

... AND
NOW ?



NOG





DAS MULTIFUNKTIONSTALENT FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE UND GROSSKÜCHEN

NOW - für eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Elegant außen, leistungsstark innen. Das Multifunktionsgerät Kalt- und Heiß führt alle Betriebszyklen zwischen -40°C und $+85^{\circ}\text{C}$ aus und bringt spürbare Erleichterung im Küchenalltag.

Flexibilität, leichte Bedienbarkeit und Rekordleistungen garantieren hygienisch sichere und qualitativ hochwertige Speisen, reduzierte Lebensmittelverschwendung, optimale Arbeitsorganisation und verbesserte Platznutzung.



ALLES IN
EINEM GERÄT,
LEISTUNGS-
STARK UND
FLEXIBEL

NOW

VIEL MEHR ALS EIN SCHOCKFROSTER

Ein einziger Raum für Wärme und Kälte von -40°C bis $+85^{\circ}\text{C}$ mit personalisierbaren Programmen und Funktionen. Mit NOW können Sie Ihre besten Rezepte perfekt umsetzen.



Schnellkühlen auf
 $+3^{\circ}\text{C}$ im Kern



Schockfrostern auf
 -18°C im Kern



Kontrolliertes
Auftauen



Garen bei
Niedertemperatur



Gärung



Gärunterbrechung



Warmhalten



Kühl- und
Tiefkühl lagern



Trocknen



Pasteurisieren

VON -40°C BIS $+85^{\circ}\text{C}$ DIE ZUKUNFT IST JETZT

SQGI



UND VIELES
MEHR...



EIN MAXIMUM AN PRODUKTIVITÄT UND EFFIZIENZ.

WAS SOLL DAS GERÄT FÜR SIE TUN? WANN UND WIE? EINFACH PROGRAMMIEREN UND FERTIG.

NOW sorgt für ein optimales Timing der Arbeitsabläufe in der Küche, **und zwar rund um die Uhr, 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche**. Das Gerät schafft Entlastung, da es auch in der Nacht und an Ruhetagen arbeitet. Einfach, automatisch und nachhaltig. NOW steht Ihnen immer zur Seite, damit Sie Ihre Produktivität steigern können.

EIN PARTNER, DER SIE NIE IM STICH LÄSST.

VOM GAREN BIS ZUM SCHOCKFROSTEN:
ALLES IN EINEM GERÄT.

NOW setzt neue Maßstäbe in der Küche. Ein einziger Tastendruck genügt, um mehrere Funktionen in einem Arbeitsablauf zu vereinen und dabei sichere Lebensmittel und qualitativ hochwertige Speisen zu gewährleisten.

IMMER FÜR SIE IM EINSATZ

DIE WICHTIGSTEN ARBEITSABLÄUFE IN DER KÜCHE



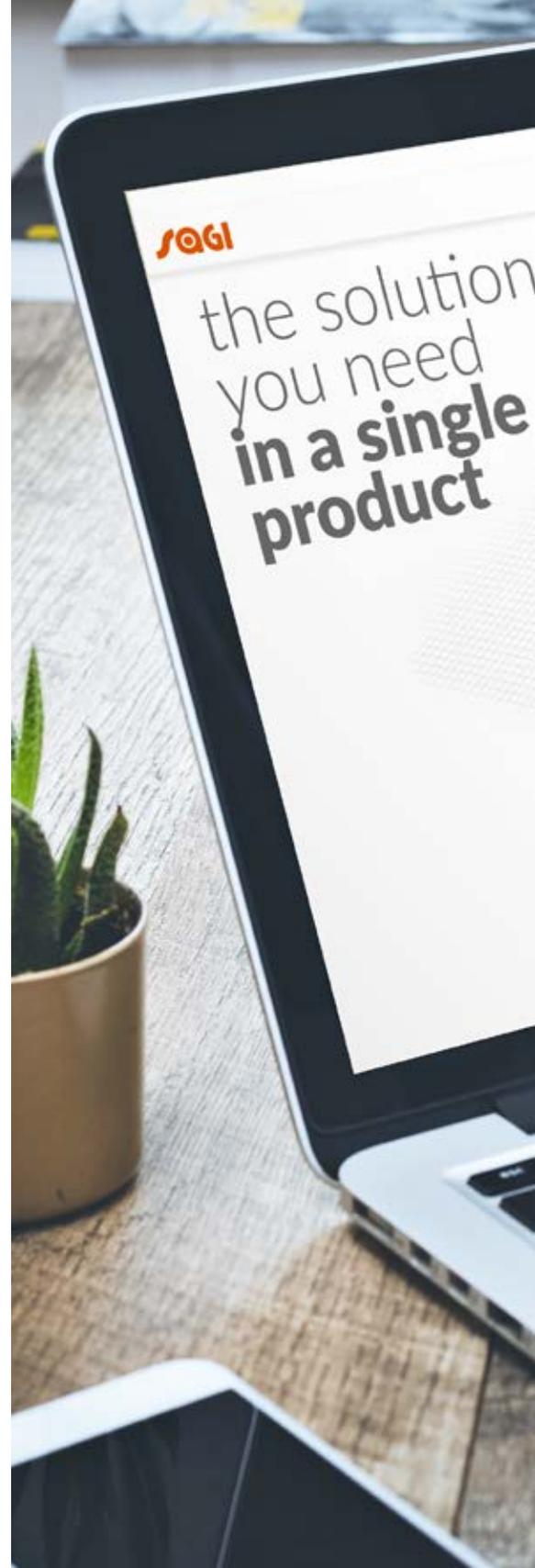
- 1. NTGaren - Schnellkühlen - Kühllagern • 2. NTGaren - Schockfrostern - Tiefkühllagern •
- 3. NTGaren - Warmhalten • 4. Schnellkühlen oder Schockfrostern - Kühl-/Tiefkühllagern •
- 5. Service On Time: Kühllagern - Programmierte Regenerierung - Warmhalten für Bedienung

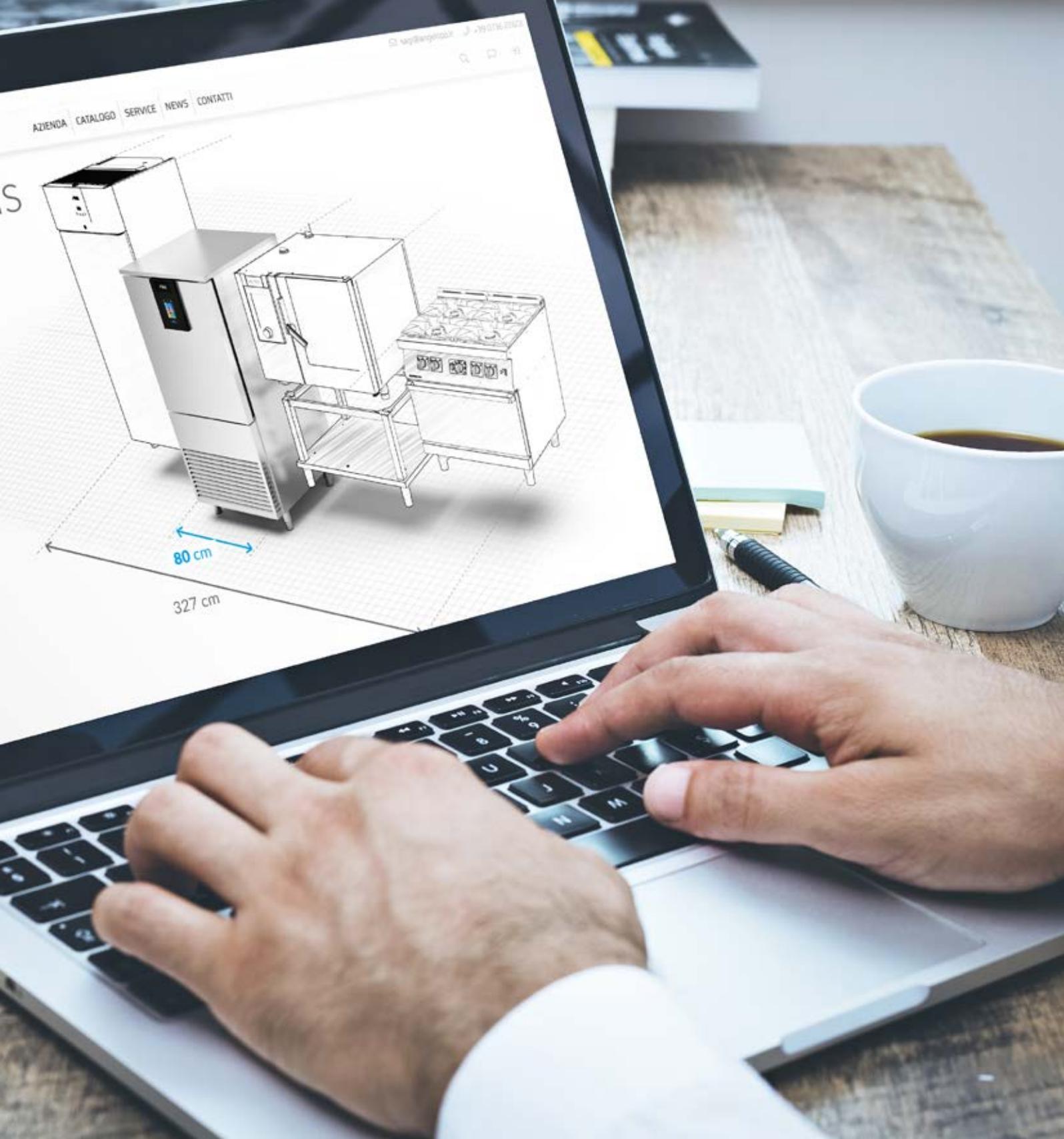
MIT NOW WERTVOLLEN PLATZ IN DER KÜCHE SPAREN

GROSSES TALENT AUF KLEINEM RAUM.

NOW SCHAFFT PLATZ - EINE GUTE WAHL.

NOW hilft Ihnen, wertvollen Platz in der Küche zu sparen. Die perfekte Lösung für den wachsenden Bedarf an Flexibilität in modernen Küchen, ob groß oder klein. Den neuen Konsumentenbedürfnissen und Trends der Gastronomie in all ihren Formen und Größen begegnet Sagi mit hochmodernen, intuitiven und leistungsstarken Geräten, die Ihre Erwartungen erfüllen und Platz in der Küche schaffen.





AZIENDA CATALOGO SERVICE NEWS CONTATTI



80 cm

327 cm





INTUITIVE STEUERUNG, SONDERPROGRAMME, INTELLIGENTE VERNETZUNG



unverzichtbare Funktionen von
Kälte bis Wärme



Sonderfunktionen für
anspruchsvolle Küchenprofis



automatische Programme für
jeden Bedarf

100

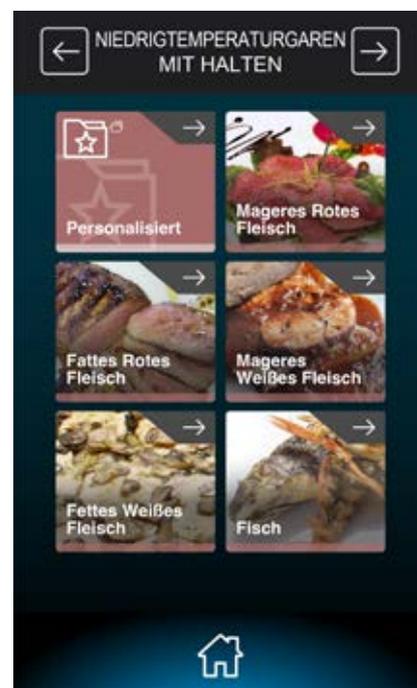
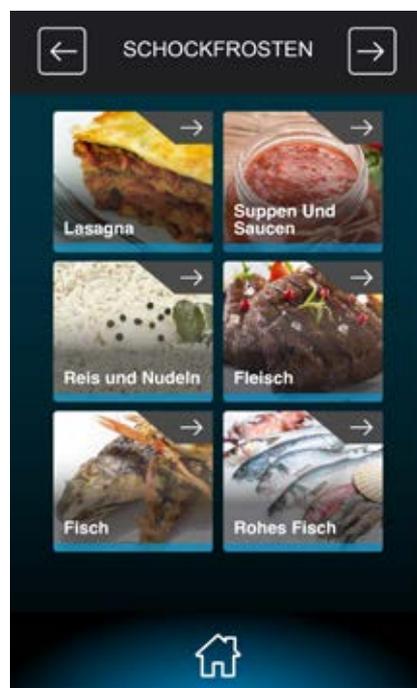
Favoritenprogramme für
maximale Personalisierung

WENIGE EINFACHE SCHRITTE FÜR EIN HOCHAKTUELLES BEDIENKONZEPT.

In der Küche ist es wichtig, auf leicht bedienbare Geräte zählen zu können. Das Bedienfeld ermöglicht eine spielend leichte Navigation durch die Funktionen und Programme von NOW und die volle Ausschöpfung der Möglichkeiten des Geräts. Die denkbar einfache Navigation führt Sie dank der intuitiv verständlichen, farbigen Symbole und des 7-Zoll-Touch-Displays mit USB-Anschluss für Datendownload und Software-Update durch das Menü. Ganz gleich, ob Sie NOW in wenigen einfachen Schritten so programmieren, dass das Gerät Ihre kreativsten Rezepte als Favoritenzyklen speichert, oder ob Sie sich auf automatische Programme verlassen möchten: ein Tastendruck genügt und das Ergebnis ist garantiert perfekt.

ALLES UNTER KONTROLLE, WO IMMER SIE AUCH SIND.

Ein spezielles Zubehör ermöglicht den Anschluss von NOW an das Ethernet-Netzwerk Ihrer Küche und den Zugriff auf das APO.LINK-Portal. Sie können den Maschinenstatus in Echtzeit aufrufen, Parameter ändern und die Datenhistorie archivieren, um die Effizienz und Organisation Ihrer Küche zu verbessern.



LEBENSMITTEL- SICHERHEIT UND GARQUALITÄT

LEBENSMITTELSICHERE, LECKERE UND SCHMACKHAFTE GERICHTE.

WENN ES UM QUALITÄT UND SICHERHEIT GEHT,
IST NOW UNÜBERTROFFEN.

Die Leistungsstärke und Zuverlässigkeit von NOW in Verbindung mit der gleichmäßigen Regelung von Temperatur und Feuchtigkeit ermöglichen Ihnen eine lebensmittelsichere und wiederholbare von Gerichten mit hervorragender Garqualität.

NOW verbessert den Geschmack und das Aroma von Speisen, bewahrt ihre Nährstoffe und begrenzt deren Gewichtsverlust, sowohl beim Schnellkühlen als auch beim NT-Garen.

Der wirtschaftliche Vorteil wird durch die verbesserte Qualität des Lebensmittels, das schön saftig bleibt, übertroffen.





WÄRME ODER KÄLTE? NOW SCHAFFT ALLES. UND DAS IN REKORDZEIT

- 1 Auf maximale Leistung und Zuverlässigkeit ausgelegte Motoreinheit für Spitzenergebnisse in Wärme und Kälte
- 2 Reinigungsfreundlicher Monoblock-Korpus aus CNS nach DIN 1.4301 mit Profilen, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind, Dichtung mit zehn Kammern, magnetisch, leicht auswechselbar
- 3 Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung und Smart-System zur Erkennung des Produktkerns während der Wärme- und Kühlzyklen für ein sicheres, garantiert optimales Gärergebnis
- 4 Selbstschließende Tür mit Offenstellung bei 90°, ausgestattet mit Fühlerhalterung für maximale Ergonomie und Türstopper, um die Tür offen zu halten und schlechte Gerüche bei Maschinenstopps zu vermeiden
- 5 Das Verdampfen des Kondenswassers erfolgt automatisch über Heizelemente, wodurch die Wartung erleichtert wird
- 6 Zuverlässigkeit bis ins Detail: Dampfförderung mit intelligentem System zur Wartung der Sprühdüse





EIN HÖCHSTMASS AN LEISTUNGS- STÄRKE UND KONTROLLE

UNÜBERTROFFENE LEISTUNGEN.

Die Technologie der Kälte und Wärme, die in NOW meisterhaft verschmelzen, garantiert in allen Funktionen optimale Leistungen durch die Anpassung an die Art des ausgewählten Lebensmittels. Die Zyklen zum Schnellkühlen, Schockfrostern und Auftauen entsprechen den strengsten HACCP-Standards und garantieren die langfristige Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften der Speisen. Die NT-Garvorgänge und die Gärvorgänge mit Feuchtigkeitsregelung ermöglichen eine Nutzung des Geräts rund um die Uhr sowie ein optimales Timing in der Küche.

Die Leistungen und die Zuverlässigkeit all seiner Komponenten machen NOW zu einem unersetzlichen Partner in jeder Profiküche.



SCHNELLKÜHLEN E SCHOCKFROSTEN

Temperaturfühler- und zeitgesteuertes Schnellkühlen und Schockfrostern mit Wahl der für die Art des Lebensmittels am besten geeigneten Modalität (Soft für empfindliche Lebensmittel wie Mousses, Reis und Pasta, Saucen; Hard für rohes Fleisch, Brot, Fladen, Braten, gekochten Fisch; Hard Plus für Eis, Fisch zum Rohverzehr, frisches Obst) für ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt. Es ist unmöglich, ein frisches Produkt von einem schnellgekühlten und/oder schockgefrosteten Produkt zu unterscheiden!



NT-GAREN

Garen, auch Sous-Vide-Garen von Lebensmitteln mit Niedertemperatur von bis zu 85°C unter Zugabe von Dampf für saftigere Ergebnisse mit Erhalt der Nährstoffe und Verbesserung des Geschmacks und Aromas durch ein schonendes temperaturfühler- oder zeitgesteuertes Garverfahren.



AUFTAUEN

Kontrolliertes Auftauen von Lebensmitteln durch Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung oder Zeitsteuerung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und Optimierung der Arbeitsabläufe durch schnelle Prozesse.



WARMHALTEN

NOW kann zum NT-Garen, aber auch zum Warmhalten von Speisen während der gesamten Servierzeit eingesetzt werden. Das Gerät erweist sich somit als unverzichtbarer Helfer für eine tadellose Zubereitung mit der richtigen Serviertemperatur und eine effiziente Gesamtorganisation des Restaurants.

WICHTIGSTE FUNKTIONEN UND PROGRAMME



GÄRUNG-GÄRUNTERBRECHUNG

NOW steuert die Gärung der in Konditoreien und Bäckereien verwendeten Teige durch eine kontrollierte Regelung der Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum und der Dauer der Prozessphasen. Die Gärung eines bis zur letzten Stufe verarbeiteten Teiglings kann unterbrochen werden, um den Backvorgang auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Auf diese Weise übersteigt das Halbfertigprodukt nie den Bedarf, denn die backfertigen Teiglinge ermöglichen es, Schwankungen in der Nachfrage auszugleichen.



LAGERUNG

Lebensmittel können gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden, und zwar separat, indem NOW wie ein Kühlschrank verwendet wird oder automatisch nach einem Schnellkühl-Schockfrostszyklus für eine stets hygienesichere Lagerung des Lebensmittels bis zu seiner Verwendung.



I.F.R.

Der Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung, der den Kern des Produkts automatisch erkennt, ermöglicht NOW eine intelligente Regelung von Ventilation und Kühlung, um sich der Art des Lebensmittels anzupassen. Sicherheit bei höchster Qualität.

WICHTIGSTE FUNKTIONEN UND PROGRAMME



INFINITY

Das einzige Programm für Schnellkühlen und/oder Schockfrostern im Dauerbetrieb! Eine wertvolle Unterstützung bei der Anpassung an ein schnelles Arbeitstempo. Im Infofeld lässt sich jederzeit die Kerntemperatur des Produktes überprüfen.



VORKÜHLEN UND VORWÄRMEN

Durch die Vorbereitung des Geräts auf einen Zyklus mit Wärme oder Kälte lassen sich bei den gewählten Funktionen oder Programmen optimale Leistungen erzielen.



ANISAKIS 24H - ANISAKIS 15H

Zyklen, die für die vorbeugende und vollständige Behandlung von Fischerzeugnissen zur Unschädlichmachung von Parasiten entwickelt wurden. Bei ANISAKIS 24h misst der Fühler das Erreichen der Kerntemperatur von -20°C und aktiviert die „24-stündige Abtötung“; bei ANISAKIS 15h misst der Fühler das Erreichen einer Kerntemperatur von -35°C und aktiviert die „15-stündige Abtötung“.

	NF51H	NF51M	NF101L
INNENRAUMTEMPERATUR	von -40°C bis +85°C		
	mit Warmgas	mit Warmgas	mit Warmgas
	Mehrpunktmessung	Mehrpunktmessung	Mehrpunktmessung
	n° 5 GN 1/1	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm
	20 kg	30 kg	60 kg
	12 kg	20 kg	30 kg
VERNETZUNG	Zubehör erhältlich		

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