

... AND
NOW 



NOW 

WIELOFUNKCYJNE
PROFESJONALNE
BEZ KTÓRYCH
NIE MOŻNA SIĘ OBEJŚĆ

NOW zmienia sposób pracy. Elegancka na zewnątrz i potężna wewnątrz, to wielofunkcyjna chłodziarka szokowa, która obsługuje wszystkie cykle robocze w zakresie od -40°C do $+85^{\circ}\text{C}$, ułatwiając życie.

Elastyczność, łatwość obsługi i rekordowa wydajność, zapewniają bezpieczną żywność wysokiej jakości, ograniczają straty żywności oraz usprawniają organizację pracy i zarządzanie przestrzenią.

JEDNO
URZĄDZENIE,
WYDAJNE I
KOMPLEKSOWE

NOW

ZAMRAŻARKA SZOKOWA MULTIFUNKCYJNA

W zakresie temperatur od -40°C do $+85^{\circ}\text{C}$, liczne programy i funkcje umożliwiają korzystanie z jednej komory do podgrzewania i chłodzenia.



Dodatnia
redukcja przy
 $+3^{\circ}\text{C}$



Szybkie, głębokie
mrożenie do
temperatury -18°C
rdzenia



Kontrolowane
rozmrażanie



Gotowanie w
niskich
temperaturach



Fermentacja



Odroczone
garowanie



Utrzymanie
ciepła



Ochrona
pozytywna i
negatywna



Suszenie



Pasteryzacja

OD -40°C DO $+85^{\circ}\text{C}$
NADSZEDŁ CZAS, ABY
SPOJRZEĆ W PRZYSZŁOŚĆ

 I WIELE
WIĘCEJ...



MAKSYMALNA PRODUKTYWNOŚĆ, ABSOLUTNA WYDAJNOŚĆ.

CO MAM ZROBIĆ? KIEDY I JAK?
ZADECYDUJ, ZAPLANUJ I
NIGDY WIĘCEJ O TYM NIE MYŚL.

NOW optymalizuje czas i organizację pracy, i robi to przez cały czas, **24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu**: działa również w nocy i w dni wolne, kiedy możesz poświęcić się innym pasjom. NOW jest do Twojej dyspozycji przez cały czas, aby zwiększyć produktywność w prosty i zrównoważony sposób.

PARTNER, NA KTÓREGO ZAWSZE MOŻNA LICZYĆ.

OD GOTOWANIA DO ZAMRAŻANIA
JEDNYM RUCHEM.

Wystarczy jedno dotknięcie, aby połączyć kilka funkcji w jednym procesie i zapewnić bezpieczną żywność oraz najwyższą jakość potraw.

ZAWSZE DO TWOJEJ DYSPOZYCJI

GŁÓWNE PROCESY ZACHODZĄCE W KUCHNI



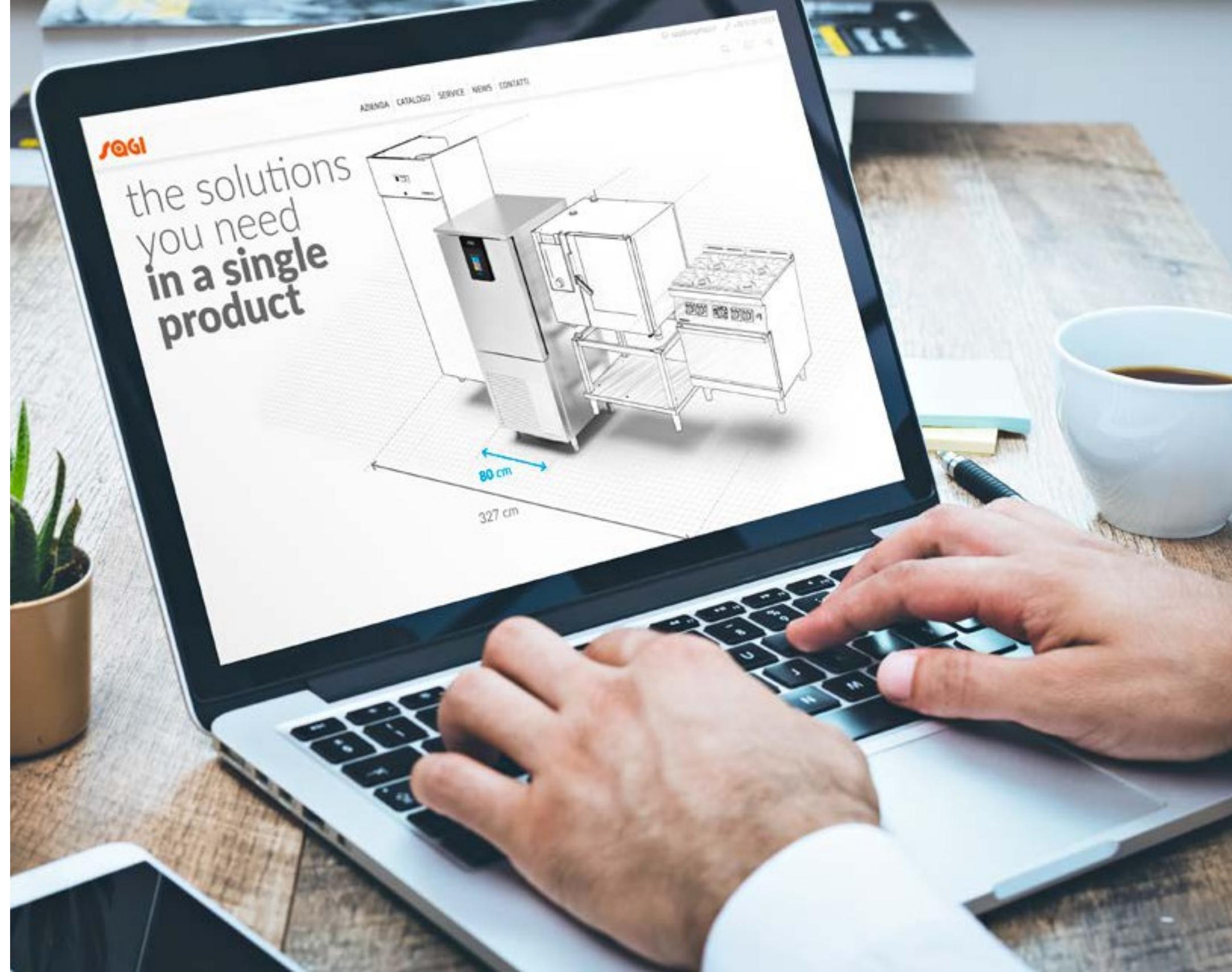
1. Wolne gotowanie - Chłodzenie - Konserwacja pozytywna •
2. Wolne gotowanie - Zamrażanie - Konserwacja Negatywna •
3. Wolne gotowanie - Utrzymanie temperatury •
4. Chłodzenie / zamrażanie - Konserwacja pozytywna/negatywna •

PRZESTRZEŃ
JEST CENNA
TERAZ TO
WIESZ

TALENT DO OPTYMALIZACJI.

WYBIERZ NOW, A PRZESTRZEŃ SIĘ POMNOŻY.

Dobrze wiemy, jak cenna jest przestrzeń, podobnie jak NOW. Dlatego jest to odpowiedź na rosnącą potrzebę elastyczności dzisiejszych dużych i małych pomieszczeń: na nowe potrzeby konsumentów i nowe trendy w gastronomii, Sagi odpowiada zaawansowanym i intuicyjnym sprzętem, który działa doskonale i gwarantuje oczekiwany rezultat, oszczędzając przestrzeń.



KILKA PROSTYCH GESTÓW DO ZAAWANSOWANYCH FUNKCJI.

Łatwy w obsłudze sprzęt jest kluczowy. Poruszanie się po funkcjach i programach NOW jest bardzo łatwe: interfejs użytkownika pozwala w pełni wykorzystać jego potencjał. Prostota nawigacji, prowadzi użytkownika krok po kroku, ekran po ekranie, dzięki intuicyjnym kolorowym ikonom i 7-calowemu dotykowemu wyświetlaczowi. Wyświetlacz 7" z portem USB do pobierania danych i aktualizacji oprogramowania. Możesz zaprogramować NOW za pomocą kilku prostych gestów, aby zapisać najbardziej kreatywne przepisy jako ulubione, lub możesz polegać na programach automatycznych: jedno dotknięcie i gotowe. Z gwarantowanymi rezultatami.

WSZYSTKO POD KONTROLĄ, GDZIEKOLWIEK JESTEŚ.

Dzięki dedykowanemu akcesorium możesz podłączyć NOW do sieci Ethernet i uzyskać dostęp do portalu APO.LINK. Będziesz mógł wyświetlać stan urządzenia w czasie rzeczywistym, modyfikować parametry i archiwizować historię danych, aby poprawić wydajność i lepiej zarządzać swoimi działaniami.

INTUICYJNE FUNKCJE,
SPECJALNE PROGRAMY,
INTELIAGENTNA ŁĄCZNOŚĆ



niezbędne funkcje
od zimna do ciepła



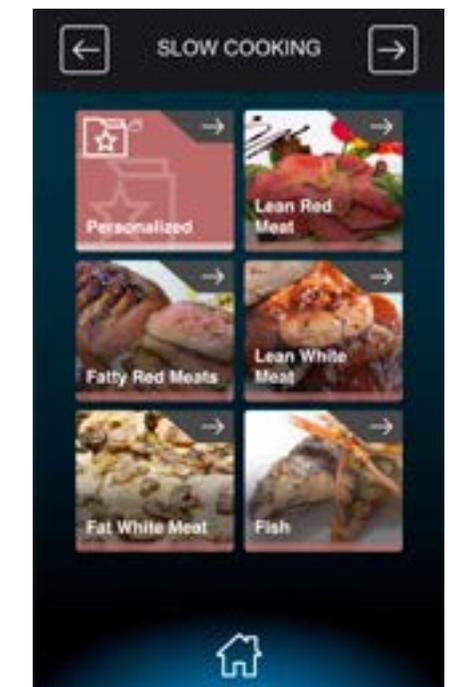
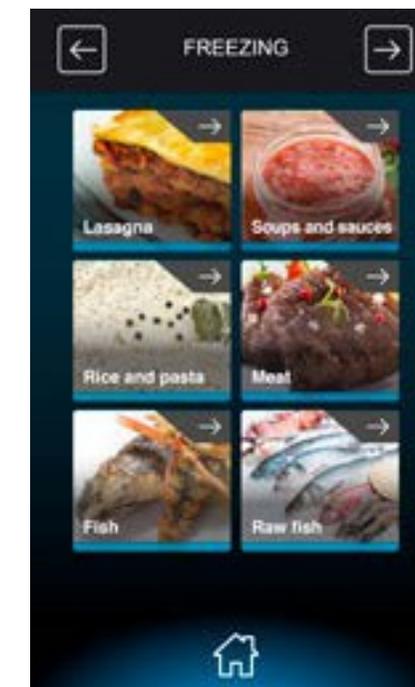
funkcje
specjalne



automatyczne programy,
dostosowane do
każdej potrzeby

100

ulubionych programów,
dla maksymalnego
dostosowania



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I JAKOŚĆ GASTRONOMICZNA

BEZPIECZNE I SMACZNE POTRAWY.

GDY W GRĘ WCHODZI JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO, NOW
JEST BEZKONKURENCYJNY.

Moc i niezawodność NOW, w połączeniu z równomiernym zarządzaniem temperaturą i wilgotnością, pozwalają na tworzenie i powtarzalność bezpiecznych potraw o wyjątkowej jakości. NOW poprawia smak i aromat żywności, jednocześnie zachowując jej właściwości odżywcze i zapobiegając utracie wagi. Utrata wagi, zarówno w procesach szybkiego schładzania, jak i w trybie gotowania w niskiej temperaturze. Korzyść ekonomiczna jest przeważona przez wzrost jakości żywności, która zachowuje swoje właściwości, od kuchni do talerza.



GORĄCO CZY ZIMNO? POMYŚL O TYM TERAZ. I TO W KRÓTKIM CZASIE

- 1 Silnik został zaprojektowany z myślą o maksymalnej wydajności i niezawodności, zapewniając rekordowe wyniki zarówno w trybie gorącym, jak i zimnym.
- 2 Jednoczęściowa rama wykonana ze stali AISI 304, łatwa do czyszczenia, z profilami zaprojektowanymi tak, aby wytrzymać wysokie temperatury, 10-komorowa uszczelka, magnetyczna, łatwa do wymiany
- 3 Wielopunktowa sonda z inteligentnym systemem rozpoznawania rdzenia produktu zarówno podczas cykli gorących, jak i zimnych, zapewniająca gwarantowane, bezpieczne i wysokiej jakości wyniki gastronomiczne.
- 4 Drzwi z systemem samo zamykania pod kątem 90°, wyposażone w uchwyt na sondę zapewniający maksymalną ergonomię. Ogranicznik drzwi, który utrzymuje drzwi otwarte, zapobiega nieprzyjemnym zapachom podczas przestojów.
- 5 Odparowanie kondensatu odbywa się automatycznie za pomocą elementów grzewczych, dzięki czemu czynności konserwacyjne są łatwe dla użytkownika.
- 6 Niezawodność w każdym detalu: dostarczanie pary z inteligentnym systemem konserwacji rozpylacza



NOW

CENTRUM MOŻLIWOŚCI I KONTROLI

BEZKONKURENCYJNA WYDAJNOŚĆ.

NOW doskonale łączy technologie zimna i ciepła, gwarantując najlepszą wydajność różnych funkcji i dostosowując się do rodzaju wybranych produktów. Cykle rozmrażania są zgodne z najbardziej wymagającymi standardami HACCP i gwarantują zachowanie wszelkich właściwości żywności przez długi czas. Procesy powolnego gotowania i zarządzanie wilgotnością pozwalają na nieprzerwane użytkowanie z urządzenia, optymalizując czas pracy.

NOW jest mistrzem wydajności we wszystkich cyklach i funkcjach: doskonały w schładzaniu szokowym i głębokim mrożeniu, skraca czas wstępnego podgrzewania komory o 50% w porównaniu z innymi produktami w tej samej kategorii.

Wydajność NOW w połączeniu z niezawodnością wszystkich jego komponentów sprawiają, że jest to niezastąpiony i profesjonalny produkt.



SZYBKE SCHŁADZANIE SZOKOWE, GŁĘBOKIE MROŻENIE

Schładzanie i zamrażanie szokowe w trybach, szybkim, sondy i czasowym, wybierając tryb najlepiej dostosowany do rodzaju żywności (miękki do delikatnych produktów, takich jak masy, ryż i makaron, sosy, twarde do surowego mięsa, chleba, butek, pieczeni, gotowanych ryb, twarde plus do lodów, ryb przeznaczonych do spożycia na surowo, świeżych owoców) gwarantuje bezpieczeństwo produktu, nie będzie można odróżnić świeżego produktu od produktu schłodzonego szokowo i/lub zamrożonego!



WOLNE GOTOWANIE

Gotowanie żywności, nawet w próżni, w temperaturze do 85°C, z zarządzaniem parą, zapewnia poszanowanie właściwości odżywczych, utrzymując soczystość, jednocześnie poprawiając smak i aromat, dzięki delikatnemu i zawsze kontrolowanemu procesowi gotowania, za pomocą sondy lub czasu.



ZACZYN-FERMENTACJA

NOW kontroluje wyrastanie ciasta używanego w cukiernictwie i piekarnictwie poprzez odpowiednie zarządzanie temperaturą i wilgotnością w komorze oraz czasem trwania poszczególnych etapów procesu. Ciasto, które zostało przerobione do ostatniego etapu, może zostać zatrzymane w procesie rozrostu, aby opóźnić pieczenie. W ten sposób półprodukt nigdy nie przekracza zapotrzebowania, ponieważ pozostaje gotowy do wypieku, aby sprostać wszelkim zmianom popytu.



ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie żywności w kontrolowany sposób, przy użyciu sondy wielopunktowej lub z kontrolą czasu, zapewnia bezpieczeństwo żywności, a także optymalizację przepływu pracy dzięki szybkim procesom.



UTRZYMANIE TEMPERATURY

Oprócz gotowania w niskiej temperaturze, NOW może być używany do utrzymywania właściwej temperatury potraw przez cały czas serwowania. W ten sposób NOW okazuje się niezastąpionym sprzętem, niezbędnym do przygotowania potraw i poprawy ogólnej organizacji restauracji.



KONSERWACJA

W temperaturach dodatnich lub ujemnych żywność będzie można przechowywać niezależnie, tj. korzystając z NOW jak z szafy chłodniczej lub w trybie automatycznym po cyklu szokowego schładzania/zamrażania, aby zabezpieczyć żywność i przechowywać ją do czasu, gdy będzie potrzebna.



I.F.R.

Dzięki wielopunktowej sondzie, która automatycznie określa rdzeń produktu, NOW inteligentnie dostosowuje wentylację i chłodzenie, aby dopasować się do każdego rodzaju żywności. Bezpieczeństwo i najwyższa jakość.



SUSZENIE

Susz owoce, warzywa, grzyby, aby je przechowywać i mieć do nich natychmiastowy dostęp, gdy są potrzebne do nowego i oryginalnego przepisu.



PASTERYZACJA

Sosy, przetwory, świeży makaron, wiele rozwiązań przygotowanych z wyprzedzeniem poprzez pasteryzację w NOW, przedłużając ich okres przydatności do spożycia, dzięki czemu można je wykorzystać w dowolnym momencie, dzięki czemu danie jest bezpieczne, łatwe w przygotowaniu i wysokiej jakości.



NIESKOŃCZONOŚĆ

Jedyny program, który działa w trybie chłodzenia szokowego i/lub głębokiego mrożenia bez końca, bez przerywania pracy! Aby dostosować się do szybkiego tempa pracy, wnosząc cenny wkład. Wybierając pole informacyjne, zawsze można sprawdzić temperaturę rdzenia produktu.



WSTĘPNE CHŁODZENIE I GRZANIE

Przygotowanie urządzenia przed cyklem zimnym lub gorącym umożliwia lepsze działanie wybranej funkcji lub programu.



CZEKOLADA

NOW umożliwia szybką krystalizację tłuszczu kakaowego w czekoladach, pralinach i batonach czekoladowych, zachowując ich smak, połysk i chrupkość.



JOGURT

Dzięki NOW możesz przygotować kremowe, naturalne jogurty, aby sprostać nawet najnowszym trendom rynkowym i zawsze dodawać odrobinę oryginalności do swojego menu.



ANISAKIS 24H - ANISAKIS 35H

Cykle opracowane do profilaktycznej i pełnej sanityzacji ryb morskich. W przypadku ANISAKIS 24h, sonda wykrywa osiągnięcie temperatury rdzenia -20°C, dając sygnał do rozpoczęcia fazy "dewitalizacji przez 24 godziny"; w przypadku ANISAKIS 15h, sonda wykrywa osiągnięcie temperatury rdzenia -35°C, dając sygnał do rozpoczęcia fazy "dewitalizacji przez 15 godzin".



	NF51H	NF51M	NF101L
 cm	92.9x79.5x75	74.7x79.5x90	80.2x85.1x178.2
TEMPERATURA POMIĘSZCZENIA	od -40°C do +85°C		
	gorący gaz	gorący gaz	gorący gaz
	multipoint	multipoint	multipoint
	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	25 kg	50 kg
	10 kg	15 kg	25 kg
ŁĄCZNOŚĆ	dostępne akcesoria		

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych i konstrukcyjnych w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia



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