

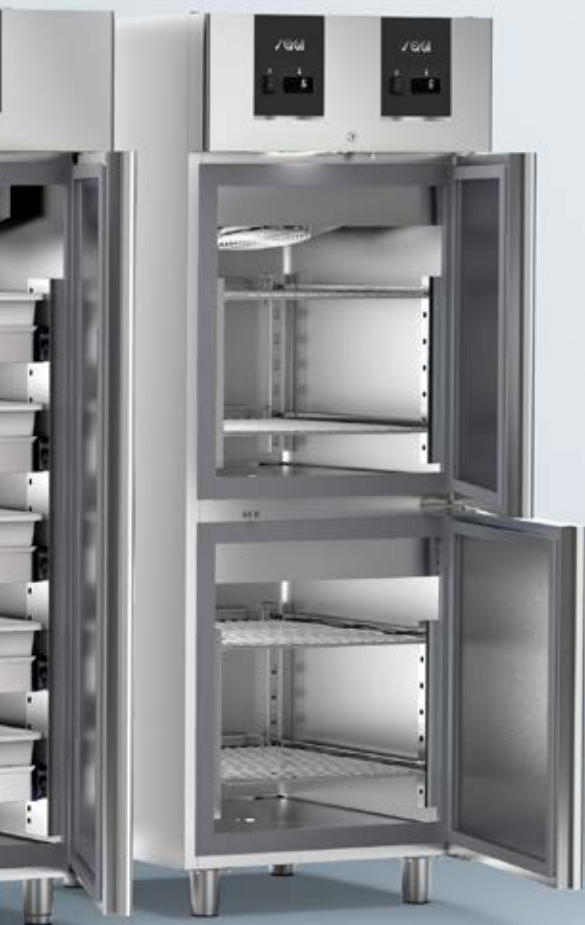
FREEZY
PRIME



sagi

LA CONSERVAZIONE **IDEALE** **IDEAL** PRESERVATION





ARMADI FRIGORIFERI

Gli armadi frigoriferi della linea Freezy Prime sono la risposta ideale alla regola fondamentale di ogni cucina professionale: garantire la corretta conservazione di ogni tipo di ingrediente e cibo per preservarne la freschezza, la qualità ed offrire sempre piatti sicuri e gustosi.

L'ampia offerta permette di soddisfare ogni esigenza di conservazione e di spazio, oltre a garantire un'elevata flessibilità di utilizzo.

REFRIGERATED CABINETS

Freezy Prime refrigerators and freezers are the perfect answer to the fundamental rule of every professional kitchen: ensure the proper preservation of all kinds of ingredients and food to guarantee freshness and quality and always provide safe and tasty dishes.

The wide range meets all conservation and space needs, in addition to ensuring high flexibility of use.

FREEZY PRIME



PIÙ VOLUME
DI STOCCAGGIO
PIÙ ECOLOGICO

La migliore soluzione
in cucina!

MORE STORAGE
VOLUME
MORE
ECO-FRIENDLY

The best solution
in the kitchen!

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

MAIN FEATURES



Struttura monoscocca, con angoli interni arrotondati, in acciaio inox AISI 304

AISI 304 stainless steel single-piece structure with rounded internal edges



Temperatura ambiente +43°C (modelli ..PV: +32°C): affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

Room temperature: +43°C (models ..PV: +32°C): high reliability, even under extreme environmental conditions



ECO-FRIENDLY
fluido refrigerante R290

ECO-FRIENDLY
refrigerant fluid R290



Porta reversibile (esclusi modelli ..PV) in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiore ai 90°

Reversible door (not including models ..PV) equipped with a self-closing system for opening angles under 90° ergonomics



Serratura e illuminazione di serie, esclusi i modelli ...LTE

Key-operated lock and lighting, except for ...LTE models



Pannello comandi con termostato - termometro digitale: precisione e semplicità di utilizzo

User-friendly control panel with digital thermometer-thermostat



Spessore di isolamento di 75 mm in poliuretano senza CFC: garantisce le prestazioni rispettando l'ambiente

CFC-free polyurethane insulation, 75 mm thick: guarantees maximum performance while respecting the environment



Refrigerazione ventilata: uniformità della temperatura e dell'umidità in camera

Ventilated refrigeration: uniform chamber temperature and humidity



Gruppo motore con evaporatore esterno al vano con trattamento anti-corrosione: durata illimitata, massima facilità di assistenza e maggiore capacità di stoccaggio

Cooling unit with evaporator positioned outside the compartment with anti-corrosion treatment: endless life, very easy service and larger storage capacity

FREEZY PRIME



FREEZY 80 cm									
FD7T				ad aria air	0 / +10				
FD7L		75x80x204		elettrico electric	-2 / +8	+43 (5)		3	3
FD7LTE									
FD7BT					-20 / -10				
FD15T		150x80x204		ad aria air	0 / +10			6	6
FD15L					-2 / +8	+43 (5)			
FD15LTE									
FD15BT					-20 / -10				
FD7TPV		75x80x204		ad aria air	0 / +10	+32 (4)		3	3
FD15TPV		150x80x204						6	6

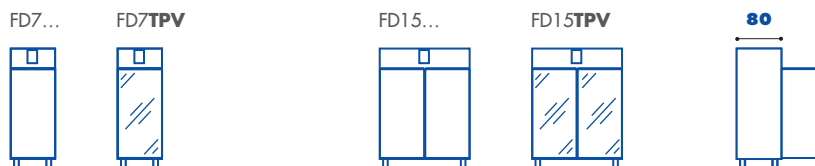
FREEZY 70 cm									
FD6T		75x70x204		ad aria air	0 / +10	+43 (5)		3	3
FD6BT				elettrico electric	-20 / -10				
FD13T		150x70x204		ad aria air	0 / +10	+43 (5)		6	6
FD13BT				elettrico electric	-20 / -10				

* Ecodesign (EU 2015/1094) - Energy Labelling (EU 2015/1095) • ** Sbrinamento automatico con evaporazione automatica della condensa - Automatic defrosting with automatic condensation drainage



SPECIAL										
FD7LB	N/A									
FD7LL		75x 81,5 x204	elettrico electric	-2 / +8	-20 / -10	+43 (5)		4	4	
FD7CP		75x 80 x204		-2 / +8	-2 / +8					
				-6 / +6					5	10

Profondità - depth 80 cm

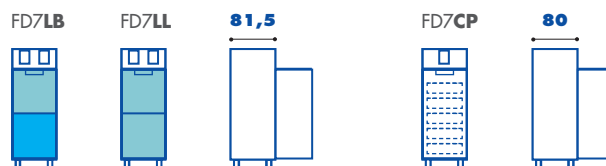


Info: per i modelli ...PV installazione consentita in sito fino agli 800 metri rispetto al livello del mare - Info: for models ... PV installation permitted on-site up to 800 metres above sea level

Profondità - depth 70 cm



SPECIAL



**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

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice