

# Saga



*Die elegante Präsentation  
von Delikatessen*



Schokolade – ein Genuss auf der Zunge, ein Labsal für die Seele. Mit der Kühlvitrine Saga können Sie konstant die ideale Temperatur für Schokoladenprodukte (15 bis 18°C) halten.

## **Einzigartig und elegant**

Die rundumverglaste Kühlvitrine Saga ist ideal zur Präsentation von Lebensmitteln geeignet, die unter konstanten Temperaturbedingungen aufbewahrt werden müssen. Ob Sahnetorten oder Kuchen, Krabbencocktails oder Schokoladentrüffel – die Verkaufsvitrine Saga bildet immer einen eleganten Rahmen.

Saga dient zur Präsentation von Produkten auf verschiedenen Ebenen. Die Konstruktion bietet eine maximale Auslagefläche bei einem sehr ansprechenden Erscheinungsbild. Jede Etage wird individuell von oben beleuchtet. Die obere Etage verfügt über eine separate Beleuchtungseinheit unter der Zahlscheibe. Dank der geschwungenen Panoramafrontscheibe und der gläsernen Etagenböden kommen die präsentierten Produkte ideal zur Geltung. Gleichzeitig wird dem Kunden der Eindruck von Weiträumigkeit vermittelt.



Saga-135 - Außenecke (UK-45) - Packtisch-Außenecke (PP-UK-45) - Packtisch (PP-90)

Der verführerische Duft frischer Backwaren, und dazu die Präsentation von leichtem, lockerem Gebäck – in der Vitrine Saga eine Augenweide.



*In Relation der zur Verfügung stehenden Präsentationsfläche ist die Vitrinenstellfläche platzsparend klein.*

*Die Eck- und Packtischeinheiten gestatten eine flexible, funktionale Planung der Verkaufsfläche. Die Baureihe Saga ist ideal zum Aufbau einer attraktiven, optisch anziehenden Produktpräsentation in Geschäften aller Art, Delikatessenläden, Cafés, Tankstellen, Supermärkten, Convenience, Bäckereien und Restaurants geeignet. Die farbige Gestaltung der Vitrinen ist zurückhaltend elegant. Treffen Sie Ihre Auswahl: Holzdekor Eiche oder Edelstahl stehen zur Verfügung.*

## **Modelloptionen**

- *Farboptionen: Holzdekor Eiche oder Edelstahl-Modell mit Aluminium-Bodenauslage.*
- *Gerade Vitrinen steckerfertig, zum Anschluss an externes Aggregat oder ohne Kühlung, Länge: 90 bzw. 135 cm.*
- *Bedienungs-Außenecke 45°*
- *Packtisch gerade 90 cm*
- *Packtisch-Außenecke 45°*
- *Die geraden Vitrinen aus verzinktem Stahl sind in den Längen 90 und 135 cm erhältlich. Länge der geraden Packtische aus verzinktem Stahl 90 cm.*
- *Temperaturbereich: 2 bis 8°C*
- *Bei der Spezialausführung HC ist der Temperaturbereich auf zwei Werte einstellbar: 2 bis 8°C oder 15 bis 18°C für Schokoladenerzeugnissen*

## **Gebäck**

**Torten aller Art**

**Blätterteiggebäck**

**Appetithäppchen, belegte**

**Brote und Pasteten**

**Frische Salate**

**Snacks**

**Frisch gebackenes Brot**

**Pâtisserie- und Süßwaren**

**Erzeugnisse aus frischer**

**Schokolade**



*Der Zauber eines Kuchens.*



*Konditorei in Warschau, Polen*



Stockmann Helsinki, Finnland

### **Von einer einzelnen Vitrine zu einer eindrucksvollen Präsentationslinie**

Alle Etagen und der Boden der Vitrine Saga sind gekühlt. Dadurch ist gewährleistet, dass Ihre Produkte jeweils bei der idealen Temperatur aufbewahrt werden. Salate, Fleischpasteten, Creme- und Sahnnetorten sowie andere Backwaren bleiben bis zu ihrem Verzehr optisch ansprechend und frisch. Die Präsentationslinie kann um die ungekühlten geraden Ausführungen mit 90 und 135 cm Länge, sowie um 45°-Ecken ergänzt werden. Der Packtisch ist in einer geraden Version von 90 cm Länge oder als 45°-Außenecke erhältlich. Diese Module können flexibel zu verschiedenen Präsentationslinien kombiniert und damit den verschiedensten Grundrissen der Verkaufsf lächen angepasst werden. Die Kühlvitrine Saga ist auch ideal zur Präsentation von Schokoladenerzeugnissen geeignet. Eine Spezialausführung für Schokoladenprodukte sorgt für die konstante Aufrechterhaltung der erforderlichen Luftfeuchtigkeit in der Vitrine und gewährleistet, dass die von Meisterhand komponierten Köstlichkeiten unter idealen Bedingungen aufbewahrt werden. In den Spezialversionen für Schokoladenprodukte liegt der Temperaturbereich zwischen 15 und 18°C.



#### **Saga-135-M Holzdekor Eiche**

Sämtliche Glasflächen der Baureihe Saga bestehen (mit Ausnahme der Verglasung der Außenecken) aus Thermoglas. Das gilt auch für die Schiebetüren an der Rückseite der Kühlvitrine. Die Seitenscheiben und die Panorama-Frontscheiben bestehen aus leicht getöntem Glas. Die drei höhenverstellbaren Etagen und der Boden sind gekühlt.



#### **Saga-135-M Edelstahl**

Farboptionen: Holzdekor Eiche und Edelstahl. Die Etagenrahmen sind bei den Edelstahlausführungen weiss und bei der Version in Holzdekor Eiche goldfarben.



# Saga

## TECHNISCHE DATEN



Saga-135-M Edelstahl

Modell	Lufttemperatur (in °C)	Leistung (in W)	Länge (in mm)	Höhe (in mm)	Tiefe (in mm)	Ausstellungsfläche (in m <sup>2</sup> )
SAGA-90-M	+2...+8°C	560	900	1256	770	1,5
SAGA-90-M-HC	+2...+8°/+15°C	760	900	1256	770	1,5
SAGA-90-0	+2...+8°C	310	900	1256	770	1,5
SAGA-90-0-HC	+2...+8°C/+15°C	310	900	1256	770	1,5
SAGA-90-W		80	900	1256	770	1,5
SAGA-135-M	+2...+8°C	820	1350	1256	770	2,3
SAGA-135-M-HC	+2...+8°/+15°C	1120	1350	1256	770	2,3
SAGA-135-0	+2...+8°C	510	1350	1256	770	2,3
SAGA-135-0-HC	+2...+8°C/+15°C	510	1350	1256	770	2,3
SAGA-135-W		160	1350	1256	770	2,3
SAGA-UK-45-W		80	1043	1256	715	1,0
SAGA-PP-90		36	900	860	750	0,54
SAGA-PP-UK-45		36	1043	860	695	0,35

Die angegebenen technischen Daten beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von +25°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 60 %. Anschlussspannung: 230 V, Einphasen-Wechselstrom, 50 Hz.

### Konstruktion:

Tragende Konstruktion und Außengehäuse aus verzinktem Stahl und eloxiertem Aluminium. Füße und Sockelblenden verstellbar. Die Panorama-Frontglasscheibe kann geöffnet werden. Drei stufenlos einstellbare Glas-Etagenböden; neigbar (0 bis 7°). Auch die Glasschiebetüren auf der Rückseite bestehen aus Thermoglas.

### Kühlung:

Temperaturbereich einstellbar zwischen 2°C und 8°C. Kältemittel: R404A. Vitrinen mit integriertem Kühlaggregat sind mit einem kombinierten Lüfter/Verdampfer ausgestattet. Der Verdampfer befindet sich am Vitrinenboden. Die Vitrine ist mit einem elektronischen Betriebsthermostat (Betriebs- und Begrenzungsthermostat, Abtauuhr, Temperaturanzeige) sowie einer automatischen elektrischen Abtauheizung ausgestattet. Vitrinen zum Anschluss an Zentralaggregat verfügen über einen Lüfter und ein Expansionsventil. Alle Anschlüsse befinden sich im Maschinenfach.

### Standardausstattung:

- Drei stufenlos einstellbare Glas-Etagenböden mit Etagenrahmen; neigbar (0 bis 7°).
- Beleuchtung unter jedem Etagenboden
- Oberbeleuchtung
- Eine Schutzfolie auf den Leuchtstoffröhren verhindert, daß bei einem Bruch der Lampe Glassplitter in die Vitrine fallen.
- Long Life - Leuchtstoffröhren mit einem dreifachen Brenndauer in allen Modellen.

### Optionale Ausstattung:

- Taschenablage
- Frontbeleuchtung unten
- Etagenschubzüge für Torten

### Spezialausführung für Schokoladenerzeugnisse

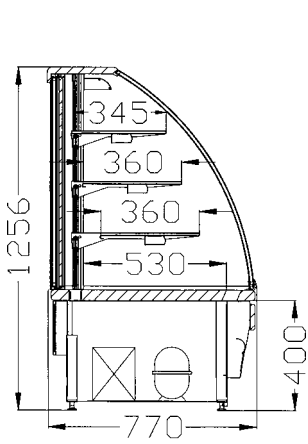
- Regeleinheit zur Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Luftfeuchtigkeit von 50 %.
- Temperaturbereich: 15°C bis 18°C
- Zur Aufbewahrung hochwertiger Delikatessen unter idealen Bedingungen
- Die Feuchtigkeits-Regeleinheit kann sowohl in steckerfertigen als auch in Vitrinen zum Anschluss an externes Aggregat eingebaut werden.



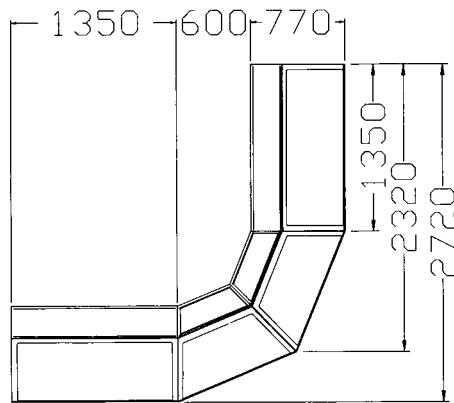
Bedienungsseite mit Schiebetüren aus Thermoglas



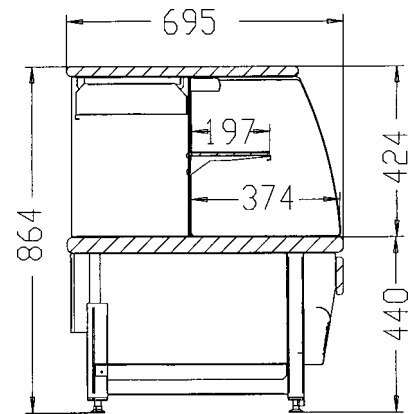
Schubzug für Torten aus Thermoglas



Saga-90-135-M



Saga - Vitrinenlinie



Saga Packtisch



Konditorei in Warschau, Polen