



NIGHT & DAY
Retarder Provers

Gärunterbrecher
NIGHT AND DAY

ШКАФЫ ДЛЯ ОСТАНОВКИ
ЗАКВАСКИ



Dolcé

SAGI

Dolcé



Night



Day





For master bakers and confectioners

NIGHT & DAY retarder provers are ideal for all bakery and confectionery needs, assuring fine products to the highest traditional standards.

With special bodies designed to take containers of 60x40 and 60x80 cm, the new NIGHT & DAY retarder provers control all stages of fermentation and adapt to operating requirements.

Für die Meister der Backkunst ...

Die Gärunterbrecher NIGHT & DAY werden allen Erfordernissen der Backkunst in Einklang mit der besten Tradition der Konditoren und Bäcker gerecht. Die Gärunterbrecher NIGHT & DAY, -die Bleche mit den Abmessungen 60 x 40 und 60 x 80 cm aufnehmen können, steuern die verschiedenen Gärphasen und passen sich an die Arbeitserfordernisse an.

Для мастеров-пекарей...

Шкафы для остановки закваски NIGHT & DAY настраиваются на любые требования выпечки хлеба, соблюдая наилучшие традиции кондитерских и булочных.

Каркасы шкафов предназначены для размещения противней- размером 60x40 и 60x80 см. Шкафы для остановки закваски NIGHT & DAY позволяют контролировать различные этапы закваски теста, следовательно, адаптироваться к рабочим требованиям.



For a better lifestyle

NIGHT & DAY retarder provers have a state-of-the-art yeast fermentation control system, needing no surveillance and no staff present.

So they deliver:

- a better lifestyle, with more time to get a good night's rest;
- less stress, since output is standardised at high levels.

Für einen besseren Lebensstil ...

Die Gärunterbrecher NIGHT & DAY verfügen über ein fortschrittliches System für die Steuerung der Hefegärung, ohne dass eine Überwachung erforderlich ist. Sie sind daher Synonym für:

- einen besseren Lebensstil dank der längeren Nachtruhe;
- einen entspannteren Berufsalltag dank der Standardisierung der Produktion.

Для лучшего стиля жизни...

Шкафы для остановки закваски NIGHT & DAY обладают современной системой контроля процесса дрожжевой закваски без вмешательства и необходимости присутствия персонала.

Поэтому, они являются синонимом:

- лучшего стиля жизни благодаря увеличению продолжительности ночного отдыха;
- большей профессиональной уверенности благодаря стандартизации выпекаемой продукции.

How the NIGHT & DAY proving cycle works

The fermentation process is affected by the temperature and relative humidity, which can be set as appropriate to stop, slow down or restart proving of the dough. NIGHT & DAY retarder provers control the various stages of the fermentation process, allowing them to be preset and performed independently, rationalising production and slashing operating costs.

So verläuft der Gärzyklus NIGHT & DAY ...

Der Verlauf der Gärung wird durch die Temperatur und die relative Feuchte beeinflusst. Die entsprechenden Einstellungen bewirken die Unterbrechung, Verlangsamung oder Fortsetzung der Gärung des Teigs.

Die Gärunterbrecher NIGHT & DAY gestatten mit den geeigneten Einstellungen den autonomen Ablauf der verschiedenen Phasen des Gärprozesses und folglich die Rationalisierung des Produktionsprozesses und die beträchtliche Reduzierung der Betriebskosten.

Что такое цикл остановки закваски NIGHT & DAY?

На ход закваски влияет температура и относительная влажность, необходимая регулировка которых определяет остановку, замедление или возобновление закваски теста. Циклы остановки закваски NIGHT & DAY позволяют контролировать и добиваться автономности различных этапов процесса закваски, рационализируя производственный процесс и заметно снижая затраты.





Dolcé





Choice materials and leading-edge technology

- One-piece AISI 304 18-10 stainless steel body with insulation 75 mm thick;
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90° and lock with key;
- 36-position rack bars with 30 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 20 pairs of AISI 304 stainless steel runners;
- AISI 304 duct panel;
- Pressed bottom liner with drainage hole;
- Stainless steel AISI 304 feet;
- Refrigeration Stage: fan-assisted system with finned evaporator; automatic defrosting and evaporation of condense drain;
- Proving Stage: fan-assisted heating system with electrical heating elements and precision control of relative humidity with humidistat.

Hochwertige Materialien und innovative technische Lösungen ...

- Einteilige Struktur aus CNS 18-10 mit Dämmung der Dicke 75 mm;
- Reversierbare selbstschließende Tür für Öffnungswinkel unter 90°; mit Schlüsselverriegelung;
- Rosttragleisten aus CNS 18-10 mit 36 Positionen, Teilung 30 mm; Standardausstattung: 20 Paare Führungen aus CNS 18-10;
- Ableitpaneel aus CNS 18-10;
- Tiefgezogener Boden mit Waschbohrung;
- Füße aus CNS 18-10;
- Kühlphase: Umluftkühlsystem mit Rippenverdampfer, automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Gärphase: Umluftheizsystem mit elektrischen Heizwiderständen und präzise Regelung der relativen Feuchte durch Feuchteregler.

Ценные материалы и современные технические решения...

- Несущий каркас из нержавеющей стали AISI 304 с толщиной изоляции 75 мм;
- Дверь с изменяющимся направлением открытия, оборудованная системой автоматического закрытия в случае открытия менее чем на 90° и замком с ключом;
- Зубчатые рейки из нержавеющей стали AISI 304 с 36 положениями, шаг 30 мм. Стандартная комплектация: 20 пар направляющих из нержавеющей стали AISI 304;
- Направляющая панель из AISI 304;
- Внутреннее штампованное дно с промывочным отверстием;
- Ножки из AISI 304;
- Фаза охлаждения: вентилирующаяся система с лепестковым испарителем, автоматическая оттайка и испарение воды конденсата;
- Фаза закваски: вентилирующаяся система нагрева с электрическими сопротивлениями и точным контролем относительной влажности при помощи гидростата.



Dolcé

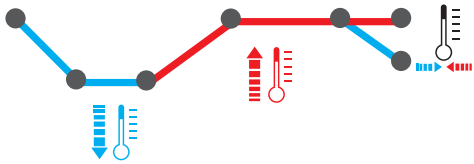
Auto

Auto

For all the flexibility you need
The NIGHT & DAY control panel performs operations in automatic and in manual mode. The automatic procedures are:

Für eine größere Anwendungsflexibilität ...
Das Bedienfeld NIGHT & DAY gestattet den Handbetrieb und den automatischen Betrieb.
Die automatischen Funktionen umfassen:

Для большей гибкости эксплуатации...
Панель управления NIGHT & DAY позволяет выполнять работу в автоматическом или ручном режиме.
Работа в автоматическом режиме заключается в:



1) Controlled proving: the refrigeration, proving and heating stages take place in automatic succession;

Kontrollierte Gärung: die Phasen Kühlung, Gärung und Beheizung folgen automatisch aufeinander.

контролируемой закваске: фазы охлаждения, закваски и климатизации сменяют друг друга автоматически;

2) Programming and control of operation throughout the week;
Programmierung und Kontrolle des Betriebs über die Woche.
программировании и контроле работы в течение недели;

3) Program selection and customisation, with regulation of duration and chamber temperature and relative humidity.

Personnalisation des programmes en fonction de la durée, des températures et de d'humidité relative dans la chambre.

выборе и персонализации программ путем изменения продолжительности, температуры и относительной влажности в камере.



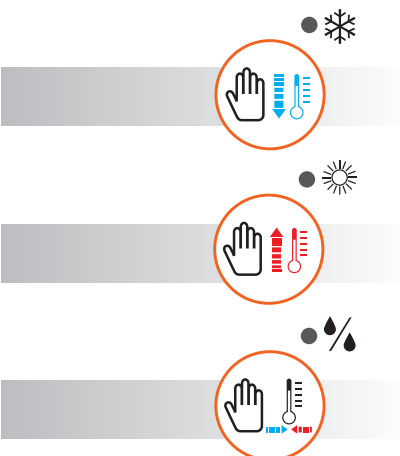
manual

Hand

In manual mode, the following stages can be performed individually:

Im Handbetrieb können die folgenden Phasen einzeln aktiviert werden:

В ручном режиме управления имеется возможность ручного включения следующих фаз:



1) Refrigeration, storage or proving stop;
Kühlung, Konservierung oder Gärunterbrechung;
фаза охлаждения, сохранения или остановки закваски,

2) Heating or proving;
Beheizung oder Gärung;
фаза нагрева или закваски,

3) Final conditioning.
Abschließende Klimatisierung.
фаза конечной климатизации.










The duct panel provides air circulation not directed straight at the food, ensuring its surface is kept fresh.

Das Ableitpaneel verhindert, dass der Luftstrahl die Lebensmittel direkt trifft, so dass ihre Oberfläche frisch bleibt.

Направляющая панель обеспечивает циркуляцию воздуха, не направляя его непосредственно на продукт, что обеспечивает его свежесть.



mod.	 cm		 C°	 n° 36 h 2 cm n° 20 h 6/4 cm	 W	 W	 W
KAF1N	62 x 80 x 204	43°	-5 : +30	60 x 40	429	1600	1600
KAF2N	82 x 102 x 204			60 x 80	566	1700	
KAF1B	62 x 80 x 204		-18 : +30	60 x 40	368	1750	
KAF2B	82 x 102 x 204			60 x 80	752	2000	





SAGI

Printed in Italy www.apvd.it (06/2006 - 3000) 7Y2:1000



ZONA INDUSTRIALE CAMPOLUNGO, 79/81 - 63100 ASCOLI PICENO - ITALY
TEL. +39 0736 22601 r.A. fax +39 0736 226065
e-mail VENDITE ITALIA: italia@sagispa.it
e-mail EXPORT: sales@sagispa.it
www.sagispa.it

