

Armadi Frigoriferi
Armoires Frigorifiques
Armarios Frigoríficos

VOYAGER



sagi

Voyager



VD 150NN

VD 150PV

VD 70

La gamma di armadi frigoriferi Voyager è progettata e prodotta con la cura e la precisione che da sempre contraddistinguono il **made in Sagi**: materiali di elevata qualità, design, igienicità e sistema di refrigerazione studiato per garantire il top delle prestazioni e dell'affidabilità. L'ampia offerta permette di soddisfare tutte le esigenze di conservazione e di spazio, oltre a garantire un'elevata flessibilità di utilizzo.

Les lignes d'armoires frigorifiques Voyager ont été conçues et réalisées selon la rigueur et les soins habituels du **made in Sagi**: matériaux de haute qualité, design, hygiène, système de réfrigération performant et fiable. La gamme répond parfaitement à l'ensemble des besoins en conservation et offre une grande souplesse d'utilisation.

La gama de armarios frigoríficos Voyager ha sido diseñada y producida con el cuidado y la precisión que desde siempre marcan el **made in Sagi**: materiales de alta calidad, diseño elegante, higiene y sistema de refrigeración calibrado para garantizar el máximo rendimiento y fiabilidad. La gama puede satisfacer todas las necesidades de conservación y de espacio, así como garantizar una gran flexibilidad de uso.



PLUS PLUS



- Temperatura ambiente +43°C (unica eccezione modelli porta a vetro mod.....PV +32 °C)
- Température ambiante extérieure +43°C (seule exception les modèles porte en verre mod.....PV +32 °C)
- Temperatura ambiente +43 °C (única excepción modelos puerta con cristal mod.....PV +32 °C)



- Struttura monoscocca e spessore di isolamento 75 mm per una migliore tenuta termica ed un notevole risparmio energetico
(-10% di consumo energetico rispetto a spessore di isolamento 60 mm)
- Structure monocoque, épaisseur d'isolation de 75mm par polyuréthane injecté sans l'utilisation de CFC pour une moindre déperdition thermique et pour une plus grande économie énergie
(-10% par rapport à l'isolation d'épaisseur 60 mm)
- Estructura monobloque y espesor de aislamiento 75 mm, para una mejor resistencia térmica y un notable ahorro de energía
(-10% de consumo energético con respecto al espesor de aislamiento 60 mm)



- Serratura a chiave ed illuminazione porta di serie
- Fermeture à clefs et éclairage intérieur de série
- Cerradura con llave e iluminación puerta de serie



- Massima igiene e pulibilità: angoli interni arrotondati, fondo stampato, foro di scarico (vani temperatura positiva), sistema reggigriglie smontabile
- Hygiène parfaite et nettoyabilité: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive), système porte-plats démontable
- Máxima higiene y limpiabilidad. Ángulos internos redondeados, fondo estampado, agujero de descarga (compartimientos temperatura positiva), estructura porta-rejillas desmontable



- Massima ergonomia con maniglia in acciaio inox AISI 304 a tutt'altezza integrata alla porta
- Poignée en acier inox AISI 304 intégrée à la porte sur toute la hauteur
- Máxima ergonOMICIDAD con manilla de acero inox AISI 304 en toda la altura integrada en la puerta

- **Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm
- Porta facilmente reversibile in utenza (eccezione modelli porta a vetro mod. ..PV) e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 20 posizioni, facilmente smontabili
- Disponibilità di modelli con profondità 70 cm (mod. ..60.. ; ..130..)
- Temperature di esercizio: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** per le versioni cella pesce (mod. ..CP); **0/+10°C e -20/-10°C** per i modelli con porta a vetro (mod. ..PV)
- Disponibili modelli (mono e doppia colonna) a due vani separati, refrigerati da due gruppi motore indipendenti
- Pannello comandi con termostato - termometro digitale
- Sbrinatorio automatico di tipo elettrico con evaporazione automatica della condensa
- Sistema di refrigerazione ventilato per un'uniforme distribuzione all'interno della camera di conservazione
- Possibilità di versione predisposta per gruppo remoto (mod. ..R).
- **Structure monocoque réalisée en acier inox AISI 304** avec épaisseur d'isolation de 75 mm par polyuréthane injecté sans l'utilisation de CFC
- Porte facilement réversible (sauf pour les modèles à portes vitrées type ..PV). Système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90°
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 20 positions, facilement démontables
- Disponibilité de modèles en profondeur réduite de 70 cm (mod. ..60.. ; ..130..)
- Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** pour les compartiments à poissons (mod. ..CP) **0/+10°C et -20/-10°C** pour les modèles à portes vitrées (mod. ..PV)
- Modèles disponibles à simple ou double compartiments indépendants dotés de 2 groupes frigorifiques séparés
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- Dégivrage automatique de type électrique et évaporation automatique des condensas
- Système de réfrigération ventilé pour une répartition uniforme du froid dans l'ensemble de l'enceinte
- Versions sans groupe, pré équipées pour recevoir un groupe frigorifique à distance (mod. ..R).
- **Estructura monobloque en acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin uso de CFC) de 75 mm de espesor
- Puerta de uso fácilmente reversible (excepto modelos puerta con cristal mod. ..PV) y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90°
- Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable
- Cremalleras en acero inox AISI 304 con 20 posiciones fácilmente desmontables
- Disponibilidad de modelos con profundidad 70 cm (mod. ..60.. ; ..130..)
- Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** para las versiones con compartimiento pescado (mod. ..CP); **0/+10°C y -20/-10°C** para los modelos con puerta de cristal (mod. ..PV)
- Disponibles modelos (mono y doble columna) con dos compartimientos separados, refrigerados por dos motores independientes
- Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital
- Desescarche automático de tipo eléctrico, con evaporación automática de la condensación
- Refrigeración ventilada que permite una distribución uniforme del frío en el interior de la cámara frigorífica
- Posibilidad de versión preparada para unidad remota (mod. ..R).





Voyager Large

VD 70

VDL 70



GN 2/1
lato lungo
face la plus large
lado largo

- **Per rispondere ad ogni esigenza di spazio, disponibili i modelli della linea Voyager Large**, mod. VDL70 e VDL70B, con dimensioni per accogliere teglie GN 2/1 con inserimento lato lungo: **65x53cm**. Mod. VDL70: **-2/+8°C**; mod. VDL70B: **-22/-15°C**.
- **Les modèles de la gamme Voyager Large permettent de répondre favorablement aux contraintes d'espace**, profondeur réduite et large façade, mod. VDL70 et VDL70B, pouvant recevoir des bacs GN 2/1 avec insertion par la face la plus large: **65x53cm**. Mod VDL70: **-2/+8°C**, mod.VDL70B: **-22/-15°C**.
- **Para responder a cada necesidad de espacio, disponibles los modelos de la línea Voyager Large**, mod. VDL70 y VDL70B, con tamaño para dar cabida a las bandejas GN 2/1 con inserción por el lado largo: **65x53cm**. Mod. VDL70: **-2/+8°C**; mod. VDL70B: **-22/-15°C**.
- In dotazione: tre coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e tre griglie GN 2/1 per ogni vano. Modello ..70CP: dieci bacinelle di dimensioni GN 1/1 h = 150 mm con falso fondo forato disposte su cinque guide in acciaio inox AISI 304. Modello ..70NCP: due coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e due griglie per il vano a temperatura positiva e sei bacinelle GN 1/1 h=150 mm con falso fondo forato disposte su tre guide in acciaio inox AISI 304 per il vano cella pesce. Modello ..150NCP: tre griglie di dimensioni GN 2/1 e tre coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per il vano a temperatura positiva e dieci bacinelle di dimensioni GN 1/1 h=150 mm con falso fondo forato disposte su cinque guide in acciaio inox AISI 304 per il vano cella pesce.
- Dotation standard par porte: trois paires de guides en acier inox AISI 304 + trois grilles GN 2/1. Mod. ..70CP: dix bacs GN 1/1 h = 150 mm avec faux - fonds perforés + cinq couples de guides en acier inox AISI 304. Mod. 70NCP: deux paires de guides en acier inox AISI 304 + deux grilles dans la chambre à température positive et six bacs GN 1/1 h=150 mm avec faux fond perforés + trois couples de guides en acier inox AISI 304 dans le compartiment à poisson. Mod. ..150NCP: trois grilles GN 2/1 + trois paires de guides en acier inox AISI 304 dans la chambre à température positive et dix bacs GN 1/1 h= 150 mm avec faux fonds perforés + cinq couples de guides en acier inox AISI 304 dans le compartiment à poisson.
- Equipamiento de serie: tres pares de guías en acero inox AISI 304 y tres rejillas GN 2/1 para cada compartimento. Modelo ..70CP: diez cubetas de tamaño GN 1/1 h= 150 mm con falso fondo perforado sobre cinco guías en acero inox AISI 304. Modelo ..70NCP: dos pares de guías en acero inox AISI 304 y dos rejillas en el vano de temperatura positiva y seis cubetas GN 1/1 h=150 mm con falso fondo perforado sobre tres guías en acero inox AISI 304 para el compartimento para pescado. Modelo ..150NCP: tres rejillas de tamaño GN 2/1 y tres pares de guías en acero inox AISI 304 en el vano de temperatura positiva y diez cubetas de tamaño GN 1/1 h= 150 mm con falso fondo perforado sobre cinco guías acero inox AISI 304 en el compartimento para pescado.

Voyager **Dual** Temperature

-22 ←  **+8**



La linea **Voyager Dual Temperature** (mod. ...DT) è stata studiata per offrire la massima versatilità di utilizzo: in un unico prodotto è possibile impostare il funzionamento sia a temperatura positiva che negativa, **-22/+8°C**. Il Voyager Dual Temperature è l'armadio frigorifero ideale per soddisfare le esigenze di: società di Catering, Ristorazione mobile e Fast Food.

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento di 75mm
- Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto - chiusura per aperture inferiori ai 90°
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 20 posizioni facilmente smontabili
- Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzioni

Hyper Cold per un rapido raffreddamento in un tempo limitato

Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici fino al 5%

Allarmi HACCP (alta e bassa temperatura, black out, rottura sonde, alta pressione ed alta condensazione)

Sbrinamento automatico

- **“intelligente” a gas caldo**, che si attiva solo quando necessario. Sistema di evaporazione automatica della condensa
- Refrigerazione ventilata
- **Disponibile versione Voyager Dual Temperature “Large”** (mod. VDL70DT)
- In dotazione: tre coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e tre griglie GN 2/1.

La ligne **Voyager Dual Température** (mod. ...DT) a été conçue pour offrir la flexibilité d'utilisation maximum. Possibilité de faire fonctionner en mode négatif et positif la même armoire grâce la gestion d'une large plage des températures **-22/+8°C**. Le Voyager Dual Température est l'armoire frigorifique idéale pour satisfaire les exigences des sociétés de Catering, de restauration Mobile et Fast Food etc..

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec une épaisseur de 75 mm d'isolation
- Porte facilement réversible, équipée d'un système de fermeture automatique de la porte pour ouverture à moins de 90°
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 20 positions, facilement démontables
- Panneau de commandes avec carte électronique dotée des fonctions principales suivantes:

Hyper Cold: procédé de refroidissement rapide dans un temps limité

Energy Saving System: réduction des consommations d'énergie allant jusqu'à 5%

Alarmes HACCP (haute et basse température, black ou défaut de sonde, haute pression et haute condensation)

Dégivrage automatique

- **«intelligente» à gaz chaud**, qui se lance uniquement lorsque cela est nécessaire
- Système automatique d'évaporation des condensas
- Réfrigération ventilée
- **Disponible la version Voyager Dual Température «Large»** (mod. ...VDL70DT)
- Dotation standard: trois paires de guides en acier inox AISI 304 et trois grilles GN 2/1.

La línea **Voyager Dual Temperature** (mod. ...DT) ha sido diseñada para ofrecer la máxima versatilidad de utilización; en un único producto la posibilidad de programar el funcionamiento tanto a temperatura positiva como a baja temperatura, **-22/+8°C**. El Voyager Dual Temperature es el armario frigorífico ideal para satisfacer las exigencias de: sociedades de Catering – Restauración Móvil - Fast Food.

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con espesor de aislamiento de 75 mm.
- Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90°
- Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable
- Cremalleras en acero inox AISI 304 con 20 posiciones fácilmente desmontables
- Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con funciones de:

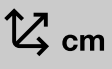





Hyper Cold para una rápida refrigeración en un lapso limitado

Energy Saving System para una reducción de los consumos energéticos hasta el 5%

Alarmas HACCP (alta y baja temperatura, blackout, ruptura sondas, alta presión y alta condensación)

- **Desescarche automático “inteligente” mediante gas caliente**, que se activa sólo cuando es necesario

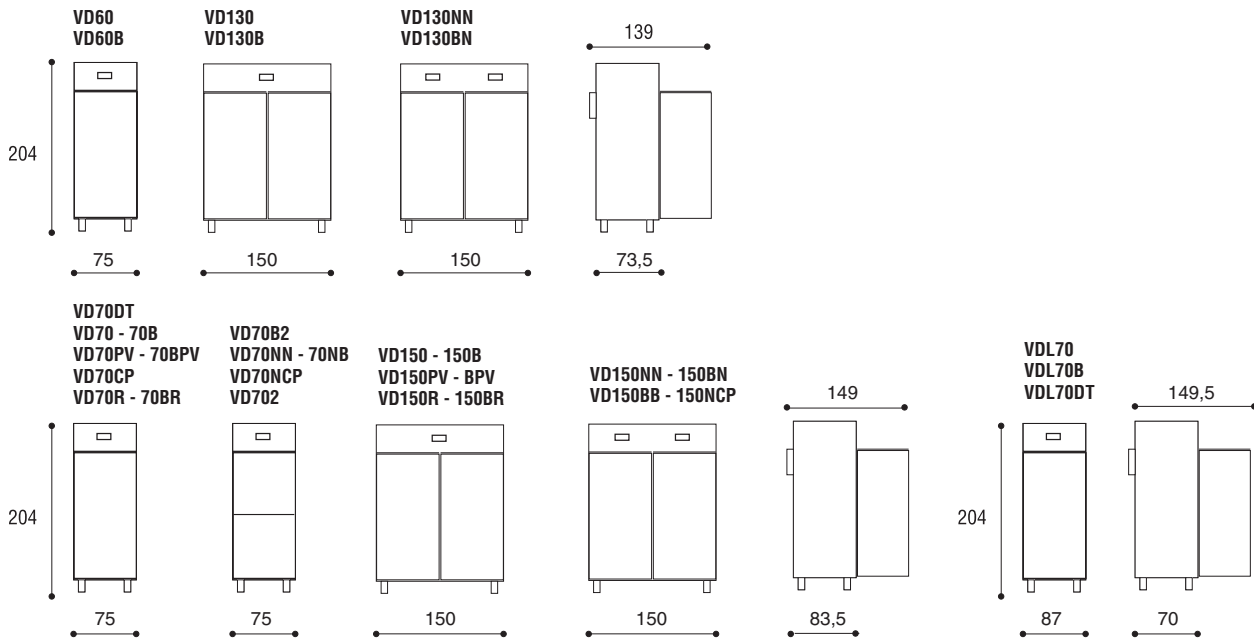
- Sistema de evaporación automática de la condensación
- Refrigeración ventilada
- **Disponible la versión Voyager Dual Temperature “Large”** (mod. VDL70DT)
- Equipamiento de serie: tres pares de guías en acero inox AISI 304 y tres rejillas GN 2/1.

	 cm	 °C	 °C *****	 lt.	 W	 W
VD60	75x73,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	600	450	351
VD60B		- 22 / - 15 °C		600	700	799
VD130	150x73,5x204	- 2 / +8°C		1300	650	654
VD130B		- 22 / - 15 °C		1300	1100	1140
VD130NN***		- 2 / +8°C - 2 / +8°C		600+600	900	351+351
VD130BN***		- 22 / -15°C - 2 / +8°C		600+600	1150	799+351
VD70		- 2 / +8°C		700	450	351
VD70B	- 22 / - 15 °C	700		700	799	
VD702	- 2 / +8°C	700		450	351	
VD70NN***	- 2 / +8°C - 2 / +8°C	325+325		900	351+351	
VD70NB***	- 22 / -15°C - 2 / +8°C	325+325	1150	351+799		
VD70B2	- 22 / - 15 °C	700	720	799		
VD70PV	75x83,5x204	0 / +10°C	+32 °C	700	490	351
VD70BPV		- 22 / - 15 °C		700	800	799
VD70NCP***	- 2 / +8°C - 6 / +6°C	325+325	900	351+351		
VD70CP	- 6 / +6°C	700	650	654		
VD70R	- 2 / +8°C	700	60/400*	GR65TN4 566**		
VD70BR	- 22 / - 15 °C	700	60/400*	GR65BT 798**		
VDL70	87x70x204	- 2 / +8°C	+43 °C	700	450	351
VDL70B		- 22 / - 15 °C		700	700	799
VDL70DT		- 22 / + 8 °C		700	700	799
VD70DT	75x83,5x204	- 22 / + 8 °C		700	700	799
VD150	150x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	1500	650	654
VD1504		- 2 / +8°C		1500	650	654
VD150B		- 22 / - 1 5 °C		1500	1100	1140
VD150B4		- 22 / - 15 °C		1500	1100	1140
VD150NN***		- 2 / +8°C - 2 / +8°C		700+700	900	351+351
VD150BN***		- 22 / -15°C - 2 / +8°C		700+700	1150	799+351
VD150BB***		- 22 / -15°C - 22 / -15°C		700+700	1400	799+799
VD150NCP***		- 2 / +8°C - 6 / +6°C		700+700	1100	351+654
VD150PV		0 / +10°C		1500	800	654
VD150BPV		- 22 / - 15 °C		1500	1550	1477
VD150R	- 2 / +8°C	1500	140/550*	GR140TN4 919**		
VD150BR	- 22 / - 15 °C	1500	140/800*	GR135BT 1477**		

R404A = Fluido refrigerante - Fluide réfrigérant - Fluido refrigerante

- * Assorbimento in sbrinamento - Absorption en dégivrage - Absorción en desescarche
- ** Potenza frigorifera se collegato a gruppo remoto Sagi GR... - Puissance frigorifique si branchement au groupe frigorifique positionné à distance GR... - Potencia frigorífica si conectado a grupo remoto Sagi mod. GR...
- *** Modelli a due vani separati, refrigerati da due gruppi motore indipendenti - Modèles avec deux compartiments indépendants, gérés par deux moteurs séparés - Modelos con dos compartimientos separados, refrigerados por dos motores independientes
- **** +43 °C = Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. - Classe climatique 5, ambiente +40°C, +40% H.R.
- Clase climática 5, ambiente +40°C y +40% H.R.
- +32 °C = Classe climatica 4, temperatura ambiente +30°C, 55% U.R. - Classe climatique 4, ambiente +30°C, +55% H.R.
- Clase climática 4, ambiente +30°C y +55% H.R.





Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y el diseño sin previo aviso.

www.apvd.it (22/06 - 2011) 7Y20025

SAGI

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601 - Fax +39 0736 226065
e-mail Vendite Italia: italia@sagispa.it
e-mail Export: sales@sagispa.it
www.sagispa.it

