

Saga



Elegancka prezentacja produktów delikatesowych



Rozpuszcza się w ustach i koi nerwy – prawdziwa czekolada. Urządzenie Saga utrzymuje najbardziej odpowiednią dla czekolady temperaturę (+15...+18°C).

Unikalne i stylowe

Jeśli potrzebne są gabloty, które mają być wykorzystywane do prezentowania żywności wymagającej przechowywania w kontrolowanej temperaturze, najlepszym rozwiązaniem będzie wyjątkowa, szklana gablota chłodnicza Saga. Różnokolorowe ciastka tortowe i wyroby cukiernicze, sałatki z krewetek lub trufle czekoladowe prezentują się w niej wspaniale.

Produkty w gablocie Saga mogą być ustawiane i chłodzone na półce dolnej oraz na trzech półkach chłodniczych nad nią, co optymalizuje wykorzystanie przestrzeni bez uszczerbku dla ogólnej estetyki gabloty. Każda z półek posiada własne oświetlenie. Górna półka jest oddzielnie oświetlana, źródło światła znajduje się pod każdą z półek. Panoramiczna, półokrągła szyba przedniego panelu oraz wykonane ze szkła półki umożliwiają efektowną prezentację produktów, tworząc



Saga-135-M-dąb



Saga-135+UK45+PPUK45+PP90

Zapach świeżych wypieków oraz prezentacja lekkich, puszystych wyrobów cukierniczych. Przechowywane w urządzeniu Saga są także prawdziwą ucztą dla oczu (+6...+8°C).



jednocześnie złudzenie dużej przestrzeni. Obszar ekspozycyjny gabloty jest duży w porównaniu z powierzchnią, jaką ona zajmuje, dzięki czemu można zaoszczędzić dużo przestrzeni w sklepie.

Naróżne części oraz możliwość przedłużania pulpitu w tym modelu gabloty umożliwiają elastyczne rozplanowanie powierzchni podłogi w sklepie. Gabloty Saga doskonale nadają się do tworzenia atrakcyjnych, przyciągających uwagę prezentacji produktów we wszystkich rodzajach sklepów, delikatesach, kafeteriach, stacjach usług, supermarketach, piekarniach, restauracjach i sklepikach. Barwy gablot są stonowane, ale stylowe. Można wybrać kolor dębowy, biały lub z nierdzewnej stali.

Modele

- *Oferowane kolory: dąb, biała lub z nierdzewnej stali*
- *Gabloty chłodnicze z wbudowanym systemem chłodniczym lub z systemem do instalacji zdalnej; gabloty bez opcji chłodzenia, długość: 90 i 135 cm*
- *Naróżnik 45° – gablota do obsługi*
- *Przystawka do obsługi długości 90 cm*
- *Naróżnik 45°, przystawka do obsługi*
- *Gabloty stalowe są produkowane w długościach 90 i 135 cm,*
 - *Stalowe przystawki do obsługi długości 90 cm.*
 - *Zakresy temperatur schładzania od +2 do +8°C*
 - *W specjalnej wersji istnieje możliwość wyboru zakresu temperatur: od +2 do +8°C dla wyrobów cukierniczych lub od +15 do +18°C dla produktów czekoladowych*

Urządzenie, w którym można przechowywać:

Wyroby cukiernicze

Ciastka tortowe i francuskie

Delikatne dekorowane wyroby cukiernicze

Przystawki, kanapki i przekąski

Świeże sałatki

Ciasteczka na wynos

Świeżo pieczony chleb

Wyroby cukiernicze

Wyroby czekoladowe



Chleb i bułeczki, prezentowane w zachęcający do kupna sposób uzupełniają asortyment przekąsek. Zdrowa żywność jest pokusą, której trudno się oprzeć.



Połączenie sałatki z majonezem to dobry pomysł na kompletny posiłek. Należy zadbać, aby jego składniki były świeże, przechowując je w odpowiedniej temperaturze w urządzeniu Saga (+2...+4°C).





Saga-135-M-dąb

Wszystkie szklane panele wykonane są ze szkła termicznego, poza panelami szklanymi znajdującymi się w zewnętrznej części narożnikowej. Przesuwane drzwi po stronie obsługiwanej przez personel również wykonane są ze szkła termicznego. Panele krańcowe oraz panoramiczne panele przednie wykonano z przyciemnionego szkła.



Saga-135-M-biała

Oferowane kolory to biały, dębowy i z nierdzewnej stali. Wsporniki półek oraz przednia szyna półek w modelach białym i z nierdzewnej stali mają kolor biały, w wersji dębowej natomiast są złote.



Saga-135-M-stalowy

Wszystkie trzy półki oraz półka dolna są chłodzone.

Szeregowe ustawienie gablot chłodniczych

Wszystkie trzy półki, których wysokość można regulować oraz półka dolna są chłodzone. Zróżnicowany zakres chłodzenia, od $+2^{\circ}$ do $+8^{\circ}\text{C}$, zapewni, że odpowiednie produkty przechowywane są we właściwych temperaturach. Sałatki, dania mięsne, ciastka tortowe i inne wyroby cukiernicze pozostają świeże aż do chwili konsumpcji. Szereg gablot może być ustawiony z nie chłodzonych modeli o długości 90 lub 135 cm i 45° częściach narożnikowych. Przystawki do obsługi dostępne są w wersji prostokątnej o długości 90 cm lub jako 45° części narożnikowe. Wszystkie te moduły mogą być dowolnie konfigurowane, tak by możliwe było ustawienie ich w linii korzystnej dla układu przestrzennego sklepu. Gabloty Saga nadają się doskonale do prezentowania wyrobów czekoladowych. Specjalna wersja gabloty Saga przeznaczona do przechowywania czekolady utrzymuje wewnątrz stałą wilgotność, aby pieczolowicze sporządzone i delikatne produkty nie straciły nic na swej wartości. Zakres temperatur w tym modelu gabloty waha się między $+15$ a $+18^{\circ}\text{C}$.



Saga

DANE TECHNICZNE



Saga-135-M-stalowa

Model	Temp. Powietrza	Moc elektr. W	Długość mm	Wysokość mm	Głębokość mm	Pow. Ekspoz. m ²
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

Dane techniczne dla warunków otoczenia +25° i wilgotności względna 60%.
Napięcie zasilające 230 V, 50 Hz.

Budowa:

Konstrukcja nośna i pokrywa zewnętrzna wykonane są z galwanizowanej stali i anodyzowanego aluminium. Istnieje możliwość regulacji nóżek i paneli cokołowych. Panoramiczna szyba przednia może być otwierana. Trzy, regulowane nie skokowo, z możliwością pochylego ustawienia (0-7°) szklane półki. Przesuwane drzwi tylne wykonane ze szkła termicznego.

Chłodzenie:

Zakresy regulacji temperatur: od +2° do +8°C, czynnik chłodzący - R404A. Gabloty z wbudowanym systemem chłodzącym wyposażone są w parownik z wentylatorem. Parownik znajduje się u podstawy gabloty. Gablota wyposażona jest również w elektroniczny termostat (sterujący i ograniczający, zegar rozmrażania, wyświetlacz temperatury) i funkcję automatycznego rozmrażania. Gabloty do instalacji centralnych wyposażone są w parownik oraz w zawór rozprężny. Końcówki przyłączeniowe znajdują się w części maszynowej. Szybkość cyrkulacji powietrza we wszystkich modelach jest zoptymalizowana.

Standardowe wyposażenie:

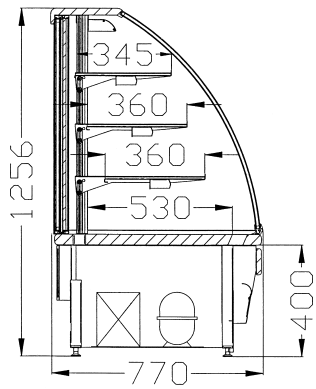
- 3 nie skokowo regulowane półki szklane z listwą przednią; możliwość regulacji kąta nachylenia (od 0 do 7°)
- Oświetlenie półek
- Oświetlenie górne
- świetlówki posiadają warstwę ochronną, która zapobiega rozprysnięciu się kawałków szkła w szafie w przypadku stłuczenia się świetlówek
- świetlówki o długim czasie użytkowania

Opcjonalne wyposażenie:

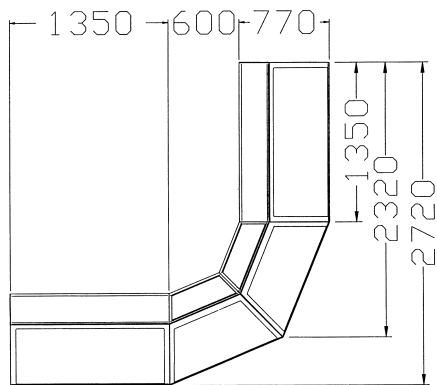
- Półka na torebki
- Oświetlenie przednie dolnej części gabloty
- Przesuwana półka na ciastka tortowe

Wersja specjalna na wyroby czekoladowe:

- Sterownik utrzymujący stałą wilgotność wynoszącą 50%
- Zakres temperatur: od +15 do +18°C
- Przechowywanie drogich i delikatnych produktów w najbardziej odpowiednich warunkach
- Sterownik wilgotności może być wmontowany do gablot z zainstalowanym systemem chłodniczym, a także do gablot z instalacją centralną.

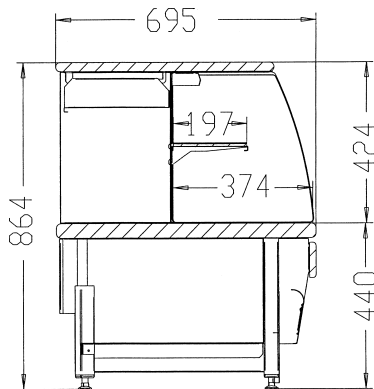


Saga-90-135-M



Przykładowy ciąg witryn cukierniczych

*Wysuwana półka do tortów
jako wyposażenie
dodatkowe*



Saga przystawka do obsługi

*Przesuwne drzwiczki ze
szkła termicznego od tyłu
witryny*



Saga-135+135+PP90

Norpe Ltd.

P.O.Box 24 (Teollisuustie 7)
FIN-06151 Porvoo, Finland
Tel: +358 19 547 01
Fax: +358 19 5470 350
Internet: www.norpe.fi
marketing@norpe.fi

Norpe AB

Box 607 (Stockholmsvägen 37 B)
S-194 26 Upplands Väsby, Sweden
Tel. +46 8 594 112 00
Fax +46 8 594 112 19
Internet: www.norpe.se
info@norpe.se

Vibocold

Bruno Simonsen A/S
Livøvej 22
DK-8800 Viborg, Denmark
Tel. +45 86 61 3411
Fax +45 86 61 3764
mail@vibocold.dk

Norpe GmbH

Sandweg 109
D-60316 Frankfurt, Germany
Tel. +49 69 48 00 24 82
Fax +49 69 48 00 24 95
norpe@aol.de

Norpe St.Petersburg

Ul. Shpalernayja 36, office 222
RU-191 123 St.Petersburg, Russia
Tel/Fax +7 812 273 3912
sale@norpe.spb.ru

Norpe A/S

Borgeskogen industriområde
N-3160 Stokke, Norway
Tel. +47 33 36 35 00
Fax +47 33 36 35 01
Internet: www.norpe.no
post@norpe.no

Norpe U.K. LTD.

Mersey House
220 Stockport Road, Cheadle Heath,
Stockport SK3 0LX, Great Britain
Tel. +44 161 428 9225
Fax +44 161 428 1186
info@norpe.co.uk

Norpe Eesti Oü

Saku 15
11314 Tallinn, Estonia
Tel + 372 656 1717
Tel/Fax + 372 655 6463
info@norpe.ee

Norpe Polska Sp. z.o.o.

Ul. Usypiskowa 3
PL -02-386 Warszawa, Poland
Tel/Fax +48 22 668 9298
norpe@polbox.pl

Zastrzega się prawo do zmian bez uprzedzenia.

