

Refrigerators Line
Kühlschränke Reihe
Линия холодильных шкафов

VOYAGER



sagi

Voyager



VD 150NN

VD 150PV

VD 70

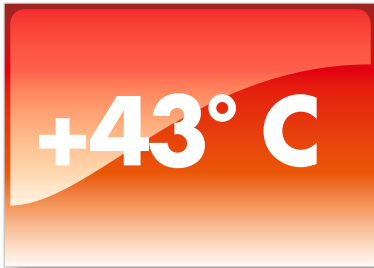
The Voyager refrigerators/freezers range has been designed and produced with the care and precision for which the **made in Sagi** is famed: leading – edge materials, design characteristics, hygiene and cooling system, all ensure top performances and reliability. The wide range permits to satisfy all needs in terms of refrigeration and utilization of space, while assuring a high flexibility in use in all circumstances.

Die Kühlschrankserie Voyager ist mit Sorgfalt und Präzision designed und produziert, immer nach der Tradition das Beste **made in Sagi**: hochwertige Materialien; Design, Hygiene - und Kühlsystem sind entworfen, um die höchste Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Das Angebot erfüllt alle Bedürfnisse von optimaler Frische und idealer Raumnutzung, und gewährleistet hohe Flexibilität in der Anwendung.

Гамма холодильных шкафов Voyager спроектирована и изготовлена с тщательностью и точностью, которые всегда выделяли **made in Sagi**: материалы высокого качества, дизайн, гигиеничность и система охлаждения, разработанная для гарантирования высочайших эксплуатационных характеристик и надежности. Широкое предложение позволяет удовлетворять всем требованиям хранения продуктов и использования ограниченных пространств, помимо гарантирования высокой гибкости использования.



PLUS PLUS



- Tropicalization class +43°C
- Klimaklasse +43°C
- Класс тропического исполнения +43°C



- One - piece structure and insulation thickness 75 mm for a better thermal seal and a notable energy saving (**-10% consumption of energy if compared to insulation thickness 60 mm**)
- Monoblock – Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit einer 75 mm dicken Schaumstoffpolyurethanisolierung ohne CFC, d.h. bessere Isolierung und reduzierter Energieverbrauch (**-10% gegenüber der Dämmstärke 60 mm**)
- Несущий корпус с изоляцией толщиной 75 мм для обеспечения минимального уровня теплообмена с окружающей средой и значительного энергосбережения (**-10% потребления энергии по сравнению с толщиной изоляции 60 мм**)



- Standard supplied key - operated lock and lighting
- Serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung
- Замок с ключом и серийное освещение



- Hygienic and easy to clean: rounded corners, pressed bottom, drain hole (in positive temperature models) and removable supporting grid system
- Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit: abgerundete Ecken im Innern, tiefgezogener Boden, Ablaufloch (bei Kühlräumen mit positiver Temperatur) und herausnehmbares Führungsschienensystem
- Гарантированы гигиена и очищающая способность: внутренние углы закруглены, штампованное днище, отверстием для промывки (в отсеках с положительной температурой) и снимающейся системой крепления решеток



- Ergonomics and design, with door integrated full-height AISI 304 stainless steel handle
- Maximale Ergonomie, dank des über die ganze Höhe der Tür verlaufenden integrierten Griffs aus CNS nach DIN 1.4301
- Максимальная эргономичность с поручнем из нержавеющей стали AISI 304 по всей высоте дверцы

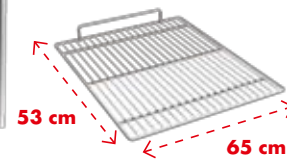
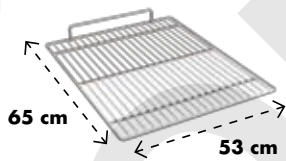
- **One - piece structure in AISI 304 stainless steel**, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm
- Easily reversible on site door (exception made for glass door versions, mod. ..PV) with self – closing device for openings inferior to 90°
- AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height
- AISI 304 stainless steel grid – supporting rack 20 positions, easily removable
- Availability of models 70 cm depth (mod. ..60.; ..130..)
- Temperature ranges: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** for fish storage models (mod. ..CP); **0/+10°C e -20/-10°C** for glass door models (mod. ..PV)
- Some versions (single and double column) with two separate compartments, refrigerated by two independent motor units
- Control panel with digital thermometer - thermostat
- Automatic defrosting electric type and automatic evaporation of condense drain
- The fan – assisted refrigeration system ensures uniform distribution of the set temperature throughout the chamber
- Opportunity to choose the version preset to be connected to remote cooling unit (mod. ..R).
- **Monoblock-Struktur aus CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum der Dicke 75 mm
- Mühelos vor Ort reversierbare Tür (ausgenommen die Modelle mit Glastür ..PV); selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90°
- Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301
- Mühelos herausnehmbare Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 20 Positionen
- Verfügbarkeit von Modellen mit 70 cm Tiefe (Mod. ..60.. ; ..130..)
- Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** bei den Versionen mit Fischzelle (Mod. ..CP); **0/+10°C und -20/-10°C** bei den Modellen mit Glastür (Mod. ..PV)
- Verfügbare Modelle (eine oder zwei Säulen) mit zwei getrennten Räumen, die von zwei unabhängigen Kühlaggregaten gekühlt werden
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer
- Die Elektro - Entfrosterung und die Verdampfung des Kondenswasser sind automatisch
- Die ventilerte Kühlung ermöglicht eine gleichmässige Kälteverteilung im Inneren des Kühlungsraums
- Lieferbar die Version zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (Mod. ..R).
- **Несущий корпус из нержавеющей стали AISI 304** с изоляцией из пенополиуретана без CFC толщиной 75мм
- Двери с легко изменяемым направлением во время пользования (за исключением моделей со стеклянной дверью мод. ..PV) и снабжена системой автоматического закрытия при открытии до 90°
- Ножки из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые по высоте
- Легко снимающаяся система крепления решеток из нержавеющей стали AISI 304 на 20 позиции
- Имеются в наличии модели с глубиной 70 см (мод. ..60.. ; ..130..)
- Рабочие температуры: **-2/+8°C; -22/-15°C; -6/+6°C** для версий с отсеком для хранения рыбы (мод. ..CP); **0/+10°C e -20/-10°C** для моделей со стеклянной дверью (мод. ..PV)
- Имеются в наличии модели (с одной или двумя колоннами) с двумя отдельными отсеками, охлаждаемыми двумя независимыми холодильными агрегатами
- Панель управления, оборудованная цифровым термостатическим термометром
- Электрическое оттаивание с автоматическим испарением конденсата
- Вентилируемое охлаждение обеспечивает равномерное распределение холода внутри холодильной камеры
- Возможность версии, предрасположенной к подключению дистанционного устройства (мод. ..R).



VD 70

VDL 70

Voyager Large



GN 2/1
long side
seitlich bestückbar
длинная сторона

- To satisfy every need, even with particular space conditions, Voyager Large versions are available, mod. VDL70 and VDL70B, suitable to receive GN 2/1 containers with insertion by the longer side: **65x53cm**. Mod. VDL70: **-2/+8°C**; mod. VDL70B: **-22/-15°C**.

- Als Antwort auf jede Anforderung des Raums sind die Modelle der Reihe Voyager Large verfügbar; Mod. VDL70 und VDL70B mit den Abmessungen, um Behälter GN 2 / 1 von der Seite zu bestücken: **65x53cm**. Mod. VDL70: **-2/ +8°C**, mod. VDL70B: **-22/-15°C**.

- Для предоставления решений в условиях имеющегося ограниченного пространства предлагаются модели линии Voyager Large, мод. VDL70 и VDL70B, с размерами для размещения противней GN 2/1 со вставкой длинной стороной: **65x53см**. Мод. VDL70: **-2/+8°C**; мод. VDL70B: **-22/-15°C**.

- Standard supplied: three pair of AISI 304 stainless steel runners and three shelves GN 2/1 per compartment; models ..150, ..150B, ..130, ..130B three extra connecting grids also. Mod. ..70CP: ten GN 1/1 h = 150 mm containers with perforated false bottom, placed on five AISI 304 stainless steel runners, placed on three runners in AISI 304 stainless steel in the fish storage compartment. Model ..150NCP: three shelves GN 2/1 and three pair of runners in AISI 304 stainless steel in the positive temperature compartment and ten GN 1/1 h=150 mm containers with false perforated bottom, placed on five pair of runners in AISI 304 stainless steel, in the fish storage compartment.

- Die Standardausstattung verfügt über drei Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und drei Roste GN 2/1 pro Raum. Bei Mod. ..150, ..150B, ..130 und ..130B drei Verbindungsroste auch. Mod. ..70CP: zehn Behälter GN 1/1 h = 150 mm mit Siebboden, auf fünf Paaren Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301. Mod. ..70NCP: zwei Paar Führungsschienen aus CNS nach DIN 1.4301 und zwei Roste im Fach mit Positivtemperatur und sechs Behältern GN 1/1 h=150 mm mit Siebboden, auf drei Paaren Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 im Raum als Fischzelle. Mod. ..150NCP: drei Roste GN 2/1 und drei Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 im Fach mit Positivtemperatur und zehn Behältern GN 1/1 h=150 mm mit Siebboden, auf fünf Paaren Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 im Raum als Fischzelle.

- В оснастке: три пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и три решетки на каждый отсек. Кроме этого, в моделях ..150, ..150B, ..130, ..130B 3 соединительных решетки. Модель ..70CP: десять противней размеров GN 1/1 h = 150 мм с перфорированным фальшивым дном размещаются на 5 направляющих из нержавеющей стали AISI 304. Модель ..70NCP: две пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и две решетки для отсека с положительными температурами и шесть противней GN 1/1 h=150 мм с перфорированным фальшивым дном размещаются на 3 направляющих из нержавеющей стали AISI 304 для отсека для хранения рыбы. Модель ..150NCP: три решетки размерами GN 2/1 три пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 на каждый отсек с положительной температурой и десять противней размеров GN 1/1 h=150 мм с перфорированным фальшивым дном размещаются на 5 направляющих из нержавеющей стали AISI 304 для отсека для хранения рыбы.

Voyager **Dual** Temperature

-22 ← → **+8**



The **Voyager Dual Temperature range** (mod. ..DT) has been developed to offer the maximum versatility of use: in a single product, the possibility to set up the functioning either at a positive or at a low temperature, **-22 / +8°C**. Voyager Dual Temperature is the ideal cabinet to satisfy the needs of: Catering, mobile cooking and Fast Food companies.

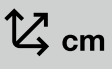





- **One - piece structure in AISI 304 stainless steel**, insulation thickness 75 mm
- Easily reversible on site door with self – closing device for openings inferior to 90°
- AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height
- AISI 304 stainless steel grid – supporting rack twenty positions, easily removable
- Control panel equipped with electronic p.c.b. having the following functions:
 - Hyper Cold** for a quick cooling process in a limited amount of time
 - Energy Saving System** which reduces energy consumptions up to 5%
 - HACCP Alarms** (high and low temperature, black out, probes breaking, high pressure and high condensation)
- **Automatic “intelligent” defrosting by hot gas**, which activates only when necessary
- Automatic evaporation of condense drain
- Fan – assisted refrigeration
- **Available the Voyager Dual Temperature “Large” version** (mod. VDL70DT)
- Standard supplied: three pair of runners in AISI 304 stainless steel and three shelves GN 2/1.

Die **Voyager Dual Temperatur** Reihe (mod. ..DT) wurde entwickelt, um ein Maximum an Flexibilität für die Nutzung zu bieten: in einem Produkt die Möglichkeit, sowohl die Normal- als auch die Tieftemperatur einzustellen, **-22 / +8°C**. Voyager Dual Temperature ist der ideale Kühlschrank, um den Anforderungen zum Beispiel folgender Bereiche nachzukommen: Cateringgesellschaften und fast Food.

- **Monoblock - Struktur aus CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW - freiem Polyurethan - Schaum der Dicke 75 mm
- Mühelos vor Ort reversierbare Tür; selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90°
- Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301
- Mühelos herausnehmbare Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit zwanzig Positionen
- Bedienfeld mit Elektronikarte mit folgenden Funktionen:
 - Hyper Cold** zum schnellen Kühlen in kurzer Zeit
 - Energy Saving System** zum Senken des Energieverbrauchs bis 5%
 - HACCP-Alarme** (hohe und niedrige Temperatur, Stromausfall, Probenbruch, Hochdruck und und zu hohe Verflüssigertemperatur)
- **Vollständig „intelligente“ Abtauung, mit Weissgas**, nur bei Bedarf
- Automatische Kondenswasserverdunstung
- Luftkühlung
- Die **“Large” Version der Voyager Dual Temperatur** (mod. VDL70DT)
- Die Standardausstattung beträgt drei Paare Führungsschienen aus CNS nach DIN 1.4301 und drei Roste GN 2/1 pro Raum.

Linia **Voyager Dual Temperature** (Mod. ..DT) была разработана для предложения максимальной гибкости использования: в одном холодильнике можно установить работу как при положительной температуре, так и низкую температуру, **-22 / +8°C**. Модель Voyager Dual Temperature – это идеальный холодильный шкаф, который отвечает требованиям: катеринговых компаний – передвижных ресторанов – закусовых Fast food.

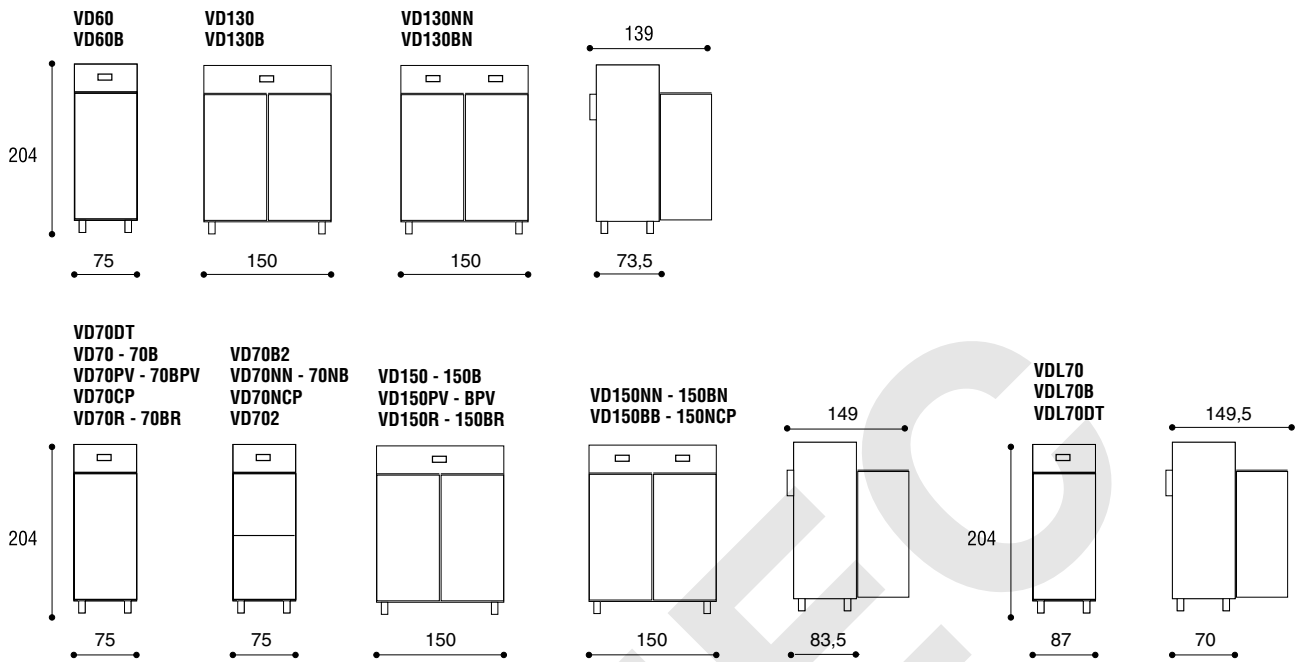
- **Несущий корпус из нержавеющей стали AISI 304** с изоляцией толщиной 75мм
- Двери с изменяемым направлением открытия и автоматическим закрытием при открытии до 90°
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые по высоте. Легко снимающаяся система крепления решеток из нержавеющей стали AISI 304 на 20 позиций
- Панель управления, оснащенная электронной платой со следующими функциями:
 - Hyper Cold** для быстрого охлаждения в ограниченное время
 - Energy Saving System** для сокращения потребления энергии до 5%
 - Аварийные сигналы системы анализа рисков и критических контрольных точек HACCP** (высокая и низкая температура, временное прекращение энергоснабжения, поломка зондов, высокое давление и высокая конденсация)
- **Автоматическая “интеллектуальная” оттаивание горячим газом**, который активируется только при необходимости.
- Автоматическая система испарения конденсата. Вентилируемое охлаждение.
- **Имеется в версии Voyager Dual Temperature “Large”** (Mod. VDL70DT) для оптимального использования в ограниченных пространствах с максимальной функциональной гибкостью
- В оснастке: три пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и три решетки GN 2/1.

	 cm	 °C	 °C	 lt.	 W	 W
VD60	75x73,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	600	450	351
VD60B	75x73,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	600	700	654
VD130	150x73,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	1300	650	582
VD130B	150x73,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	1300	1100	1140
VD130NN***	150x73,5x204	- 2 / +8°C - 2 / +8°C	+43 °C	600+600	900	351+351
VD130BN***	150x73,5x204	- 22 / -15°C - 2 / +8°C	+43 °C	600+600	1150	654+351
VD70	75x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	700	450	351
VD70B	75x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	700	700	654
VD702	75x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	700	450	351
VD70NN***	75x83,5x204	- 2 / +8°C - 2 / +8°C	+43 °C	325+325	900	351+351
VD70NB***	75x83,5x204	- 22 / -15°C - 2 / +8°C	+43 °C	325+325	1150	351+654
VD70B2	75x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	700	720	654
VD70PV	75x83,5x204	0 / +10°C	+32 °C	700	490	351
VD70BPV	75x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+32 °C	700	800	654
VD70NCP***	75x83,5x204	- 2 / +8°C - 6 / +6°C	+43 °C	325+325	900	351+351
VD70CP	75x83,5x204	- 6 / +6°C	+43 °C	700	650	582
VD70R	75x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	700	60* (400)	GR65TN4 669**
VD70BR	75x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	700	60* (460)	GR65BT 752**
VDL70	87x70x204	- 2 / +8°C	+43 °C	700	450	654
VDL70B	87x70x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	700	700	654
VDL70DT	87x70x204	- 22 / + 8 °C	+43 °C	700	700	654
VD70DT	75x83,5x204	- 22 / + 8 °C	+43 °C	700	700	654
VD150	150x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	1500	650	582
VD150B	150x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	1500	1100	1140
VD150NN***	150x83,5x204	- 2 / +8°C - 2 / +8°C	+43 °C	700+700	900	351+351
VD150BN***	150x83,5x204	- 22 / -15°C - 2 / +8°C	+43 °C	700+700	1150	654+351
VD150BB***	150x83,5x204	- 22 / -15°C - 22 / -15°C	+43 °C	700+700	1400	654+654
VD150NCP***	150x83,5x204	- 2 / +8°C - 6 / +6°C	+43 °C	700+700	1100	351+582
VD150PV	150x83,5x204	0 / +10°C	+32 °C	1500	800	582
VD150BPV	150x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+32 °C	1500	1550	1477
VD150R	150x83,5x204	- 2 / +8°C	+43 °C	1500	140* (550)	GR140TN4 919**
VD150BR	150x83,5x204	- 22 / - 15 °C	+43 °C	1500	140* (800)	GR135BT 1477**

R404a = Refrigerant fluid - Kältemittel - Хладагент



- * Absorption when defrosting
Entfrostaufnahme
Поглощение во время оттаивания
- ** Cooling unit if connected to Sagi cooling unit mod. GR...
Kühlleistung, wenn mit Sagi Fernkühlaggregat, Mod. GR..., verbunden
Охлаждающая способность, если подключен к дистанционному устройству sagi GR...
- *** Models with two separate compartments, refrigerated by two independent motor units
Modelle mit zwei getrennten Räumen, die von zwei unabhängigen Kühlaggregaten gekühlt werden
Модели с двумя отдельными отсеками, охлаждаемыми двумя независимыми холодильными агрегатами



sagi

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

