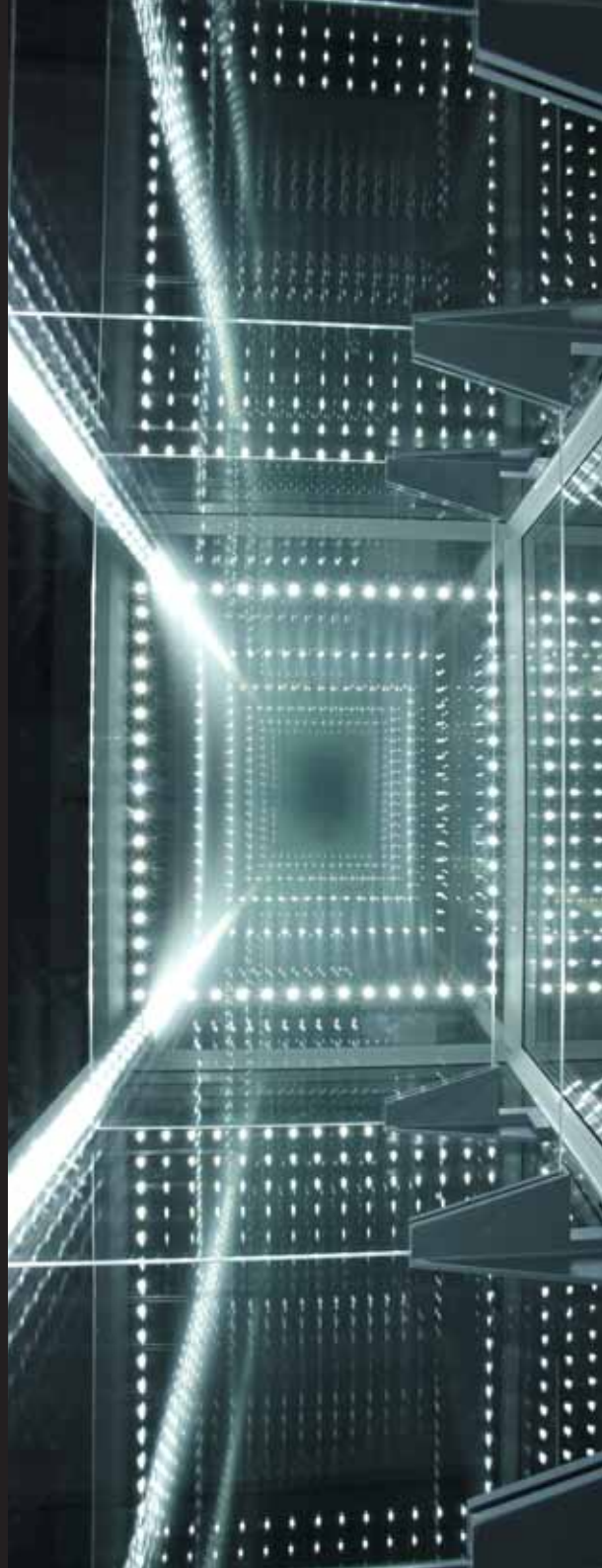


LUXOR
sagi



SAGI
TEMPTATION



MASSIMOMUSSAPI®

L'esclusività del design!

Il design accattivante, esclusivo e curato in ogni minimo dettaglio, studiato con MASSIMOMUSSAPI®, fa di Luxor la vetrina verticale refrigerata che tutti aspettavano! Elegante, innovativa, adatta a qualunque tipo di ambiente, è unica e all'avanguardia nella sua categoria.

The exclusivity of the design!

With winning design, exclusive, with even the smallest detail looked after, it has been planned with MASSIMOMUSSAPI® so as to make Luxor the vertical refrigerated display unit that everyone was waiting for. Elegant, innovative, adaptable to any type of ambience, it is unique and on the cutting edge in its category.



MASSIMOMUSSAPI®



La conquista al primo sguardo!

Progettata per coniugare l'eleganza della sua forma con la massima valorizzazione del contenuto, Luxor trasforma l'esposizione in una vera esibizione del gusto che attrae al primo sguardo. Il vano espositivo completamente in vetro temprato, con l'innovativo sistema reggi ripiani, aumenta la visibilità da qualunque angolazione; le dimensioni ricercate, associate alla leggerezza della struttura con maniglia "invisibile" integrata, moltiplicano lo spazio espositivo ed ottimizzano la visibilità dal primo all'ultimo ripiano; l'illuminazione a led crea un ambiente luminoso ed invitante; la struttura inferiore, senza alettature frontali, nasconde magistralmente le ruote e rende la vetrina slanciata e leggera.



Won over at first sight!

Designed to connect the elegance of its form with the highest evaluation of content, Luxor transforms exposition into a real exhibition of taste that attracts and draws you in at first sight. The display compartment bay, completely in tempered glass, with its innovative shelf support system, increases visibility from any sight angle. The studied dimensions, connected to the lightness of the structure with integrated "invisible" handles, multiply the display space and optimise visibility from the first to the last level. The led lighting creates a luminous and inviting ambience. The lower structure without frontal holes, masterfully hides the wheels and renders the display unit sleek and light.

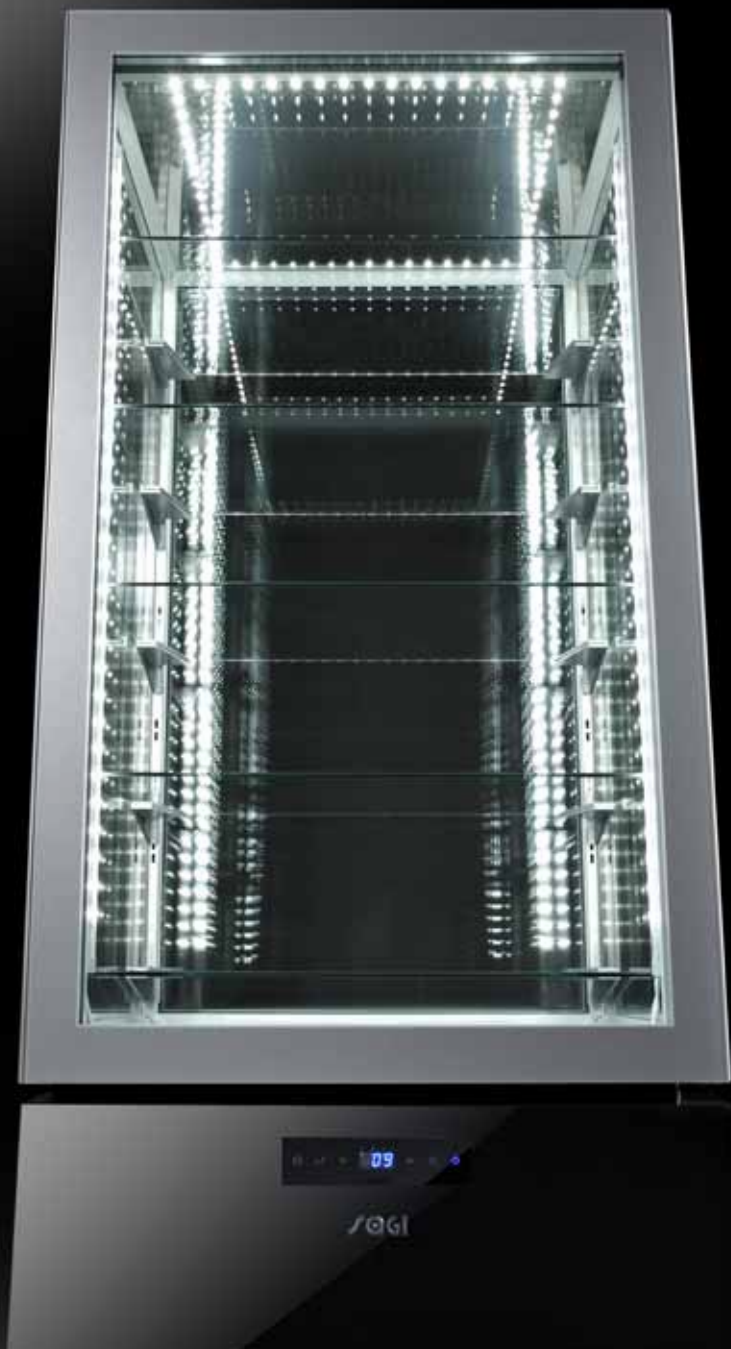


NEW VISIONS

SAGI
COLLECTION



BLACK
IS MAGIC



La garanzia delle prestazioni e funzionalità made in Sagi!

Concepita per garantire il meglio della conservazione dei prodotti in esposizione, Luxor sintetizza il perfetto equilibrio tra design e tecnologia del freddo: la qualità del prodotto italiano raggiunge l'eccellenza con l'esperienza e la cura che da sempre caratterizzano il **made in Sagi**.

I sistemi di refrigerazione dei vari modelli, studiati per offrire il massimo delle prestazioni per ogni tipologia di prodotto esposto, il posizionamento dei ripiani, il sistema di fermo - porta e la scheda comandi elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP sono espressione di qualità e funzionalità, curate fin nei minimi dettagli per una vetrina di ultima generazione.



Performance and function guaranteed - made in Sagi!

Conceived to guarantee the best in the conservation of products on display, Luxor synthesises the perfect balance between design and refrigeration technology: the quality of the Italian product achieves excellence with the experience and the care that has always characterised **made in Sagi**.

The refrigeration systems of the various models, planned to offer maximum performance for every kind of product displayed: the positioning of the shelves, the door - stop system and the electronic panel control board with the signalling of the HACCP alarms are expressions of quality and function, cared for in every minute detail for a display unit of the latest generation.



EFFICIENCY

LUXOR

- Vano espositivo in vetro temperato con illuminazione a led
- Display compartment in tempered glass with led lighting
- Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta
- Lower structure in special fingerprint free steel
- Scheda comandi elettronica con allarmi HACCP
- Electronic panel control board with HACCP alarms



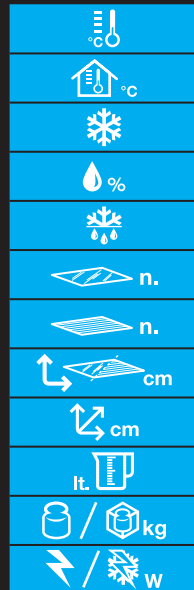
LUXOR BLACK...L

- Vano espositivo in vetro temperato con ulteriore illuminazione a led sul cielo interno
- Display compartment in tempered glass with additional led lighting on the inner ceiling
- Struttura inferiore in acciaio speciale nero lucido
- Lower structure in special black polished steel
- Scheda comandi elettronica in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP
- Black glass electronic panel control board with touch keys and HACCP alarms





SAGI EXPERIENCE



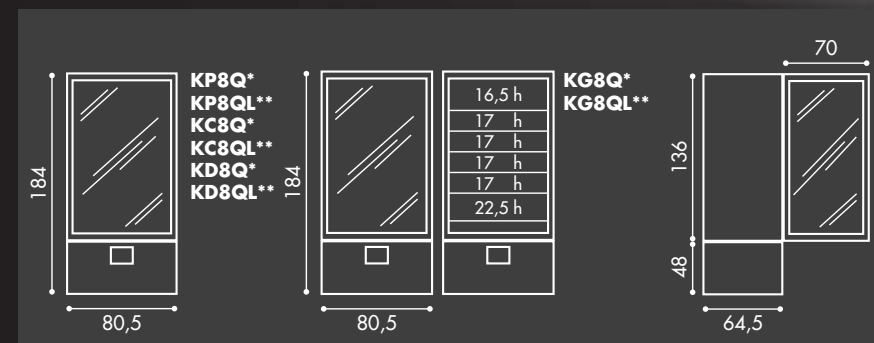
	KP8Q* KP8QL**	KG8Q* KG8QL**	KD8Q* KD8QL**	KC8Q* KC8QL**
°C	+2 / +10	-25 / -15	-22/+5	+14 / +16
°C	+30	+30	+30	+30
❄️		S		
%	70	75	65 ÷ 40	40 ÷ 44 ***
❄️	A ad aria • by air	manuale • manual	A a gas caldo • by hot gas	A ad aria • by air
n.	5	1	5	5
n.	5	5	5	5
cm	70x47	65x46	70x47	70x47
cm	80,5x64,5x184	80,5x64,5x184	80,5x64,5x184	80,5x64,5x184
lt.	490	490	490	490
kg	211/236	217/242	232/256	211/236
W	600/668	1000/1140	1100/1140	570/668

Fluido refrigerante • Refrigerant fluid = R404A

* KP8Q, KG8Q, KD8Q, KC8Q: struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta • lower structure in special fingerprint free steel

** KP8QL, KG8QL, KD8QL, KC8QL: struttura inferiore in acciaio speciale nero lucido con scheda comandi elettronica con tasti capacitivi. Ulteriore illuminazione a led sul cielo interno al vano espositivo. • lower structure in special black polished steel; electronic panel control board with touch keys. Display compartment with additional led lighting on the inner ceiling. *** KC8Q/L, regolazione dell'umidità relativa con umidostato, rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • setting of relative humidity through humidistat, specific for chocolate and pralines.

△ KP...; KC...; KD...: possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 12 kg; a richiesta disponibile accessorio KSR25KG: kit supporto anteriore ripiani in vetro per sostegno fino a 25 kg. • possibility of loading up to 12 kg per shelf; on request available the accessorio KSR25KG: front bearing kit for shelves, to load up to 25 kg.





SAGI

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

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice.

www.sagipvd.it (12/12 - 1500) 7Y20035