

Tavoli refrigerati  
Tables réfrigérées  
Mesas refrigeradas

PIZZA RANGE  
SALADETTE  
PREP-STATION



**sagi**



Sagi propone un'ampia offerta di tavoli refrigerati ideati per preparare ottime pizze, tramezzini ed insalate. Tutti i modelli sono progettati e prodotti con la cura e l'esperienza del *made in Sagi*: permettono, grazie alla vasta proposta ed alla flessibilità delle composizioni, di adattarsi a tutte le esigenze di preparazione.

Sagi propose un large choix de tables réfrigérées idéales pour pizza et pour préparation froide type hors d'oeuvre, sandwichs et salades. Les appareils ont été projetés et produits avec le soin et l'expérience du *made in Sagi*: ils permettent s'adapter à toutes exigences de la préparation, grâce au large choix et à la flexibilité des compositions.

Sagi propone un amplia oferta de mesas refrigeradas ideadas para preparar óptimas pizzas, sandwichs y ensaladas. Todos los modelos han sido proyectados y producidos con cuidado y con la experiencia del *made in Sagi*: permiten adaptarse a todas las exigencias de preparación, gracias a la vasta propuesta y a la flexibilidad de las composiciones.

## PIZZA RANGE

La gamma è formata da **modelli completi o componibili** sviluppati per offrire soluzioni personalizzabili: tavoli refrigerati a uno, due o tre vani, due profondità del piano di lavoro e dell'alzatina refrigerata, versioni con o senza cassettera neutra.

La gamme est formée par **modèles complètes ou componibles**, pour offrir des solutions personnalisées: banques réfrigérées avec un, deux ou bien trois portillons, deux profondeurs du plan de travail et des tops réfrigérés à ingrédients, version avec ou sans bloc de tiroirs neutres.

La línea está formada por **modelos completos o componibles** desarrollados para ofrecer soluciones personalisables: mesas refrigeradas de uno, dos o tres compartimentos, dos profundidades de la encimera y de las vitrinas, versión con o sin cajoneras neutras.



# Pizza Range



KBPZ257A

### TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA

- Struttura monosocca coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC, realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Ogni vano refrigerato può contenere 7 bacinelle in plastica alimentare EN 60x40 cm. Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox AISI 304;
- Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano;
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza;
- Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale;

### BANQUES RÉFRIGÉRÉES PIZZA

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation par injection de polyurethane sans utilisation de CFC;
- Capacité de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par portillon réfrigéré. Cremaillères pour grilles/bacs en acier inox AISI 304;
- Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie;
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur;
- Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale;

### MESAS REFRIGERADAS PIZZA

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento por inyección de poliuretano, sin empleo de CFC;
- Cada vano refrigerado puede contener 7 cubetas de plástico EN (40x60 cm). Cremalleras de soporte en acero inox AISI 304;
- Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desagüe;
- Patas de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura;
- Panel de mandos con termómetro electrónico y termostato;



KBPZ...A



KBPZ...B



KBPZ...S



**5 Star Refrigeration**



- Temperatura di funzionamento +2/+10°C;
- Fluido refrigerante R404A;
- Refrigerazione ventilata tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto e motoventilatore; circolazione dell'aria ad "U" per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore;
- Elevati valori di umidità, 90%, garantiscono una conservazione ideale delle "palline" di pizza;
- Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa;
- In dotazione una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano refrigerato; i mod. KBPZ...**S** sono inoltre dotati di una griglia cromata per vano ed i mod. KBPZ...**A/B** di 7 bacinelle EN 60x40 cm in plastica per ogni cassettera.

- Température de fonctionnement +2/+10°C;
- Fluide réfrigérant R404A;
- Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion, et avec moteur ventilateur; circulation de l'air en "U" pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximume du groupe moteur;
- Taux d'humidité élevé (90%), pour une bonne conservation des boules de pizza;
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques;
- En dotation: par portillon réfrigéré 1 couple de guides en acier inox AISI 304 pour grilles/bacs; mod. KBPZ...**S** sont en plus équipés d'un bac chromé chaque portillon et mod. KBPZ...**A/B** de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par bloc de tiroirs neutres.

- Temperatura de trabajo de +2° a +10°C;
- Fluido refrigerante R404A;
- Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y motoventilador. Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en "U" del aire dentro de la cámara, para cada posibilidad de posicionamiento y con la máxima fiabilidad del grupo motor;
- Elevados valores de humedad, 90%, garantizan una conservación ideal de los "bolos para pizza";
- Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación;
- Accesorios incluidos de serie: por cada compartimento refrigerado dos guías en acero inox AISI 304; por los modelos KBPZ...**S** una rejilla cromada también, y por los mod. KBPZ...**A/B** 7 cubetas de plástico EN 60x40 cm cada cajonera neutra.

#### ALZATINE REFRIGERATE

- Struttura in acciaio inox AISI 304. Mod. KAR...**V** con cristalli temprati;
- Disponibili in quattro lunghezze ed in due profondità *Gastronorm*;
- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale;
- Temperatura di funzionamento +2/+10°C;
- Fluido refrigerante R134a;
- Evaporatore iniettato a refrigerazione statica;
- Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale per una maggiore affidabilità;
- In dotazione due traversini in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di bacinelle;
- Tra gli optional diversi "kit" di bacinelle *Gastronorm*, disponibili anche singolarmente.

#### TOP RÉFRIGÉRÉ À INGRÉDIENTS

- Structure en acier inox AISI 304. Mod. KAR...**V** avec protection en verre trempé;
- Disponibles en quatre longueurs et deux profondeurs *Gastronorm*;
- Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale;
- Température de fonctionnement +2/+10°C;
- Fluide réfrigérant R134a;
- Evaporateur intégré, injection statique;
- Circulation de l'air dans le compartiment moteur par système d'aspiration frontale et sortie arrière et latérale pour une fiabilité maximum;
- En dotation deux traverses en acier inox AISI 304 pour le soutien des bacs;
- Parmi les accessoires à disposition: des kits de bacs GN; les bacs sont disponibles singulièrement aussi.

#### VITRINAS REFRIGERADAS

- Estructura en acero inox AISI 304. Mod. KAR...**V** con cristales temprados;
- Disponibles en cuatro tamaños en longitud y en dos profundidades *Gastronorm*;
- Panel de mandos con termómetro electrónico y termostato;
- Temperatura de trabajo +2/+10°C;
- Fluido refrigerante R134a;
- Evaporador inyectado, de refrigeración estática;
- Circulación del aire dentro del vano motor con aspiración por zona frontal y salida posterior y lateral para una segura fiabilidad;
- Accesorios incluidos de serie: dos distanciadores en acero inox AISI 304 para el soporte de las cubetas;
- Entre los opcionales están juegos de cubetas GN, disponibles singulièrement también.



#### PIANO DI LAVORO

- Piano di lavoro in granito Rosa Beta dallo spessore di 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati;
- Disponibile in tre versioni di lunghezza e due di profondità.

#### PLAN DE TRAVAIL

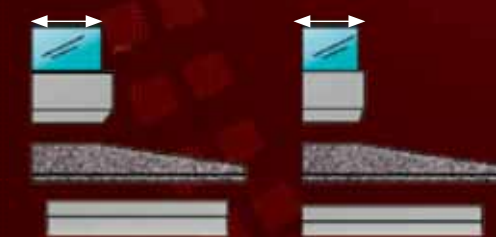
- Plan de travail en granit Rose Beta, épaisseur 30 mm, doué de dossierets arrière et latéraux;
- Disponible en trois versions de longueur et deux de profondeur.

#### PLANO DE TRABAJO

- Plano de trabajo en granito Rosa Beta, espesor 30 mm, con peto en trasera y ambos laterales;
- Disponible en tres tamaños en longitud y dos de profundidad.

370 mm GN 1/1

330 mm GN 1/2



75/80 cm

#### CASSETTIERE NEUTRE

- Realizzate in acciaio inox AISI 304, per inserimento sottopiano; guide telescopiche atte a contenere 7 bacinelle EN 60x40 cm;
- Disponibili in due versioni: a 7 cassetti o 3 cassetti + 1 cassettone di altezza utile 350 mm, anche su ruote (optional).

#### BLOCS TIROIRS NEUTRES

- Réalisés en acier inox AISI 304, dans la version sous-plan; guides télescopiques pour recevoir 7 bacs plastique EN 60x40 cm;
- Disponibles en deux versions: 7 tiroirs ou bien 3 tiroirs + 1 tiroir plus grand, hauteur utile 350 mm, sur roulettes aussi (optional).

#### CAJONERAS NEUTRAS

- En acero inox AISI 304, versión bajo encimera; guías telescópicas para contener 7 cubetas EN 40x60 cm;
- Disponibles en dos versiones: 7 cajones o 3 + 1 grande, altura útil 350 mm, sobre ruedas también (opcional).



# Saladette



S900

La gamma Saladette associa la comodità d'uso con una perfetta conservazione degli ingredienti.

- Struttura in acciaio inox AISI 304. Camera interna con fondo stampato e foro di scarico. Piedi regolabili per livellamento al suolo;
- Iniezione sul retro della scocca dell'evaporatore per facilitare ogni tipo di manutenzione;
- Diverse soluzioni:
  - Coperchio in acciaio inox AISI 304 ribaltabile e composto da due elementi di cui uno scorrevole; pianetto di porzionamento in nylon alimentare (mod. **S900**)
  - Piano di lavoro in granito e vasca refrigerata integrata con alzatina capace di contenere fino a 5 bacinelle GN 1/6 (mod. **S900P**)
  - Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 (mod. **S900X**)
- Pannello comandi dotato di termostato - termometro digitale;
- Temperatura di funzionamento +2/+10°C;
- Fuido refrigerante R134a;
- Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa;
- In dotazione una coppia di guide per vano (mod. S900 completo di traversini).

La ligne Saladette associe le confort avec la conservation parfaite des ingrédients.

- Structure en acier inox AISI 304. Fond de la chambre diamanté et trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond. Pieds réglables en hauteur;
- Injection de l'évaporateur sur le derrière de la caisse, ce qui en facilite la manutention;
- Solutions de structure différentes:
  - Couvercle en acier inox AISI 304 basculant, composé par deux éléments dont l'un coulissant; petit plan de appui/travail en nylon alimentaire (mod. **S900**)
  - Plan de travail en granit avec cuve réfrigérée intégrée apte à contenir jusqu'à 5 bacs GN 1/6 et protection supérieure (mod. **S900P**)
  - Plan de travail en acier inox AISI 304 (mod. **S900X**)
- Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale;
- Température de fonctionnement: +2/+10°C;
- Fuide réfrigérant R134a;
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques;
- En dotation une couple de guides chaque portillon (mod. S900 avec traverses).

La gama Saladette asocia la comodidad de uso con una perfecta conservación de los ingredientes.

- Estructura en acero inox AISI 304. Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desague; patas regulables en altura;
- Inyección en el detrás del bastidor del evaporador para simplificar cada tipo de mantenimiento;
- Soluciones diferentes:
  - Tapa en acero inox AISI 304 abatible y hecha por dos elementos (uno de los dos corredero), cómodo plano de porcionamiento en nylon alimentar (mod. **S900**)
  - Plano de trabajo en granito con cuba refrigerada integrada útil para contener hasta 5 cubetas GN 1/6 y protección superior. (mod. **S900P**)
  - Plano de trabajo en acero inox AISI 304 (mod. **S900X**)
- Panel de mandos con termómetro electrónico y termostato;
- Temperatura de trabajo de +2° a +10°C;
- Fluido refrigerante R134a;
- Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación;
- Accesorios incluidos: una pareja de guías cada compartimento (mod. S900 con distanciadores).

# Prep Station



KBP53V

La gamma è stata studiata per offrire una postazione di lavoro ideale dove farcire panini e tramezzini, con la funzionalità di prodotti progettati per tutte le esigenze.

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC;
- Versione a due e tre vani atti a contenere bacinelle EN 60x40 cm;
- Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano;

La gamme a été projetée pour offrir une postation de travail idéale pour la préparation froide type hors d'oeuvre, sandwich ou salade, avec la fonctionnalité des produits aptes à toutes exigences.

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation par injection de polyurethane sans utilisation de CFC;
- Version deux ou trois compartiments pour bacs EN 60x40 cm;
- Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre embutie;

La gama ha sido estudiada para ofrecer un lugar de trabajo ideal donde rellenar sandwiches y preparar ensaladas, con la funcionalidad de productos idóneos para todas las exigencias.

- Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento por inyección de poliuretano, sin empleo de CFC;
- Versión dos o tres compartimentos para contener cubetas EN 60x40 cm;
- Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desague;







KBP41P

KBP41X



- Diverse possibilità di composizione:
  - Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304 (mod. KBP...**X**)
  - Piano di lavoro in granito ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304 (mod. KBP...**G**)
  - Piano di lavoro in granito, vasca refrigerata integrata con copertura in vetro (mod. KBP...**V**)
  - Piano di lavoro in acciaio inox AISI304, vasca refrigerata integrata con coperchio plexiglas trasparente incernierato (mod. KBP**41P**). Di serie coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per inserimento nel vano anche di bacinelle GN 1/1
  - Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, vasca refrigerata integrata con coperchio acciaio inox AISI 304 incernierato e pianetto di porzionamento in nylon alimentare (mod. KBP**41X**). Di serie coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per inserimento nel vano anche di bacinelle GN 1/1
- Diverse soluzioni di alzatine/vasche refrigerate:
  - ...64...: 6 x GN 1/4
  - ...53...: 5 x GN 1/3
  - ...94...: 9 x GN 1/4
  - ...83...: 8 x GN 1/3
  - ...41...: 4 x GN 1/1
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza;
- Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale;
- Temperatura di funzionamento della base 0/+10°C;
- Fluido refrigerante R404A;
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette verniciato e protetto ed elettroventilatore; circolazione dell'aria ad "U" per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore;
- Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa;
- In dotazione una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed una griglia per vano.

- Possibilités de composition différentes:
  - Plan de travail en acier inox AISI 304 avec top réfrigéré en acier inox AISI 304 à ingrédients (mod. KBP...**X**)
  - Plan de travail en granit avec top réfrigéré à ingrédients en acier inox AISI 304 (mod. KBP...**G**)
  - Plan de travail en granit, cuve intégrée réfrigérée avec protection en verre (mod. KBP...**V**)
  - Plan de travail en acier inox AISI 304, cuve intégrée réfrigérée avec couvercle plexiglas transparent sur charnière (mod. KBP**41P**); ed dotation couple de guides en acier inox AISI 304 pour l'utilisation de bacs GN 1/1 aussi
  - Plan de travail en acier inox AISI 304, cuve intégrée réfrigérée avec couvercle en acier inox AISI 304 sur charnière et petit plan en nylon (mod. KBP**41X**) en dotation couple de guides en acier inox AISI 304 pour l'utilisation de bacs GN 1/1 aussi
- Plusieurs solutions de top réfrigéré à ingrédients et cuves réfrigérées:
  - ...64...: 6 x GN 1/4
  - ...53...: 5 x GN 1/3
  - ...94...: 9 x GN 1/4
  - ...83...: 8 x GN 1/3
  - ...41...: 4 x GN 1/1
- Pieds en inox AISI 304 réglables en hauteur;
- Panneau de commandes avec thermomètre – thermostat digitale;
- Température de fonctionnement de la réserve 0/+10°C;
- Fluide réfrigérant R404A;
- Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion, et avec électroventilateur; circulation de l'air en "U" pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximume du groupe moteur;
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques;
- En dotation: par portillon réfrigéré 1 couple de guides en inox AISI 304 pour grilles/bacs et une grille.

- Posibilidad de composición diferentes:
  - Plano de trabajo en acero inox AISI 304 y vitrina refrigerada en acero inox AISI 304 (mod. KBP...**X**)
  - Plano de trabajo en granito y vitrina refrigerada en acero inox AISI 304 (mod. KBP...**G**)
  - Plano de trabajo en granito, cuba refrigerada integrada con protección en vidrio (mod. KBP...**V**)
  - Plano en acero inox AISI304, cuba refrigerada integrada con tapa en plexiglas transparente bisagrada (mod. KBP**41P**); de serie una pareja de guías acero inox AISI 304 para utilizar cubetas GN 1/1 también
  - Plano de trabajo en acero inox AISI 304, cuba refrigerada integrada con tapa en acero inox AISI 304 bisagrada y equipado de plancha de porcionamiento en nylon alimentar (mod. KBP**41X**); incluida de serie una pareja de guías en acero inox AISI 304 para utilizar en el vano cubetas GN 1/1 también
- Soluciones diferentes de vitrinas/cubas refrigeradas:
  - ...64...: 6 x GN 1/4
  - ...53...: 5 x GN 1/3
  - ...94...: 9 x GN 1/4
  - ...83...: 8 x GN 1/3
  - ...41...: 4 x GN 1/1
- Patas de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura;
- Panel de mandos con termómetro electrónico y termostato;
- Temperatura de trabajo del vano 0/+10°C;
- Fluido refrigerante R404A;
- Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y electroventiladores. Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en "U" del aire dentro de la cámara, para cada posibilidad de posicionamiento y con la máxima fiabilidad del grupo motor;
- Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación;
- Accesorios de serie: una pareja de guías en acero inox AISI 304 y una rejilla cada vano.

KBP94X

KBP94G



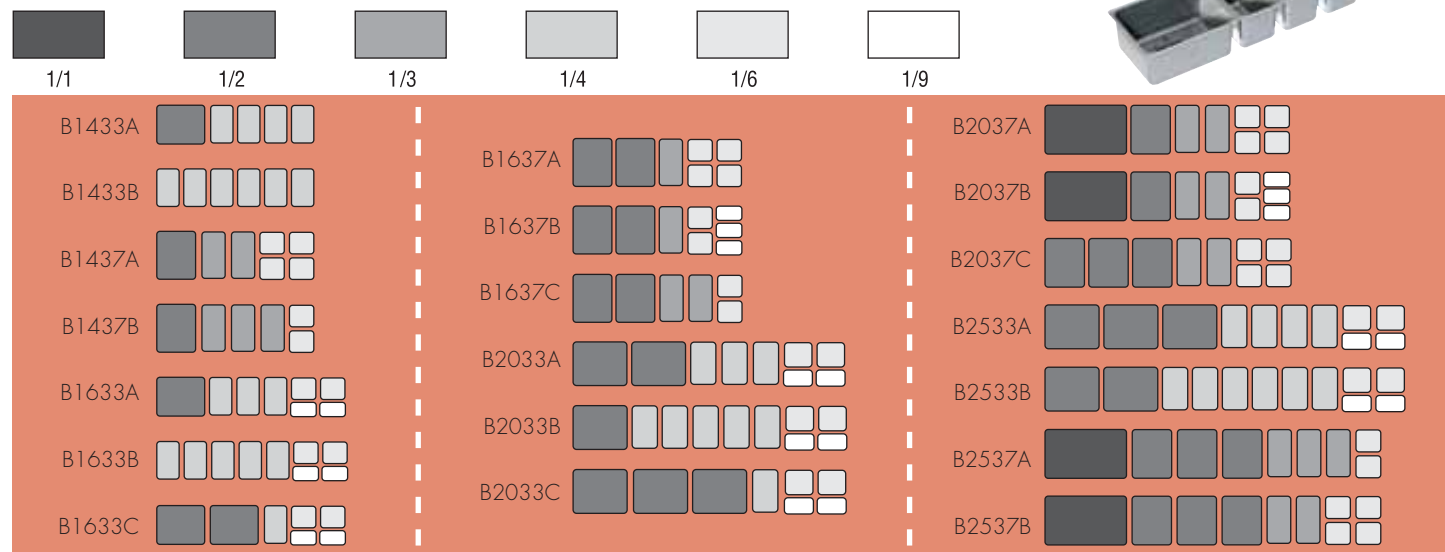
Pizza Range Saladette		↕ cm			60x40x6 cm EN	330 1/2 GN	370 1/1 GN						
KBPZ163A	160x75x147		7	7	●							360	520
KBPZ163B	160x75x147		7	7	●							360	520
KBPZ163S	160x75x147		14		●							475	770
KBPZ167A	160x80x147		7	7	●							360	520
KBPZ167B	160x80x147		7	7	●							360	520
KBPZ167S	160x80x147		14		●							475	770
KBPZ203A	207x75x147		14	7	●							475	770
KBPZ203B	207x75x147		14	7	●							475	770
KBPZ203S	207x75x147		21		●							475	770
KBPZ207A	207x80x147		14	7	●							475	770
KBPZ207B	207x80x147		14	7	●							475	770
KBPZ207S	207x80x147		21		●							475	770
KBPZ253A	259x75x147		21	7	●							475	770
KBPZ253B	259x75x147		21	7	●							475	770
KBPZ257A	259x80x147		21	7	●							475	770
KBPZ257B	259x80x147		21	7	●							475	770
KBPZ16	102x72,5x83		7									360	300
KBPZ20	154x72,5x83		14									475	550
KBPZ25	206x72,5x83		21									475	550
S900	90x70x85											284	300
S900X	90x70x85											284	300
S900P	90x70x110											284	300

Alzatine refrigerate Top réf. a ingredients Vitrinas refrigeradas		↕ cm			330 1/2 GN	370 1/1 GN							
KAR143	142x33x26			●							120	220	
KAR143V	142x33x46,5			●							120	220	
KAR147	142x37x26			●							120	220	
KAR147V	142x37x46,5			●							120	220	
KAR163	160x33x26			●							120	220	
KAR163V	160x33x46,5			●							120	220	
KAR167	160x37x26			●							120	220	
KAR167V	160x37x46,5			●							120	220	
KAR203	207x33x26			●								120	220
KAR203V	207x33x46,5			●								120	220
KAR207	207x37x26			●								120	220
KAR207V	207x37x46,5			●								120	220
KAR253	259x33x26			●								120	220
KAR253V	259x33x46,5			●								120	220
KAR257	259x37x26			●								120	220
KAR257V	259x37x46,5			●								120	220

\* Classe Climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R.  
 \* Classe Climatique 4, pièce +30°C et 55% H.R.  
 \* Clase Climática 4, ambiente +30°C y 55% H.R.  
 \*\* Classe Climatica 5, ambiente +40°C e 40% U.R.  
 \*\* Classe Climatique 5, pièce +40°C et 40% H.R.  
 \*\* Clase Climática 5, ambiente +40°C y 40% H.R.

Piani - Cassetiere Plans - Bloc tiroirs Planos - Cajoneras		↕ cm	
G167	160x75x18		
G168	160x80x18		
G207	207x75x18		
G208	207x80x18		
G257	259x75x18		
G258	259x80x18		
CNPZ7	52x72,5x83		
CNPZ13	52x72,5x83		

Kit di bacinelle *Gastronorm* in acciaio inox AISI 304 h 150 mm, con coperchi  
 Kit de bacs *Gastronorm* en acier inox AISI 304 h 150 mm, avec couvercles  
 Kit de cubetas *Gastronorm* en acero inox AISI 304 h 150 mm, con tapas



Prep-Station		↕ cm						
KBP53G	154x75x107						475	550
KBP53X	154x75x107						475	550
KBP64G	154x75x107						475	550
KBP64X	154x75x107						475	550
KBP83G	206x75x107						475	550
KBP83X	206x75x107						475	550
KBP94G	206x75x107						475	550
KBP94X	206x75x107						475	550
KBP64V	161x75x111						475	550
KBP83V	208x75x111						475	550
KBP53V	161x75x111						475	550
KBP94V	208x75x111						475	550
KBP41X	206x73x94						475	550
KBP41P	206x73x100						475	550

\* Classe Climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R.  
 \* Classe Climatique 4, pièce +30°C et 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 | 06/10 - 1500 | 7Y20021

**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](mailto:italia@sagispa.it)  
e-mail Export: [sales@sagispa.it](mailto:sales@sagispa.it)  
[www.sagispa.it](http://www.sagispa.it)

