

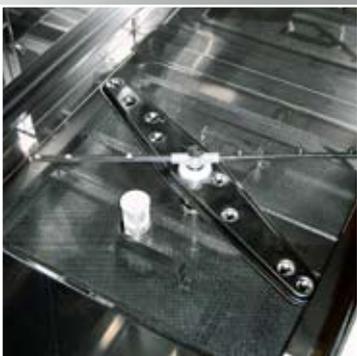


LAVAPENTOLE LVAOGGETTI A GRANULI



ANGELO PO





Macchine Lavapentole Forti per lavare, forti per durare, e la vita in cucina diventa piu' facile!

L'ampia gamma di lavaoggetti Angelo Po è composta da 4 diversi modelli con alimentazione elettrica e da 2 con alimentazione a vapore, per permettere di trovare la soluzione di lavaggio ottimale per ogni tipo di oggetto; tutte le macchine sono con comandi elettronici che assicurano massimo risparmio energetico ed estrema semplicità di utilizzo e si contraddistinguono per l'enorme forza di lavaggio. Sono ideali per contenitori, teglie, vassoi, bacinelle, pentole e ogni tipo di utensile professionale usato in pasticceria o panetteria, in macelleria o rosticceria, in gastronomia o gelateria: qualunque sia la vostra professione qui c'è la soluzione giusta per voi.

Lavaoggetti a Granuli Stop all'ammollo e alla pulizia manuale delle pentole e delle teglie da forno: lasciate lavorare i granuli al posto vostro.

Angelo Po con la lavaoggetti a granuli LPG300 vi propone la soluzione definitiva per lo sporco bruciato delle pentole e delle teglie da forno GN 2/1 + 1/1 + 600x400mm: il sistema brevettato di lavaggio della LPG300 utilizza oltre ad acqua e detergente anche dei granuli in plastica, adatti per impiego su oggetti di uso alimentare, che effettuano una azione meccanica di pulizia sugli oggetti in metallo rendendoli perfettamente puliti, eliminando l'ammollo e la pulizia manuale essendo necessaria solo l'asportazione dei resti consistenti di cibo. I consumi di acqua, detergente ed energia elettrica sono ridotti al minimo permettendo grossi risparmi rispetto al lavaggio manuale, e il personale che prima era occupato nel lavaggio pentole può ora essere dedicato ad altre mansioni. Inoltre la velocità di lavaggio permette il rapido riutilizzo degli oggetti lavati ed evita l'accumulo di pentole sporche riducendo così lo spazio occupato in cucina.



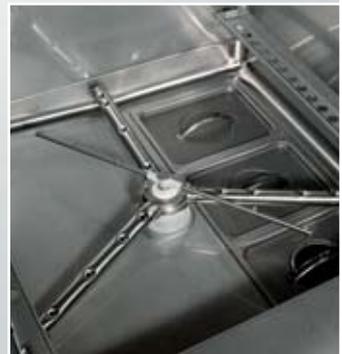
LP151



LP202



LP202





Macchine Lavapentole **LP151 • LP202...**



Caratteristiche comuni:

- Porta doppia parete per assicurare un perfetto isolamento termico e acustico.
- Vasca stampata con angoli arrotondati per una pulizia totale e di facile attuazione.
- Enorme forza di lavaggio grazie alla combinazione vincente di pompe estremamente potenti e di un circuito di lavaggio e risciacquo ad alto rendimento con bracci di lavaggio e bracci di risciacquo inox, indipendenti facilmente smontabili.
- Dosatore di brillantante incorporato.
- Pompa aumento pressione risciacquo incorporata per assicurare una perfetta pressione dell'acqua di risciacquo.
- Foro uscita vapori.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio e per garantire la massima qualità di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza livello acqua e termostato sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 4 tempi di lavaggio e indicazione delle temperature vasca e boiler, energy saving e thermostat, ciclo di autopulizia e autodiagnosi.

Dedicata a panettieri e pasticceri speciali: LP151

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a 240 vassoi/ora gastronorm 2/1 650x530mm o gastronorm 1/1 o euronorm 1/1 o 30 (60 se sovrapposte) ceste 600x400mm o pentole con altezza massima 810mm: fornita con supporto vassoi inox 8 posti + cesto inox 660x550mm + portautensili inox + griglia piana inox.

Dove il lavoro è duro, ci vogliono macchine ancora più dure: LP202

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a 160 vassoi/ora gn 2/1 650x530mm o 40 ceste 600x400mm o pentole con altezza max. 650mm: fornita con supporto vassoi inox 8 posti + cesto inox 700x700mm + portautensili.
- Macchina doppia parete.
- nr. 2 pompe.
- Bracci tripli di lavaggio.
- Break tank incorporato.
- Sistema Plus Constant Rinse che assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante indipendente dalla pressione di rete.



LP302



LP402



LP402V





Macchine Lavapentole **LP302/V** **LP402/V...**



Caratteristiche comuni:

- Macchina doppia parete per assicurare un perfetto isolamento termico e acustico e il massimo risparmio energetico, con vasca stampata e con angoli arrotondati su tutte le superfici interne per una pulizia totale.
- Enorme forza di lavaggio grazie alla combinazione vincente di 2 pompe estremamente potenti e di un circuito di lavaggio e risciacquo ad alto rendimento con bracci tripli di lavaggio e bracci di risciacquo inox indipendenti e 2 bracci di lavaggio fissi.
- Dosatore di brillantante e pompa aumento pressione risciacquo incorporati, break tank incorporato.
- Foro uscita vapori.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza pressostatica livello acqua e termostato sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 4 tempi di lavaggio e temperature vasca e boiler, energy saving e thermostop, autopulizia e autodiagnosi.
- Sistema Plus Constant Rinse che assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante

indipendente dalla rete.

Dove il lavoro è duro, ci vogliono macchine ancora più dure:

LP302 • LP302V

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a 160 vassoi/ora gn 2/1 650x530mm o 40 ceste 600x400mm o pentole con altezza max. 650mm: fornita con supporto vassoi inox 8 posti + cesto inox 850x725mm + portautensili inox.
- LP302V = alimentazione a vapore.

I maestri del lavaggio:

LP402 • LP402V

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a 320 vassoi/ora gn 2/1 650x530mm o 60 (120 se sovrapposte) ceste 600x400mm o pentole con altezza max. 810mm: fornita con supporto vassoi inox 8 posti + cesto inox 1350x725mm + portautensili.
- nr. 4 bracci tripli rotanti di lavaggio e 4 rotanti di risciacquo indipendenti inox sia superiori che inferiori e 2 bracci di lavaggio laterali fissi.
- LP402V = alimentazione a vapore.





LPG300

Lavaoggetti a **Granuli...**



I GRANULI Angelo Po sono stati studiati per garantire i migliori risultati di lavaggio grazie alla loro durezza e resistenza, che permette di asportare lo sporco bruciato senza però danneggiare le pentole lavate: hanno una lunga durata di utilizzo e sono adatti per impiego su oggetti di uso alimentare.

- La LPG300 è adatta a lavare per ciclo n. 6 teglie GN 1/1 o 2 teglie GN 2/1 o pentole max. 600mm oppure n. 4 teglie 600x400mm: fornita con cesto + portautensili + 2 supporti padelle + secchio granuli 9 kg.
- Carrozzeria in AISI 304 doppia parete isolata per un perfetto isolamento termico e acustico, con vasca in AISI 316 stampata e con angoli arrotondati su tutte le superfici interne per una pulizia totale; porta semi-abbattente come piano di carico del cesto e per evitare gocciolamenti sul pavimento.

- Enorme forza di lavaggio grazie alla potente pompa in acciaio inox AISI 316 e al circuito di lavaggio ad alto rendimento con bracci inox verticali autopulenti facilmente estraibili; cestello di raccolta granuli che rende semplice e rapida la pulizia quotidiana.
- Dosatore di brillantante, break tank e foro uscita vapori con aspiratore incorporati; boiler di risciacquo in AISI 316 coibentato, componenti elettrici su cassetto estraibile per una facile manutenzione; optional dosatore di detersivo e carrello di servizio per trasporto cesto.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza pressostatica livello acqua e termostato di sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 5 cicli di lavaggio con granuli e 5 cicli senza, visualizzazione temperatura vasca e boiler, energy saving e thermostop, autodiagnosi allarmi, possibilità di memorizzazione HACCP.
- Pompa di lavaggio autosvuotante.







Lavaoggetti a **Granuli**... accessori

Tutti i modelli sono corredabili di:

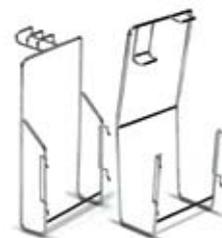
- Cesto standard GN - 60x40
- Supporto utensili
- 2 supporti padelle
- Carrello per cesto (GRACARR)
- Secchio Granuli (GRA9KG)



GRACARR



GRA9KG



6x1/1 GN



3x1/1 GN + 1x2/1 GN



2x2/1 GN





Plus Costant e HACCP

risciacquo costante, igienicità...

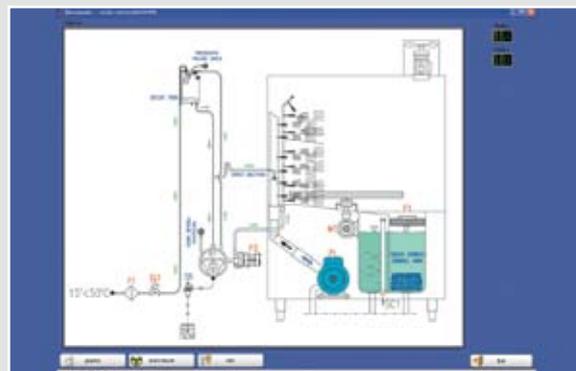
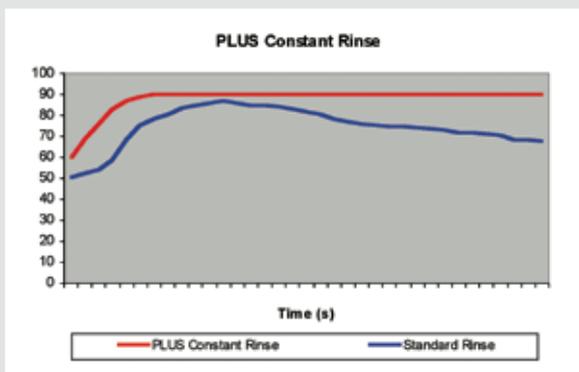


Il sistema **Plus Constant Rinse** assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante indipendentemente dalla pressione di rete.

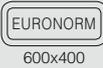
Prassi igienica haccp: parole amiche!

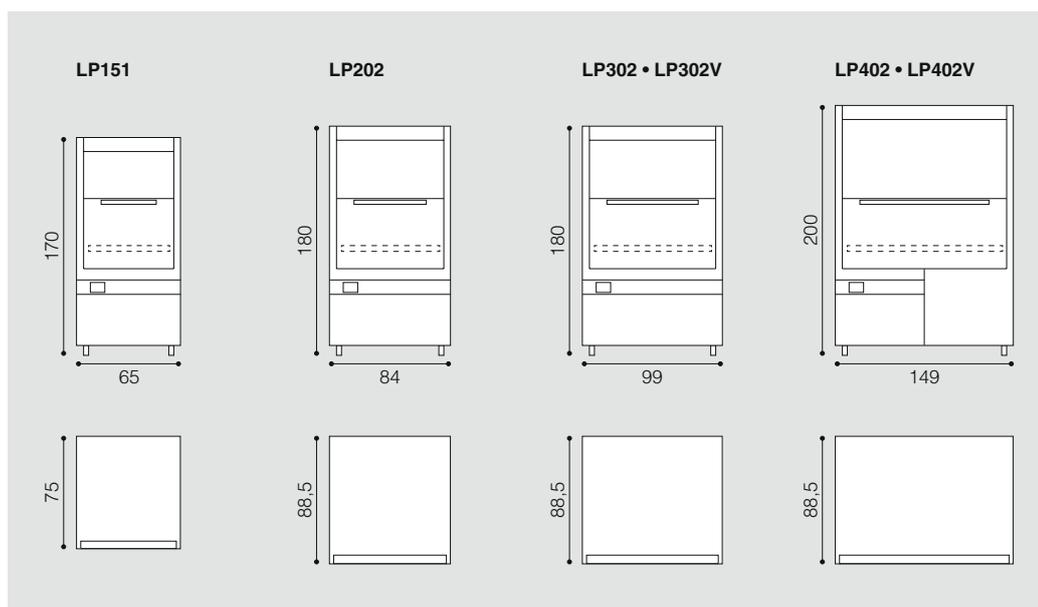
La prassi igienica haccp prevede per le lavapentole di garantire la disinfezione e sanitizzazione delle stoviglie tramite adeguate temperature di lavaggio e risciacquo: a tal fine le macchine devono essere dotate di strumentazione per la

rilevazione e il monitoraggio dei parametri di lavaggio. Oltre ai termometri già presenti sulle nostre macchine e al segnale di allarme in caso di temperature non corrette, il sistema di registrazione haccp consente non solo di registrare su un datalogger interno alla macchina le eventuali anomalie riscontrate in funzionamento, ma anche di visualizzare in tempo reale il funzionamento complessivo della macchina evidenziando su uno schermo di computer esterno le temperature di risciacquo e della vasca di lavaggio, i flussi di acqua ed eventuali segnali di allarme. Si possono visualizzare e stampare tutti i dati memorizzati e i grafici delle temperature di funzionamento.



Lavapentole

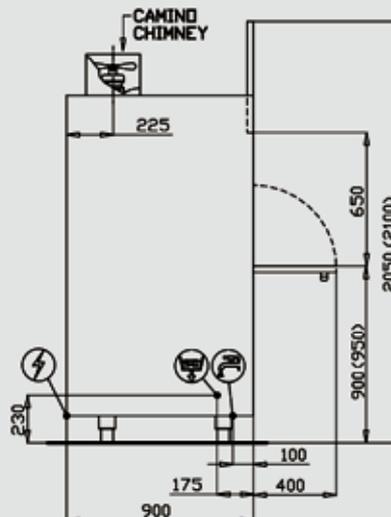
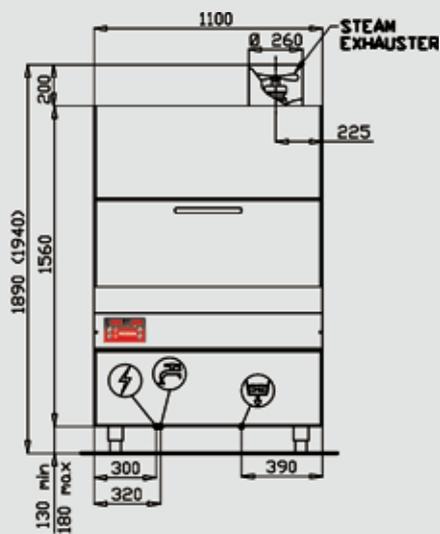
Mod.		LP151	LP202	LP302	LP302V	LP402	LP402V
Alimentazione elettrica ¹		400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz
Pompa lavaggio	kW	2	3 (2x1,5)	4 (2x2)	4 (2x2)	5,4 (2x2,7)	5,4 (2x2,7)
Resistenza boiler	kW	6	9	9	15 kg/h	9	15 kg/h
Resistenza vasca	kW	2,7	6	6	10 kg/h	9	15 kg/h
	kW	8	12	13	4 15 kg/h	14,4	5,4 15 kg/h
Capacità vasca	lt.	25	75	75	75	100	100
Capacità boiler	lt.	10	14	14	14	14	14
Cicli di lavaggio	min.	2/4/6/12	3/6/9/12	3/6/9/12	3/6/9/12	3/6/9/12	3/6/9/12
	mm	810	650	650	650	810	810
 /h ²	nr.	30/15/10/5	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5
	mm	660x550	700x700	850x725	850x725	1350x725	1350x725
Produzione/ora ²	 400x600	30 (*60)	40	40	40	60 (*120)	60 (*120)
	 EURONORM 600x400	240	160	160	160	320	320
* Sovrapposte ** Con griglia	1/1=530x325	240	160	160	160	320	320
	 GASTRONORM 2/1=650x350	240 240	160 160	160 160	160 160	320 320	320 320
Doppia parete		porta	standard	standard	standard	standard	standard
Equipaggiamento standard		Dosatore brillantante • Pompa aumento pressione					
Optional		Dosatore detersivo • Pompa di scarico • Registrazione HACCP					



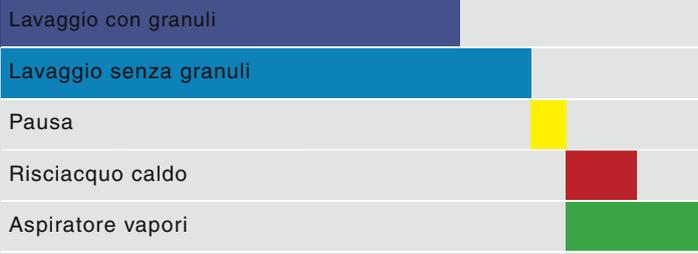
Lavaoggetti a granuli

Mod.	LPG300	
Alimentazione elettrica 1	400 3N 50Hz 230 3 50Hz	
Pompa lavaggio	kW	3
Resistenza boiler	kW	9
Resistenza vasca	kW	9
	kW	12,2
Capacità vasca	lt.	100
Capacità boiler	lt.	15
Consumo acqua per ciclo	lt.	5
Cicli di lavaggio con granuli	 min	4-6-8-10-12
Cicli di lavaggio senza granuli	 min	4-6-8-10-12
	cm	650
 /h 2	n.	15-10-7-6-5
	cm	Ø 730
Produzione/ora 2	1/1=530x325 GASTRO NORM	90
	2/1=650x350	30
	EURONORM 600x400	60
Doppia parete		standard
Filtri superficie vasca	inox	standard
Dosatore brillantante		standard
Dosatore detersivo	DDE	optional
Pompa aumento pressione		standard
Registrazione HACCP	KACCP	optional

LPG300



LPG300



1 Voltaggi speciali disponibili

2 Indicativo con acqua di alimentazione: 50°C (max 60°C) - 200kpa (max 400kpa) - max 10°f



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

7900327-1

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.