



ALPHA900



ANGELO PO





VOI al centro di tutto...
...e **TUTTO** al suo posto





Con **Alpha900** inizia un nuovo corso nella progettazione delle cucine professionali. L'applicazione delle più recenti innovazioni tecnologiche rende la nuova Alpha900 uno strumento di livello decisamente superiore, che offre risposte in prestazioni, funzionalità, sicurezza e design ai massimi livelli.

Alpha900 esprime il suo carattere già attraverso il **design**: ergonomia e precisione assoluta fino ai minimi dettagli. I vari elementi modulari, tutti con piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10mm tagliato a laser, perfettamente accostabili tra loro e a tenuta di liquidi sono il presupposto per una grande **solidità** ai vertici del segmento.



Alpha900 è il grande risultato di importanti investimenti tecnologici per offrire straordinarie **prestazioni** professionali: accensioni elettroniche per tutti i bruciatori, fuochi aperti doppia corona sino a 10 kW, piastre radianti a 500°C, fry-top con innovative soluzioni di pulibilità, friggitrici con produttività sino a 78 Kg/h di patate, fanno di Alpha900 la linea di cottura ideale.

Alpha900 è inoltre la scelta più coerente per la completa **applicazione del sistema H.A.C.C.P.**: tutti gli elementi sono conformi alle norme UNI EN 1672-2 e UNI 8421 relative al "Disegno Igienico delle macchine Alimentari", conformità attestata dalla autorevole certificazione CSQA.

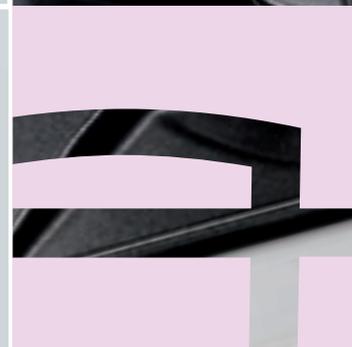
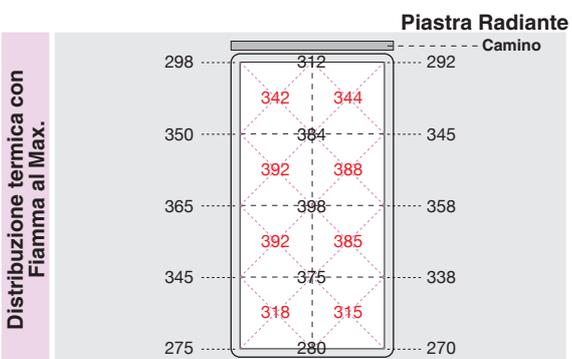




Fuochi Aperti

Varie soluzioni nella serie Alpha900 di fuochi di piano a gas. Tutte con vassoi sottopiano stampati, bruciatori, di elevata potenza da 4, 7 e 10 kW e spartifiamma mono e doppia corona. Possibilità di scelta tra 2,4, 6 e 8 fuochi aperti integrate da:

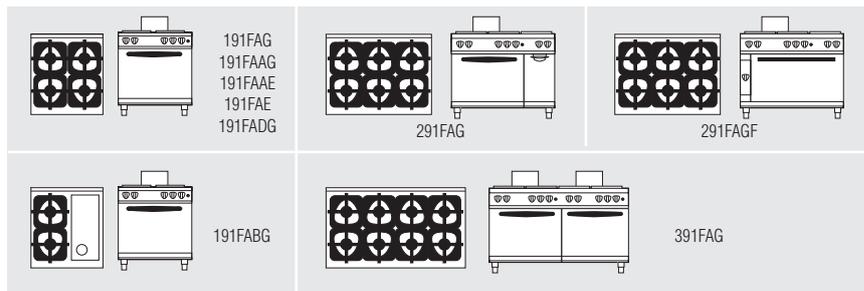
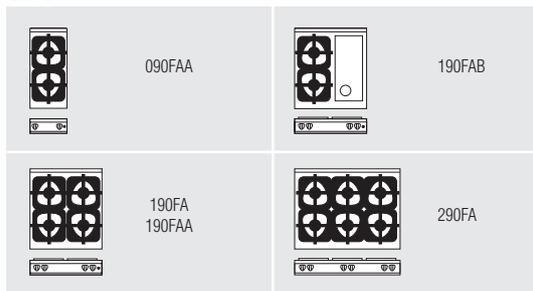
- forno statico a gas od elettrico con accensione elettronica a treno di scintille, portine coibentate a doppia parete, dimensioni utili a teglie 2/1 G.N.
- Il forno è in acciaio inox AISI 430 con guide portateghe smontabili inox a tre livelli di appoggio;
- il vano, sul modulo 6 fuochi con forno, è attrezzato con guide stampate portateghe 1/1 G.N.
- il modello 291FAGF è caratterizzato da forno gas statico a tutta lunghezza realizzato in acciaio inox AISI430 termostato con grill elettrico.





Mod.						2/1 GN 53,5x65x30 cm	2/1 GN 53,5x65x30 cm	1x1/1 GN+1x2/1 GN 94,8x71,3x30 cm	1/1 GN 33x75x35 cm		400V3 50/60 Hz	
	cm	Ø 80mm 4 kW	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	7 kW	7,5 kW	5,4 kW	10 kW	3,8 kW			
090FAA	40x90x24		n.1	n.1							17	
190FA	80x90x24	n.1	n.2	n.1							28	
190FAA	80x90x24		n.2	n.2							34	
190FAB	80x90x24		n.1	n.1	n.1						24	
290FA	120x90x24	n.1	n.2	n.3							48	
191FADG	80x90x90	n.1	n.3			n.1					32,5	0,001 - 230V 1N
191FAG	80x90x90	n.1	n.2	n.1		n.1					35,5	0,001 - 230V 1N
191FAAG	80x90x90		n.2	n.2		n.1					41,5	0,001 - 230V 1N
191FABG	80x90x90		n.1	n.1	n.1	n.1					31,5	0,001 - 230V 1N
291FAG	120x90x90	n.1	n.2	n.3		n.1			n.1		55,5	0,001 - 230V 1N
291FAGF	120x90x90	n.2	n.3	n.1				n.1	n.1		49	3,8
391FAG	160x90x90	n.2	n.4	n.2		n.2					71	0,001 - 230V 1N
191FAAE	80x90x90		n.2	n.2			n.1				34	5,4
191FAE	80x90x90	n.1	n.2	n.1			n.1				28	5,4

TOP

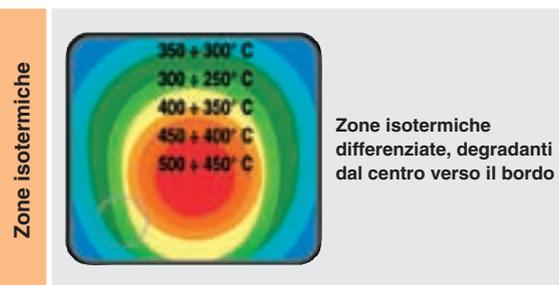


Tuttapiastra

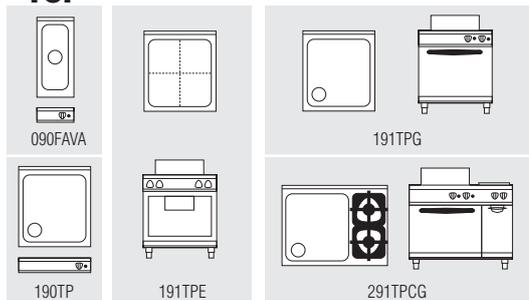
Particolarmente indicata per le cotture a fuoco indiretto, la piastra di cottura della serie Alpha900 è realizzata in acciaio 16MO5, spessore di 15 mm.

Il riscaldamento è ottenuto:

- per il modello gas con un particolare bruciatore sottopiastra erogante al potenza di 12 kW; l'accensione del gruppo fiamma pilota è realizzata mediante l'ausilio di elettronica a treno di scintille.
- Sulla piastra si ottengono zone isoterme differenziate, degradanti dal centro (circa 500°C) verso i bordi.
- Per il modello elettrico con resistenza corazzata sottopiastra in acciaio inox AISI309 (Sistema Contact), controllo elettronico temperatura indipendente su 4 zone di lavoro.



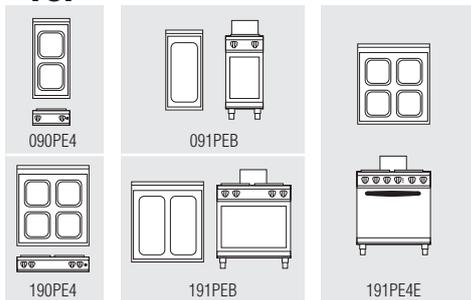
TOP



Mod.											
	cm	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	7 kW	dm ² 53,6 kW12	dm ² 42 kW12		2/1 GN 53,5x65x30 cm			230V 1N 50/60 Hz
090FAVA	40x90x24			n.1			7,5 kW		1/1 GN 33x75x35 cm	7	0,0006
190TPO	80x90x24				n.1					12	0,0006
191TPE	80x90x90					n.1					12 - 400V3N
191TPG	80x90x24				n.1		n.1			19,5	0,0006
291TPCG	120x90x90	n.1	n.1	n.1			n.1		n.1	36,5	0,0006



TOP



Mod.						
	cm	kW 4	3+3 kW	3+3+3+3 kW	2/1 GN 53,5x65x30 cm 5,4 kW	400V 3N 50/60 Hz kW
090PE4	40x90x24	n.2				8
190PE4	80x90x24	n.4				16
191PE4E	80x90x90	n.4			n.1	21,4
091PEB	40x90x90		n.1			6 400V 3N / 230V 3N
191PEB	80x90x90			n.1		12 400V 3N / 230V 3N



Piastre Elettriche

Il programma delle piastre elettriche prevede modelli da 2 e 4 piastre elettriche nella configurazione top o con forno elettrico statico.

Le piastre, eroganti una potenza da 4 kW cad e fissate al piano a tenuta di liquidi, sono dotate di commutatore a cinque posizioni per la regolazione delle temperature.

Modelli piastra worktop: piastra in acciaio Fe510D satinato spessore 15 mm. Riscaldamento con resistenza corazzata sottopiastra in acciaio inox AISI309 (sistema contact). Controllo elettronico temperatura indipendente su 2/4 zone di lavoro. Temperatura max 350°C.

Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 con invaso per il contenimento dei liquidi e per facilitare le operazioni di lavaggio.

Fry Top e Griglie

Progettati per ottenere la massima produttività, elevate prestazioni ed uniformità di temperatura, i fry top sono dotati di piastre di cottura in acciaio Fe510D satinato, cromate o in compound (12 mm Fe510D + 3 mm AISI 316L) fissate inclinate, tutte contenute in un involucro a tenuta liquida. **Per i modelli a gas** il riscaldamento è ottenuto mediante bruciatori a 3 rami di fiamma, in acciaio inox, dalla potenza nominale di 10 kW; accensione elettronica mediante treno di scintille.

Per i modelli elettrici, mediante resistenze corazzate in acciaio AISI 309. Il controllo della temperatura avviene tramite termostato. Lo scarico dei grassi di cottura è convogliato nel foro presente sul fronte anteriore. La raccolta dei sughi è ubicata nella parte inferiore, all'interno del vano in bacinelle GN. È possibile il collegamento a scarico fisso in rete. Modelli elettrici con vano integrato predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza. "Alternative" ai fry-top tradizionali sono le griglie di cottura: per i modelli gas riscaldamento per irraggiamento con bruciatori a gas a più rami di fiamma in acciaio inox, comandati da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia, riscaldanti una superficie riflettente il calore composta da formelle in ceramica.

Per il modello elettrico, il riscaldamento avviene tramite resistenze in incoy a diretto contatto con la griglia di cottura. Vasca di contenimento acqua per la raccolta dei grassi e l'abbattimento fumi. La griglia di cottura per entrambi i modelli è inclinata e realizzata in ghisa con particolare smaltatura per alte temperature.



190GRG



190GRE



190FT15G

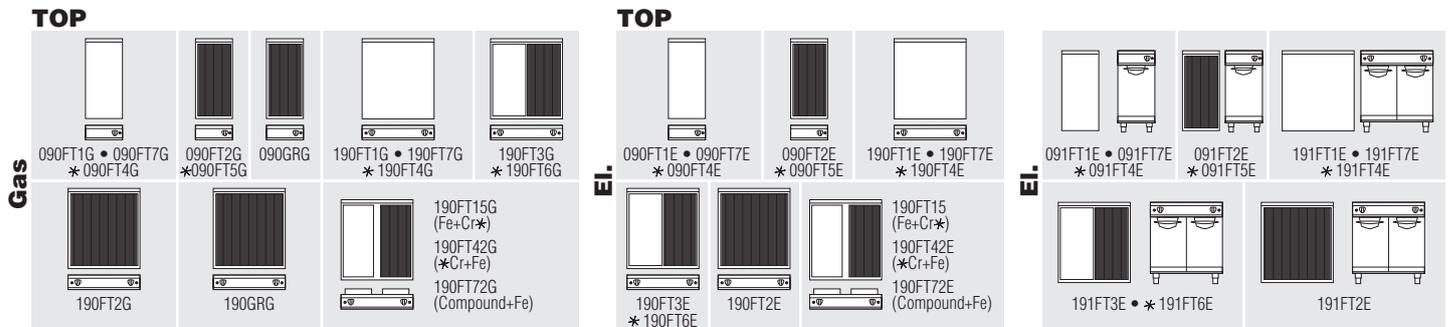


191FT3E + nr. 2 x PB9



090FT2G

190FT4G



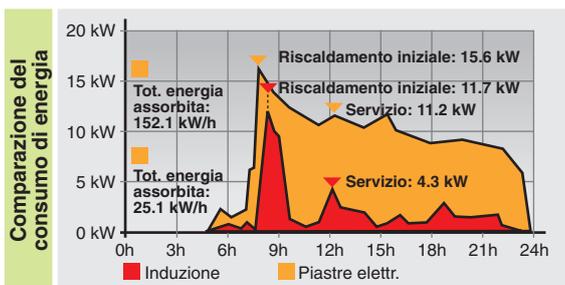
Mod.										50/60 Hz		
Fe510D	* Cr	COMPOUND	Fe510D + * Cr	* Cr + Fe510D	COMPOUND + Fe510D	cm	cm	dm ²	W/dm ²	kW	W/dm ²	kW
090FT1G	090FT4G	090FT7G				40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N
090FT2G	090FT5G					40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N
190FT1G	190FT4G	190FT7G				80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
190FT3G	190FT6G					80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
190FT2G						80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
			190FT15G	190FT42G	190FT72G	80x90x24	31,5x63,5+31,5x63,5	20+20	500	20		0,0006 - 230V 1N 50 Hz
090/1FT1E	090/1FT4E	090/1FT7E				40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N
090/1FT2E	090/1FT5E					40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N
190/1FT1E	190/1FT4E	190/1FT7E				40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N
190/1FT3E	190/1FT6E					40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N
190/1FT2E						40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N
			190FT15E	190FT42E	190FT72E	80x90x24	31,5x63,5+31,5x63,5	20+20			330	13,2 - 400V 3N/230V 3N
090GRG						40x90x24	33x61	20,1	448	9		0,0006 - 230V 1N
190GRG						80x90x24	68x61	41,5	434	18		0,0006 - 230V 1N
190GRE						80x90x24	68x61	38			292	11,1 - 400V 3N/230V 3N

Temperature: Fe510D 140°-340°C Gas / 100°-270°C Ei. • * Cr 120°-280°C Gas / 100°-270°C Ei. • Compound 140°-340°C Gas/ 100°-270° Ei.

Elementi di cottura in Vetroceramica

La scelta dei modelli con piano in vetroceramica della linea Alpha900 è caratterizzata dai seguenti modelli: • **riscaldamento ad induzione**, singola zona Ø 30 cm (...VT1I - ...VT1W - wok) o tuttazona (...VT2I); il riscaldamento è attivato solamente dalla presenza del recipiente di cottura idoneo e la quantità di energia erogata è in funzione della superficie di fondo del recipiente. Tutte le dispersioni caratteristiche dei sistemi tradizionali sono eliminate realizzando una efficienza di energia comparata al consumo del 90%. Le cotture indirette, delicate e lunghe vengono rese più facili potendo selezionare l'erogazione di potenza tra 10 livelli. • **riscaldamento tramite resistenze infrarosso** (...VTR)

La pulibilità della superficie di lavoro è assicurata dal piano in vetroceramica sigillato al piano in acciaio.

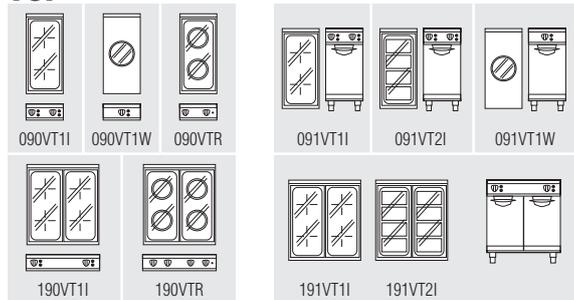


Vantaggi economici

	Piastr. elettriche	Induzione
Fabbisogno energia giornaliera	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Risparmio	Guadagno (Euro)
al giorno	127 kW/h	8,89
al mese (30 gg.)	3810 kW/h	266,70
per anno (365 gg.)	45720 kW/h	3200,40



TOP



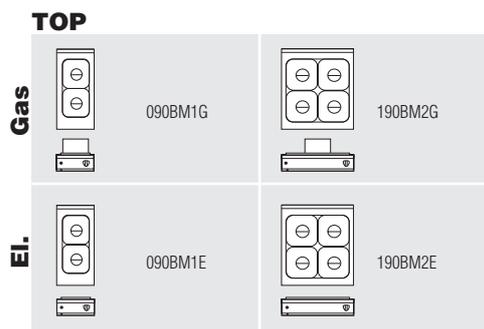
Mod.						
	cm	7 kW	5 kW	3,4 kW	cm	kW - V - 50/60 Hz
090VT1I	40x90x24		n.2			10 - 400V3
091VT1I	40x90x90		n.2		35x73.5x34.5	10 - 400V3
190VT1I	80x90x24		n.4			20 - 400V3
191VT1I	80x90x90		n.4		70x73.5x34.5	20 - 400V3
090VT1W	40x90x24		n.1			5 - 400V3
091VT1W	40x90x90		n.1		35x73.5x34.5	5 - 400V3
091VT2I	40x90x90	2x7			35x73.5x34.5	14 - 400V3
191VT2I	80x90x90	4x7			70x73.5x34.5	28 - 400V3
090VTR	40x90x24			n.2		6,8 - 400V3N - 230V3 - 230V1
190VTR	80x90x24			n.4		13,6 - 400V3-N - 230V3



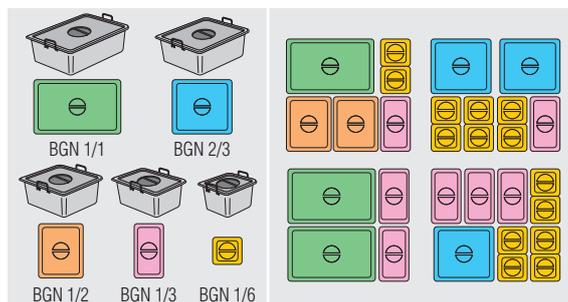
190BM2G



090BM1G



Mod.				
	cm	cm	kW	kW - V - Hz
090BM1G	40x90x24	30,5x68,6x16	5	0,0006 - 230V 1N - 50/60
190BM2G	80x90x24	30,5x68,6x16	8	0,0006 - 230V 1N - 50/60
090BM1E	40x90x24	30,5x68,6x16		3 - 230V 1N - 50/60
190BM2E	80x90x24	30,5x68,6x16		6 - 400V 3N - 50/60



Bagnomaria

Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304, saldata al piano a tenuta liquidi, stampata con ampie raggature per consentire l'ottimale pulizia. Alimentazione acqua tramite elettrovalvola con comando a pulsante instabile che comanda l'erogazione direttamente in vasca. Scarico vasca con comando a rotazione posto sul fronte della macchina per consentire un rapido ed efficace svuotamento del recipiente. Il controllo è termostatico sul riscaldamento per ottimizzare i consumi ed ottenere sempre la temperatura selezionata. Protezione termica assicurata da un termostato di sicurezza. Vasca utile a ricevere contenitori 1/1 GN + 1/3 GN.

Friggitrici

I modelli prevedono vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia e un vaso frontale, come zona di espansione dell'olio. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza. Disponibili modelli con controlli elettromeccanici o elettronici digitale con funzioni di controllo temperatura 0-190 °C, precisione +/- 1°C. Programma di "melting" e mantenimento 100°C per sciogliere i grassi solidi in modo ottimale.

Per i modelli a gas il riscaldamento è ottenuto tramite tubi di fumo in acciaio inox AISI 304, riscaldati da bruciatori a torcia, la cui potenza è di 11/21 kW per vasca ed un rapporto di potenza di 917/955 W/Lt. L'accensione del gruppo fiamma pilota avviene tramite elettronica a treno di scintille. **I modelli elettrici** hanno l'elemento riscaldante completamente immerso in vasca, ruotabile di 90° per favorire la pulizia a fine servizio, dalla potenza di 7,3/18 kW per vasca ed un rapporto di potenza di 811/857 W/Lt.

Le **nuove friggitrici** Angelo Po sono state realizzate per rispondere agli imprescindibili requisiti di igiene e prestazioni. La vasca, stampata con un'ampia raggiatura, è libera dall'ingombro dei bruciatori che sono posizionati esternamente alla stessa favorendo così una veloce e ottimale pulizia. Le prestazioni sono garantite da bruciatori tubolari progettati internamente con accensione a ionizzazione di fiamma (continua e ottimizzante i rendimenti). Il piano di lavoro è stampato con un bordino igienico per il contenimento dei liquidi. Pannello comandi: • meccanico (**091FR7G**) con termostatazione 100-185°C • digitale con scheda elettronica (**091FR7GD-091FR7GX**): controllo temperatura 0-190°C con precisione +/- 1°C, programma Melting e mantenimento 100°C, 5 differenti programmi di frittura, sollevamento automatico del cestello, salvataggio dati H.A.C.C.P e, solo per 091FR7GX filtraggio/re-immissione dell'olio in vasca.

In dotazione per vasca: 2 cestelli.

Installazione non consentita su trave e su telaio per modello 091FR7GX.



SCHEDA ELETTRONICA FRIGGITRICE

Display
Temperature
Start/Stop
Impostazione
Temperatura
Preriscaldamento





Particolare della vasca stampata con bruciatori esterni



Mod.											
...D			cm	n.	lt.	W/l				kW	kW - 400V 3N - 50/60 Hz
091FR1GD	091FR1G		40x90x90	1	22	955	31	26		21	0,03 - 230V 1N - 50
091FR3GD	091FR3G		40x90x90	1	12	917	13	11		11	0,03 - 230V 1N - 50
191FR2GD	191FR2G		80x90x90	2	22 + 22	955	62	52		42	0,06 - 230V 1N - 50
191FR4GD	191FR4G		80x90x90	2	12 + 12	917	26	22		22	0,06 - 230V 1N - 50
091FR1ED	091FR1E	091FR1EA	40x90x90	1	21	857	36	34	40		18
091FR3ED	091FR3E		40x90x90	1	9	811	15	13			7,3
191FR2ED	191FR2E		80x90x90	2	21 + 21	857	72	78			36
191FR4ED	191FR4E		80x90x90	2	9 + 9	811	30	26			14,6
	091FR7G		40x90x90	1	22	1045		30		23	0,25 - 230V 1N - 50
		091FR7GD	40x90x90	1	22	1045			35	23	0,25 - 230V 1N - 50
		091FR7GX	40x90x90	1	22	1045			35	23	0,35 - 230V 1N - 50
	090SPE		40x90x24	1 (1/ GN)				4			8

Gas	091FR1GD 091FR1G lt. 22	191FR2GD 191FR2G lt. 22+22	191FR4GD 191FR4G lt. 12+12	091FR7G lt. 22	091FR7GD lt. 22	091FR7GX lt. 22
EI.	091FR3GD 091FR3G lt. 12	091FR1ED 091FR1E 091FR1EA lt. 21	091FR3ED 091FR3E lt. 9	191FR2ED 191FR2E lt. 21+21	191FR4ED 191FR4E lt. 9+9	090SPE 1/1 GN



Brasiere • Pentole

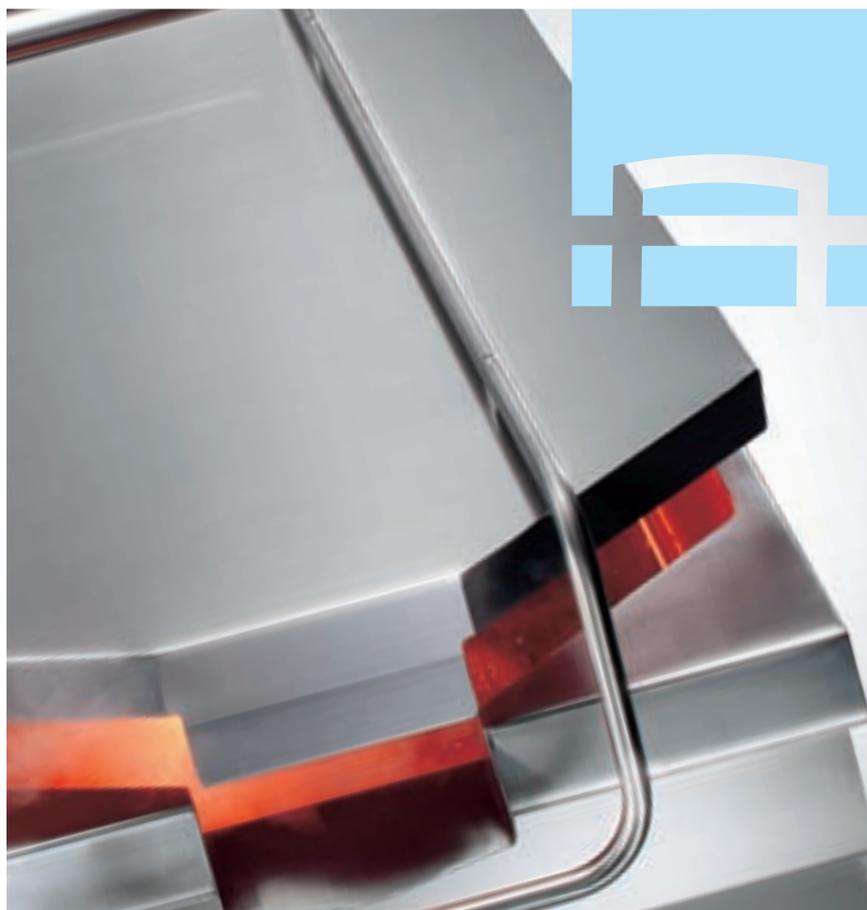
Brasiere

Vasche in acciaio inox AISI 304, in due versioni da 44 dmq (Lt 85) e 68 dmq (Lt 130). Fondo vasca in acciaio Fe510D o in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 10mm per favorire l'ottimale distribuzione della temperatura. Sollevamento vasca manuale o automatico e immissione acqua direttamente in vasca tramite becco posizionato sul piano. La sicurezza è garantita da un termostato a protezione attiva e da un micro-interruttore che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene alzata. Funzionamento gas o elettrico.

Pentole

Particolarmente ampia la scelta di pentole della linea Alpha900. Modelli gas o elettrici con riscaldamento diretto o indiretto nella capacità da 100 a 250 Lt. Le pentole dispongono di recipienti cilindrici con coperchio normale o autoclave e rettangolari con vasca utile a 3x1/1 GN. I recipienti sono realizzati in acciaio inox AISI 304 con fondo in acciaio inox Aisi 316 lucidato, con l'indicazione del livello di riempimento massimo stampata sulla vasca.

I modelli 191PI2G-191PI2GA non possono essere installati su trave in corrispondenza dei piedi o su telaio.



191BR2GA

291BR2GA

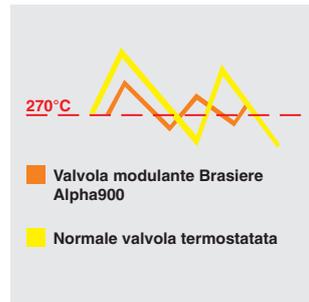
291PI3G

191PI2E



Mod.								
	cm	lit.	dm ²			W/dm ²	kW	kW
191BR1G	80x90x90	85	44	•		455	20	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
191BR1GA	80x90x90	85	44		•	455	20	0.12 - 230V 1N - 50 Hz
191BR2G	80x90x90	85	44	•		455	20	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
191BR2GA	80x90x90	85	44		•	455	20	0.12 - 230V 1N - 50 Hz
291BR1G	120x90x90	132	68	•		441	30	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
291BR1GA	120x90x90	132	68		•	441	30	0.15 - 400V 3N/230V- 50 Hz
291BR2G	120x90x90	132	68	•		441	30	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
291BR2GA	120x90x90	132	68		•	441	30	0.15 - 400V 3N/230V- 50 Hz
191BR1E	80x90x90	85	44	•		273		12 - 400V 3N/230V- 50 Hz
191BR2E	80x90x90	85	44	•		273		12 - 400V 3N/230V- 50 Hz
191BR2EA	80x90x90	85	44		•	273		12 - 400V 3N/230V- 50 Hz
291BR1E	120x90x90	132	68	•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
291BR2E	120x90x90	132	68	•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
291BR2EA	120x90x90	132	68		•	265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz

Gas	El.
 191BR1G 191BR1GA 191BR2G 191BR2GA	 191BR1E 191BR2E 191BR2EA



Mod.												
	cm	lit.							kW	kW	kg/h	
191PD1G	80x90x90	110 / 100	•					•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
191PD2G	80x90x90	150 / 140	•					•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
291PD3G	120x90x90	290 / 250	•					•	38	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
191PI1G	80x90x90	110 / 100		•				•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
191PI1GA	80x90x90	110 / 100		•				•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
191PI2G	80x90x90	153 / 142		•				•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
191PI2GA	80x90x90	153 / 142		•				•	24	0.0006 - 230V 1N - 50/60		
291PI3G	120x90x90	290 / 250		•				•	35	0.05 - 230V 1N - 50/60		
191PI2E	80x90x90	145 / 135			•			•	14			
191PI2EA	80x90x90	145 / 135			•			•	14			
291PI3E	120x90x90	290 / 250			•			•	14			
191PI2V	80x90x90	145 / 135				•		•			25	
191PI2VA	80x90x90	145 / 135				•		•			25	

Gas	El.	Vapore
 191PD1G 191PD2G 191PI1G 191PI1GA 191PI2G 191PI2GA	 191PI2E 191PI2EA	 291PI3G 291PD3G 191PI2V 191PI2VA

Riscaldamento Indiretto

Riscaldamento Diretto

Funzionamento Pentola

Cuocipasta

Progettata per ottimizzare il servizio à la carte, è caratterizzata da vasca di cottura saldata in continuo al piano di lavoro, realizzata in acciaio inossidabile AISI 316L. Ampio invaso per il contenimento all'interno della vasca degli amidi e delle schiume dotato di pianetti frontali, in acciaio inox, per l'appoggio dei cestelli. Bordino perimetrale all'invaso rialzato di 4mm dal piano. Alimentazione acqua in vasca tramite elettrovalvola e controlli di sicurezza con ripristino automatico del livello minimo di acqua in vasca.

Per i modelli a gas il riscaldamento è di tipo diretto con bruciatori in acciaio inox comandati da rubinetti valvolato (14 kW) con spia pilota e termocoppia. L'accensione del gruppo fiamma pilota avviene tramite elettronica a treno di scintille.

Per i modelli elettrici tramite resistenze in acciaio inox inserite nella vasca di cottura (12 kW).

Le **nuove cuocipasta** Angelo Po da 150 e 200 lt. sono state progettate per ottimizzare il lavoro in cucina rendendo automatiche le differenti fasi di cottura. La struttura autoportante è realizzata in acciaio inox Aisi 304 (vasca in AISI 316), con il coperchio tamburato e il cestello completamente estraibile mediante sollevamento automatico. E' possibile selezionare la gestione automatica dei programmi di cottura e del livello acqua in vasca. La pulizia della vasca è agevolata dalla presenza di una doccetta estraibile e dalle lavorazioni della vasca. Riscaldamento diretto con bruciatori progettati internamente e massimizzanti i rendimenti.



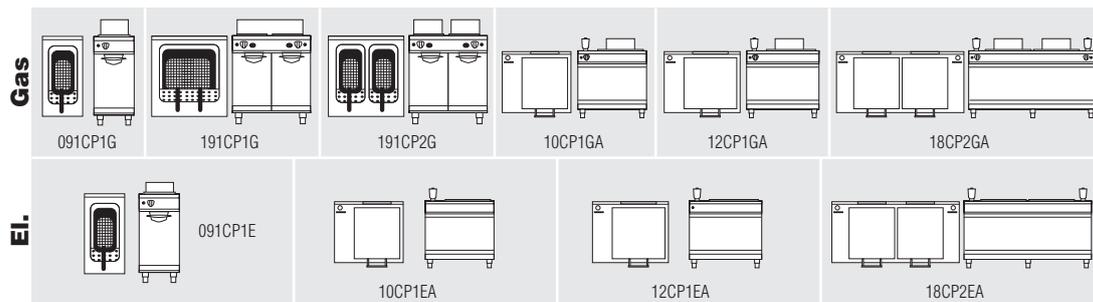
● C2715 L. 6,6	KCP40		● C0909 L. 1,5	● C2830 L. 15
● C0930 L. 4,8	● C1830 L. 10	● C2327 L. 12	● C4627 L. 23,5	



Sistema brevettato per controllo livelli



Mod.						
	cm	n.	lt.	W/l	kW	kW - 400V 3N - 50 Hz
091CP1G	40x90x90	1	40	350	14	0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
191CP1G	80x90x90	1	80	350	28	0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
191CP2G	80x90x90	2	80	350	28	0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
091CP1E	80x90x90	1	40	300		12 - 400V 3 - 50/60 Hz
10CP1GA	100x90x90	1	150	160	24	0,18 - 230V 1N - 50/60 Hz
10CP1EA	100x90x90	1	150	160		18 - 400V 3N - 50/60Hz
12CP1GA	120x90x90	1	200	160	32	0,18 - 230V 1N - 50/60 Hz
12CP1EA	120x90x90	1	200	160		18 - 400V 3N - 50/60Hz
18CP2GA	180x90x90	2	150+150	160	48	0,36 - 230V 1N - 50/60 Hz
18CP2EA	180x90x90	2	150+150	160		36 - 400V 3N - 50/60Hz



Elementi Neutri

Elementi Top

Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato, spessore 20/10 mm, alto mm60 con interposto materiale fonoassorbente e chiuso nella parte sottostante.

Telai a giorno

Struttura autoportante per il sostegno di elementi top, con pannellature esterne, fianchi, retro e fondo in acciaio AISI 304 satinato. Accessoriabili a richiesta con portine a battente a doppia parete e coibentate.

Vani base

Ottenibili nella versione a giorno aperti frontalmente e pannellati sui lati e sul cielo o chiusi con portine a battente a doppia parete e coibentate.

Disponibili anche nella versione con cassette con guide telescopiche per bacinelle 1/1 GN h. max 100 mm o cassette su guide per bottiglie con involucro cassetto h. max 220 mm. Tutta la struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato.

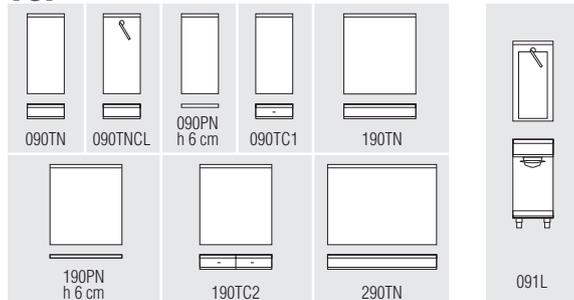
Base riscaldata

Riscaldamento ventilato con regolazione termostatica della temperatura da 30-90°C.

Disponibili telai rinforzati su ruote per permettere il trasporto su terreni accidentati e/ all'aperto per moduli da 80 e 120 cm.



TOP

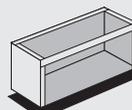
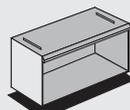
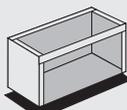
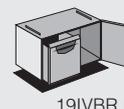
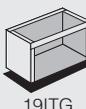
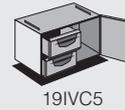
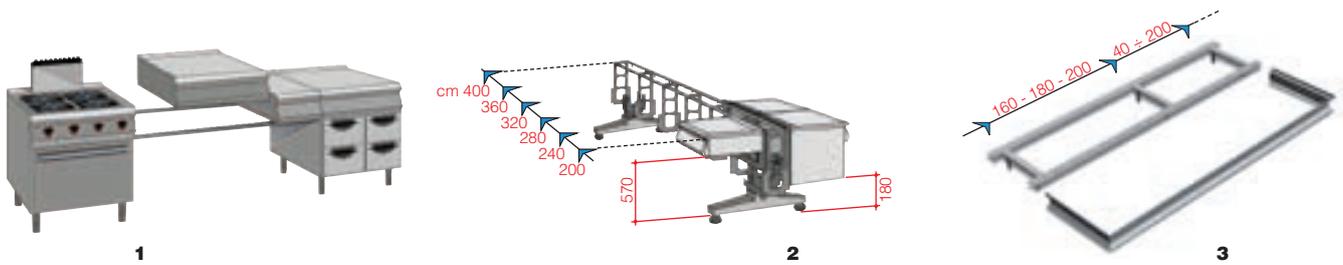


Mod.	↕ cm
090TN	40x90x24
090TNCL	40x90x24
090PN	40x90x6
090TC1	40x90x24
091L	40x90x90
190TN	80x90x24
190PN	80x90x6
190TC2	80x90x24
290TN	120x90x24

Mod.	↔ cm
04CPF	40
22CPF	220

Mod.	↔ cm
ØCPRF	40
1CPRF	80
2CPRF	120
3CPRF	160

ALPHA900 COMPONENTI



Alpha900... una proposta davvero su misura

Per Alpha900 è stato realizzato un programma di componibilità che consente di costruirsi la cucina su misura. E' infatti possibile scegliere tra 3 differenti configurazioni:

1. **Appoggio a pavimento su piedi** (optional), con possibilità di scelta tra elementi top, top+forno, top+vano in un mix di svariate soluzioni tra gli oltre 100 modelli in gamma.
2. **A sbalzo su trave di sostegno** per personalizzare senza vincoli strutturali in soluzioni monofronte o bifronte, inserendo con totale flessibilità i vari moduli, sia top che con vano/forno inferiore. La trave di sostegno riceve al suo interno il posizionamento di tutta l'impiantistica necessaria alle alimentazioni.
3. **Su zoccolo**, inox o muratura, con l'utilizzo di un telaio plurimodulo di sostegno, in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10mm, che permette, dimensionalmente, infinite soluzioni.



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



7900193-6

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.