



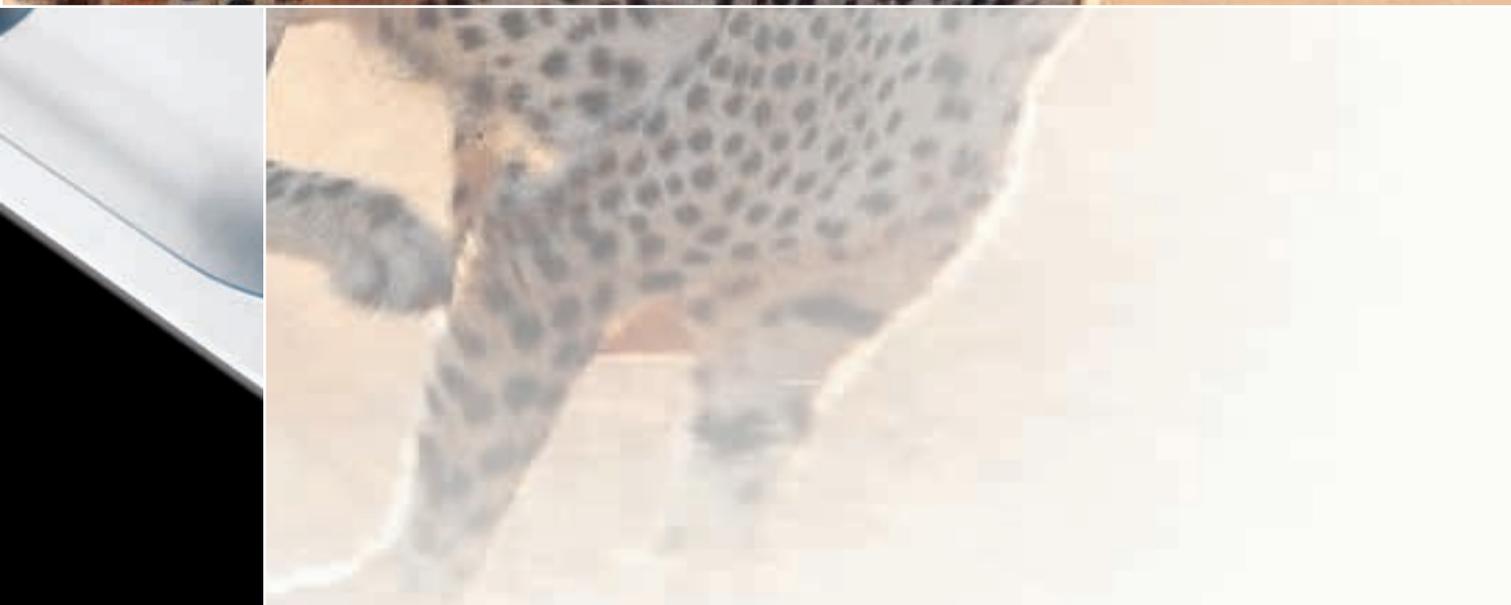
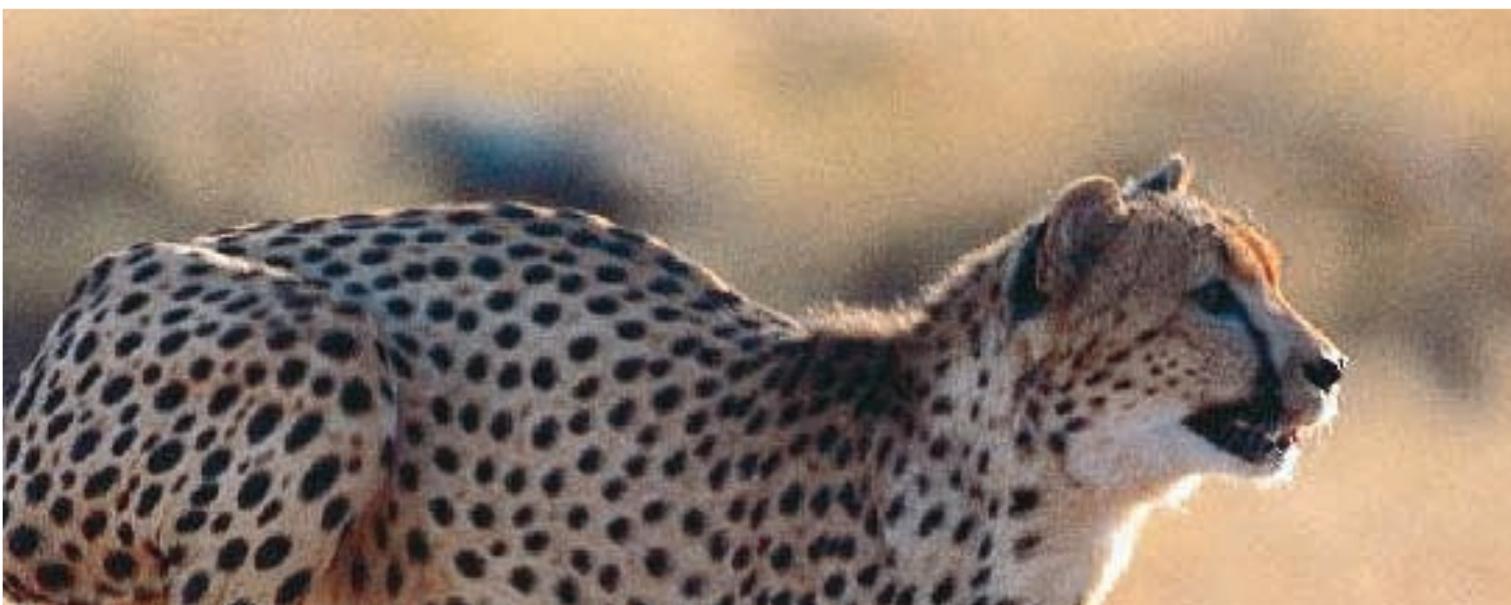
**GAMMA**



**ANGELO PO**

Potenza





## **Potenza** elevata per prestazioni professionali

Pur nelle ridotte dimensioni della profondità mm 700 la serie GAMMA fornisce le massime potenze possibili, fornendo le prestazioni caratteristiche delle attrezzature professionali. Ogni prodotto è progettato e realizzato per garantire velocità di servizio, elevate potenze specifiche, ampie superfici di cottura, precisione nelle temperature.





Solidità

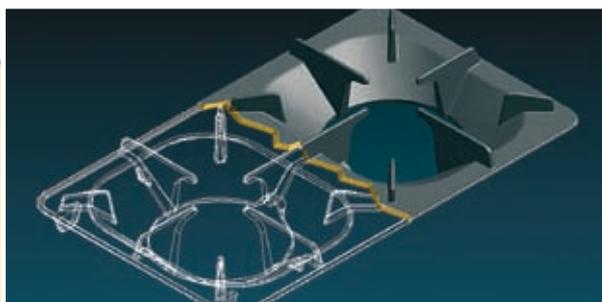
## Solidità ed Affidabilità maggiore dello standard del mercato

Per precisa scelta la serie GAMMA è costruita con il piano da 12/10 di mm, il 20% in più di spessore di quanto oggi offre gran parte del mercato, per garantire un funzionamento negli anni privo di problemi strutturali. Solidità che continua in una struttura autoportante in acciaio inox AISI 304, in bruciatori e spartifiamma in ghisa, griglie di appoggio pentole particolarmente robuste, piastre di elevato spessore.

L'affidabilità è garantita dall'utilizzo di componentistica largamente sperimentata e dagli 85 anni di esperienza Angelo Po.



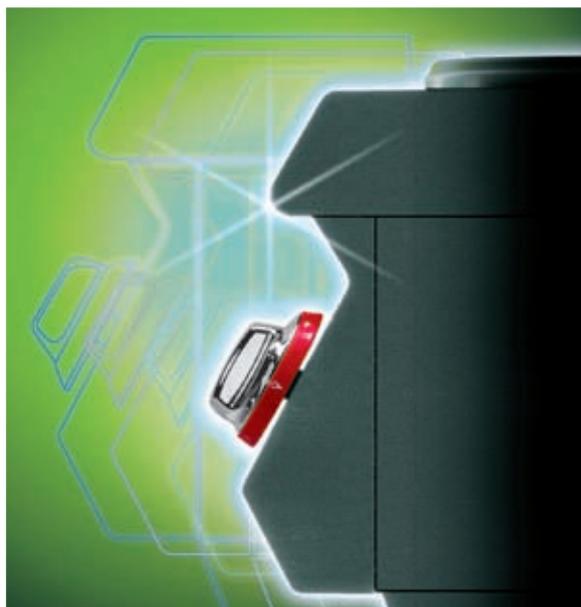
Sezione del piano acciaio inox, spessore 1,2 mm







## Igiene sicura e facilmente ottenibile



Facilità di pulizia e sicurezza igienica sono caratteristiche irrinunciabili in una cucina professionale.

La serie GAMMA prevede l'utilizzo dell'acciaio inossidabile AISI 304 ed i recipienti destinati al contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 316 ed AISI 304. Tutti i piani sono accostati e bloccati in modo sicuro, i camini posteriori hanno una sagomatura a tenuta liquidi, l'invaso di raccolta liquidi dei fuochi aperti è ampio, raggiato ed a tenuta.

I modelli della linea GAMMA sono certificati C.S.Q.A. a garanzia delle prescrizioni del disegno igienico (Certificati nr. 1857-1864).





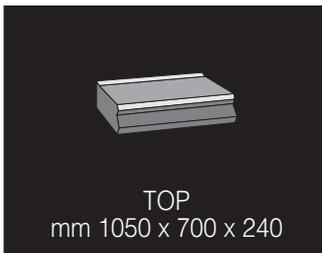
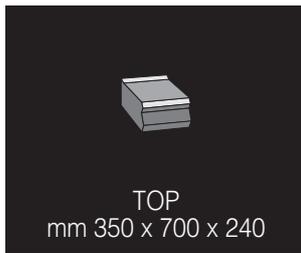
## **Ergonomia e Design** che nasce sin dal progetto

Caratterizzante nella serie GAMMA è un design particolarmente attento e raffinato, per fornire strumenti di lavoro non solo esteticamente all'avanguardia ma anche funzionali e facili da utilizzare. Nella serie Gamma la ricerca stilistica avviene fin dalle prime fasi progettuali e non è mai fine a se stessa ma indirizzata ad ottenere flessibilità, componibilità, igienicità; praticamente le condizioni di lavoro ideali per ogni Chef.



# Il Programma

offre una ampia  
possibilità di scelta



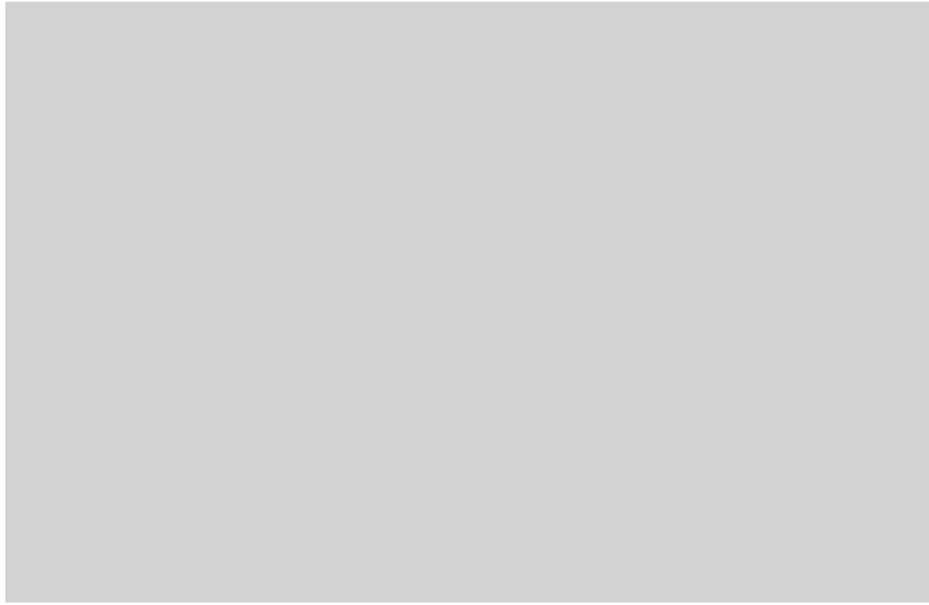
**Pentole**

**\* Brasiere**

**Piastre elettriche e vetroceramica**

**Fuochi aperti**

**Friggitrici \* e scaldapatate**



EL.

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br>0G0PE1<br>(kW 4,6) | <br>0G0PE2<br>(kW 5,2) | <br>0G0PEVTR<br>(kW 4,2)<br><br>0G0VT11<br>(kW 7) |
|---|---|--|

|  |  |
|--|--|
| EL.  | EL.  |
| <br>1G0PE1<br>(kW 9,2) | <br>1G0PE2<br>(kW 10,4) |
|                        | 1G0PEVTR<br>(kW 8,4)<br>1G0VT11<br>(kW 14)   |

|   |   |
|---|---|
| EL. kW 13,8   | EL. kW 15,6   |
| <br>2G0PE1 | <br>2G0PE2 |

GAS kW 12

  
0G0FA0

GAS kW 22

  
1G0FA0

GAS kW 32

  
2G0FA0

GAS kW 7

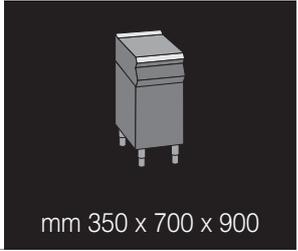
  
0G0FR5G  
(lt.7)

|  |   |
|--|---|
| EL. kW 7,3   | EL. kW 1  |
| <br>0G0FR3E<br>(lt.9)<br>0G0FR3ED<br>(lt.9) | <br>0G0SPE |

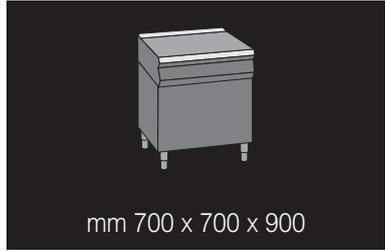
GAS kW 14

  
1G0FR6G  
(lt.7+7)

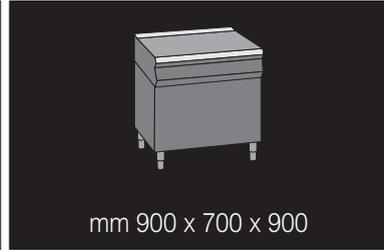
|   |
|---|
| EL. kW 14,6   |
| <br>1G0FR4E<br>(lt.9+9)<br>1G0FR4ED<br>(lt.9+9) |



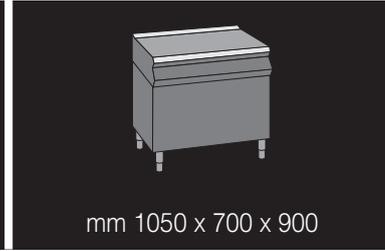
mm 350 x 700 x 900



mm 700 x 700 x 900



mm 900 x 700 x 900



mm 1050 x 700 x 900

GAS kW 12

1G1PD1G (lt.60)  
1G1P1G (lt.60)

EL. kW 9

1G1P1E (lt.60)

GAS kW 7

0G1BR3G

EL. kW 5

0G1BR3E

GAS kW 12

1G1BR1G

GAS kW 14

1G1BR3G

EL. kW 9

1G1BR1E

EL. kW 10

1G1BR3E

EL. kW 5,2

0G1PE2\*

EL. kW 14,4

1G1PE1E  
1G1PE1EV

EL. kW 15,6

1G1PE2E  
1G1PE2EV  
1G1PE2\* kW 10,4

EL. kW 19,2

2G1PE1E  
2G1PE1EV

EL. kW 21

2G1PE2E  
2G1PE2EV

GAS kW 28

1G1FA0G

GAS kW 28

1G1FA0GV

GAS kW 22

1G1FA0E  
1G1FA0EV

GAS kW 23,5

1G1FAPG

GAS kW 38

G1FAGS

GAS kW 38

G1FAGST

GAS

2G1FA0G kW 38  
2G1FADG kW 30

GAS

2G1FA0GV (kW 38)  
2G1FADGV (kW 30)

GAS kW 35,5

2G1FAPG

GAS kW 11

0G1FR3G  
0G1FR3GD (lt.12)

GAS kW 14

0G1FR7G (lt.14)

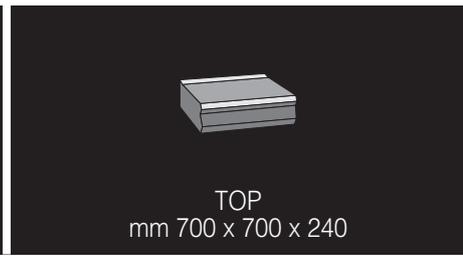
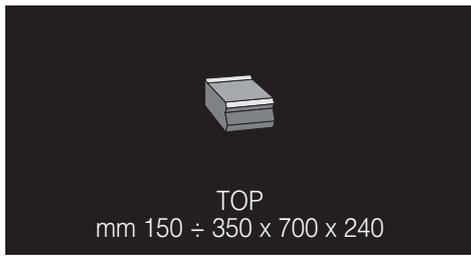
GAS kW 22

1G1FR4G  
1G1FR4GD (lt.12+12)

GAS kW 28

1G1FR8G (lt.14+14)

**Prodotti elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza. \***



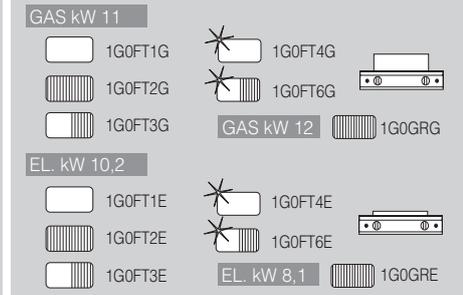
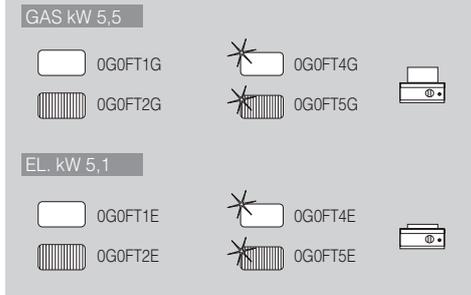
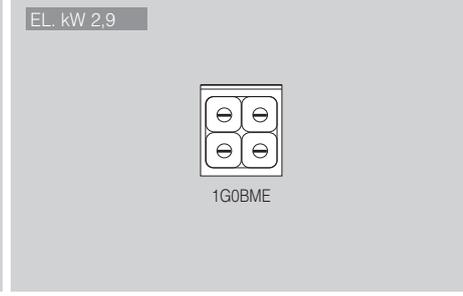
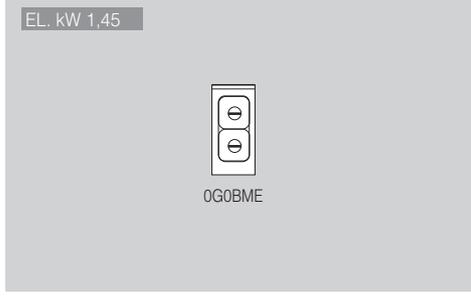
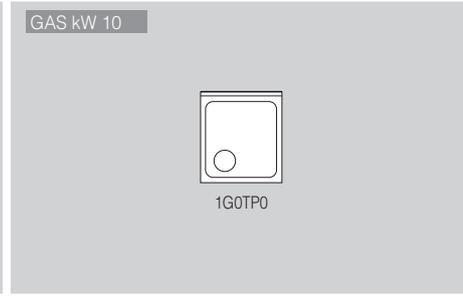
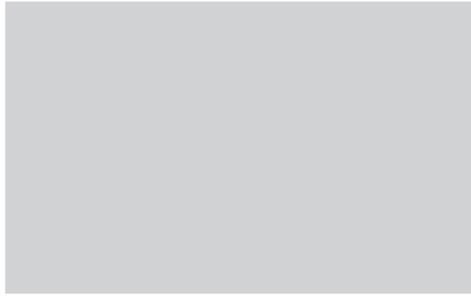
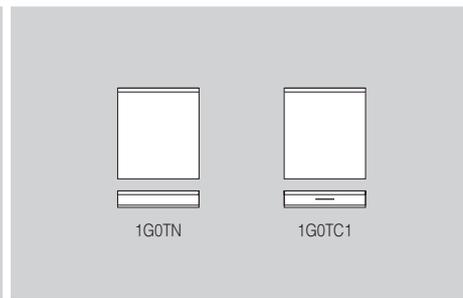
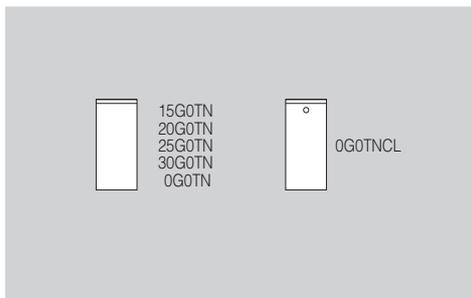
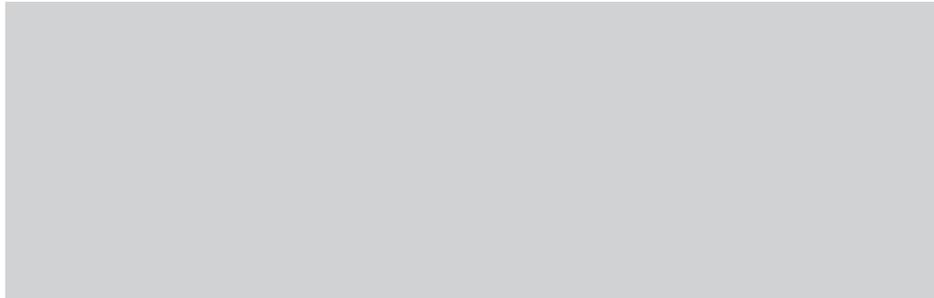
**Cuocipasta**

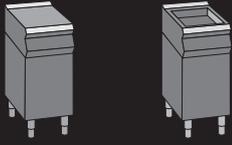
**Neutri**

**Tuttapiastra**

**Bagnomaria**

**Fry-Top e Griglie**





mm 350 x 700 x 900



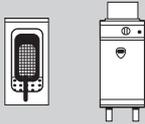
mm 700 x 700 x 900



mm 1050 x 700 x 900

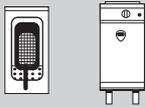
GAS kW 10

OG1CP1G (lt.26)



EL. kW 9

OG1CP1E (lt.26)  
OG1CP1EC\* (lt.26)



GAS kW 20

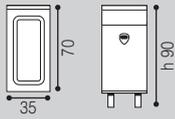


1G1CP2G  
(lt.26+26)

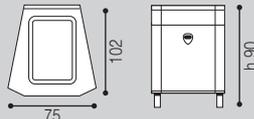
GAS kW 16



1G1CP1G  
(lt.40)

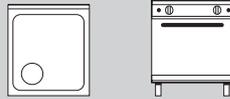


OG1L



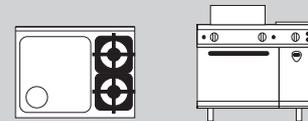
AG1L

GAS kW 14,5



1G1TP0G

GAS kW 28



2G1TP3G

EL. kW 5,1

OG1FT2E\*

OG1FT4E\*



EL. kW 10,2

1G1FT2E\*

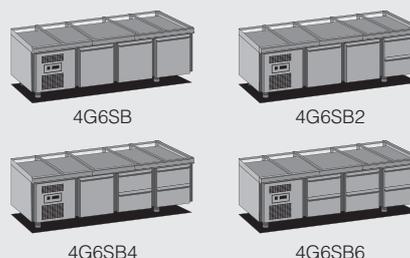
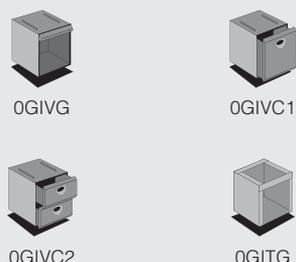
1G1FT4E\*

1G1FT6E\*



**Prodotti elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza. \***

# VANI E TELAI BASE PER ELEMENTI TOP



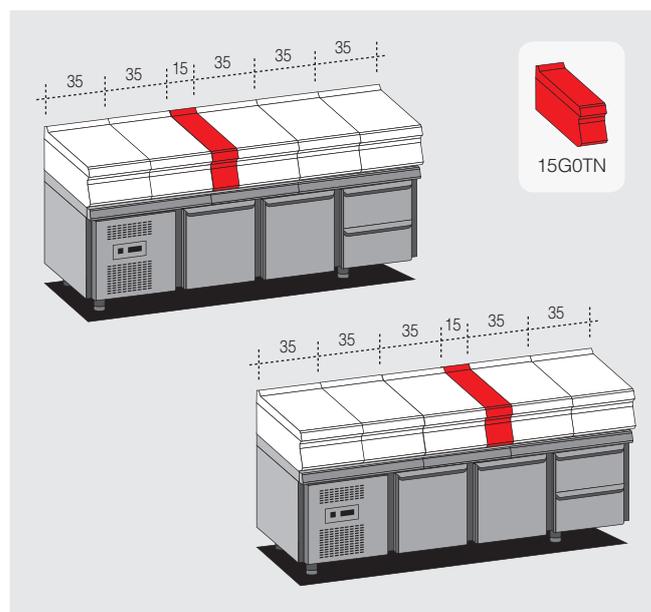
## Gamma... una soluzione su misura

Per gli elementi top, esiste un'ampia scelta di vani base come telai, vani neutri, riscaldati, basi refrigerate o il telaio per l'incasso del forno misto Angelo Po FM423E.

**Basi refrigerate:** installazioni **NON** consentite al di sotto di tuttapiastre gas, fry-top gas, griglie ceramica gas, friggitorici gas. Per i modelli da cm 190, è possibile inserire l'elemento neutro 15G0TN come tamponamento dei 15 cm eccedenti la modularità degli elementi top. Nella figura accanto, le due posizioni obbligate dell'elemento da 15 cm sopra il telaio.

**Telaio per l'incasso del forno misto FM423E:** realizzato in acciaio inox AISI304, permette l'incasso del forno misto Angelo Po FM423E1-E2 al di sotto di elementi top da cm 70. **Incasso possibile solo** al di sotto di fuochi aperti, piastre elettriche, vetroceramica infrarosso, fry-top elettrici, bagnomaria ed elementi neutri.

**Base riscaldata:** dotata di portine, sistema di riscaldamento ventilato con termostatazione 30-90°C. Non posizionabile sotto a vetroceramica induzione e infrarosso, friggitorici elettriche, griglia elettrica.



**a** | Kit travi di sostegno per elementi top

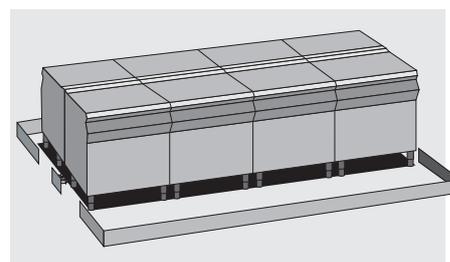
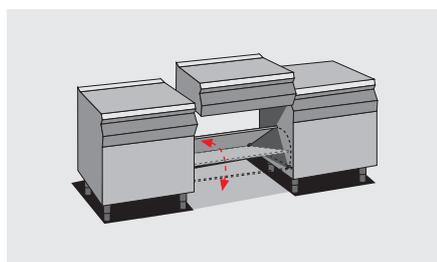
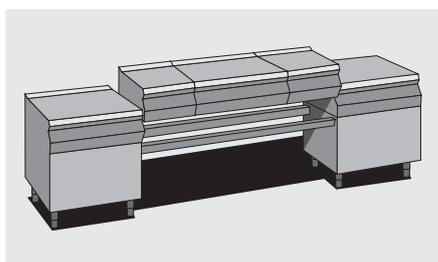
|              |           |
|--------------|-----------|
| <b>0GPSS</b> | L= 35 cm  |
| <b>1GPSS</b> | L= 70 cm  |
| <b>2GPSS</b> | L= 105 cm |
| <b>3GPSS</b> | L= 140 cm |
| <b>4GPSS</b> | L= 175 cm |

**b** | Kit ripiani di fondo

|              |           |
|--------------|-----------|
| <b>0GPRF</b> | L= 35 cm  |
| <b>1GPRF</b> | L= 70 cm  |
| <b>2GPRF</b> | L= 105 cm |
| <b>3GPRF</b> | L= 140 cm |
| <b>4GPRF</b> | L= 175 cm |

**C** | Zoccolatura

|              |   |
|--------------|---|
| <b>070GZ</b> | L= 70 cm  |
| <b>105GZ</b> | L= 105 cm   |
| <b>140GZ</b> | L= 140 cm   |
| <b>175GZ</b> | L= 175 cm   |
| <b>210GZ</b> | L= 210 cm   |
| <b>245GZ</b> | L= 245 cm   |
| <b>280GZ</b> | L= 280 cm   |
| <b>KGZ</b>   | Tamponamento zoccolatura<br>blocchi schiena schiena |



## Fuochi Aperti

I bruciatori di piano da 6 kW ( $\varnothing$  mm 110 a doppia corona) e da 4 kW ( $\varnothing$  mm 80 monocorona) in ghisa con spartifiamma in ghisa smaltata, sono la garanzia di grande potenza disponibile. Disponibili in soluzioni top da 2-4-6 fuochi, attrezzabili con vari sostegni ed in soluzioni da 4 e 6 fuochi con forno - in acciaio inox - statico 2/1 G.N. Completa la gamma, il modello 6 fuochi monocorona da 5 kw su forno statico gas a tutta larghezza, con controllo termostatico.





## Vetroceramica

Piani in vetroceramica riscaldati da **resistenza all'infrarosso** permettono i vantaggi del riscaldamento su piastra elettrica e la praticità di pulizia del piano in vetro. Disponibile la versione **a induzione**, da 2 o 4 zone (3,5 kw cad). 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.



## Piastre Elettriche

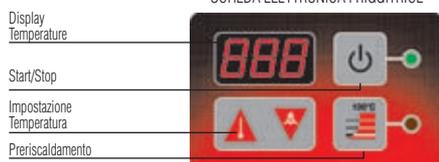
Inserite nel piano "a tenuta" sono disponibili in soluzioni di piastre tonde o piastre quadre, e potenze da kW 2 a kW 2,6 cadauna, in soluzioni Top e con forno statico - in acciaio inox- 2/1 G.N.



## Friggitrici

Vasche raggiate, fondo vasca stampato, inserimento delle vasche sul piano con invaso di espansione olio, fissaggio al piano in modo continuo con saldatura robotizzata, scarico olio a fine servizio in modo razionale, funzionale e sicuro: queste alcune caratteristiche delle friggitrici serie Gamma, disponibili in varie soluzioni di capacità vasca e di riscaldamento a gas ed elettrico, con controllo temperatura elettromeccanico o con pannello elettronico. I modelli a gas dispongono di due differenti tipologie di bruciatori: a tubi di fumo, in vasca, a contatto con l'olio. Dedicata ai prodotti a maggior contenuto di farina e ad un uso più intenso (garanzia di una maggiore produttività); esterni alla vasca (detta a chiglia di nave) per garantire una maggiore pulizia della vasca e durata dell'olio.

SCHEDA ELETTRONICA FRIGGITRICE





## Pentole

La capacità utile dei recipienti di litri 60 si è dimostrata la più "centrata" per le esigenze di servizio dell'utilizzatore: il riscaldamento gas diretto, gas indiretto od elettrico indiretto permette di scegliere il prodotto più idoneo in funzione dell'energia disponibile e delle preparazioni gastronomiche da realizzare.



## Cuocipasta

Progettate per ottimizzare il servizio "à la carte" garantiscono elevata potenza, permettono un rabbocco facile dell'acqua, assicurano la massima praticità d'uso. Alimentazione acqua in vasca tramite elettrovalvola e controlli di sicurezza con ripristino automatico del livello minimo di acqua in vasca. Le vasche ed i cestelli sono in acciaio inox AISI 316 L .



## Bagnomaria

La vasca è a dimensioni 1/1 o 2/1 G.N., stampata, saldata al piano in modo continuo, con bordo per il contenimento della condensa. Il riscaldamento è elettrico, indiretto, fissato sul fondo esterno della vasca e controllato termostaticamente.



## Tuttapiastra

La piastra di elevato spessore in acciaio speciale 16M05, particolarmente idoneo alle alte temperature, e la soluzione di riscaldamento adottata con il bruciatore a gas assicurano le zone isotermiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto. Disponibile in versione top o con forno statico - in acciaio inox - 2/1 G.N.





## Fry Top

Vastissima è la possibilità di scelta per le cotture a contatto, proponendo la serie Gamma Fry Top con piastre satinata in acciaio FE 510D lisce, rigate o trattate al cromo e diverse aree di lavoro. Disponibili con funzionamento elettrico od a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.



## Griglie

L'indiscutibile eccellenza della cottura per contatto su griglia in ghisa smaltata è potenziata dalla capacità di irraggiamento delle formelle in ceramica che, riscaldate a gas, consentono cotture precise, veloci, con grande facilità e praticità d'uso dell'apparecchio. Nel modello elettrico il riscaldamento è ottenuto dalle resistenze che a contatto scaldano la griglia in ghisa. Il sistema è inoltre caratterizzato da un involucro che, posto sotto la griglia, permette il riempimento d'acqua e il conseguente abbattimento dei fumi di cottura.

Formelle in ceramica per il modello gas.



## Brasiere

L' indiscussa versatilità d'uso delle  
brasiere a vasca ribaltabile viene  
confermata dai modelli della serie  
GAMMA, con vasca da litri 30 e  
riscaldati a gas od elettrici.

A questi si affiancano brasiere a vasca  
fissa che, pur con diversa soluzione di  
scarico prodotto, mantengono immutate  
le prestazioni eccellenti e la flessibilità  
d'uso per sughi, cotture in velo d'olio,  
cotture per contatto, cotture per  
immersione in acqua.





## Elementi Neutri, Vani Base, Telai ed accessori

La necessità di fornire, tra gli elementi di cottura, elementi di appoggio è soddisfatta da vani o telai in varie dimensioni. Per il sostegno dei TOP è prevista un'ampia proposta di vani (con il volume interno fisicamente separato dal top superiore), base riscaldata, telai di sostegno perimetralmente pannellati, in varie dimensioni di modulo e basi refrigerate. Tra gli elementi neutri è disponibile anche un elemento angolare (22,5°) per cucine dimostrative.

**Basi refrigerate:** struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304. Sul piano è inserito un speciale telaio in acciaio inox AISI 304 per permettere l'installazione degli elementi top della linea Gamma. Vani 1/1 GN e cassette 1/2 sull'ultimo vano. Temperatura 0/+10°C; classe di tropicalizzazione +43°C. Pannello comandi termometro-termostato digitale. Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa. In dotazione: 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 + 1 griglia plastificata per vano.





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



7Y90936-12

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.