ANGELO PO
ANGELO PO
concept

E’ bello essere
attraenti...

Estetica, professionalità e funzionalità in soli 60 cm.

concept

Dal 1922 Angelo Po è il partner di 200.000 Chef in tutto il mondo. I nostri sistemi professionali (di cottura, refrigerazione, lavaggio e preparazione) hanno contribuito a scrivere, assieme a chi ci ha scelto, una storia ricca di tradizione, passione e successi. Oggi questa esperienza rappresenta la vera essenza dello spirito Angelo Po.
La passione che voi esprimete in cucina ogni giorno è per noi stimolo a ricercare soluzioni innovative, a non fermarsi mai...nemmeno ora che è l'alba di una nuova rivoluzione.

Show cooking - Cucina di finitura.

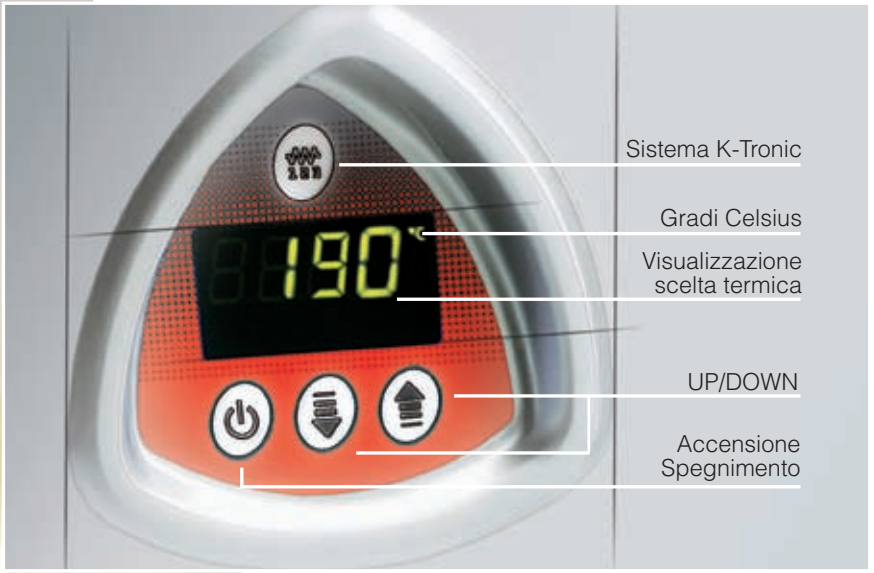
Nuove tipologie di cucina interpretate da nuove generazioni di Chef. Nuovi concept di ristorazione che hanno ulteriormente segmentato il mercato. Dal Catering & Banqueting, passando per i fast food sino alla ristorazione a fronte pubblico. Ed è per servire queste nuove tipologie che Angelo Po ha pensato, ideato e realizzato una gamma **unica** sul mercato e **innovativa** al contempo.
Il suo nome è **CONCEPT** e vanta una serie completa di prodotti per tutte le esigenze della moderna ristorazione rispondendo alle sue richieste: **cucinare in spazio contenuto (solo 60 cm di profondità) con prestazioni professionali.**

Fast food - Pub - Bar

Prestazioni permesse grazie a nuovi materiali, nuovi sistemi di scambio di calore e nuove interfacce di controllo elettroniche.
E ancora innovazioni nella macchina più veloce del mondo: il fry-fastop, capace di raggiungere i 280°C in soli 5 minuti di tempo e nei controlli multifunzione di cuocipasta, friggitrice e brasiera.
CONCEPT è una gamma a libera installazione, con la possibilità di appoggio su basi refrigerate, calde o neutre e con la predisposizione all'allacciamento di ogni singola macchina direttamente sul piano di lavoro.

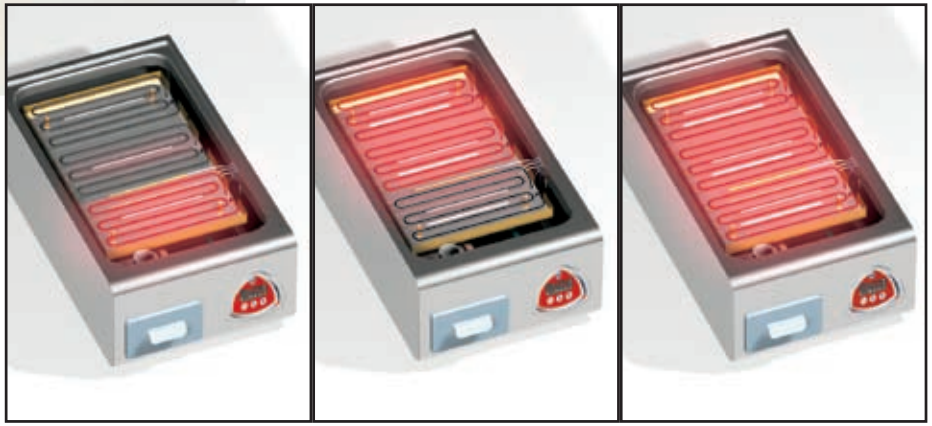
Catering & Banqueting

Con il sistema K-Tronic l'energia si paga da sola...



Pannello

3 scelte termiche, 3 differenti programmi di cottura



K-Tronic 1/3 1400W | K-Tronic 2/3 2800W | K-Tronic 3/3 4200W

...e migliorano i tuoi risultati.

La serie CONCEPT è **unica sul mercato**, anche perchè permette di lavorare con tre differenti potenze di funzionamento (K-Tronic) per tutte le macchine, **salvaguardando i costi di esercizio**, ottenendo risparmi dal 10 al 30% dei costi energetici, ed ottimizzando la cottura di qualsiasi portata gastronomica e di pasticceria: 1/3 della potenza per tenere i prodotti in caldo e per le cotture più delicate,2/3 della potenza per la cucina "à la carte" e potenza piena per le lavorazioni espresse con un grande turnover di clientela.

Fuochi aperti

Prestazioni da professionisti in poco spazio.
Le griglie di piano e i bruciatori sono in ghisa smaltata e smontabili. I bruciatori, monocorona Ø 80 mm da kW 4 e doppiacorona da Ø 110 mm da kW 6, sono comandati con rubinetti valvolati, spia pilota e termocoppia. L'invaso sottobruciatori è raggiato a tenuta di liquidi.

Mod.	6FA		
	Ø 80 mm	Ø 110 mm	
cm	kW 4	kW 6	kW • kcal • BTU
35x60x22 h	1	1	10 • 8600 • 34120

Vetroceramica

Il doppio dell'efficienza.
I modelli vetroceramica con piano di appoggio in vetro ceramica "CERAN", realizzati per ottimizzare la pulibilità della superficie e le prestazioni erogate, sono disponibili in diverse versioni: • **Induzione**: riscaldamento delimitato a singola zona, Ø 230 mm, 5 kW. 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). Disponibile il modello WOK, Ø 300 mm. • **Resistiva infrarosso** con resistenze elettriche da 1,7 e 2,5 kW.

Mod.	6VTIM	6VTR		6VTIW		
					6VTIM 6VTIW kW	6VTR
cm	Ø 23 cm	Ø 18 cm	Ø 23 cm	Ø 30 cm	400V 3 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
35x60x22 h	kW 5	kW 1,7	kW 2,5	kW 5	5	4,1

Massima potenza, consumi minimi

Cuocipasta

Da 40°C a 100°C in soli 10 minuti.
Progettata per ottimizzare il servizio “à la carte” è caratterizzata da corpo e vasca integrati con fondo di spessore 5 mm, saldato e rifinito, in AISI 304.
Il riscaldamento è ottenuto mediante l’innovativo sistema CONTACT, esterno alla vasca, che ottimizza le operazioni di pulizia e permette di raggiungere i 100°C in soli 10 minuti.
La scheda di controllo elettronica permette di impostare la temperatura sino a 190°C e realizzare così differenti modi di cottura: vapore, frittura in velo d’olio, sottovuoto e bagnomaria.

Mod.	6CP		
			400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	lt. AISI 304 6 mm	°C	kW
35x60x22 h	15	190	4,2

Pasta per stupire

concept

Friggitrici

Da 20°C a 190°C in soli 6 minuti.
Il modello friggitrice della serie Concept è realizzato con invaso di contenimento stampato, con ampia zona di espansione olio, e vasca saldata in continuo di tenuta.
Il riscaldamento è ottenuto mediante l'innovativo sistema CONTACT, esterno alla vasca e controllato mediante termostato di sicurezza, che ottimizza le operazioni di pulizia e permette di raggiungere i 190°C in soli 6 minuti.
La scheda di controllo elettronica digitale ha funzioni di controllo temperatura 0-190°C con precisione +/- 1°C.

Mod.	6FR		
			400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	lt.	°C	kW
35x60x22 h	5	190	4,5

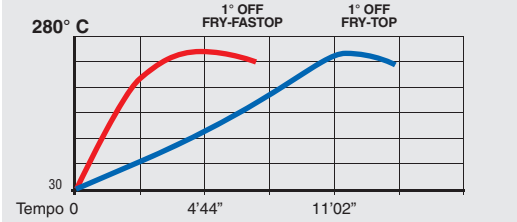
Una tecnologia senza limiti

Fry-Fastop

Da 20°C a 280°C in soli 5 minuti.
Produttività, prestazioni ed uniformità di temperatura. La macchina con le migliori prestazioni del mercato è realizzata con un invaso di contenimento piastra stampato in unico pezzo e saldato a tenuta igienica alla piastra, spessore 8 mm in Fe510d.
Il riscaldamento è ottenuto mediante l'innovativo sistema CONTACT che permette di ottenere una maggiore erogazione di potenza ed una migliore uniformità di temperatura rispetto agli usuali sistemi di scambio resistivi. Lo scarico dei grassi di cottura è convogliato tramite il foro presente nella parte anteriore direttamente nella bacinella raccolta sughi.

Mod. 6FTL - 6FTR			
			400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	cm	°C	kW
35x60x22 h	50,9x30,4	250	4,2

Confronto Fry-Fastop Fry-Top



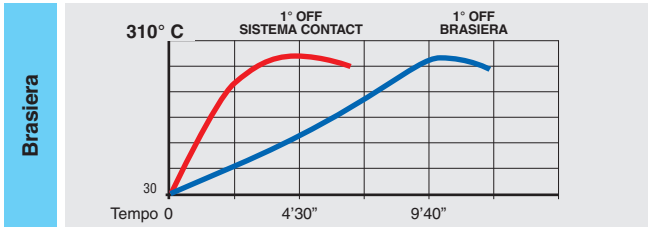
Toccate la potenza in 5 minuti

concept

Brasiere

Da 20°C a 300°C in soli 5 minuti.
Invaso di contenimento piastra stampato in unico pezzo e saldato a tenuta igienica a piastra spessore 8 mm finemente satinata in AISI 304.
Il riscaldamento è ottenuto mediante innovative resistenze elettriche con controllo della temperatura mediante termostato e impostando il display elettronico digitale.
Possibilità di realizzare cotture a **vapore, in velo d'olio, sottovuoto e bagnomaria**.

Mod. 6BR				
				400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	cm	lt.	°C	kW
35x60x22 h	50,9x30,4	11	250	4,2



Nessun limite di utilizzo

Elementi neutri

Realizzati in acciaio inox AISI 304 con piano 10/10. Fianchi a struttura scatolata autoportante. Il modello 6TN è dotato di pianetto in nylon alimentare 1/1GN. Il modello 156TN è provvisto di 3 inserti porta-utensili, Ø 100 mm, h=130 mm.

Mod.	6TN	156TN
	cm 35x60x22 h	cm 15x60x22 h

Piano Caldo

Realizzato completamente in AISI 304, struttura in un corpo unico senza saldature con piano spessore 5 mm, è ideale per il mantenimento a temperatura dei piatti in attesa del servizio. Possibilità di mantenere in caldo sino a 120°C.

Mod.	6PC			
			230V 1N 50/60Hz	
cm	G.N.	°C	kW	
35x60x22 h	1/1	120	0,4	

Bagnomaria

Vasca di dimensioni 1/1 G.N. stampata e saldata al piano in modo continuo con bordo per il contenimento della condensa. Riscaldamento elettrico, esterno alla vasca, e controllato tramite termostato.

Mod.	6BM			
			230V 1N 50/60Hz	
cm	1/1 G.N. lt.	°C	kW	
35x60x22 h	4	100	0,765	

concept

Tutto cambia... Non le abitudini

Basi di supporto per elementi Concept

	Per nr. elementi	mm		lt.	W	W	°C	
Telai neutri a giorno								
6T14		1400x700x660						
6T17		1750x700x660						
Basi Neutre								
6B14		1400x700x660						
6B17		1750x700x660						
Basi Calde								
6BC14		1400x700x660			2430		+30÷+90°	230V/1/50 Hz
6BC17		1750x700x660			2460		+30÷+90°	230V/1/50 Hz

La proposta Concept prevede, come ideale completamento degli elementi a libera installazione, diverse soluzioni tutte realizzate in acciaio inox AISI 304: • **telai neutri a giorno**. • **basi neutre** con portine a coulisse o **calde** con sistema ventilato con termostato; in dotazione: zoccolatura perimetrale, impianto elettrico completo di scatole di collegamento e prese di alimentazione sul piano; accessori disponibili: alzatine e protezioni in vetro, kit ruote. • **basi refrigerate:** evaporatore ad alette esterno al vano ed elettroventilatore, evaporazione automatica della condensa, sbrinamento ad aria. Termometro/termostato digitale. Temperatura di servizio 0/+10°C. Temperatura max ambiente: +43°C. Vani 1/1 GN con cassetti 1/2 (305x548x130 mm) sull'ultimo vano.
In dotazione per vano: una coppia di guide e una griglia. Solo per basi 6BR.. in dotazione zoccolatura perimetrale e impianto elettrico, completo di scatola di collegamento e prese di alimentazione.

6T14

6BALZ14
6B14
neutro

6BALZ14
6BC14
caldo

Il sistema All-in-one

	Per nr. elementi	mm		lt.	W	W	°C	
Basi Refrigerate								
6BR15V		1450x720x660		180	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6BR15VC		1450x720x660		180	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6BR19V		1900x720x660		270	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6BR19VC		1900x720x660		270	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6SAM		1400x700x640		180	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6SA2M		1400x700x640		180	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6SBM		1850x700x640		270	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz
6SB2M		1850x700x640		270	350	290	+0÷+10°	230V/1/50 Hz

refrigerato

concept

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
fax +39/059/642 499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it

7900240-5

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

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

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.

www.apvd.it
02/09 (1000)