

ICON7000

DIMENSIONE ESPRESSIVA



ICON7000

Linea di cottura modulare
profondità 70 cm

“ La nuova dimensione
della grande cucina ”

In 70 cm di profondità c'è posto per la creatività e per la produttività; c'è posto per le tante idee e i tanti progetti di chi ha poco spazio ma vuole grandi risultati. Versatilità, resistenza, prestazioni ed affidabilità: ecco su cosa conta chi con passione lavora ogni giorno per offrire ai propri clienti esperienze culinarie memorabili. ICON7000 condensa tutto questo in 70 cm di profondità.





“ Un concentrato di potenza
e resistenza a misura
della ristorazione di domani ”

“Un distillato
dell’esperienza
Angelo Po”



Versatile **01**

Un sistema davvero completo e flessibile, per ogni contesto di ristorazione, con ampia scelta di moduli base e top.

Potente **02**

In una piccola grande cucina tutto quello che uno chef può desiderare: prestazioni e produttività massimizzate per ottenere tanto, anche in poco spazio.

Fatta per
Durare **03**

Progettata per durare e resistere anche agli impieghi più gravosi, perché sia fuori che dentro è robusta e resistente. Una vera cucina heavy duty!

Confortevole **04**

Tanta attenzione per quei dettagli che fanno la differenza, per facilitare il lavoro e il benessere dello chef.

Facile da
Pulire **05**

L'unica con DISEGNO IGIENICO certificato, alleata della pulizia e della sicurezza alimentare.

Affidabile **06**

Cura dei dettagli, materiali di elevata qualità, affidabilità e sicurezza, sono i marchi di fabbrica Angelo Po.

Elegante e
Concreta **07**

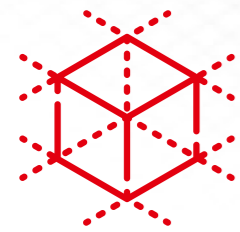
Design funzionale 100% Angelo Po, dalle linee decise, capace di evolvere per le esigenze di domani, pur restando riconoscibile nello stile di oggi.

“ ICON7000
sa quanto vale
lo spazio oggi ”

ICON9000
90 cm

EASYTOP 

ICON7000
70 cm



VERSATILITA' PROGETTUALE

Il sistema veramente flessibile con infinite soluzioni per gli spazi più ristretti, in ogni contesto di ristorazione.

Tantissime possibilità di configurazione, per un sistema ad alte potenzialità: ampia gamma di moduli facilmente installabili su piani di lavoro esistenti o già predisposti su vano a terra, installabili su trave o a ponte; attrezzabili con colonne multifunzionali e vani neutri, caldi e freddi. Il modulo profondo 70 cm e largo 40 cm rende ICON7000 perfettamente abbinabile con ICON9000, il cui modulo ha la stessa larghezza ma profondità 90 cm.



“ Un grande talento in uno spazio contenuto ”



10

GRANDI PRESTAZIONI E PRODUTTIVITÀ IN AMBIENTI RISTRETTI

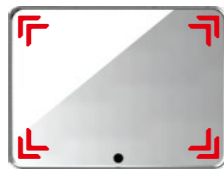
Sfrutta al massimo ogni centimetro disponibile con ICON7000.



6,5 kW



5 kW



XL

Il modulo larghezza 40 cm assicura una produttività ai massimi livelli, che unita alle elevate potenze erogate, garantisce ottime produzioni in tempi rapidi. Fuochi aperti con potenze fino a 6,5 kW, induzione fino a 5 kW, friggitrici, griglie, cuocipasta, frytop con piastre altamente performanti: gli ingredienti ideali per grandi risultati in cucina, ripetibili e costanti nel tempo!



11

TOP 2MM

“La tempra di una piccola grande heavy duty”



PROGETTATA PER SFIDARE IL TEMPO

Robusta e concreta, resistente alla corrosione e all'uso quotidiano degli utilizzatori più esigenti, ICON7000 è stata progettata per durare.

Il piano (spessore 2 mm), il cruscotto (spessore 1,2 mm), il fronte e i fianchi sono in acciaio AISI 304. Le superfici di contatto sono prive di plastica, i camini e le griglie sono in ghisa smaltata, maniglie e portine in acciaio stampato. La componentistica interna ha un elevato grado di durata. Caratteristiche che fanno di ICON7000 la cucina heavy duty nata per fare, in soli 70 cm di profondità, grandi cose.

“ La migliore
alleata di igiene
e sicurezza ”

14

15

GLI UNICI SUL MERCATO CON IL CERTIFICATO DISEGNO IGIENICO



Le caratteristiche progettuali e costruttive di ICON7000 facilitano le operazioni di pulizia e consentono sempre una corretta sanificazione.

Le attrezzature di cottura Angelo Po sono le uniche del mercato ad aver conseguito la certificazione DISEGNO IGIENICO da parte dell'ente indipendente CSQA: le caratteristiche progettuali e costruttive come l'ampio uso di zone arrotondate e inclinate e di materiali a bassa rugosità, garantiscono facile pulizia e corretta sanificazione, aiutando il rispetto dei protocolli HACCP.



CSQA
DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 — CERT. n° 1857
UNI 8421 — CERT. n° 1865

Regulation (EC) No 1935/2004

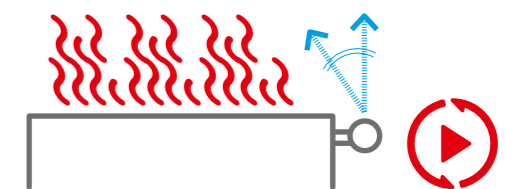


“ Studiata
per il benessere
dello chef ”



NATA SOTTO IL SEGNO DELL'ERGONOMIA

Non solo sicurezza, ma
anche comfort, con soluzioni
uniche per diminuire lo stress
in cucina.



Migliora l'ambiente in cucina!
ICON7000 è dotata dell'innovativo sistema Chef
Comfort-Pro che crea una barriera invisibile tra la zona
di cottura e lo chef. Chef Comfort-Pro riduce il calore
proveniente dalla macchina creando così un ambiente
più gradevole. Allo stesso tempo spinge efficacemente
i fumi e gli odori di cottura verso la cappa, perfezionando
il funzionamento dell'aspirazione ed evitando
il riscaldamento dell'ambiente. L'intensità dell'aria
è regolabile con 3 velocità e il flusso è orientabile.

“ Ci puoi
contare,
sempre ”

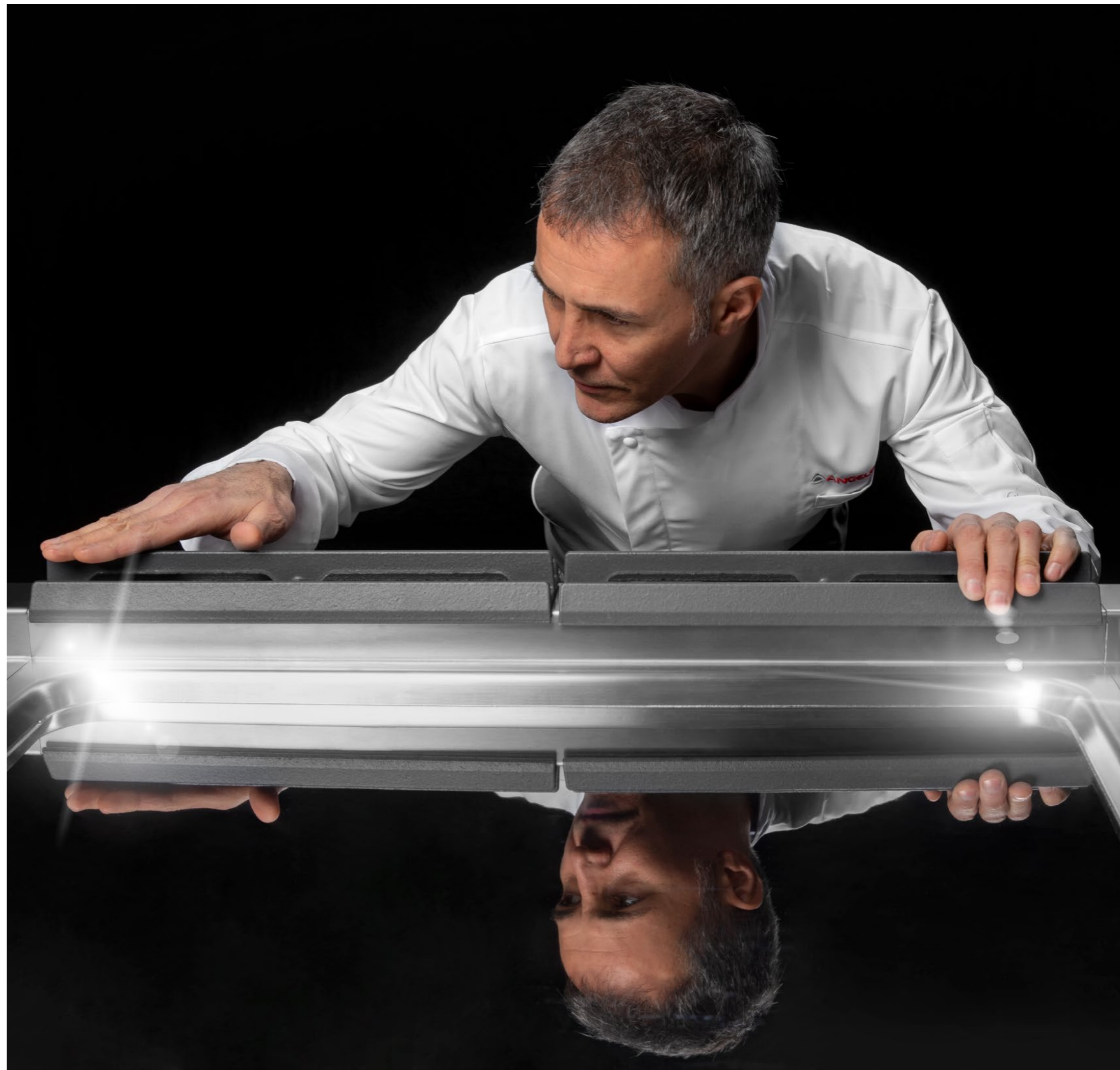
18



L’AFFIDABILITÀ: UN PUNTO FERMO

Soluzioni tecniche costruttive affidabili e di qualità: marchio di fabbrica Angelo Po.

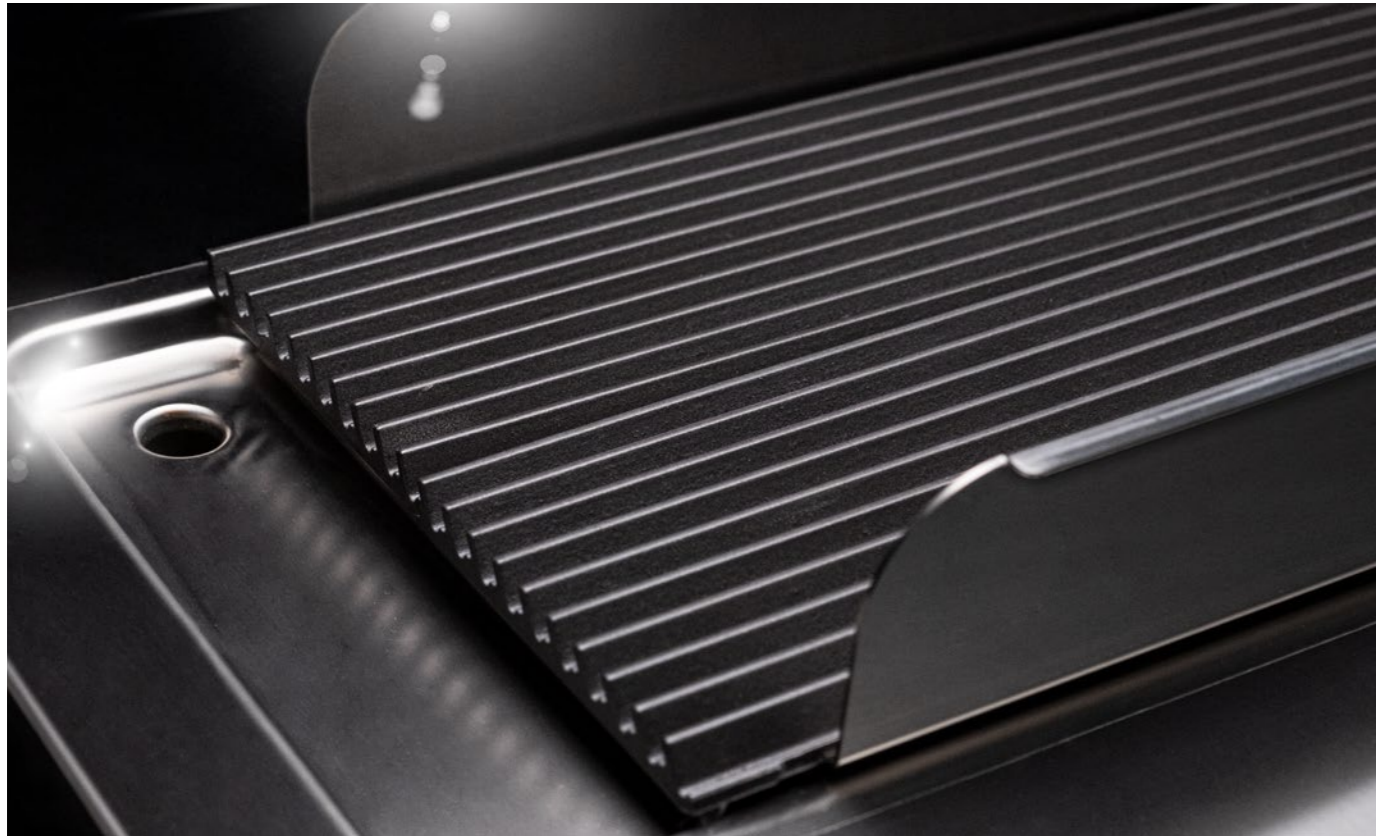
100 anni di storia, tutta la nostra esperienza per attrezzature di qualità: macchine testate e collaudate, resistenti, costruite per durare nel tempo e certificate da prestigiosi enti esterni. Ogni attrezzatura ha la sua carta d’identità: è corredata di tutta la documentazione necessaria e di tutte le certificazioni disponibili, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di qualità e di sicurezza.



19

GRIGLIA.

Risultato gastronomico straordinario



20

Coperchio Barbecue
Versatilità gastronomica



Il coperchio Barbecue con affumicatore per la griglia a gas è un accessorio che amplifica il tipico sapore che regala questo tipo di cottura. Cotture più veloci ed omogenee, senza rinunciare a sughosità e morbidezza. BBQ è la carta vincente nel menù.

Nanotecnologia
Pulizia e qualità di cottura



Il trattamento nano-tecnologico delle griglie favorisce lo scivolamento del grasso. Si riduce il problema dei grassi carbonizzati, difficili da pulire, che possono dare anche un sapore amaro al cibo.

FRY TOP.

Top come le sue prestazioni



21

EVEN-PRO
Cotture uniformi e replicabili



L'uniformità di cottura e la ripetibilità della prestazione sono garantiti da EVEN-PRO, un sistema multi-strato con cui è costruito il fondo delle piastre di fry-top e brasierie elettriche.

Compound
Prestazioni e delicatezza



La migliore soluzione per le cotture a contatto. La piastra in compound, speciale materiale bi-metallico altamente resistente, che può raggiungere alte temperature (320°C), garantisce massima qualità e ripetibilità di cottura.

FORNO JOLLY-E.
Versatilità



Il forno ventilato installabile sotto le apparecchiature versione Top, due da 40 o una da 80 cm. Grazie al nuovo sistema CLIMA-PRO, evita l'accumulo di vapore all'interno della camera, garantendo un risultato gastronomico perfetto.

VANI BASE REFRIGERATI.
Il freddo in cucina



Tutto il freddo a portata di chef grazie all'ampia scelta di vani sotto piano refrigerati, positivi e negativi, con portine o cassette.

INDUZIONE.
Potenza adattiva



Zone di cottura indipendenti, fino a 5 kW ciascuna: rapidità e produttività, per la clientela più esigente.

FUOCHI APERTI.
Robusti e potenti per eccellenza



I bruciatori a doppia corona hanno una potenza fino a 6,5 kW, per una cottura più veloce e omogenea. Facile pulizia e durata nel tempo, grazie alle griglie in ghisa e all'invaso stampato.

Caratteristiche Costruttive.

FUOCHI APERTI

Bruciatori a doppia corona con potenza di 6,5 kW, diametro 110 mm, e monocorona con potenza di 4 kW, diametro 80 mm, per la massima efficienza, uniformità di distribuzione e scambio termico. Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una migliore uniformità e distribuzione termica sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni. Si evitano così accumuli di calore in un unico punto e si ottimizza il trasferimento di energia al prodotto. Bruciatori e griglie in ghisa, estraibili e lavabili. Spia pilota protetta da urti accidentali e sopraelevata, per salvaguardare il sistema dal contatto con i liquidi. Tubo Venturi del bruciatore con geometria innovativa che garantisce un'ottimale combustione e riduce al massimo la possibilità di occlusione dell'ugello gas. Il bruciatore e la griglia di appoggio tegami, in ghisa smaltata, fungono da volano termico migliorando la resa del bruciatore del 15%. I supporti bruciatore hanno una copertura ceramica per favorire la rimozione del bruciatore e la pulizia.



TUTTAPIASTRA

Per cotture indirette di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati. Piastra di cottura radiante in acciaio 16Mo5 ad elevata trasmissione termica, spessore 15 mm, che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate.

ELETTRICO

2 o 4 zone di cottura, con regolazione della temperatura indipendente. Riscaldamento attraverso elementi radianti ad infrarosso che garantiscono tempi di risposta rapidi ed elevata efficienza.

GAS

La piastra radiante genera zone concentriche a diverse temperature, degradanti dal centro a 450°C verso i bordi. Riscaldamento tramite bruciatore centrale, accensione piezoelettrica. Asportando il disco centrale, è possibile utilizzare la fiamma del bruciatore per "coup de feu" con la padella.



PIASTRE ELETTRICHE

Piastre di cottura di forma quadrata, in ghisa, fissate al piano a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica per evitare il surriscaldamento per funzionamento a vuoto. Ogni piastra da 2,6 kW con superficie utile riscaldante di 5,1 dm² è azionata da un commutatore a 7 posizioni. Disponibili modelli predisposti per il taglio di potenza.



VETROCERAMICA

Piano di cottura in vetroceramica di elevato spessore 6 mm, inserito a filo piano e sigillato a tenuta di liquidi. Massima pulibilità grazie al piano completamente liscio ed ermetico. Potenza regolabile su 10 livelli.

PIANI A INFRAROSSO

Alte prestazioni garantite da resistenze ad incandescenza ad infrarosso, zone di cottura indipendenti da 2,5 kW.

PIANI A INDUZIONE

Riscaldamento a singola zona da 3,5 o 5 kW. Sicurezza nella zona di lavoro garantita da tre sensori posizionati sotto il vetro ceramico, per evitare funzionamenti impropri.

La rapidità di risposta è garantita dalla potenza erogata in funzione del recipiente di cottura; aumenta così la velocità del servizio. Bassissimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame.

Risparmio energetico: fino all'80% rispetto le tradizionali piastre elettriche.



FRIGGITRICI

Vasche saldate al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia. Grande vaso frontale per l'espansione dell'olio in cottura. Comandi meccanici oppure digitali con scheda elettronica che gestisce i programmi di frittura, allarmi, preriscaldamento e melting.

GAS

Riscaldamento tramite bruciatori ad alte prestazioni, esterni alla vasca (vasche a chiglia di nave) o tubi di fumo inseriti in vasca. Accensione piezoelettrica per le versioni meccaniche, elettrica a treno di scintille per le versioni digitali.

ELETRICI

Resistenze elettriche corazzate ad alta efficienza, inserite in vasca, ribaltabili per permettere una rapida e completa pulizia. Predisposizione per il taglio di potenza nei modelli digitali.



CUOCIPASTA

Per la cottura di pasta, riso o altre cotture in acqua. Vasca di cottura di grande capacità (30 litri), utile a contenere cestelli fino a dimensione GN 2/3, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia durata nel tempo e resistenza alla corrosione del sale. La vasca è saldata al piano, stampata a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia. Circolazione dinamica dell'acqua di cottura per un'efficace eliminazione a sfioro delle schiume ed una migliore qualità gastronomica. Erogazione acqua in vasca progettata per evitare schizzi verso l'operatore e la contaminazione della rete idrica.

GAS

Elevate prestazioni garantite dalla camera di combustione che si sviluppa sotto e intorno alla vasca.

ELETRICO

Grandi performance grazie alla resistenza corazzata ad elevata efficienza, immersa direttamente in vasca. Disponibili modelli predisposti per il taglio di potenza.



FRY-TOP

Piano stampato con piastra di cottura saldata a tenuta di liquidi per una veloce ed efficace pulizia. La raccolta dei residui di cottura avviene o nei cassetti estraibili posti sul cruscotto o in bacinella posta nel vano inferiore. Comandi indipendenti per singola zona di cottura e controllo termostatico della temperatura.

Per ogni esigenza, ampia scelta di misure, finiture e materiali:

- piastra in Compound, per eccellenti risultati in cottura, grande resistenza all'usura e durata nel tempo, grazie alla costruzione multi-strato;
- piastra trattata al cromo duro, per un'estrema pulibilità, prontezza di risposta e basso irraggiamento di calore verso l'operatore;
- piastra in acciaio dolce (*), per il massimo di trasmissione di calore e finitura in cottura.

Controllo termostatico della potenza tramite sensori di controllo termico sotto piastra che garantiscono una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura.

ELETRICO

Uniformità delle temperature sulla piastra e prontezza di risposta, per avere un costante risultato di cottura, grazie all'innovativo sistema di EVEN-PRO. Disponibili modelli predisposti per il taglio di potenza.

GAS

Massime prestazioni e uniformità di cottura grazie all'utilizzo del sistema di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma), su ogni zona di cottura. Accensione piezoelettrica.



* Disponibili solo per i paesi al di fuori della Comunità Europea.

GRIGLIE

Innovativo trattamento superficiale, brevettato, con nano-tecnologia sulle griglie di cottura, che aumenta lo scorrimento del grasso per cotture perfette e una pulizia semplice e veloce. Griglie di cottura in ghisa smaltata che funge da volano termico per una migliore resa in cottura.

ELETRICO

Grazie al sistema Contact-Pro, le resistenze elettriche si appoggiano direttamente alla griglia di cottura, combaciando perfettamente, garantendo così la massima efficienza nella trasmissione del calore. Tempi di salita in temperatura ridotti, costante mantenimento termico e minori sprechi di energia. L'utilizzo della griglia avviene con acqua sotto il piano di cottura utile per l'abbattimento dei fumi e la raccolta dei grassi. L'umidità generata dall'evaporazione dell'acqua migliora la cottura dell'alimento rendendolo più morbido. Immissione acqua in vasca con controllo manuale e scarico liquidi tramite troppo pieno con filtro, per evacuazione continua dei grassi. Il gruppo resistenze è sollevabile per una completa ed efficace pulizia della vasca.

GAS

Alta produttività e uniformità garantiti da un bruciatore, a due rami di fiamma, da 7 kW di potenza per ogni zona di cottura, che riscalda formelle in pietra ceramica poste sotto la griglia di cottura in ghisa. La speciale forma delle griglie aumenta l'uniformità, la qualità della cottura e favorisce il drenaggio dei grassi verso il punto di raccolta frontale. I grassi e residui di cottura sono raccolti nelle vaschette poste nei cruscotti, a tutta profondità, per ogni zona di cottura. I modelli su vano dispongono di bacinella aggiuntiva per la raccolta liquidi, posta nel vano inferiore. Griglia di cottura, bruciatore, telaio porta formelle e paraspruzzi sono asportabili e lavabili. Possibilità di cotture Barbecue grazie al coperchio accessorio.



BRASIERE

Macchina pluri-specialistica adatta per sughi, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio. Profilo di convogliamento dei liquidi nella zona frontale della vasca per un'ottimale operazione di sversamento. Cerniera professionale ad alta resistenza per garantire apertura e posizionamento corretto del coperchio. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo in acciaio inox AISI 430, per coniugare la massima velocità di riscaldamento, la migliore diffusione del calore e la massima igiene. Sollevamento manuale, immissione acqua direttamente in vasca tramite rubinetto. Temperatura di lavoro: 60-300°C.

ELETTRICO

Fondo vasca con sistema EVEN-PRO che garantisce elevata uniformità di cottura, stabilità delle temperature e un'alta efficienza nel trasferimento del calore.

GAS

Grazie a due speciali bruciatori a sei rami di fiamma e all'elevato spessore del fondo vasca, 10 mm, si ottiene la massima uniformità di temperatura per cotture omogenee ed un elevato risparmio energetico. Accensione elettrica a treno di scintille.



PENTOLE INDIRETTE

Adatta a tutte le cotture in immersione come fondi bruni, zuppe, brodi, marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento. Recipiente di cottura interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, inserito sul piano, a tenuta, tramite saldatura continua. Cerniere e struttura coperchio Heavy Duty. Rubinetti di carico acqua calda e fredda, becco erogatore snodabile sul piano per il riempimento e lavaggio del recipiente di cottura. Lo stesso erogatore per il riempimento dell'intercapedine. Disponibile in versione gas ed elettrica. Accensione piezoelettrica nella versione gas.



BAGNOMARIA

Vasca stampata in acciaio inox AISI 304, ampiamente raggiata, con pendenza sul fondo per favorire lo scarico; bordo per il contenimento della condensa. Utile a contenitori GN 1/1. Controllo temperatura da 30° a 90°C, termostato di sicurezza di massima temperatura a protezione sul livello minimo consentito (stampato sulla vasca). Scarico con comando a rotazione sul fronte macchina per consentire uno svuotamento rapido ed efficace. Riempimento vasca manuale. Predisposizione per il controllo remoto dei picchi di potenza.



FORNO VENTILATO E STATICO

Per fuochi aperti, piastre elettriche e tutta-piastra, il forno inferiore è disponibile in versione integrata con riscaldamento a gas o elettrico, statico o ventilato. La ventilazione dimezza i tempi di cottura e aumenta le produttività rispetto alla versione statica. Camera di cottura in acciaio inox AISI 430, guide porta-teglie a 3 livelli in acciaio inox, smontabili. Porta forno coibentata con contro-porta stampata, guarnizione in gomma silconica a garanzia di tenuta del calore e durata nel tempo. Capacità GN 2/1 (versione statica) o 1/1 (versione ventilata). Temperatura max: 300°C. Accensione piezoelettrica nelle versioni gas.

FORNO ELETTRICO VENTILATO JOLLY-E

Permette la massima flessibilità di abbinamento con gli elementi top. Innovativo sistema CLIMA-PRO per l'espulsione forzata dei vapori di cottura, evita l'accumulo di umidità in camera e garantisce in questo modo il risultato gastronomico. La camera di cottura, in acciaio inox AISI 430, dispone reggi-teglie Multirail a 6 livelli, per contenitori GN 1/1. Sei modalità di funzionamento, tre in modalità statica e tre in modalità ventilata, secondo l'utilizzo delle resistenze. Temperatura max: 300°C.



ELEMENTI NEUTRI E VANI INFERIORI

Elementi di completamento realizzati in acciaio inox AISI 304, con colonnetta acqua, con o senza cassette, elemento con supporto salamandra integrato, lavello. Vani inferiori, abbinabili agli elementi top, realizzati completamente in acciaio inox AISI 304.

VANI NEUTRI

Disponibili in diverse versioni, a giorno, con portine, con cassette o cassettoni.

VANI RISCALDATI

Oltre al forno elettrico JOLLY-E, è disponibile il vano con riscaldamento ventilato, dotato di 4 guide porta-bacinelle GN 1/1 realizzate in acciaio inox AISI 304.

VANI REFRIGERATI

Ottimizzano lo spazio di conservazione in cucina, dispongono di temperatura regolabile -2°/+10°C oppure -15°/-20°C, e diversi allestimenti: portine, cassette e cassettoni. Sbrinatorio ed evaporazione della condensa automatici. Vano refrigerato utile a contenitori GN 1/1.



www.angelopo.com

7900712-3



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

