

# ICON7000

DIMENSION EXPRESSIVE



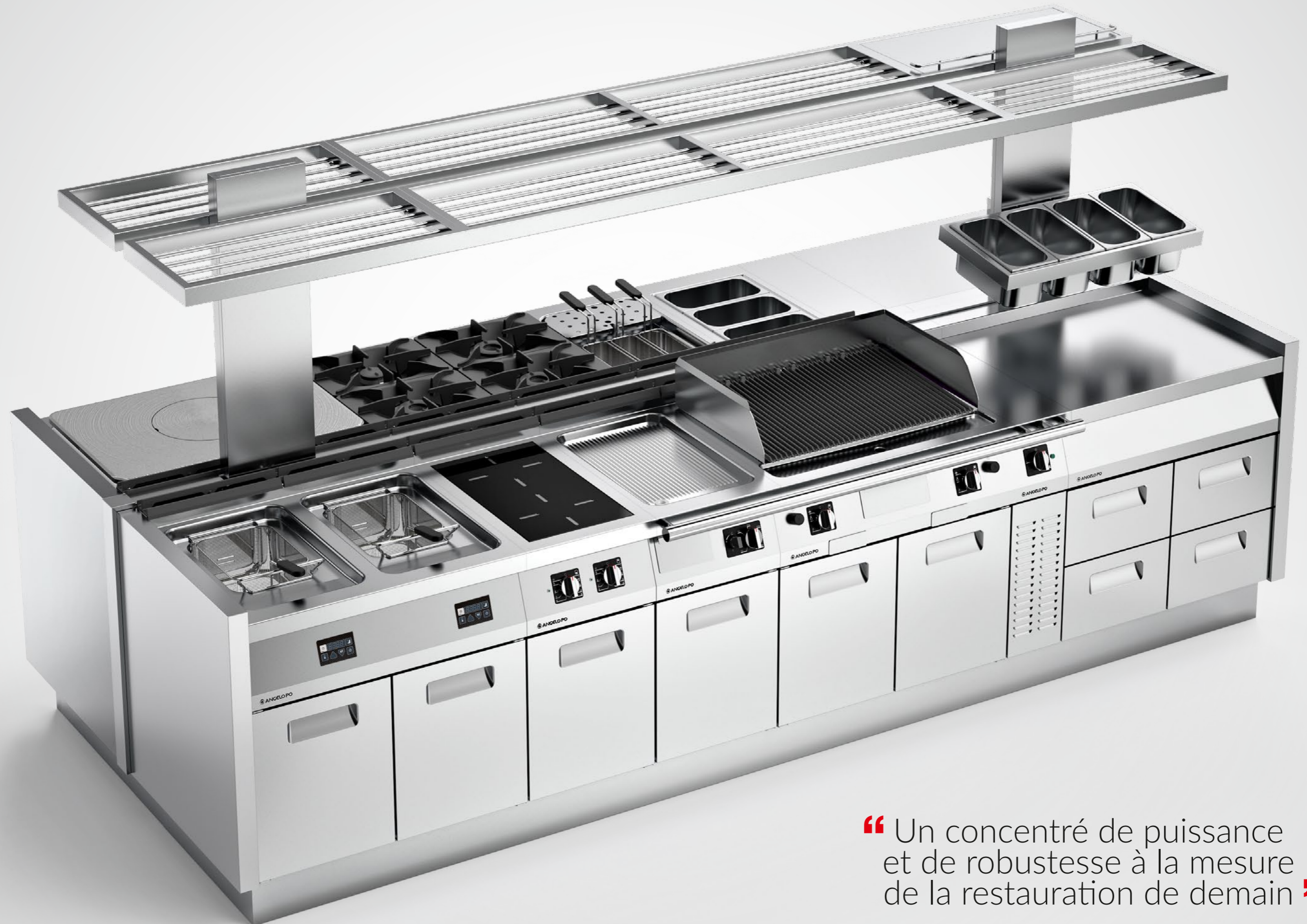
# ICON7000

Ligne de cuisson modulaire  
profondeur 70 cm

“ Une nouvelle dimension  
dédiée à la Grande Cuisine ”

En 70 cm de profondeur, il y a de la place pour la créativité et la productivité, ainsi que pour toutes les idées et l'ensemble des projets de ceux qui ont peu d'espace, mais qui souhaitent de grands résultats. Flexibilité, robustesse, performance et fiabilité : des atouts sur lesquels peuvent compter tous ceux qui travaillent avec passion jour après jour pour faire vivre à leurs clients d'inoubliables expériences culinaires. ICON7000 intègre tout cela en seulement 70 cm de profondeur.





“ Un concentré de puissance et de robustesse à la mesure de la restauration de demain ”

“Un condensé  
de l'expérience  
Angelo Po”

Polyvalente.01

Un système modulaire et flexible, adaptable à tous types d'espaces de restauration. Une large gamme d'éléments, de tops et de soubassements pour un choix multiple de compositions.

Puissante.02

Tout ce qu'un chef aimerait trouver dans un petit grand bloc de cuisson : performance et productivité optimisées pour obtenir le maximum.

Faite pour  
Durer.03

Imaginée pour durer et résister à un grand niveau d'utilisation : robuste et résistante en dedans comme en dehors. Un vrai bloc de cuisson dédié à un usage intensif !

Ergonomique.04

Beaucoup d'attention pour tous ces détails qui font la différence, pour simplifier le travail et pour améliorer le bien-être du chef.

Facile à  
Nettoyer.05

Une CONCEPTION HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE, pour allier performance et sécurité alimentaire.

Fiable.06

Le soin du détail, des matériaux de qualité, une fiabilité et une sécurité sont les marques de fabrique Angelo Po.

Élégante et  
Fonctionnelle.07

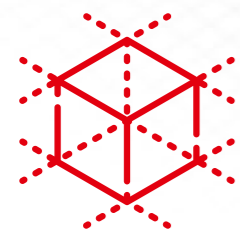
Conception fonctionnelle 100 % Angelo Po, des lignes précises, fidèles au style actuel tout en étant aptes à évoluer selon les besoins de demain.

“ ICON7000  
sait à quel point  
l'espace est  
précieux  
aujourd'hui ”

ICON9000  
90 cm

EASYTOP

ICON7000  
70 cm



## POLYVALENCE CONCEPTUELLE

Un système flexible permettant  
de composer des solutions  
infinies adaptables aux  
espaces les plus petits et à  
tous types de restauration.

Un nombre inouï de configurations pour un système  
à haut potentiel : une grande variété de modules  
facilement posables sur plans existants ou sur  
soubassements, positionnables sur structures de soutien  
ou en pont, équipables de colonnes multifonctions et  
de soubassements neutres, chauds et froids.  
Avec 70 cm de profondeur et 40 cm de largeur, le module  
ICON7000 devient parfaitement compatible avec la ligne  
ICON9000, dont les éléments possèdent la même largeur  
mais avec 90 cm de profondeur.



“ Un grand talent dans un espace limité ”



10

## GRANDES PERFORMANCES ET PRODUCTIVITÉ POUR DES ESPACES RÉDUITS

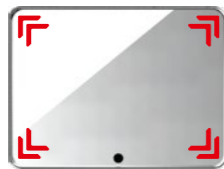
Exploiter au maximum tous les centimètres disponibles avec ICON7000.



6,5 kW



5 kW



**XL**

Le module de 40 cm de large assure une productivité maximale. Les puissances élevées garantissent un niveau de production excellent dans des délais rapides. Feux vifs jusqu'à 6,5 kW de puissance, induction jusqu'à 5 kW, friteuses, grillades barreaudées, polycuiseurs à eau, éléments grillades avec plaques ultra performantes : les ingrédients idéaux pour de grands résultats en cuisine, constants dans le temps !



11

# TOP 2MM



“ Le caractère d'une petite grande heavy duty ”



## FAITE POUR DÉFIER LE TEMPS

Robuste et fonctionnelle, résistante à la corrosion et à un usage quotidien des utilisateurs les plus exigeants, ICON7000 est faite pour durer.

Dessus épaisseur 2 mm, bandeaux de façades 1,2 mm. Les devants et les côtés sont réalisés en acier inox AISI 304. Les surfaces de contacts ne possèdent aucun matériau plastique. Les mitres de dégagement des fumées et les grilles feux vifs sont en fonte émaillée. Les poignées de portes sont embouties dans l'inox. Les composants sont sélectionnés pour durer. Des caractéristiques qui conditionnent le bloc de cuisson ICON7000 pour un usage intensif. Conçue pour réaliser de grandes choses en seulement 70 cm.

“ Le meilleur allié  
de l'hygiène et  
de la sécurité ”

14

15

## CERTIFICATION CONCEPTION HYGIÉNIQUE

Les caractéristiques conceptuelles  
et constructives d'ICON7000 simplifient  
le nettoyage et garantissent toujours  
une hygiène optimum.

Les équipements de cuisson Angelo Po sont les seuls du marché à avoir obtenu la certification CONCEPTION HYGIÉNIQUE délivrée par l'organisme indépendant CSQA : les caractéristiques conceptuelles et constructives, tels que les angles arrondis et inclinés, l'utilisation de matériaux de faible rugosité qui garantissent un nettoyage facile et donc une hygiène parfaite permettant ainsi le respect des protocoles HACCP.



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

  
Regulation (EC) No 1935/2004



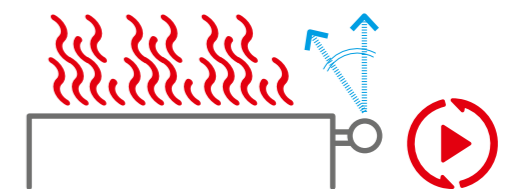


“ Étudiée pour le bien-être du chef ”



## NÉE SOUS LE SIGNE DE L'ERGONOMIE

Sûre et confortable : des solutions uniques pour diminuer le stress en cuisine.



Améliorer l'ambiance en cuisine !  
 ICON7000 est équipée du système ingénieux Chef Comfort-Pro qui forme une barrière d'air invisible entre la zone de cuisson et le chef. Chef Comfort-Pro diminue la déperdition thermique dans l'espace de la cuisine ce qui permet d'obtenir une ambiance de travail plus confortable. Le flux d'air dégagé par le système canalise efficacement les fumées et les odeurs de cuisson vers la hotte. 3 vitesses de réglage de l'intensité de l'air avec une diffusion de l'air orientable.

“ Vous pouvez toujours compter sur ICON7000 ”

18



## LA FIABILITÉ : UNE QUALITÉ ESSENTIELLE

Des techniques de production fiables et de qualité : marque de fabrique Angelo Po.

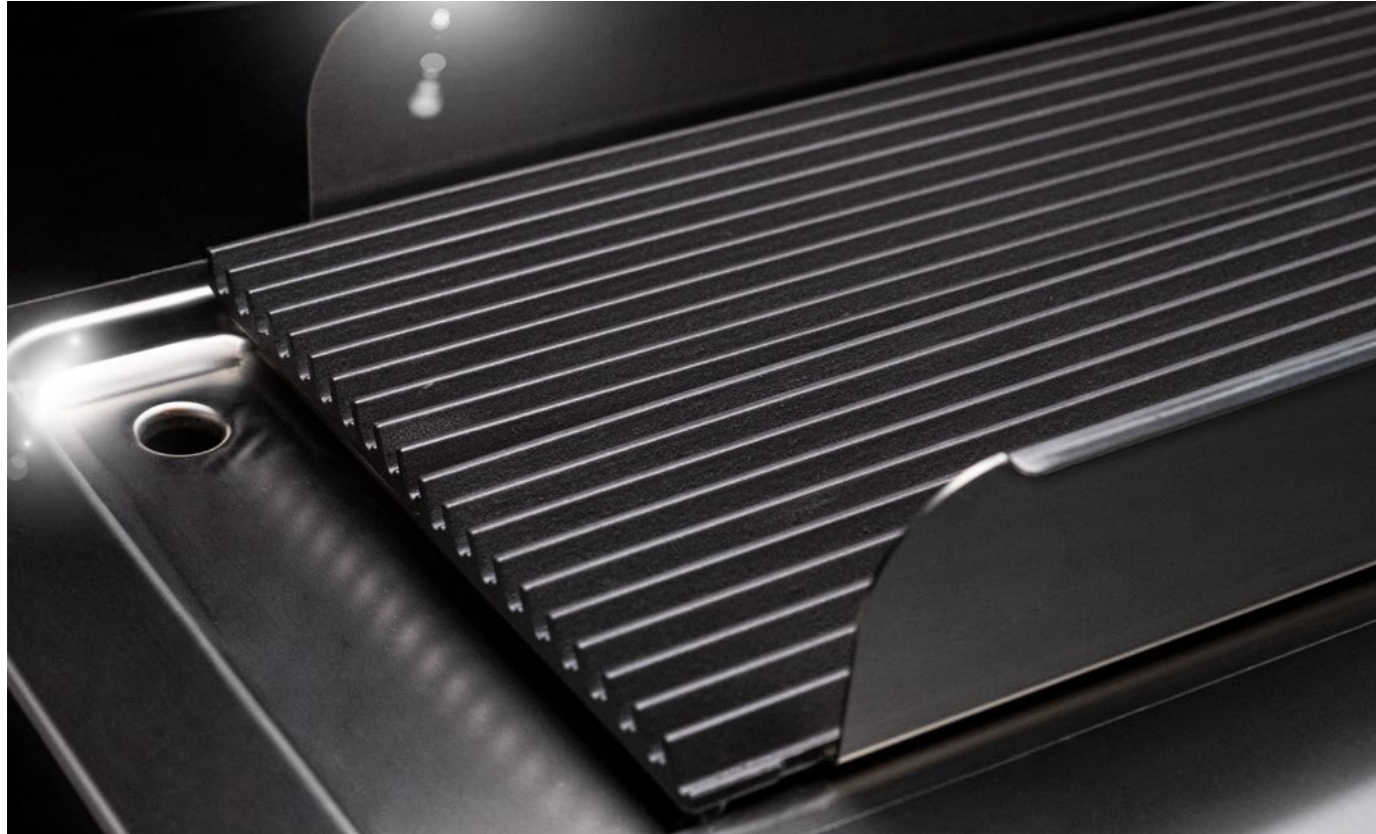
100 ans d'histoire, toute notre expérience dédiée à la réalisation d'équipements de qualité : des machines testées et contrôlées, résistantes, bâties pour durer dans le temps. Certifiées par de prestigieux organismes externes. Chaque équipement détient sa propre carte d'identité : ils s'accompagnent de toute la documentation nécessaire, ainsi que de toutes les certifications disponibles, conformément aux réglementations en vigueur en matière de qualité et de sécurité.



19

## GRILLADE BARREAUDÉE.

Résultat gastronomique de qualité



20

### Couvercle BBQ

Polyvalence des modes de cuisson

### Nanotechnologie

Hygiène et qualité de cuisson



Le couvercle barbecue avec fumoir pour grillade à gaz est un accessoire qui exalte la saveur typique de ce mode de cuisson. Des cuissons plus rapides et uniformes, sans renoncer à la succulence et à la tendreté. Le BBQ est le grand gagnant du menu.



Le revêtement nanotechnologique des grilles barreaudées favorise l'évacuation des graisses. On réduit ainsi le problème des graisses carbonisées difficiles à nettoyer et qui peuvent donner un goût amer aux aliments.

## ÉLÉMENT GRILLADE.

Top en matière de performances



21

### EVEN-PRO

Cuissons uniformes et répliquables

### Compound

Performance et précision



L'uniformité de cuisson et la répliquabilité des performances sont garanties par EVEN-PRO, un système multicouche qui compose le dessous plaque des éléments grillades et des sauteuses électriques.



La meilleure solution pour les cuissons à contact direct. La plaque compound est réalisée en matériau bimétal (Fe+inox 316L) très résistant, pouvant atteindre des températures de chauffe élevées (320 °C). Une technique qui garantit une qualité maximale et une répliquabilité efficace des cuissons.

## FOUR JOLLY-E. Polyvalence



Le four ventilé encastrable sous les appareils en version Top : deux modules de 40 cm ou un de 80 cm. Le nouveau système CLIMA-PRO évite l'accumulation des vapeurs dans la chambre de cuisson pour garantir un résultat gastronomique parfait.

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS. Le froid en cuisine



Tout le froid à portée du chef grâce à la grande variété de soubassements réfrigérés, positifs et négatifs, composés de portes ou tiroirs.

## INDUCTION. Puissance adaptative



Zones de cuisson indépendantes pouvant aller jusqu'à 5 kW chacune : réactivité à la chauffe et productivité pour les clients plus exigeants.

## FEUX VIFS. Robustesse et rendement : l'excellence



La puissance des brûleurs à double couronne peut aller jusqu'à 6,5 kW pour une cuisson plus rapide et plus homogène. Simplicité de nettoyage grâce aux grilles en fonte émaillée et à la cuvette emboutie.

## Caractéristiques de construction.

### FEUX VIFS

Brûleurs à double couronne de 6,5 kW, diamètre 110 mm, et brûleurs à simple couronne de 4 kW, diamètre 80 mm : pour un maximum d'efficacité, une uniformité de chauffe et un échange thermique optimum. Le brûleur à double couronne et l'inclinaison particulière de la flamme optimisent l'uniformité thermique et la distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même les plus grandes. La chaleur ne s'accumule plus au même endroit, et le transfert d'énergie vers le produit s'améliore. Brûleurs et grilles en fonte faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle. Veilleuse pilote protégée contre les chocs accidentels et surélevée pour éviter tout contact avec les liquides. Avec sa forme particulière, le tube Venturi du brûleur garantit une combustion optimale et réduit au minimum le risque d'encrasser les injecteurs gaz. Le brûleur et la grille support-casseroles sont réalisés en fonte émaillée et font office de volant thermique optimisant ainsi de 15 % le rendement du brûleur. Le support de brûleur a un revêtement céramique qui facilite le démontage et le nettoyage des brûleurs.

### PLAQUES « COUP DE FEU »

Pour cuissons indirectes de différents aliments, en mode mijotage ou saisie rapide. Plaque de cuisson 15 mm d'épaisseur réalisée en acier 16Mo5, foyer radiant à haute conductivité thermique - Rendement optimisé par rapport à la puissance nominale.

#### ÉLECTRIQUES

2 ou 4 zones de cuisson, avec réglage indépendant de la température. Chauffe par radiants à infrarouge garantissant des temps de réponse rapides et une grande efficacité thermique.

#### GAZ

Le foyer radiant génère des zones concentriques de températures différenciées, décroissantes du centre (450 °C) vers les bords. La chauffe s'effectue par brûleur central doté d'un allumage piézoélectrique. Le disque central de la plaque peut être retiré pour utiliser la flamme du brûleur et permettre une saisie rapide avec une poêle.

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques de cuisson carrées, en fonte, fixées sur le dessus de façon étanche aux liquides. Dispositif de protection thermique pour prévenir la surchauffe si fonctionnement à vide. Chaque plaque de 2,6 kW dispose d'une surface utile de cuisson de 5,1 dm<sup>2</sup> et est commandée par un commutateur 7 positions. Versions disponibles avec pré-équipement pour branchement à un économiseur d'énergie.



## VITROCÉRAMIQUE

Table de cuisson en vitrocéramique de grande épaisseur (6 mm), fixée à fleur de plan de façon étanche. Dessus complètement lisse et hermétique pour un nettoyage simplifié. Puissance réglable sur 10 niveaux. Puissance réglable sur 10 niveaux.

### TABLES DE CUISSON INFRAROUGES

Hautes performances garanties par des résistances à incandescence de type infrarouge - Zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW chacune.

### TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Chauffe par zone indépendante de 3,5 ou 5 kW. Sécurité assurée par trois capteurs positionnés sous la surface vitrocéramique afin d'éviter tout fonctionnement à vide.

La puissance varie selon la nature du récipient de cuisson afin de garantir la rapidité de la chauffe et celle du service. La distribution de la puissance et de la chauffe est concentrée sur le fond de la casserole, ce qui permet d'obtenir une basse émission de chaleur et donc d'améliorer le confort de l'opérateur. Économie d'énergie : jusqu'à 80 % par rapport aux plaques électriques classiques.



## FRITEUSES

Cuves soudées au plan et embouties à froid. Angles largement rayonnés pour faciliter le nettoyage. Large zone en façade de foisonnement de l'huile de cuisson. Disponibles en versions mécaniques ou électroniques comprenant programmes de friture, mode préchauffage, système dégivrage des graisses solides et gestion des alarmes.

### GAZ

Chauffe par brûleurs de haute performance, positionnés à l'extérieur de la cuve de forme type « en V » ou par tubulures gaz immergées dans la cuve. Allumage piézoélectrique pour les versions mécaniques, et allumage électrique par train d'étincelles pour les versions électroniques.

### ÉLECTRIQUES

Résistances électriques blindées de haute efficacité, intégrées à la cuve, basculantes pour un nettoyage rapide et complet. Pré-équipement pour branchement à un économiseur d'énergie pour les modèles électroniques.



## POLYCUISEURS À EAU

Pour la cuisson de pâtes, riz ou toutes autres types de cuisson à l'eau. Cuve de cuisson de grande capacité (30 litres) pouvant contenir des bacs GN 2/3, réalisée en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm garantissant une longue durée de vie et une grande résistance à l'action corrosive du sel. La cuve est soudée au plan supérieur et emboutie à froid, elle possède des angles largement rayonnés facilitant ainsi le nettoyage. Circulation dynamique de l'eau de cuisson pour éliminer efficacement l'écume de l'amidon en surface et améliorer ainsi la qualité de cuisson. Distribution de l'eau dans la cuve conçue pour ne pas éclabousser l'opérateur ni contaminer le réseau d'eau.

### GAZ

Excellentes performances garanties par une chambre de combustion passant en dessous et autour de la cuve.

### ÉLECTRIQUES

Grandes performances grâce aux résistances blindées de haute efficacité, immergées dans la cuve. Disponible dans une version pré-équipée pour branchement à l'économiseur d'énergie.



## ÉLÉMENTS GRILLADES

Dessus embouti avec plaque de cuisson soudée de façon étanche pour un nettoyage rapide et efficace. Les résidus de cuisson sont recueillis dans un tiroir extractible situé en façade ou dans un bac positionné à l'intérieur du soubassement. Commandes indépendantes par zone de cuisson et contrôle thermostatique de la température.

Pour toutes les exigences, un grand choix de solutions, de finitions et de matériaux :

- plaque de cuisson compound bi-métal (Fe + Acier inox AISI 316L), pour d'excellents résultats de cuisson, une utilisation intensive et une grande résistance à l'usure ;
- plaque traitée au chrome dur pour une très grande facilité de nettoyage, une grande réactivité et une faible émission de chaleur vers l'opérateur ;
- plaque en acier doux (\*), pour un transfert optimal de la chaleur et une bonne finition de cuisson.

Contrôle thermostatique de la puissance par capteurs thermiques sous la plaque assurant une meilleure répartition de la chaleur sur la surface de cuisson.

### ÉLECTRIQUES

Uniformité de la température sur la plaque et réactivité pour un résultat de cuisson constant grâce au système évolué EVEN-PRO.

Versions disponibles pré-équipées pour branchement à l'économiseur d'énergie.

### GAZ

Performances maximales et uniformité de cuisson grâce au système de combustion multi-éléments MCE (brûleurs à trois rampes) monté sous chaque zone de cuisson. Allumage piézoélectrique.



\* Disponible uniquement pour les pays hors CE.

## GRILLES BARREAUDÉES

Revêtement breveté de type nanotechnologique des grilles facilitant le glissement des graisses, ce qui favorise la qualité des cuissons et facilite le nettoyage. Grilles de cuisson réalisées en fonte émaillée faisant office de volant thermique pour augmenter le rendement de la cuisson.

### ÉLECTRIQUES

Grâce au système Contact-Pro, les résistances électriques sont encastrées sous la grille de cuisson, ce qui réduit l'inertie de chauffe optimisant ainsi le transfert de chaleur. Montée en chauffe plus rapide, meilleur stockage de la température et donc moins de gaspillage d'énergie.

Le réceptacle à eau sous le plan de cuisson permet de récupérer les graisses brûlantes et d'éliminer les fumées. L'humidité qui se forme par l'évaporation de l'eau améliore la cuisson et rend l'aliment plus savoureux.

Arrivée de l'eau de la cuve par commande manuelle, vidange des liquides par trop-plein avec filtre et évacuation continue des graisses.

Le module des résistances est relevable pour un accès facilité au nettoyage du bac.

### GAZ

La productivité et l'uniformité de cuisson sont garanties par le brûleur à deux rampes d'une puissance de 7 kW positionné sous chaque zone de cuisson.

Celui-ci chauffe les pierres céramiques situées sous la grille de cuisson qui, elles-mêmes, rayonnent pour transmettre la chaleur en surface.

La forme spéciale de la grille optimise la qualité de cuisson, ainsi que le drainage des graisses.

Les graisses et les résidus de cuisson sont recueillis dans les tiroirs intégrés au bandeau de façade. Les modèles sur soubassement comportent un bac supplémentaire de récupération des liquides.

La grille de cuisson, le brûleur, le support des pierres céramiques et le pare-éclaboussures peuvent être démontés et lavés.

Cuissons type barbecue sont possibles à l'accessoire optionnel BBQ.



## SAUTEUSES

Instrument de cuisson polyvalent pour tous types de préparations culinaires : sauces, viandes braisées, risottos, recettes crémeuses, cuissons directes à filet d'huile etc... Profil d'acheminement des liquides vers la façade pour une vidange optimale. Charnières professionnelles de haute qualité pour ouverture et fermeture du couvercle. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 avec fond de cuve en acier inox AISI 430 pour une meilleure diffusion thermique et une hygiène maximale. Relevage manuel de la cuve, arrivée d'eau directement dans la cuve par robinet. Température de travail : 60-300 °C.

### ÉLECTRIQUE

Fond de la cuve doté du système EVEN-PRO assurant une grande uniformité de cuisson, une stabilité des températures et un transfert efficace de la chaleur.

### GAZ

Les deux brûleurs spécifiques à six rampes et la forte épaisseur du fond de cuve (10 mm) apportent une grande uniformité thermique et des cuissons homogènes tout en favorisant les économies d'énergie. Allumage électrique par train d'étincelles.



## MARMITES CHAUFFE INDIRECTE

Adaptées pour toutes les cuissons à immersion comme les fonds bruns, soupes, bouillons, confitures, sauces et préparations alimentaires ne devant pas être mélangées en permanence.

Cuve de cuisson réalisée 100 % acier inox AISI 304, fixée sur le plan supérieur de façon étanche par soudage continu. Charnières et structure du couvercle prévues pour un usage intensif. Robinets eau chaude et eau froide, bec distributeur d'eau articulé sur le dessus pour remplir, laver la cuve de cuisson et remplir la double paroi.

Disponible en version gaz et électrique.

Allumage piézoélectrique pour la version gaz.



## BAIN-MARIE

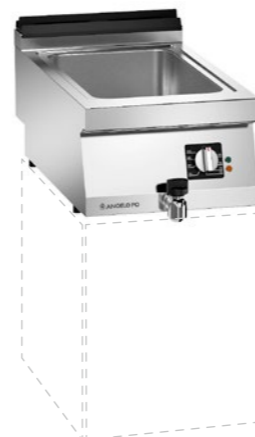
Cuve emboutie en acier inox AISI 304 à angles largement rayonnés et dotée d'une légère pente pour optimiser le vidage. Bordures anti-ruissellement pour canaliser les condensats de vapeur vers l'intérieur de la cuve. Capacité utile bacs GN1/1.

Contrôle de la température 30 à 90 °C, thermostat de sécurité pour prévenir la surchauffe. Marquage interne du niveau mini de l'eau dans la cuve.

Vidange de la cuve par commande rotative en façade.

Remplissage manuel de la cuve.

Pré-équipement pour connexion à un optimiseur d'énergie.



## FOUR VENTILÉ ET STATIQUE

Les éléments feux vifs, plaques électriques et plaques coup de feu sont disponibles dans une version avec soubassement four intégré en version gaz ou électrique, statique ou ventilé.

La ventilation diminue de moitié les temps standards de cuisson et augmente la productivité par rapport à la version statique. Chambre de cuisson en acier inox AISI 430 poli, échelles porte-plats à 3 niveaux en acier inox, démontables. Porte du four isolée avec contre-porte emboutie et garniture en caoutchouc silicone pour garantir le maintien de la chaleur et une longue durée de vie. Capacité GN 2/1 (version statique) ou 1/1 (version ventilée). Température max. : 300 °C.

Allumage piézoélectrique dans les versions gaz.

### SOUBASSEMENT INDÉPENDANT FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ JOLLY-E

D'une grande polyvalence peut recevoir des éléments tops 2x40 cm ou 80 cm. Le système CLIMA-PRO permet l'expulsion forcée des vapeurs de cuisson, évitant ainsi l'accumulation de l'humidité dans la chambre de cuisson pour un meilleur résultat gastronomique. Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 430, équipée d'échelles porte-plats MultiRail 6 niveaux pouvant recevoir des plats GN 1/1. Six modes de fonctionnement : trois modes statiques et trois ventilés, selon le type d'emploi des résistances. Température max. : 300 °C.



## ÉLÉMENTS NEUTRES ET SOUBASSEMENTS INFÉRIEURS

Éléments neutres en acier inox AISI 304 pouvant être équipés de colonnes d'eau, de tiroirs, de support salamandre intégré ou de bacs du chef. Soubassements inférieurs réalisés entièrement en acier inox AISI 304, positionnables sous les éléments tops.

### SOUBASSEMENTS NEUTRES

Disponibles en plusieurs versions, placards ouverts, avec portes, tiroirs ou grands tiroirs.

### SOUBASSEMENTS CHAUFFANTS

Soubassement chauffe-assiettes à chaleur ventilée avec guides porte-bacs GN 1/1 4 niveaux réalisés en acier inox AISI 304.

### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Optimisation de l'espace de conservation en cuisine, température réglable -2°/+10 °C ou -15°/-20 °C, plusieurs configurations : portes, tiroirs et grands tiroirs. Dégivrage et évaporation automatiques des condensats. Pour grilles et bacs GN 1/1.



[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900714-3



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

