

# ICON 7000

ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ КРЕАТИВА



# ICON7000

Модульная тепловая  
линия глубиной 70 см

“ Новые размеры  
популярной  
тепловой линии ”

При глубине 70 см нашлось место для высокой производительности на фоне креативных решений, а также множеству идей и проектов для тех, у кого мало места, но кто стремится к великим гастрономическим результатам. Практичность, прочность и надежность - вот на что рассчитывает тот, кто каждый день увлеченно работает, чтобы предлагать своим клиентам запоминающиеся кулинарные впечатления. ICON7000 совмещает все это при глубине 70 см.





“Гармония мощности и надежности для ресторанов с большим будущим”

“Весь  
накопленный  
ОПЫТ ОТ  
Angelo Po”

Практичность 01

ICON 7000 – это универсальная система для любых рабочих пространств в ресторане, с большим выбором вариантов установки верхних модулей.

Мощность 02

В маленькой, но знаменитой линии есть все то, что может пожелать себе повар: характеристики и производительность повышены для получения максимума, даже в ограниченных пространствах.

Долговечность 03

Кухня спроектирована, чтобы быть долговечной и противостоять даже самым суровым условиям использования, потому что она прочная и стойкая как снаружи, так и внутри. Настоящая кухня для тяжелой работы!

Комфорт 04

Большое внимание к деталям, имеющим решающее значение для эффективности и комфорта работы на кухне.

Простота  
МОЙКИ 05

Единственная кухня с сертифицированным ГИГИЕНИЧНЫМ ДИЗАЙНОМ, обеспечивающая чистоту и пищевую безопасность.

Надежность 06

Тщательно проработанные детали, высококачественные материалы, надежность и безопасность - все это неотъемлемые черты оборудования Angelo Po.

Элегантность и  
функциональность 07

100% функциональный дизайн Angelo Po с решительными линиями, способный подстраиваться под необходимости будущего, но при этом хорошо адаптированный к стилю сегодняшнего дня.

“ ICON7000  
Высоко ценит  
каждый  
свободный  
сантиметр ”

ICON9000  
90 cm

EASYTOP

ICON7000  
70 cm



## УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

По-настоящему универсальная система с неисчислимыми решениями для самых ограниченных пространств и сложных рабочих условий в ресторане.

Многочисленные возможности конфигурации для использования высокого потенциала линии. Большинство модулей легко устанавливаются на существующие стенды, системы промежуточных опор, либо в подвешенном виде к балке. Также предлагаются варианты систем надстроек с полками и прочими полезными элементами. Модуль глубиной 70 см и шириной 40 см обеспечивает отличную сочетаемость ICON7000 с ICON9000, чей модуль имеет ту же ширину, но глубину 90 см.



“Безграничный талант в ограниченном пространстве”



10

## ВЫСОКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ОГРАНИЧЕННОМ ПРОСТРАНСТВЕ

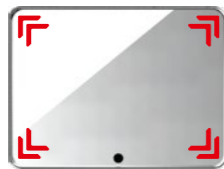
Максимально используйте каждый свободный сантиметр при помощи ICON7000



6,5 kW



5 kW



**XL**

Модуль шириной 40 см обеспечивает производительность высочайшего уровня, которая вместе с высокой выдаваемой мощностью обеспечивает отличный объем производства в кратчайшие сроки. Газовые плиты мощностью до 6,5 кВт, индукционные до 5 кВт, фритюрницы, грили, макаронницы, жарочные поверхности с высокопроизводительными плитами - это наилучшие составляющие для достижения великих результатов на кухне, которые станут стабильными и постоянными во времени.



11

# TOP 2MM



“Прочность  
небольшой, но  
сверхмощной  
линии”



СПРОЕКТИРОВАНА,  
ЧТОБЫ БРОСИТЬ  
ВЫЗОВ ВРЕМЕНИ

Прочная и надежная ICON7000, стойкая к коррозии и к ежедневному использованию самых требовательных пользователей, была спроектирована для большой долговечности.

Столешница (толщиной 2 мм), панель управления (толщиной 1,2 мм), передняя и боковая обшивка изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Контактные поверхности изготовлены без использования пластмассы, отводящие каналы и решетки изготовлены из эмалированного чугуна, ручки и дверцы - из штампованной стали. Внутренние компоненты имеют высокую степень долговечности. Все эти характеристики превратили ICON7000 в кухню для тяжелой работы, созданную для великих свершений при глубине всего лишь 70 см.

“ Лучший  
СОЮЗНИК  
ГИГИЕНЫ И  
БЕЗОПАСНОСТИ ”

14

15

## ЕДИНСТВЕННАЯ НА РЫНКЕ С СЕРТИФИЦИРОВАННЫМ ГИГИЕНИЧНЫМ ДИЗАЙНОМ



Проектные и конструктивные характеристики ICON7000 облегчают мойку и позволяют всегда правильно выполнять санитарную обработку.

Кухонное оборудование Angelo Po - единственное на рынке, получившее сертификат ГИГИЕНИЧНОГО ДИЗАЙНА от независимой организации CSQA. Такие проектные и конструктивные характеристики как широкое использование закругленных и наклонных частей и материалов с низкой шероховатостью гарантируют простоту мойки и правильность санитарной обработки, что помогает соблюдать протоколы HACCP.



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

Regulation (EC) No 1935/2004



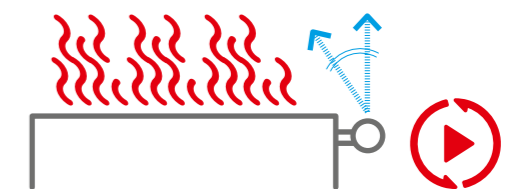


“ Разработана для комфортной работы на кухне ”



## РОЖДЕНА БЫТЬ ЭРГОНОМИЧНОЙ

Не только безопасность, но также и комфорт, с уникальными решениями для снижения стресса на кухне.



Улучшите рабочую среду на кухне!  
В ICON7000 применена инновационная система Chef Comfort-Pro, создающая невидимый барьер между тепловой зоной и поваром. Chef Comfort-Pro снижает образующее оборудование тепло, создавая тем самым более приятные условия для работы. В то же время, она эффективно направляет образующийся при жарке пар и запахи в сторону вытяжки, улучшая ее работу и не допуская нагрева помещения. Воздух может подаваться с 3 скоростями, а направление его потока регулируется.

“ Вы можете  
всегда  
на нее  
положиться ”

18



## ПРОЧНОСТЬ – НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР

Надежные и качественные  
технические и конструктивные  
решения - это гордость  
компании Angelo Po.

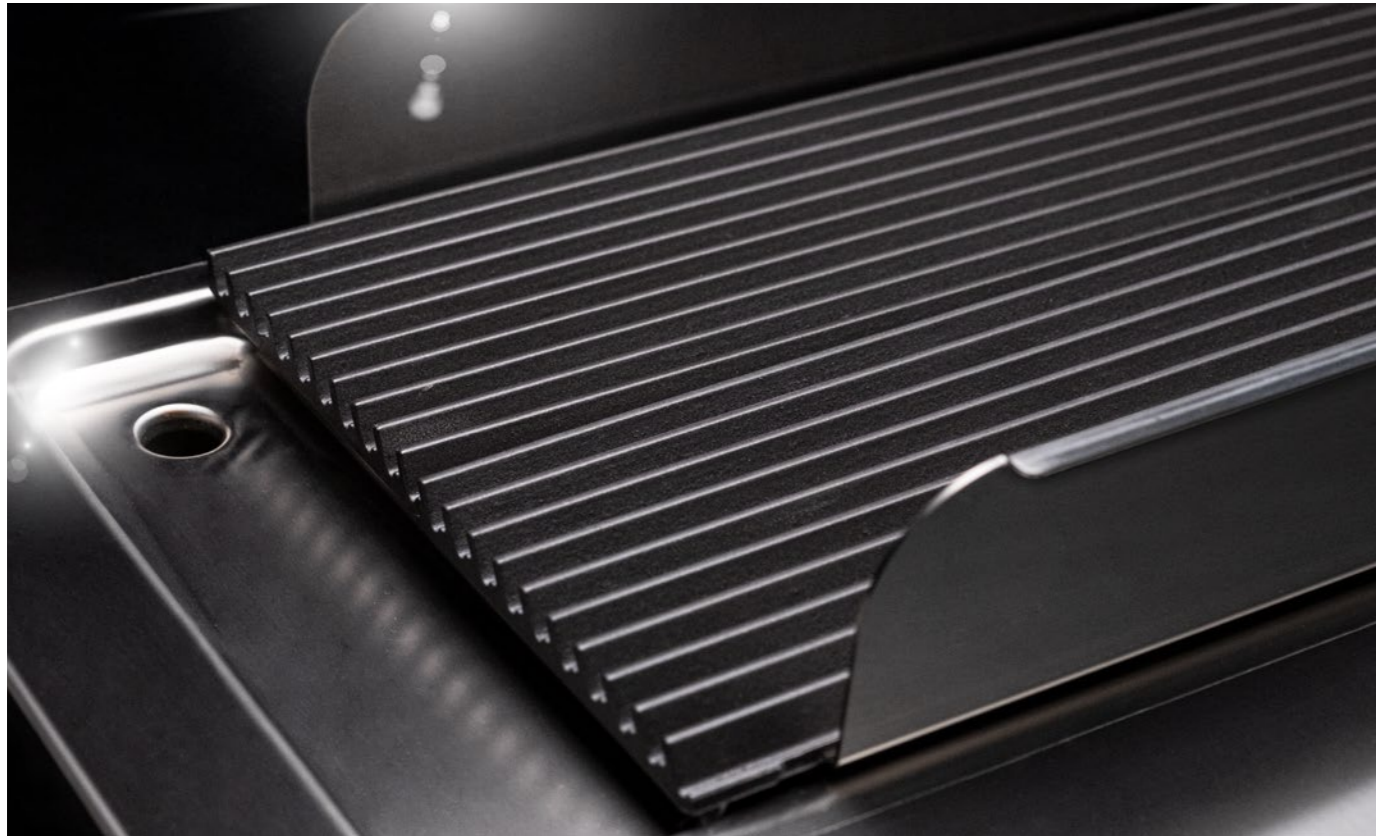
100-летняя история и весь наш опыт в сфере  
качественного оборудования позволяют нам  
выпускать проверенную, испытанную, надежную  
и долговечную продукцию, сертифицированную  
престижными независимыми организациями. Каждая  
единица оборудования имеет свой «паспорт» в виде  
всей необходимой документации и всех имеющихся  
сертификатов, что полностью соответствует  
действующим нормам в области качества и  
безопасности.



19

## ГРИЛЬ.

Выдающийся гастрономический результат



### Крышка барбекю (BBQ)

Универсальность приготовления



Крышка барбекю (BBQ) с коптильней для газового гриля - это тот аксессуар, который усилит типичный вкус, который дарит этот тип приготовления. Более быстрое и равномерное приготовление, не отказываясь от сочности и нежности продуктов. Барбекю (BBQ) - это жемчужина меню.

### Нанотехнологии

Чистота и качество готовки



Нанотехнологическая обработка решеток способствует стеканию жира. Снижается проблема, связанная с обуглившимися жирами, которые трудно отмываются и могут придать продуктам горьковатый вкус.

## ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.

С непревзойденными характеристиками



### EVEN-PRO

Равномерное приготовление



Равномерность нагрева и стабильность результатов гарантирует система EVEN-PRO. Данная система нагрева функционирует в разрезе жарочных поверхностей и электрических опрощиваемых сковород.

### Compound

Высокие показатели и надежность



Наилучшее решение для контактного приготовления. Пластина из Compound - специального, очень стойкого биметаллического материала, способного достигать высокой температуры (320°C), гарантирует наивысшее качество и повторяемость результатов готовки.

ПЕЧЬ JOLLY-E.  
Универсальность



Конвекционная печь, устанавливаемая под настольное оборудование: два прибора шириной по 40 см или один шириной 80 см. Благодаря новой системе CLIMA-PRO предотвращается скопление пара в камере, что гарантирует идеальный гастрономический результат.

ИНДУКЦИЯ.  
Адаптивная мощность



Независимые зоны нагрева мощностью до 5 кВт каждая гарантируют быстрое приготовление и высокую производительность для самых требовательных клиентов.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ  
СЕКЦИИ-БАЗЫ.  
Холодильные базы



Большой ассортимент устанавливаемых под столешницей отсеков: холодильных и морозильных, с дверцами или ящиками.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ.  
По определению прочные и мощные



Двойные конфорки имеют мощность до 6,5 кВт и позволяют готовить быстрее и равномернее. Благодаря чугунным решеткам и штампованному углублению, упрощается мойка и увеличивается долговечность.

Конструктивные характеристики.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Двойные конфорки мощностью 6,5 кВт, диаметром 110 мм, а также одинарные, мощностью 4 кВт, диаметром 80 мм, обеспечивают наивысшую эффективность, равномерность теплораспределения и теплообмена. Двойная конфорка наряду с особым наклоном пламени обеспечивает улучшенное распределение тепла даже на дне большой посуды. Таким образом, предотвращается скопление тепла в одной точке и оптимизируется передача тепла на продукты. Съемные и мощные чугунные конфорки и решетки. Запальная горелка защищена от случайных ударов и приподнята, чтобы обезопасить систему от контакта с жидкостями. Трубка Вентури конфорки имеет инновационную геометрию, обеспечивающую оптимальный процесс сгорания и снижающую до минимума возможность засорения газовой форсунки. Конфорка и решетка для посуды из эмалированного чугуна выполняют функцию накопителя тепла, улучшая производительность конфорки на 15%. Опоры конфорки имеют керамическое покрытие, облегчающее удаление конфорки и мойку.



ВАРОЧНЫЕ СПЛОШНЫЕ ПЛИТЫ

Для косвенного приготовления разнообразных типов блюд, соусов и тушеных продуктов. Теплоизлучающая плита из стали 16Mo5 с высокой теплопередачей толщиной 15 мм гарантирует высокий КПД по отношению к задействованной мощности.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ**

С 2 или 4 зонами нагрева, с отдельной регулировкой температуры. Нагрев инфракрасными теплоизлучающими элементами, гарантирующими быстрое реагирование и высокую эффективность.

**ГАЗОВЫЕ**

Теплоизлучающая плита имеет концентрические зоны с разной температурой, снижающейся с 450°C в центре к краям. Нагрев осуществляется центральной газовой горелкой, воспламенение - пьезоэлектрическое. Сняв центральный диск, можно использовать пламя горелки для сильного прожаривания на сковороде.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С  
КВАДРАТНЫМИ КОНФОРКАМИ

Чугунные конфорки квадратной формы герметично закреплены на панели и оборудованы устройством тепловой защиты для предотвращения перегрева при холостой работе. Каждая конфорка мощностью 2,6 кВт имеет полезную нагревающую площадь в 5,1 дм<sup>2</sup> и управляется 7-позиционным переключателем. Имеются модели с возможностью подключения к ограниченным мощностям.



## СТЕКЛОКЕРАМИКА

Стеклокерамическая варочная поверхность толщиной стекла в 6 мм герметично встроена в панель на одном уровне. Наивысшая очищаемость благодаря совершенно гладкой и герметичной поверхности. 10 уровней регулировки мощности.

### ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

Высокие характеристики обеспечиваются инфракрасными тэнами накаливания и независимыми зонами нагрева мощностью 2,5 кВт.

### ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Одна зона нагрева мощностью от 3,5 до 5 кВт. Безопасность в рабочей зоне обеспечивается тремя датчиками под стеклокерамической поверхностью, предотвращающими неправильную работу. Скорость нагрева гарантирована выдаваемой мощностью, зависящей от использованной посуды, что снижает время приготовления. Очень низкое излучение тепла в окружающую среду является залогом наивысшего комфорта для повара, так как вся мощность и тепло передаются на дно посуды.

Экономия электроэнергии составляет до 80% по сравнению с традиционными электрическими плитами.



## ФРИТЮРНИЦЫ

Приваренные к поверхности и штампованные холодным методом ванны имеют закругления большого радиуса, облегчающие мойку. Большое переднее углубление для расширения масла фритюра.

Механические или цифровые органы управления с электронной платой, управляющей программами приготовления, аварийными сигналами, предварительным нагревом и плавлением.

### ГАЗОВЫЕ

Нагрев высокопроизводительными горелками, не связанными с ванной (ванны килевидной формы), или же дымоотводящими трубами, встроенными в ванну. Механические версии имеют пьезоэлектрическое воспламенение, а цифровые воспламеняются очередью искр.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Встроенные в ванну высокоэффективные армированные тэны откидываются для быстрой и полной мойки. Имеются модели с возможностью подключения к ограниченным мощностям.



## МАКАРОНОВАРКИ

Для отваривания макаронных изделий, риса или для варки других продуктов. Варочная ванна большого объема (30 литров) может вмещать в себя корзины размером до GN 2/3. Она изготовлена из нержавеющей стали AISI 316L толщиной 15/10 мм и гарантирует долговечность и стойкость к соляной коррозии. Ванна приварена к панели, она штампована холодным способом и имеет закругления большого радиуса для облегчения мойки. Динамичная циркуляция воды позволяет эффективно удалять с поверхности пену для достижения более высокого качества приготовления. Подача воды в ванну спроектирована так, чтобы не допустить попадания на повара брызг и загрязнение водопроводной сети.

### ГАЗОВЫЕ

Высокие характеристики гарантируются камерой сгорания под и вокруг ванны.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Высокие характеристики обеспечиваются высокоэффективными армированными тэнами, находящимися непосредственно в ванне. Имеются модели с возможностью подключения к ограниченным мощностям.



## ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Штампованная панель с герметично приваренной плитой для жарки, что обеспечивает быструю и эффективную мойку. Сбор образующихся при жарке отходов осуществляется или в выдвижные ящики на передней панели, или же в лоток в нижнем отсеке. Раздельное управление для каждой зоны нагрева и термостатический контроль температуры.

Большой ассортимент размеров, видов и материалов:

- плита из «Comround», гарантирующая великолепное приготовление, высокую износостойкость и долговечность, которые обеспечиваются многослойным строением плиты;
- плита с твердым хромированным покрытием, которое обеспечивает чрезвычайную легкость мойки, реактивность и низкое излучение тепла в сторону повара;
- плита из мягкой стали (\*) для быстрой теплопередачи и наилучшего результата «запечатывания».

Термостатический контроль мощности при помощи датчиков теплового контроля под плитой, гарантирующих наилучшее распределение тепла по рабочей поверхности.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Равномерность температуры на плите и быстрый нагрев для гарантии постоянства результата жарки благодаря инновационной системе EVEN-PRO. Имеются модели с возможностью подключения к ограниченным мощностям.

### ГАЗОВЫЕ

Наивысшие характеристики и равномерность приготовления обеспечиваются благодаря многоэлементной системе горелок (трехпламенные конфорки) в каждой зоне нагрева. Пьезоэлектрическое воспламенение.



\* Поставляется только в страны, не входящие в Евросоюз.

## ГРИЛИ

Запатентованная, инновационная обработка поверхностей решеток с применением нанотехнологии улучшает стекание жира для великолепного приготовления, а также простой и быстрой мойки. Решетка из эмалированного чугуна выполняет роль накопителя тепла для получения наилучших результатов жарки.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Благодаря системе Contact-Pro электрические тэны непосредственно соприкасаются с решеткой и отлично совпадают с ней по форме, обеспечивая тем самым наивысшую эффективность теплопередачи. Быстрый нагрев до рабочей температуры, постоянное поддержание и наименьшее рассеивание энергии. Этот гриль используется с водой в ванне под рабочей поверхностью, что позволяет снизить образование дыма и собирать жир. Влажность, образующаяся при испарении воды, улучшает приготовление продуктов и делает их нежнее. Подача воды в ванну осуществляется вручную, сброс жидкости выполняется переливом и фильтром, постоянно отводящим накапливаемый жир. Группа тэнов поднимается для полной и эффективной мойки ванны.

### ГАЗОВЫЕ

Высокая производительность и равномерность обеспечиваются горелкой с двумя ветвями пламени мощностью 7 кВт на каждую зону нагрева, которая нагревает каркас с керамическими камнями, находящиеся под чугунной решеткой. Особенная форма решеток увеличивает равномерность, качество приготовления и облегчает стекание жира в находящееся спереди место сбора. Жир и отходы приготовления собираются в лотки на передней панели, охватывающие всю глубину гриля, в каждой зоне нагрева. Модели, устанавливаемые на модуль, имеют дополнительный лоток для сбора жидкостей, находящийся в нижнем отсеке. Решетка, горелка, каркас с керамическими камнями и брызговики являются съемными и моющимися. Благодаря крышке, которая поставляется как аксессуар, возможно приготовление продуктов на барбекю.



## ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ

Многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления соусов, процессов тушения, смешивания и жарки на масле. Благодаря особой форме профиля жидкости в переднюю часть лотка для облегчения слива. Высокопрочный профессиональный шарнир, гарантирующий открытие и правильное расположение крышки. Рабочая ванна из нержавеющей стали AISI 304 с дном из нержавеющей стали AISI 430, позволяющим сочетать наибольшую скорость нагрева с наилучшим распределением тепла и наивысшей гигиеной. Ручной подъем, подача воды непосредственно в ванну через кран. Рабочая температура: 60-300 °С.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Дно ванны выполнено по системе EVEN-PRO, обеспечивающей высокую равномерность приготовления, стабильность температуры и высокую эффективность теплопередачи.

### ГАЗОВЫЕ

Благодаря двум специальным горелкам с шестью ветвями пламени и большой толщине дна ванны в 10 мм обеспечивается наивысшая равномерность распределения температуры для равномерного приготовления и большого энергосбережения. Электрическое воспламенение очередью искр.



## КОТЛЫ С КОСВЕННЫМ НАГРЕВОМ

Предназначаются для любого приготовления концентрированных и обычных бульонов, супов, варенья, соусов и других блюд, не нуждающихся в постоянном помешивании.

Варочная емкость полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304 и приварена к панели сплошным швом. Петли и каркас крышки рассчитаны на тяжелые условия работы. Краны для наливания горячей и холодной воды, поворотный излив на панели для наполнения и мойки варочной емкости. Этот же кран используется для заполнения рубашки.

Предлагается в газовой и электрической версии. Пьезоэлектрическое воспламенение в газовой версии.



## МАРМИТЫ

Штампованная ванна из нержавеющей стали AISI 304 с закруглениями большого радиуса, наклонным дном для облегчения слива и кромками для сбора конденсата. Предназначается для емкостей GN 1/1.

Регулировка температуры от 30° до 90 °С, предохранительный термостат максимальной температуры с защитой минимально разрешенного уровня температуры (закреплен на ванне).

Слив через поворотный кран на передней стороне прибора для быстрого и эффективного опустошения. Ручное заполнение ванны.

Подготовка для дистанционного управления пиковым потреблением мощности.



## СТАТИЧЕСКАЯ И КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Для сплошных плит, либо для плит с конфорками предлагается устанавливаемая под ними встроенная статическая или конвекционная печь с электрическим или газовым нагревом. Конвекция снижает в два раза время приготовления и повышает производительность по сравнению со статической версией. Рабочая камера из нержавеющей стали AISI 430, демонтируемые направляющие противней с 3 уровнями из нержавеющей стали. Теплоизолированная дверца печи со штампованным каркасом, уплотнение из силиконовой резины, обеспечивающей изоляцию и долговечность. Вместительность GN 2/1 (статическая версия) или 1/1 (конвекционная версия). Макс. температура: 300 °С. Пьезоэлектрическое воспламенение в газовой версии.

### КОНВЕКЦИОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ JOLLY-E

Обеспечивает максимальную совместимость с настольным оборудованием. Инновационная система CLIMA-PRO для принудительного отвода образующегося при процессе пара не допускает скопления влаги в камере и таким образом гарантирует достижение желаемого гастрономического результата. Рабочая камера, выполненная из нержавеющей стали AISI 430, оборудована 6-уровневыми направляющими MultiRail для емкостей GN 1/1. Шесть рабочих режимов, три статических и три конвекционных, в зависимости от использованных тэнов. Макс. температура: 300 °С.



## НЕЙТРАЛЬНЫЕ МОДУЛИ И НИЖНИЕ СТЕНДЫ

Нейтральные модули, выполненные из нержавеющей стали AISI 304, с подводом воды, с ящиками или без них, с опорой для гриля-саламандры, мойкой.

Нижние стелды, сочетающиеся с настольным оборудованием, полностью выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

### НИЖНИЕ СТЕНДЫ

Предлагаются в различных версиях: открытой, с дверцами, с обычными или глубокими ящиками.

### ОТСЕКИ С ПОДОГРЕВОМ

Помимо электрической печи JOLLY-E имеется отсек с вентилируемым подогревом, 4 направляющими для емкостей GN 1/1, изготовленными из нержавеющей стали AISI 304.

### ХОЛОДИЛЬНЫЕ БАЗЫ

Эти базы оптимизируют кухонное пространство для хранения и обеспечивают температурный режим -2°/+10°С или -15°/-20°С, а также предлагают разные версии изготовления: с дверцами, обычными или глубокими ящиками. Автоматическая оттайка и выпаривание конденсата. Холодильная база может вмещать в себя емкости GN 1/1.



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

7900718-3



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)

