



Gamma

GAMMA700 //

THINK EXCELLENCE





GAMMA700 //

// DISEGNO IGIENICO

Tempi di pulizia ed utilizzo dei prodotti chimici ridotti del 20%

Certificazione CSQA disegno igienico.

Le attrezzature di cottura Angelo Po sono le UNICHE del mercato ad aver conseguito la certificazione grazie alle loro caratteristiche progettuali e costruttive. Le stesse permettono facile pulizia e corretta sanificazione.



CSQA

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



IL FASCINO DELLA PERFORMANCE

// COMPATTA

Grazie all'applicazione di innovative tecnologie, Gamma è oggi la cucina più compatta del suo mercato con soli 35 cm di larghezza per 70 cm di profondità.

// VERSATILE

Oltre 140 i modelli disponibili, a garanzia di una scelta senza compromessi e adatta alle esigenze della moderna ristorazione.

// RESISTENTE

Massima solidità strutturale ottenuta scegliendo la migliore qualità di acciaio inox e spessori mediamente superiori il 20% rispetto all'offerta del mercato.

// TECNOLOGICA

L'utilizzo della tecnologia MCE, bruciatori a tre rami di fiamma, garantisce la massima distribuzione termica ed una produttività superiore al 15% rispetto alla concorrenza.

// ECONOMICA

L'impiego di innovativi controlli termostatici attivi permette di risparmiare energia con la conseguente diminuzione di calore nell'ambiente di lavoro. Si ottiene inoltre un risultato gastronomico migliore ed un risparmio energetico.

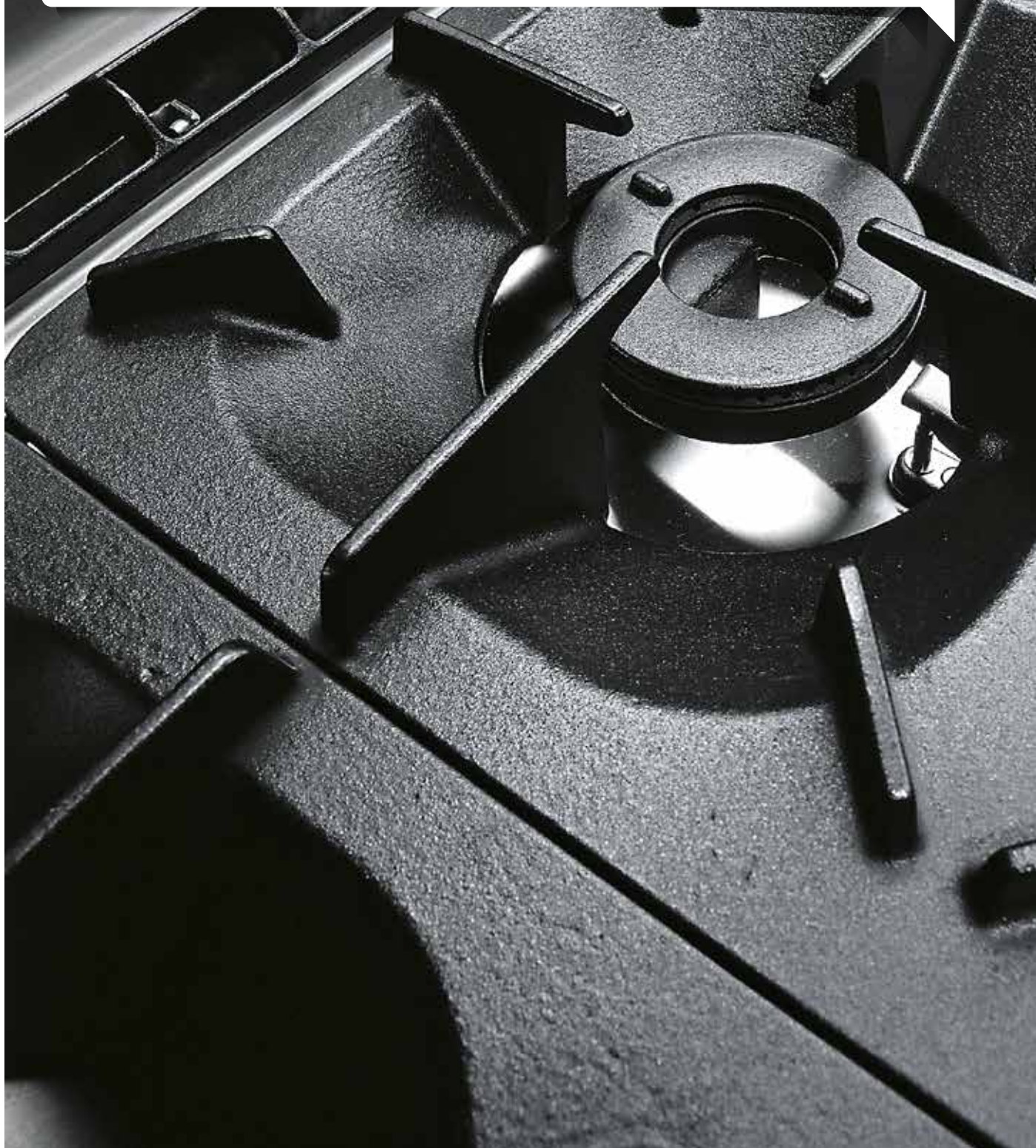
// FUOCHI APERTI

Il Venturi inclinato è brevettato per la sua geometria innovativa e per garantire il massimo di igienicità della combustione

**RIDUCENDO AL MASSIMO LE EMISSIONI
NOCIVE (CO₂).**

Il materiale utilizzato per realizzare il bruciatore, ghisa smaltata RAAF, funge da volano termico

**MIGLIORANDO LA RESA DEL
BRUCIATORE DEL 15%.**

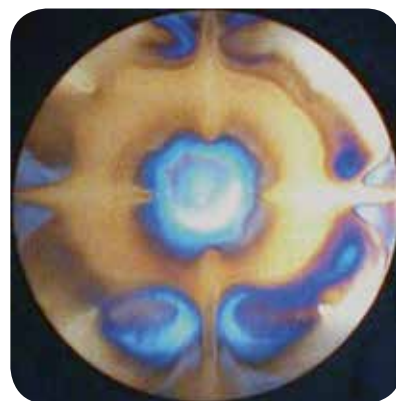


Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una

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.



ENERGY SAVING

(Nella foto: rilevazione della distribuzione termica)

// FUOCHI APERTI

UTILIZZO

Indicati per tutte le cotture in tegame (brasati, bolliti, arrostiti, ecc..).

PRESTAZIONI

- Potenza di 6 kW con bruciatori a DOPPIA CORONA, diametro 110 mm e 4 kW monocorona diametro 80 mm, per la massima efficienza ed uniformità di distribuzione e scambio termico.
- Spia pilota per il bruciatore (al posto della candeletta), protetta da urti accidentali e sopraelevata per salvaguardare il sistema dal contatto con i liquidi.
- Griglie in ghisa progettate per indirizzare la fiamma ed il relativo percorso del calore sul fondo delle pentole.

PULIBILITÀ'

- Venturi inclinato, BREVETTATO, per proteggere l'ugello da otturazioni dovute ad infiltrazioni di liquidi e grassi.
- Protezione sotto le manopole contro l'infiltrazione di acqua.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie.

// TUTTAPIASTRA

UTILIZZO

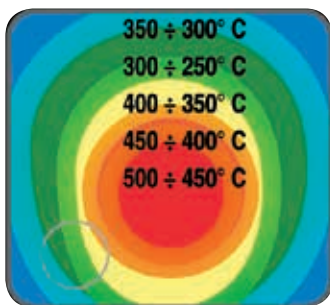
Cotture a fuoco indiretto (su tegame) di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati grazie alle zone isotermitiche differenziate (dai 500° ai 250°C).

PRESTAZIONI

- Piastra in acciaio 16 Mo.5 satinato, resistente all'ossidazione e ottimale per lo scambio termico, riscaldata da un BRUCIATORE centrale a gas di 10 kW. Grazie alle nervature radianti, la piastra genera zone isotermitiche differenziate degradanti dal centro (500°C) verso i bordi (250°C).
- L'impiego di innovativi controlli termostatici attivi permette di RISPARMIARE energia con la conseguente diminuzione di calore nell'ambiente di lavoro.
- Massima UNIFORMITA' di temperatura e mantenimento termico grazie allo spessore di 15 mm della piastra.

PULIBILITA'

- Su tutto il perimetro esterno ampie raggiate a disegno igienico rendono facile la pulizia dell'attrezzatura a fine servizio.



Rilevazione delle temperature nel modello gas.

// INDUZIONE

UTILIZZO

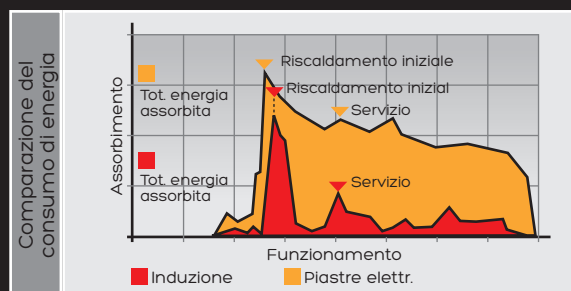
Indicata per tutte le cotture in pentole idonee per l'induzione o con fondo in acciaio inox. Non è possibile utilizzare tegami con fondo in alluminio, vetro o terracotta.

PRESTAZIONI

- Il piano cottura a induzione funziona con la corrente elettrica: un induttore genera un campo magnetico che mette in movimento le molecole di metallo contenute nella pentola. L'energia prodotta viene trasmessa ai tegami con 10 possibili livelli di regolazione e cuoce il contenuto.
- Disponibili un modello da 3,5 kw per area di riscaldamento e WOK Ø 30 cm. La RAPIDITA' di RISPOSTA è garantita dalla potenza erogata in funzione del recipiente di cottura.
- E' BASSISSIMO l'irraggiamento di calore in ambiente in quanto tutta la potenza è erogata sul fondo del tegame e quindi non esistono pericoli di ustione/scottatura al contatto con il piano che rimane freddo.
- Togliendo il tegame si interrompe l'erogazione del calore.

PULIBILITA'

E' garantita la massima pulibilità grazie alla vetroceramica completamente liscia ed ermetica.



RISPARMIO ENERGETICO:
da 50% a 80% rispetto le
tradizionali piastre elettriche.





// CUOCIPASTA

UTILIZZO

Il cuocipasta può essere utilizzato per la cottura di pasta e riso o per verdure bollite (usando bacinelle Gastronorm h = 65/100 mm), uova ecc..

PRESTAZIONI

- Elevate prestazioni garantite da una camera di combustione che si sviluppa sotto e intorno alla vasca, sino al livello di minimo dell'acqua.
Rendimento W/lt del 15% superiore alla media della concorrenza.
- Pressostato automatico, arresto al livello max. e rabbocco al livello min., per evitare funzionamenti a "secco" con macchina non presidiata.

PULIBILITA'

- Vasca di cottura, stampata, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia d'indefornabilità nel tempo e di una maggiore facilità di pulizia garantita dalle ampie raggature.



// PENTOLA

UTILIZZO

Adatta a tutte le cotture in immersione. Il modello con riscaldamento DIRETTO è consigliato per fondi bruni, zuppe e brodi. Il modello con riscaldamento INDIRETTO (intercapedine contenente acqua) indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento.

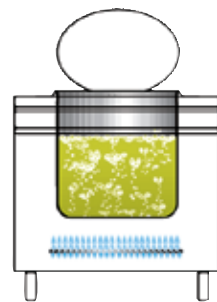
PRESTAZIONI

- La vasca di cottura ha spessore 15/10 di mm, con fondo in AISI 316L spessore 20/10 di mm, per PRESERVARLA dall'ossidazione causata da uso intenso a contatto con acqua e sale.
- Il riscaldamento avviene mediante 2 batterie di bruciatori tubolari inox, indipendenti, dotati di rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia.

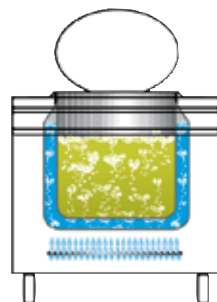
PULIBILITA'

Piano di lavoro incorporante il recipiente di cottura, a tenuta, con saldatura continua, con bordo raccogli-condensa e foro di evacuazione della stessa. Recipiente di cottura cilindrico realizzato con fondo lucido e pareti satiniate a finitura RA 0,6 micron per una facile pulibilità.

Funzionamento Pentola



Riscaldamento diretto



Riscaldamento indiretto

GAMMA // THINK EXCELLENCE



// GRIGLIA

UTILIZZO

Cottura per contatto con la griglia in ghisa di carne, verdure e pesce.

PRESTAZIONI

- Le griglie di cottura nel modello ELETTRICO sono appoggiate alle resistenze, garantendo così tempi ridotti di montata in temperatura e mantenimento termico. Il sistema CONTACT garantisce un ottimale trasferimento del calore dall'elemento riscaldante alla griglia di cottura evitando inutili sprechi di energia in ambiente.

Grazie all'innovativo sistema a contatto, i consumi sono ridotti a soli 11 kW di potenza installata (20% in meno rispetto all'offerta della concorrenza).

- L'utilizzo della griglia elettrica avviene con ACQUA sotto il piano di cottura per l'abbattimento dei fumi e la raccolta dei grassi.

PULIBILITA' / IGIENE

- La griglia di cottura è reclinabile per facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto di fondo.
- Le parti da lavare, griglia, formelle e bruciatore, sono completamente asportabili senza ausilio di attrezzi.

Il gruppo resistenze è sollevabile per una completa e efficace pulizia della vasca sottostante.

// MODELLI GAS

Il funzionamento della griglia a pietra ceramica GAS, consiste nel riscaldare tramite il bruciatore a tre rami di fiamma, 9 kW di potenza, le formelle in pietra ceramica poste all'interno di supporti in acciaio inox. Sopra di essi è posizionata la griglia di cottura in ghisa.

La cottura avviene così per IRRAGGIAMENTO e CONTATTO, aumentando la produttività a parità di consumo energetico impiegato.



// FRY-TOP ENERGY SAVING

L'utilizzo di sistemi di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma),

garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura. Grazie al sistema MCE viene così garantita la corretta uniformità termica e l'utilizzo di tutta la superficie di cottura disponibile.

Rendimento $W/dm^2 > 13\%$

// FRY-TOP

UTILIZZO

Progettati per cucinare alla piastra differenti tipologie di alimenti senza assorbimento dei liquidi (grazie al materiale) e quindi commistione di sapori.

A seconda della tipologia di alimento si consigliano i seguenti materiali:

1 - COMPOUND 15 mm (FE510D + AISI 316L), temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 340°C, per carne, pesce e verdure. Caratteristiche: velocissima salita in temperatura, igienicità e facilità di pulizia.

2 - ACCIAIO DOLCE FE510D, temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 340°C, per carne e verdure. Caratteristiche: ottimale scambio di calore e rapidità di cottura.

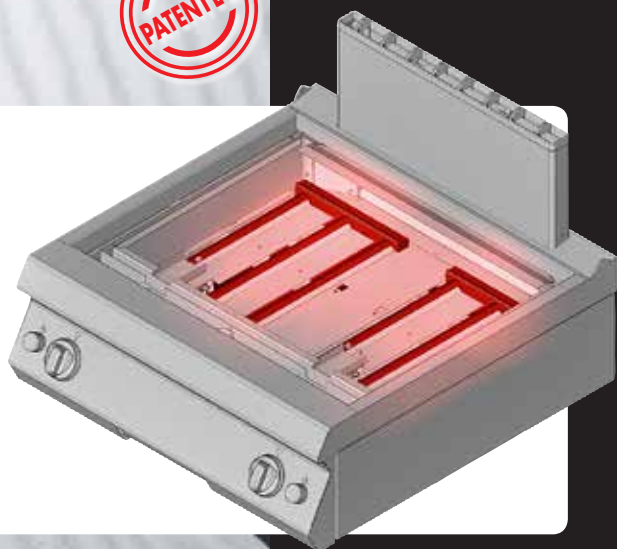
3 - CROMO, temperatura max per il modello elettrico 280°C, per il modello gas 270°C, per pesce, formaggi e uova. Caratteristiche: mantenimento/diffusione del calore al livello della piastra e conservazione della brillantezza della piastra nel tempo.

PRESTAZIONI

- Piastra di cottura INCASSATA a tenuta liquidi, idonea per cotture immerse.
- Massima UNIFORMITA' di temperatura sulla piastra dipendente dalla uniforme distribuzione di potenza sulla superficie utile grazie a bruciatori a tre rami di fiamma, progettati internamente, e al controllo termostatico della potenza (sensori di controllo termico sotto piastra).
- Massima potenza grazie al RENDIMENTO W/Dm² superiore del 13% alla media dei concorrenti.

PULIBILITA'

- La piastra è leggermente inclinata per convogliare i liquidi verso la bacinella di scarico posizionata sul cruscotto.



// FRIGGITRICI

UTILIZZO

Frittura lenta, da 130 a 140°C, per verdure crude, pesci o carne.
Frittura superficiale a 150°C per impanati (verdure e pesci).
Frittura istantanea a 190°C con formazione di crosta esterna per patate.

PRESTAZIONI

- Disponibilità di modelli gas, con tubi di fumo in vasca o a chiglia di nave (bruciatori esterni alla vasca) ed elettrici.
- Rendimento W/lt del 18% superiore ai principali concorrenti.
- Produttività fino a 30 Kg di patate/ora (prova AGA) grazie alla potenza di 1105 W/lt.
- Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, allarmi HACCP, melting.

PULIBILITA' / IGIENE

- Vasca completamente stampata e libera dall'ingombro dei bruciatori (chiglia di nave).
- Scarico in sicurezza dell'olio che avviene esternamente al vano sottostante grazie a un tubo prolunga. Lo scarico agevola la filtrazione evitando un deterioramento dell'olio.



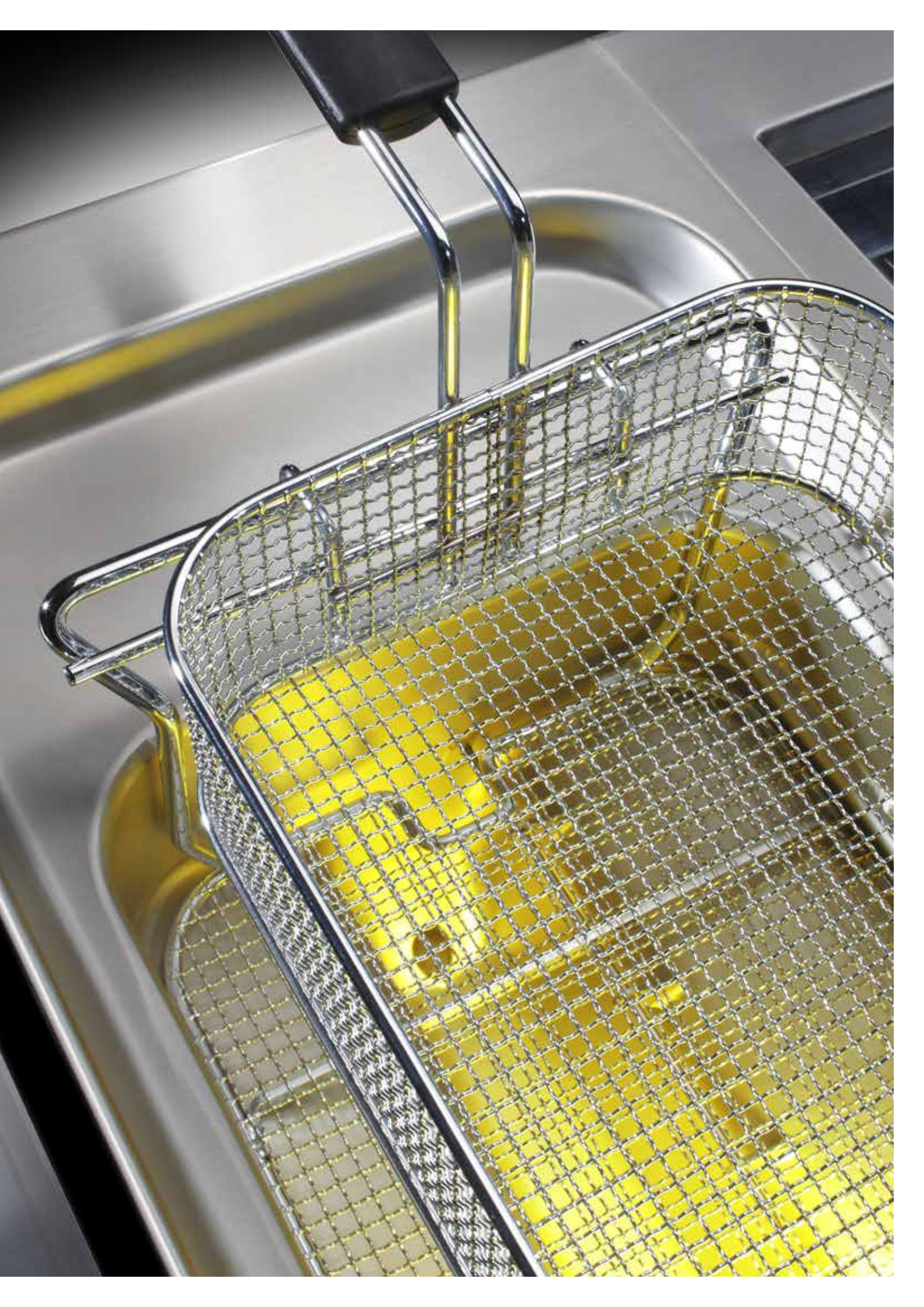
Vasca del tipo "chiglia di nave".



Vasca con tubi di fumo.

MODELLO	PRODUTTIVITÀ DI PATATINE FRITTE*
0G0FR5G	8 kg/h
0G1FR3G	11 kg/h
0G0FR3E	13 kg/h
0G1FR3GD	13 kg/h
0G1FR7G	14 kg/h
0G0FR3ED	15 kg/h
1G0FR6G	16 kg/h
1G1FR4G	22 kg/h
1G0FR4E	26 kg/h
1G1FR4GD	26 kg/h
1G1FR8G	28 kg/h
1G0FR4ED	30 kg/h

* secondo normativa AGA



// BRASIERA

UTILIZZO

Macchina plurispecialistica adatta a cuocere nella medesima vasca: sughi, brasati, mantecature e tutti i tipi di cotture in tegame.

PRESTAZIONI

- Vasca di cottura realizzata in compound per garantire prestazione e pulibilità o acciaio dolce per ottimizzare i tempi della cottura.
- Grazie a due speciali bruciatori a sei rami di fiamma e all'elevato spessore del fondo vasca, siamo in grado di ottenere massima uniformità di temperatura per garantire cotture omogenee e grande risparmio energetico.
- Erogazione della potenza riscaldante controllata da dispositivo MODULATORE della potenza, collegato a sensore termico a doppia soglia di temperatura, direttamente inserito nel fondo vasca.

PULIBILITA'

- Sollevamento automatico o manuale e immissione acqua direttamente in vasca.
- Certificazione CSQA garantita dagli angoli raggiati a disegno igienico della vasca di cottura e dal becco di scarico, brevettato Angelo Po, per una facile raccolta del prodotto cotto.



// BASI REFRIGERATE

UTILIZZO

Basi refrigerate per il sostegno di apparecchi di cottura modulare, progettate per la conservazione di ogni tipo di alimento e per la massima praticità di utilizzo in uno spazio ridotto.

PRESTAZIONI

- Massime prestazioni anche a temperature ambiente di $+43^{\circ}\text{C}$, con una percentuale di utilizzo del compressore ridotta per minori consumi energetici e maggiore durata nel tempo.
- Totale flessibilità di posizionamento grazie al sistema di circolazione dell'aria ad "U" che garantisce le massime prestazioni del gruppo motore.
- Evaporatore esterno al vano: permette un omogeneo raffreddamento in camera per un'ottimale conservazione del prodotto.
- Gruppo motore facilmente estraibile, facilita e velocizza le operazioni di assistenza.
- Semplicità di utilizzo grazie al pannello comandi con termometro/termostato digitale per una facile lettura dei dati ed un'impostazione dei valori semplice e precisa.
- Cura dell'estetica in ogni minimo dettaglio per soddisfare le esigenze di funzionalità, ergonomia e pulibilità.
- Utilizzo di poliuretano espanso senza CFC per il massimo rispetto dell'ambiente.

IGIENE E PULIBILITÀ GARANTITE

La struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, l'evaporatore esterno al vano, gli angoli interni arrotondati, il fondo stampato dotato di foro di lavaggio ed il sistema reggigriglie smontabile permettono una facile pulibilità per una totale igiene, garanzia di sicurezza alimentare.





35 x 70 x 24 h cm



70 x 70 x 24 h cm



105 x 70 x 24 h cm



FUOCHI APERTI

 **0G0FA0**
kW 12

 **1G0FA0** **1G0FA0B**
kW 22 kW 24

 **2G0FA0** **2G0FA0B**
kW 32 kW 36




TUTTAPIASTRA

 **1G0TP0**
kW 10

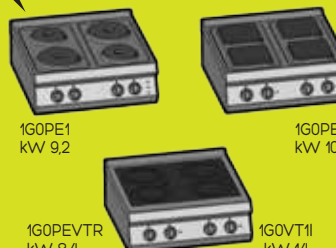
 **1G0TP0**
kW 10



PIASTRE ELETTRICHE
VETROCERAMICA

 **0G0PE1** **0G0PE2** **0G0PEVTR** **0G0VT1W**
kW 46 kW 52 kW 42 kW 5

0G0VT1I
kW 7

 **1G0PE1** **1G0PE2**
kW 9,2 kW 10,4

1G0PEVTR **1G0VT1I**
kW 8,4 kW 14




CUOCIPASTA

 **0G0BME**
kW 16

 **1G0BME**
kW 3,2



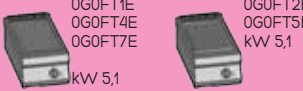
BAGNOMARIA


 **0G0FT1G** **0G0FT2G**
0G0FT4G **0G0FT5G**
kW 5,5 kW 5,5

 **1G0FT1G** **1G0GRG**
1G0FT4G **1G0FT7G** **1G0FT2G** **1G0FT3G** **1G0FT6G**
kW 11 kW 12



FRY-TOP • GRIGLIE

 **0G0FT1E** **0G0FT2E**
0G0FT4E **0G0FT5E**
kW 5,1 kW 5,1

 **1G0FT1E** **1G0GRE**
1G0FT4E **1G0FT7E** **1G0FT2E** **1G0FT3E** **1G0FT6E**
kW 10,2 kW 8,1



35 x 70 x 90 h cm



70 x 70 x 90 h cm



105 x 70 x 90 h cm

1G1FA0G · 1G1FA0GV
kW 28

1G1FAPG
kW 23,5



⚡ kW 5,2

1G1FA0E · 1G1FA0EV
kW 22

2G1FA0G
2G1FA0GV
kW 38

2G1FAPG
kW 35,5



⚡ kW 5,2

2G1FA0E · 2G1FA0EV
kW 32



1G1TP0G
kW 14,5



2G1TP3G
kW 28



0G1PE2
kW 5,2



1G1PE1E
1G1PE1EV
kW 14,4



1G1PE2E
1G1PE2EV
kW 15,6



1G1PE2
kW 10,4



2G1PE1E
kW 19,2



2G1PE1EV
kW 19,2



0G1CP1G (It. 26)
kW 10



0G1CP1E
0G1CP1EC (It. 26)
kW 9



1G1CP1G (It. 40)
kW 16



1G1CP2G (It. 26+26)
kW 20



0G1FT2E
0G1FT5E
kW 5,1



0G1FT4E
0G1FT7E
kW 5,1



1G1FT2E
1G1FT5E
kW 10,2



1G1FT4E
1G1FT7E
kW 10,2

GAMMA //

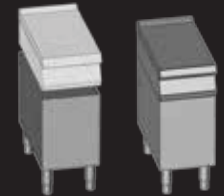
CONFIGURATORE



15+35 x 70 x 24 h cm



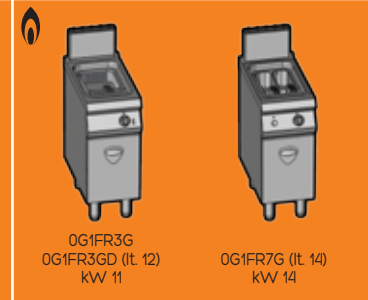
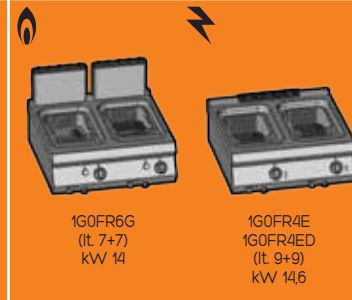
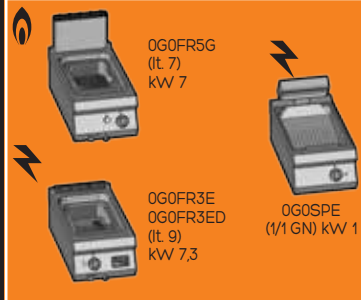
70 x 70 x 24 h cm



35 x 70 x 66/90 h cm



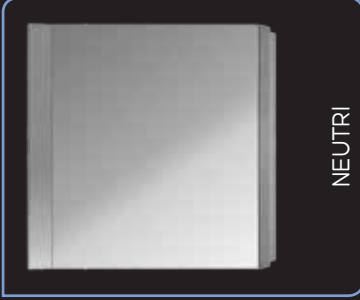
FRIGGITRICI



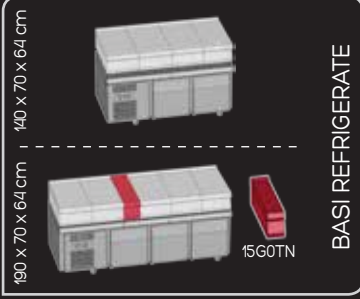
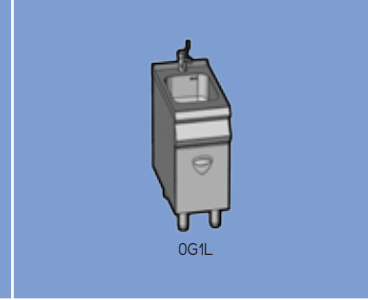
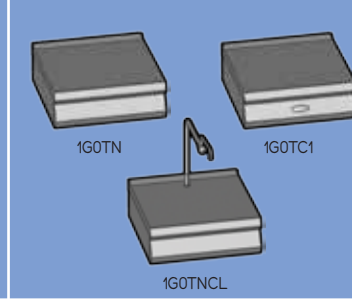
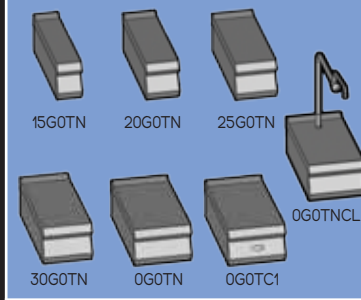
PENTOLE



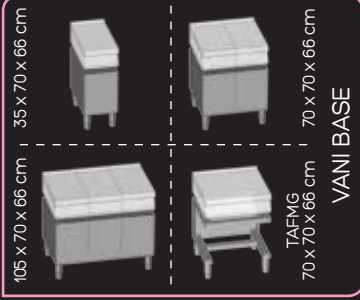
BRASIERE



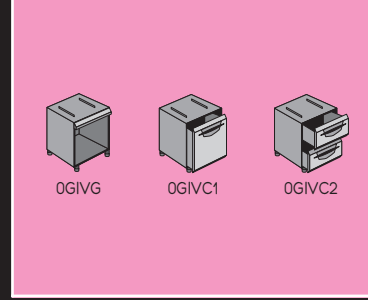
NEUTRI

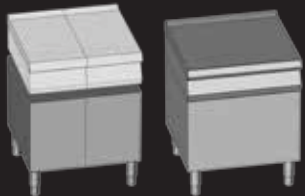


BASI REFRIGERATE



VANI BASE

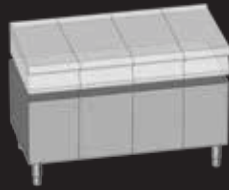




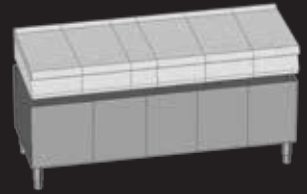
70 x 70 x 66/90 h cm



105 x 70 x 66 h cm



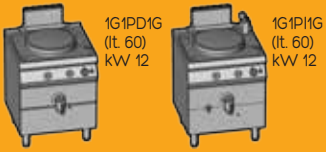
140 x 70 x 64 h cm



190 x 70 x 64 h cm



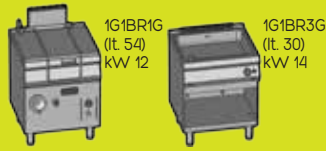
1G1FR4G
1G1FR4GD (It. 12+12)
KW 22 1G1FR8G (It. 14+14)
KW 28



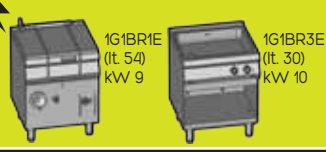
1G1PD1G (It. 60)
KW 12 1G1PI1G (It. 60)
KW 12



1G1PIE (It. 60)
KW 9



1G1BR1G (It. 54)
KW 12 1G1BR3G (It. 30)
KW 14



1G1BR1E (It. 54)
KW 9 1G1BR3E (It. 30)
KW 10



3G6SA 3G6SA2



4G6SB 4G6SB2



3G6SA4



4G6SB4



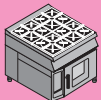
4G6SB6



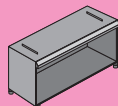
1GIVG



1GIVBR (KW 2)



TAFMG



2GIVG

Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



Supporting your success

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900426-5

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



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