

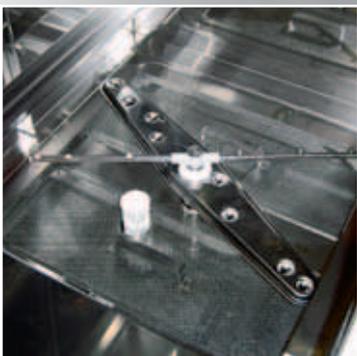


LAVAPENTOLE LVAOGGETTI A GRANULI



ANGELO PO





Macchine Lavapentole Forti per lavare, forti per durare, e la vita in cucina diventa piu' facile!

L'ampia gamma di lavaoggetti Angelo Po è composta da modelli con alimentazione elettrica e con alimentazione a vapore. Si parte dalla piccola sottobanco per arrivare fino alle grandi con recuperatore di calore, per permettere di trovare la soluzione di lavaggio ottimale per ogni tipo di oggetto; tutte le macchine sono con comandi elettronici che assicurano massimo risparmio energetico ed estrema semplicità di utilizzo e si contraddistinguono per l'enorme forza di lavaggio. Sono ideali per contenitori, teglie, vassoi, bacinelle, pentole e ogni tipo di utensile professionale usato in pasticceria o panetteria, in macelleria o rosticceria, in gastronomia o gelateria: qualunque sia la vostra professione qui c'è la soluzione giusta per voi.

Lavaoggetti a granuli Stop all'ammollo e alla pulizia manuale delle pentole e delle teglie da forno: lasciate lavorare i granuli al posto vostro.

Angelo Po con le lavaoggetti a granuli vi propone la soluzione definitiva per lo sporco bruciato delle pentole e delle teglie da forno GN 2/1 + 1/1 + 600x400mm + 800x600mm. Il sistema brevettato di lavaggio delle lavaoggetti a granuli utilizza oltre ad acqua e detergente anche dei granuli in plastica, adatti per impiego su oggetti di uso alimentare, che effettuano una azione meccanica di pulizia sugli oggetti in metallo rendendoli perfettamente puliti, eliminando l'ammollo e la pulizia manuale essendo necessaria solo l'asportazione dei resti consistenti di cibo. I consumi di acqua, detergente ed energia elettrica sono ridotti al minimo permettendo grossi risparmi rispetto al lavaggio manuale, e il personale che prima era occupato nel lavaggio pentole può ora essere dedicato ad altre mansioni. Inoltre la velocità di lavaggio permette il rapido riutilizzo degli oggetti lavati ed evita l'accumulo di pentole sporche riducendo così lo spazio occupato in cucina.



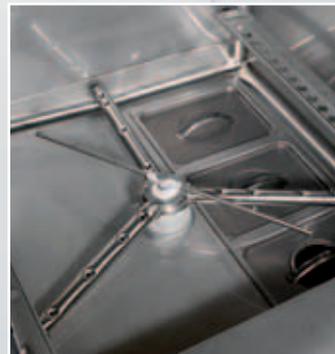
LP151



LP202



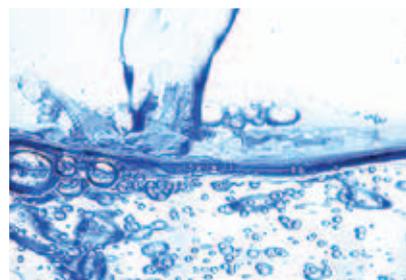
LP70



Macchina Lavapentole **LP70...**

La soluzione ideale per la gastronomia e la gelateria

- Macchina doppia parete per assicurare un perfetto isolamento termico e acustico e il massimo risparmio energetico, con supporti cesto e vasca stampati con angoli arrotondati per una pulizia totale e di facile attuazione.
- Bracci di lavaggio in acciaio inox e risciacquo sdoppiati rotanti facilmente smontabili sia superiori che inferiori, porta bilanciata, dosatore di brillantante incorporato.
- Triplo sistema di filtraggio a protezione della pompa di lavaggio per garantire la massima qualità di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza pressostatica livello acqua e termostato sicurezza boiler.



- Comandi elettronici con 4 tempi di lavaggio e indicazione delle temperature vasca e boiler, energy saving e thermostop, ciclo di autopulizia e autodiagnosi.
 - Lavavassoi-lavaoggetti sottobanco adatta a lavare fino a:
 - 360 vassoi/ora 600x400 mm EN o GN 1/1 o - 60 ceste 600x400mm h max = 400 mm
- Fornita con supporto vassoi inox 6 posti + griglia inox per ceste + cesto 500x500mm + portautensili inox; disponibile zoccolo 500mm.h.

Macchine Lavapentole **LP151 • LP202...**

Caratteristiche comuni:

- Porta doppia parete per assicurare un perfetto isolamento termico e acustico.
- Vasca stampata con angoli arrotondati per una pulizia totale e di facile attuazione.
- Enorme forza di lavaggio grazie alla combinazione vincente di pompe estremamente potenti e di un circuito di lavaggio e risciacquo ad alto rendimento con bracci di lavaggio e bracci di risciacquo inox, indipendenti facilmente smontabili.
- Dosatore di brillantante incorporato.
- Pompa aumento pressione risciacquo incorporata per assicurare una perfetta pressione dell'acqua di risciacquo.
- Foro uscita vapori.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio e per garantire la massima qualità di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza livello acqua e termostato sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 4 tempi di lavaggio e indicazione delle temperature vasca e boiler, energy saving e thermostop, ciclo di autopulizia e autodiagnosi.

Dedicata a panettieri e pasticcierei speciali: LP151

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a:

- 240 vassoi/ora GN 2/1 (650x530 mm) oppure GN 1/1 o EN 1/1 oppure
 - 30 ceste (60 se sovrapposte) 600x400 mm o pentole con altezza massima 810 mm.
- Fornita con supporto vassoi inox a 8 posti + cesto inox 660x550 mm + portautensili inox.

Dove il lavoro è duro, ci vogliono macchine ancora più dure: LP202...

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a:
 - 160 vassoi/ora GN 2/1 (650x530 mm) oppure
 - 40 ceste 600x400 mm o pentole con altezza max. 650mm.
- Fornita con supporto vassoi inox a 8 posti + cesto inox 700x700 mm + portautensili.
- Macchina doppia parete.
 - nr. 2 pompe.
 - Bracci tripli di lavaggio.
 - Break tank incorporato.
 - Sistema Plus Constant Rinse che assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante indipendente dalla pressione di rete.
 - **LP202HC:** con recuperatore di calore incorporato: economia di energia pari a 3,5 kW/H.





LP302



LP402

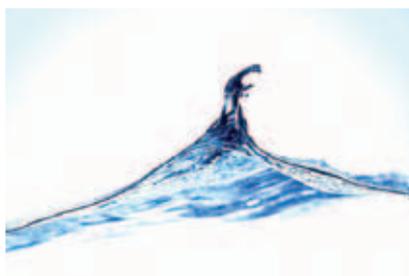


LP402V





Macchine Lavapentole **LP302... • LP402...**



Caratteristiche comuni:

- Macchina doppia parete per assicurare un perfetto isolamento termico e acustico e il massimo risparmio energetico, con vasca stampata e con angoli arrotondati su tutte le superfici interne per una pulizia totale.
- Enorme forza di lavaggio grazie alla combinazione vincente di 2 pompe estremamente potenti e di un circuito di lavaggio e risciacquo ad alto rendimento con bracci tripli di lavaggio e bracci di risciacquo inox indipendenti e 2 bracci di lavaggio fissi.
- Dosatore di brillantante e pompa aumento pressione risciacquo incorporati, break tank incorporato.
- Foro uscita vapori.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza pressostatica livello acqua e termostato sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 4 tempi di lavaggio e temperature vasca e boiler, energy saving e thermostop, autopulizia e autodiagnosi.
- Sistema Plus Constant Rinse che assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante indipendente dalla rete.

Dove il lavoro è duro, ci vogliono macchine ancora più dure: LP302...

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a:
 - 160 vassoi/ora GN 2/1 (650x530 mm) oppure
 - 40 ceste 600x400 mm o pentole con altezza max. 650 mm.
 Fornita con supporto vassoi inox a 8 posti + cesto inox 850x725 mm + portautensili inox.
- **LP302HC**: con recuperatore di calore incorporato: economia di energia pari a 3,5 kW/H.

I maestri del lavaggio: LP402...

- Lavaoggetti adatta a lavare fino a:
 - 320 vassoi/ora GN 2/1 (650x530 mm) oppure
 - 60 ceste (120 se sovrapposte) 600x400 mm o pentole con altezza max. 810 mm.
 Fornita con supporto vassoi inox a 8 posti + cesto inox 1350x725 mm + portautensili.
- Nr. 4 bracci tripli rotanti di lavaggio e 4 rotanti di risciacquo indipendenti inox sia superiori che inferiori e 2 bracci di lavaggio laterali fissi.
- **LP402V** = alimentazione a vapore.
- **LP402HC**: con recuperatore di calore incorporato: economia di energia pari a 5,5 kW/H.





LPG300

Lavaoggetti a **Granuli...**

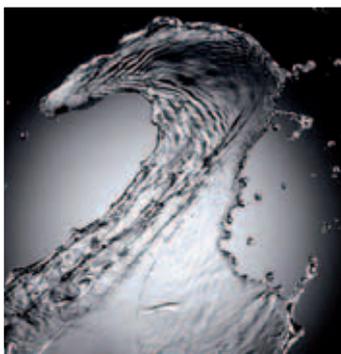


I GRANULI Angelo Po sono stati studiati per garantire i migliori risultati di lavaggio grazie alla loro durezza e resistenza, che permette di asportare lo sporco bruciato senza però danneggiare le pentole lavate: hanno una lunga durata di utilizzo e sono adatti per impiego su oggetti di uso alimentare.

- Modello LPG300 adatta a lavare per ciclo:
 - nr.6 teglie GN 1/1 oppure
 - nr. 2 teglie GN 2/1 oppure
 - pentole max. 600 mm oppure
 - nr. 3 teglie 800x600 mm.
- Modello LPG800 adatta a lavare per ciclo:
 - nr.8 teglie GN 1/1 oppure
 - nr. 4 teglie GN 2/1 oppure
 - pentole max. 800 mm oppure
 - nr. 6 teglie 600x400 mm.
- In dotazione per entrambi i modelli:
1 cesto, 1 portautensili, 2 supporti padelle,
1 secchio granuli 9 kg.
- Carrozzeria in AISI 304 doppia parete isolata per un perfetto isolamento termico e acustico, con vasca in AISI 316 stampata e con angoli arrotondati su tutte le superfici interne per una pulizia totale; semi-porta a battente come piano di carico del cesto e

per evitare gocciolamenti sul pavimento.

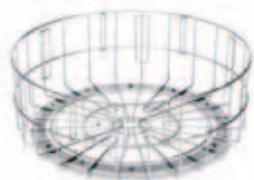
- Enorme forza di lavaggio grazie alla potente pompa in acciaio inox e al circuito di lavaggio ad alto rendimento con bracci inox verticali autopulenti facilmente estraibili; cestello di raccolta granuli che rende semplice e rapida la pulizia quotidiana.
- Dosatore di brillantante, break tank e foro uscita vapori con aspiratore incorporati; boiler di risciacquo in AISI 316 coibentato, componenti elettrici su cassetto estraibile per una facile manutenzione; optional dosatore di detersivo e carrello di servizio per trasporto cesto.
- Doppio sistema di filtraggio con filtri inox di superficie vasca a protezione della pompa di lavaggio, sicurezza apertura porta, sicurezza pressostatica livello acqua e termostato di sicurezza boiler.
- Comandi elettronici con 6 cicli di lavaggio con e senza granuli per il modello LPG300, 6 cicli di lavaggio con e senza granuli per il modello LPG800, visualizzazione temperature vasca e boiler, Energy-Saving e Thermostop, autodiagnosi, allarmi.
- Pompa di lavaggio autosvuotante.



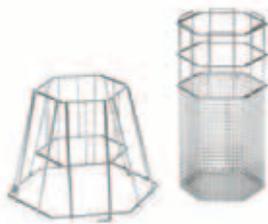




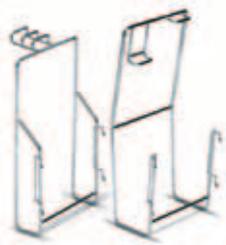
Lavaoggetti a **Granuli...** accessori



cestello standard per
contenitori GN o 60x40 cm.



Supporti per utensili.

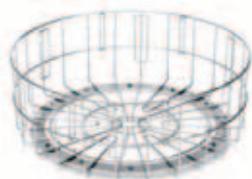


Supporti per pentole.



Secchio granuli.

Accessori in Dotazione



GRACEST (LPG300)
GRACEST8 (LPG800):
cestello standard per contenitori
GN o 60x40 cm.



GRACARR



GRA9KG

Accessori a Richiesta



6x1/1 GN



3x1/1 GN + 1x2/1 GN



2x2/1 GN



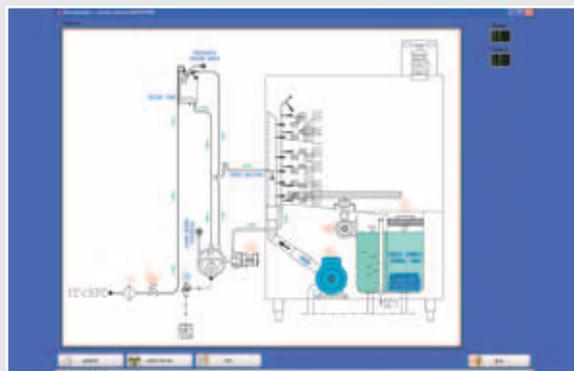
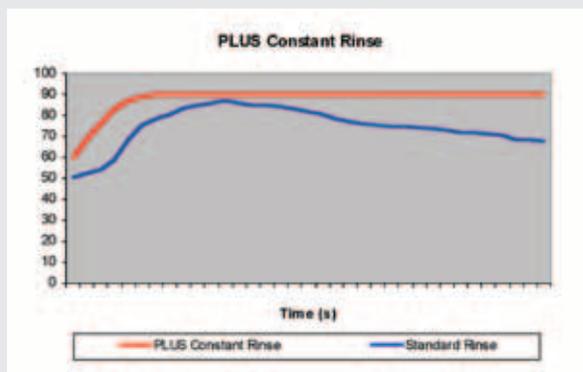
Esempi di caricamento cestello
per modello LPG300





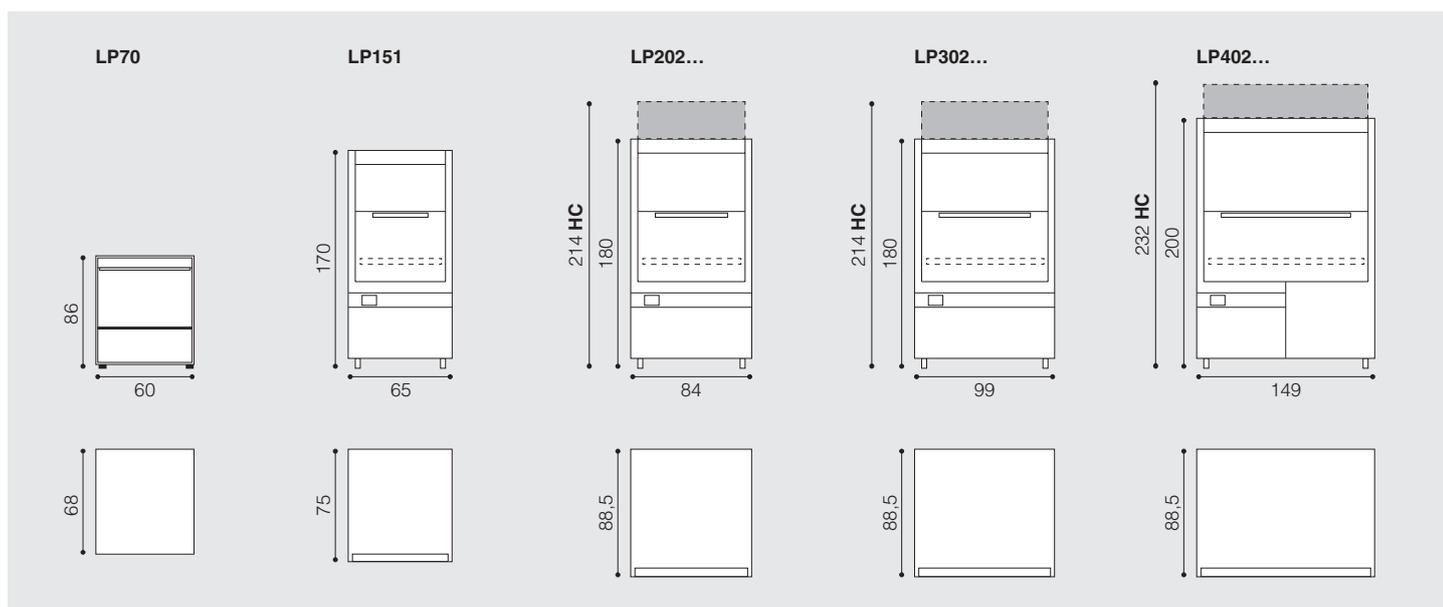
Plus Costant e risciacquo costante, igienicità...

Il sistema **Plus Constant Rinse** assicura una temperatura di risciacquo 85°C costante durante tutto il ciclo di risciacquo, pressione di risciacquo costante grazie alla pompa di risciacquo incorporata, consumo di acqua costante indipendentemente dalla pressione di rete.



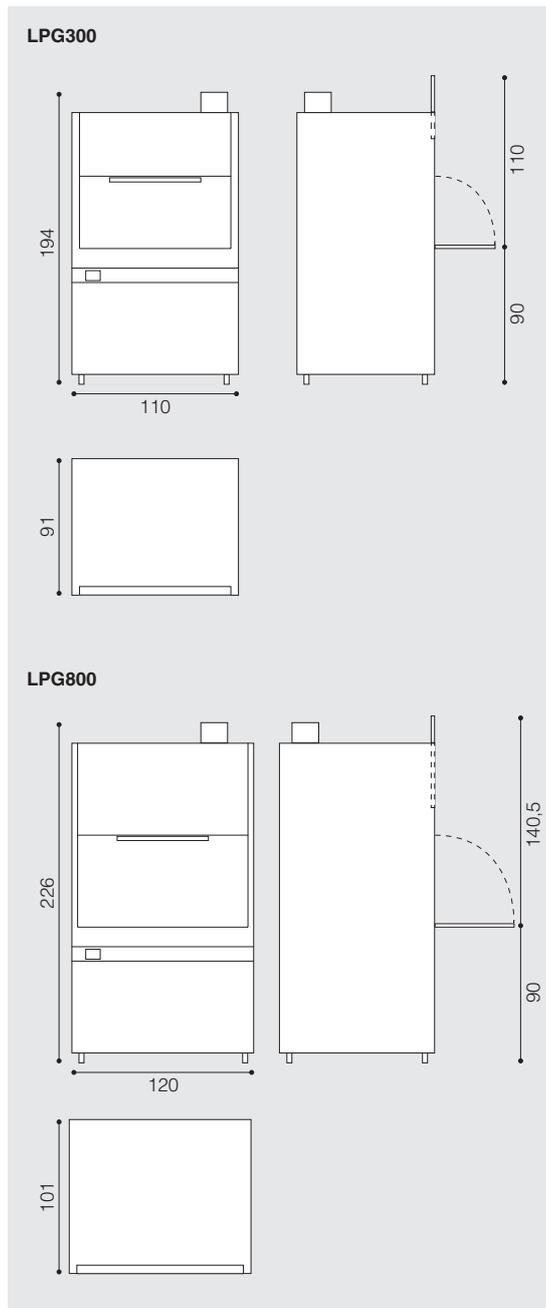
Lavapentole

Mod.		LP70	LP151	LP202 • LP202HC	LP302 • LP302HC	LP402 • LP402HC	LP402V
Alimentazione elettrica ①		400V/3N/50 Hz 230V/3/50 Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz 230V/3/50Hz
Pompa lavaggio	kW	0,65	2	3,5 (2x1,75)	4,4 (2x2,2)	5,8 (2x2,9)	5,8 (2x2,9)
Resistenza boiler	kW	6	6	9	9	9	15 kg/h
Resistenza vasca	kW	2,7	2,7	6	6	9	15 kg/h
	kW	6,65	8	12,5	13	14,8	5,8 15 kg/h
Capacità vasca	lt.	16,5	35	75	75	120	120
Capacità boiler	lt.	5,7	10	20	20	20	20
Cicli di lavaggio	min.	1/2/3/5	2/4/6/12	3/6/9/12	3/6/9/12	3/6/9/12	3/6/9/12
	mm	400	810	650	650	810	810
/h ②	nr.	60/30/20/12	30/15/10/5	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5
	mm	500x500	660x550	700x700	850x725	1350x725	1350x725
Produzione/ora ②	 400x600	*60	30 (*60)	40	40	60 (*120)	60 (*120)
	 EURONORM 600x400	360	240	160	160	320	320
* Sovrapposte ** Con griglia	1/1=530x325	360	240	160	160	320	320
	 GASTRONORM 2/1=650x350	-	240	160	160	320	320
Doppia parete		standard	porta	standard	standard	standard	standard
Equipaggiamento standard		Dosatore brillantante	Dosatore brillantante • Pompa aumento pressione				
Optional		Dosatore detersivo • Pompa di scarico					



Lavaoggetti a granuli

Mod.		LPG300	LPG800
Alimentazione elettrica ¹		400 3N 50 Hz 230 3N 50 Hz	
Pompa lavaggio	kW	3	
Resistenza boiler	kW	9	
Resistenza vasca	kW	9	
	kW	12,2	
Capacità vasca	lt.	100	120
Capacità boiler	lt.	20	20
Consumo acqua per ciclo	lt.	4,4	5,5
Cicli di lavaggio CON granuli	 min	4-6-8-10-12-15	4-6-8-10-12-15
Cicli di lavaggio SENZA granuli	 min	4-6-8-10-12-15	4-6-8-10-12-15
	cm	65	85
 /h ²	n.	15-10-7-6-5-4	15-10-7-6-5-4
 Ø	cm	73	85
Produzione/ora ²	1/1=530x325 	90	120
	2/1=650x350	30	60
		60	60
	600x400 800x600	-	45
Doppia parete		standard	
Filtri superficie vasca	inox	standard	
Dosatore brillantante		standard	
Dosatore detersivo	DDE	optional	
Pompa aumento pressione		standard	



¹ Voltaggi speciali disponibili

² • Indicativo con acqua di alimentazione: 50°C (max 60°C) - 200kpa (max 400kpa) - max 10°F • Per versioni con recuperatore di calore, temperatura acqua di alimentazione 10°C.

LPG300

Lavaggio CON granuli

Lavaggio SENZA granuli

Pausa

Risciacquo caldo

Aspiratore vapori



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

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



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

7900327-3

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.