

Omega

OMEGA //

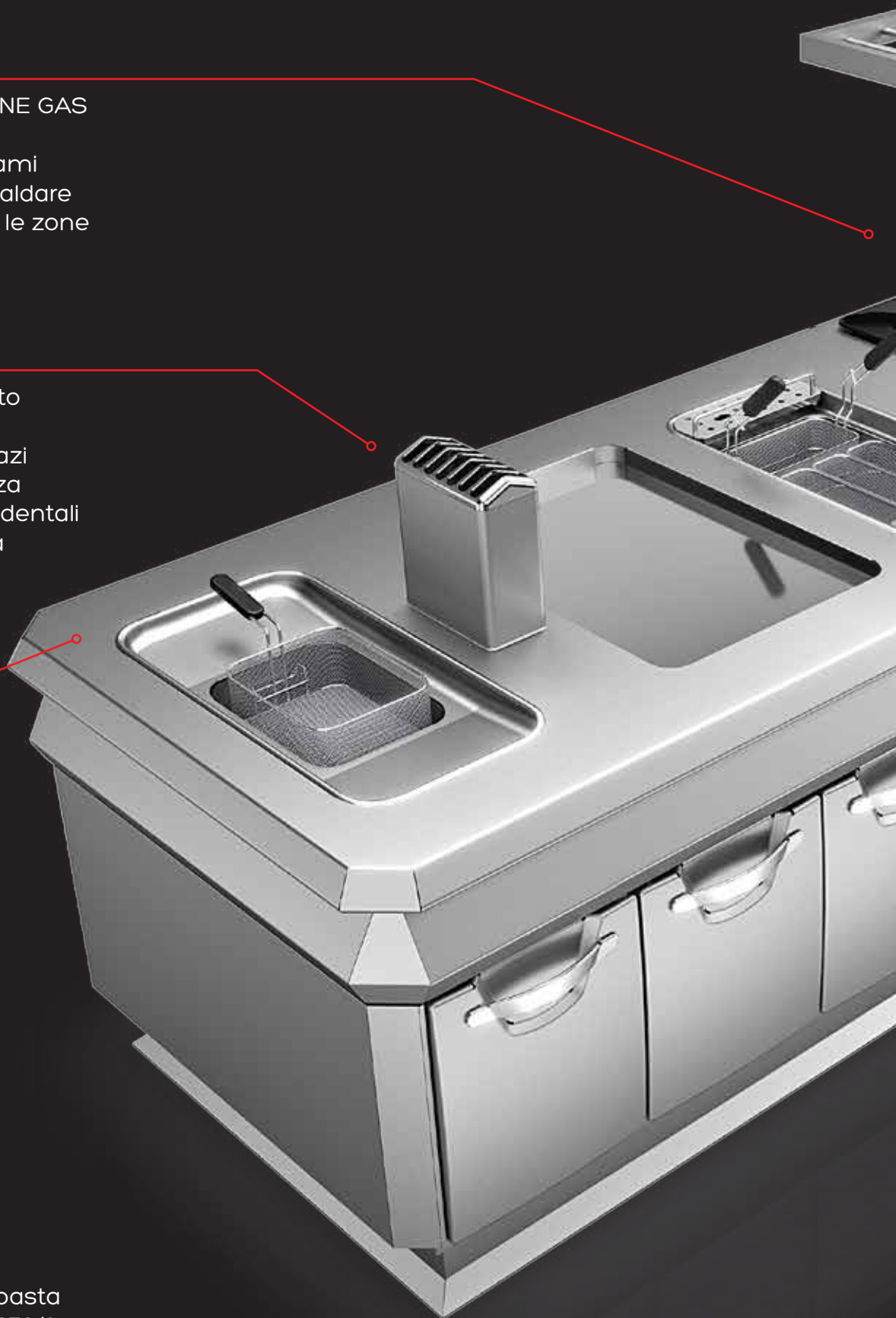
CHOOSE THE BEST

FRY-TOP - VERSIONE GAS

2 bruciatori a tre rami di fiamma per riscaldare in modo uniforme le zone di cottura.

Camino posizionato centralmente per garantire ampi spazi di lavoro e sicurezza contro ustioni accidentali (mascherina mitra cromata optional).

Bordini di contenimento perimetrale per friggitori e cuocipasta a norma UNIEN1672/2.





Disponibilità di griglie posategami modulari da 160 a 340 cm di lunghezza.

Saldature igieniche a totale tenuta liquidi.

E' possibile l'installazione su piedi in acciaio o su telaio con zoccolature inox o in muratura.

Tutti i modelli sono dotati di forni o vani passanti, a scelta

18 cm di spazio libero su entrambi i fronti per l'impiattamento.

OMEGA //

// 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

// CENTRALE

Omega è il cuore pulsante della cucina. E' la serie progettata per soddisfare l'esigenza di posizionamento a centro locale, garantendo la massima efficienza del lavoro su entrambi i fronti.

// VERSATILE

Grazie ai comandi sui due fronti, ai forni e ai vani passanti, al posizionamento centrale delle zone cotture e dei camini, Omega risulta versatile ed in grado di favorire il lavoro di più partite di cuochi (antipasti e primi, secondi e contorni).

// A TUA IMMAGINE

La gamma di macchine disponibile è completa e totalmente modulabile, permettendo una configurazione personalizzata del blocco cucina. L'utilizzo delle griglie posategami permette di sfruttare lo spazio verticale riponendo utensili e pentole in posizione agevole ad un pronto servizio.

// EFFICIENTE

Omega è una serie realizzata non solo per garantirti grande potenza ma anche i massimi rendimenti dei singoli moduli, con conseguente abbattimento dei consumi energetici.

// ECONOMICA

L'alta operatività è garantita dal posizionamento centrale; lo sfruttamento di ogni volume e spazio, l'alta potenza unita alla riduzione dei consumi e la facile e veloce igienicità del sistema Omega consentono la riduzione dei costi in cucina.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

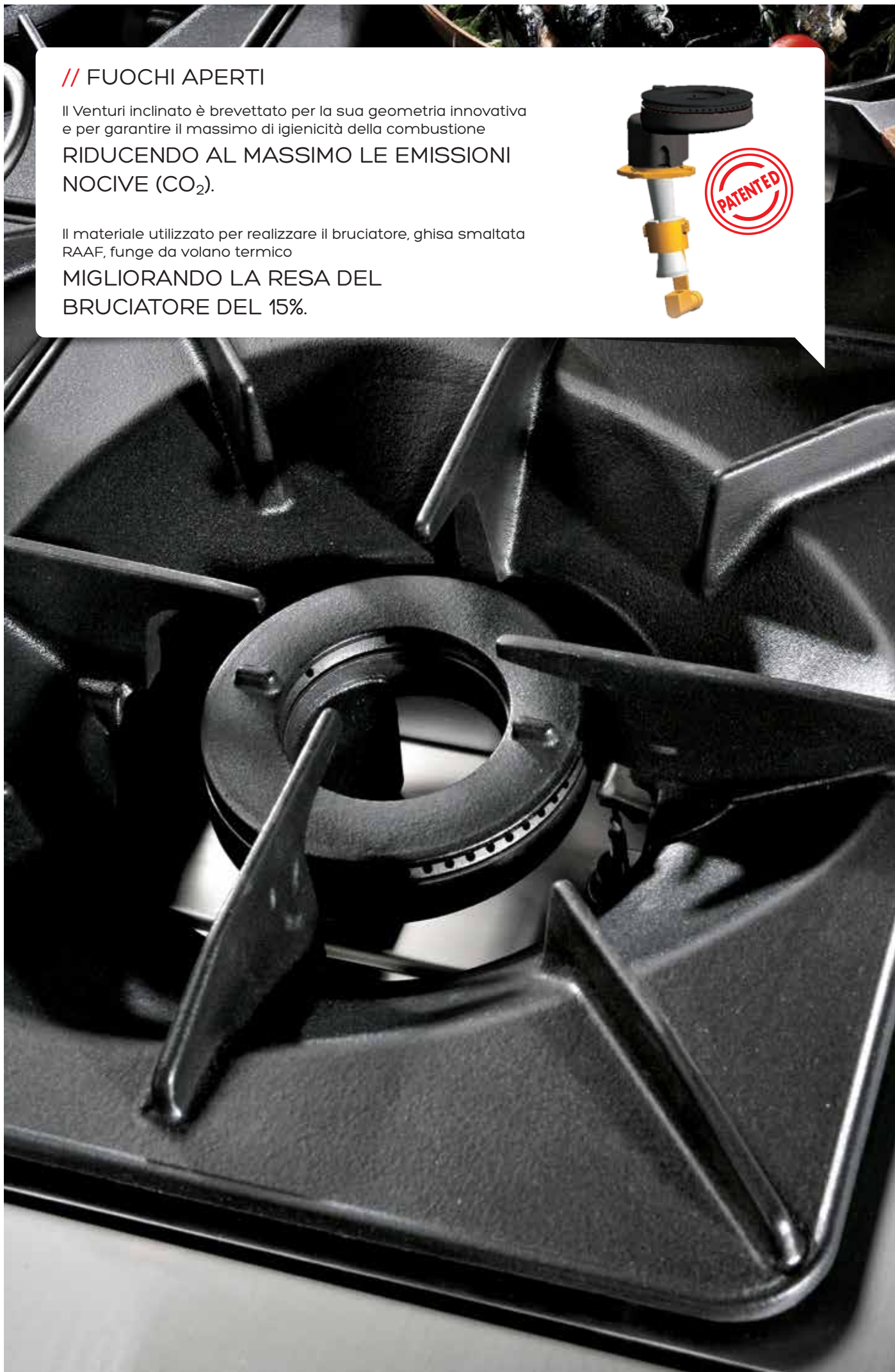
// FUOCHI APERTI

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

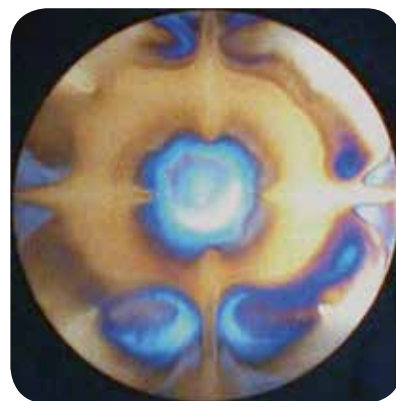
MIGLIORE UNIFORMITÀ E DISTRIBUZIONE TERMICA

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 10 e 7 kW con bruciatori a DOPPIA CORONA, diametro 130 e 110 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.
- Forno passante sottopiano con camera completamente in acciaio inox ed ACCENSIONE ELETTRONICA a treno di scintille della spia pilota. Chiusura della porta forno in battuta ottenuta per stampata.

PULIBILITA'

- Venturi inclinato, BREVETTATO, per proteggere l'ugello da otturazioni dovute ad infiltrazioni di liquidi e grassi.
- Vassoio di piano stampato a disegno igienico con angoli raggiati.
- Protezione sotto le manopole contro l'infiltrazione di acqua.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie.

// TUTTAPIASTRA

UTILIZZO

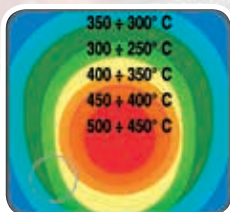
Cotture a fuoco indiretto (su tegame) di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati grazie alle zone isotermitiche differenziate (dai 500° ai 250°C).

PRESTAZIONI

- Piastra in acciaio 16 Mo5 satinato, resistente all'ossidazione e ottimale per lo scambio termico, riscaldata da un BRUCIATORE centrale a gas di 12 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 RISPARIARE 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 raggature a disegno igienico rendono facile la pulizia dell'attrezzatura a fine servizio.



Rilevazione delle temperature nel modello gas.

// TUTTAPIASTRA ELETTRICO

Innovativo il sistema di controllo per i modelli elettrici che consente di lavorare con tre differenti potenze di funzionamento (K-Tronic), salvaguardando i costi d'esercizio.

SI OTTENGONO RISPARMI DAL 10 AL 30% SUI COSTI ENERGETICI

// 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.

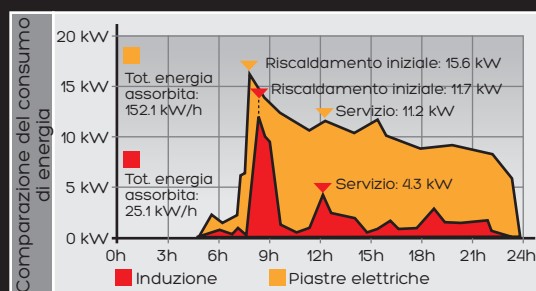
PRESTAZIONI

- 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.
- Sono disponibili modelli da 5 o 7 kW tuttazona di riscaldamento. 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.

	Plastre elettriche	Induzione
Fabbisogno energia giornaliera	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Risparmio	Guadagno (Euro)
al giorno	127 kW/h	8,89
al mese (30 gg.)	3810 kW/h	266,70
per anno (365 gg.)	45720 kW/h	3200,40



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

OMEGA // CHOOSE THE BEST

// 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 12 mm FE510D + AISI 316L (temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 340°C) per carne, pesce e verdure. Caratteristiche: buono scambio di calore, bassa emissione nell'ambiente e brillantezza della piastra mantenuta nel tempo.

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.

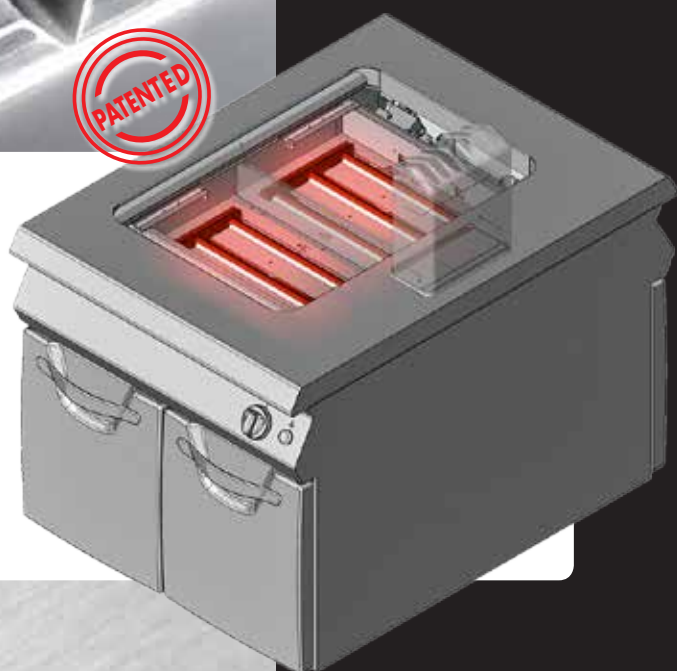
3 - CROMO (temperatura max per il modello elettrico 280°C, per il modello gas 270°C) per pesce, formaggi e uova. Caratteristiche: mantenimento/diffusione del calore al livello della piastra e conservazione della brillantezza della piastra nel tempo.

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/Dm^2 superiore del 13% alla media dei concorrenti.
- Accensione dei bruciatori mediante ELETTRONICA a treno di scintille.

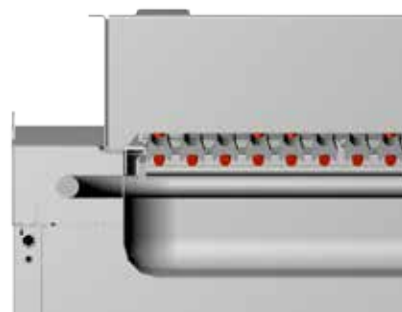
PULIBILITA'

- Piano STAMPATO, BREVETTATO a disegno igienico, con depressione per raccolta liquidi e scarico.
- Scarico in bacinelle gastronorm sotto il piano o convogliabile a scarico fisso in rete.



// MODELLI ELETTRICI

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).



// GRIGLIA

UTILIZZO

Ideale per la cottura di carne, pesce, verdure con particolare risultato gastronomico dovuto alla somma degli effetti della cottura per contatto (griglia) e per irraggiamento (pietre ceramiche). Inoltre le piastrelle in ceramica refrattaria hanno una speciale sagomatura tronco-conica per ridurre l'incendio dei grassi disciolti durante la cottura.

PRESTAZIONI

- Il funzionamento della griglia a pietra ceramica GAS, consiste nel riscaldare tramite il bruciatore a tre rami di fiamma, 18 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.
- 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.
- 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.



// 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

- Vasca di cottura, stampata, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia d'indeformabilità nel tempo.
- Accensione elettronica a treno di scintille su fiamma pilota, 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'

Piano con invaso di espansione dotato di bordino igienico rialzato h > 4 mm raccomandato da normativa UNI-EN 1672-2.

// 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 elettrici e gas con tubi di fumo in vasca.
- Rendimento W/lt del 18% superiore ai principali concorrenti.
- Produttività fino a 30 Kg di patate/ora (prova AGA) grazie alla potenza di 811 W/lt.
- Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, allarmi HACCP, melting.

PULIBILITA' / IGIENE

- Resistenze elettriche ribaltabili a 90° per una più veloce pulibilità.
 - 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 con tubi di fumo.



Resistenze ribaltabili nel modello elettrico.

MODELLO	PRODUTTIVITÀ DI PATATINE FRITTE*
06WFR3GD	13 kg/h
04WFR3ED	15 kg/h
10WFR4GD	26 kg/h
08WFR4ED	30 kg/h

* secondo normativa AGA





40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



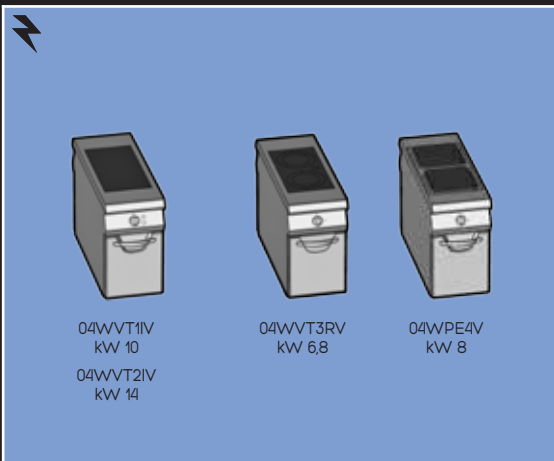
FUOCHI APERTI



04WFAAV
KW 17



TUTTAPIASTRA



04WVT1IV
KW 10
04WVT2IV
KW 14

04WVT3RV
KW 6,8

04WPE4V
KW 8



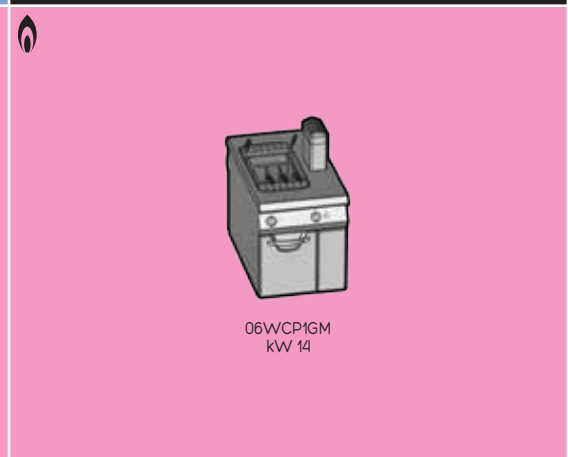
VETROCERAMICA



04WCP1EM
KW 12



CUOCIPASTA



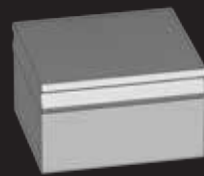
06WCP1GM
KW 14



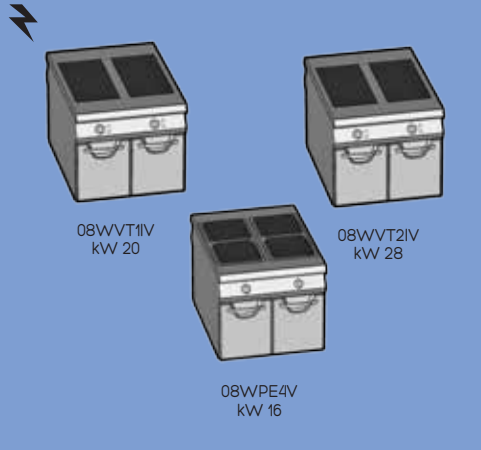
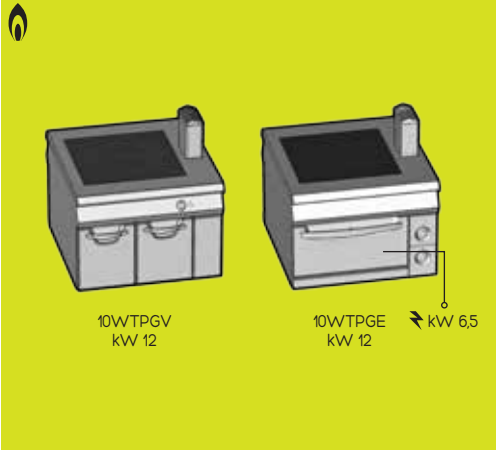
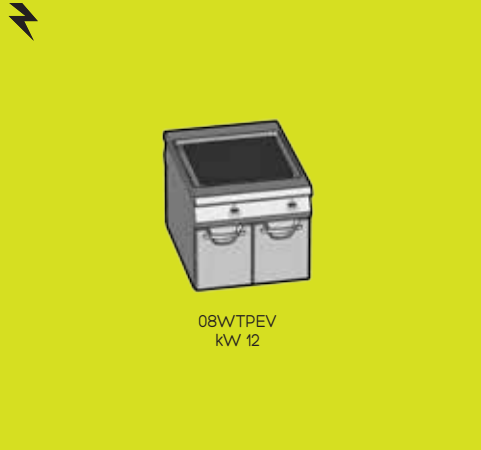
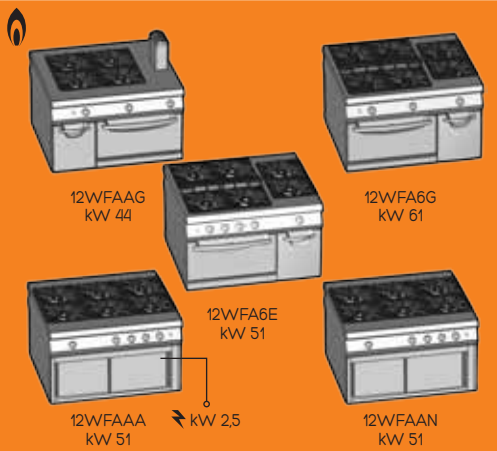
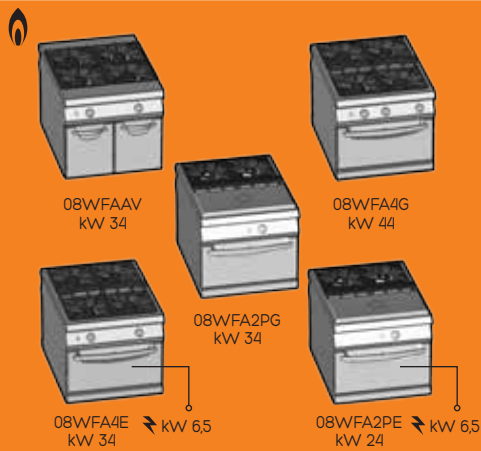
80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm





20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAGNOMARIA



FRY-TOP • GRIGLIE • BRASIERE



FRIGGITRICI



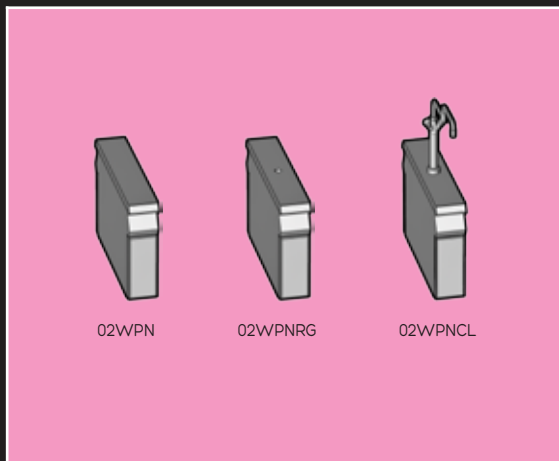
NEUTRI



04WBMEV
kW 3



04WFR3ED
kW 7,3



02WPN



02WPNRG



02WPNCL



04WPNV



04WPNCLV



04WPN4C



60 x 110 x 72 h cm



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



06WFT1EV
06WFT4EV
06WFT7EV
kW 10,2



06WFT3EV
06WFT6EV
kW 10,2



06WBR3E
kW 10



08WFT1GV · 08WFT4GV
08WFT7GV kW 14



08WFT3GV · 08WFT6GV
kW 14



08WGRGV kW 18



08WGREV kW 11,1



06WFR3GD
kW 11



08WFR4ED
kW 14,6



10WFR4GD
kW 22



06WPVV



08WPCV



08WPNV

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

7900458-2

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