



Refrigerators //

COOL IN ACTION

// L'esperienza nel freddo

Il gruppo Angelo Po dal 1980 progetta e produce attrezzature per la conservazione e il mantenimento degli alimenti in tutti gli ambiti della ristorazione professionale.

Nuovi standard qualitativi
vengono continuamente proposti per soddisfare le crescenti necessità in ambito igienico-sanitario.

Realizzati con tecnologie di avanguardia, garantiscono prestazioni eccellenti e la massima sicurezza alimentare.





LA QUALITÀ DELLA CONSERVAZIONE

// UTILIZZO

Disponibilità di varie linee di armadi frigoriferi in grado di soddisfare le moderne esigenze di una cucina professionale.

// PRESTAZIONI

Potenze in grado di ridurre il tempo di raggiungimento e ripristino della temperatura in camera, per una **MIGLIORE CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO E UN MINORE DISPENDIO ENERGETICO.**

// FACILITÀ DI PULIZIA

Strutture interne ed esterne studiate per garantire la **MIGLIORE IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA.**

// QUALITÀ

Struttura monoscocca per un migliore isolamento termico a garanzia di risparmio energetico ed elevate prestazioni.

// ENERGY SAVING

Progettazione mirata allo sviluppo di soluzioni ideali per **OTTENERE RIDOTTI CONSUMI ENERGETICI** ed un prodotto **SEMPRE PERFORMANTE ED AFFIDABILE.**

// ZENITH

PRESTAZIONI

- Struttura monoscocca HEAVY DUTY in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano espanso senza CFC dallo spessore di 75 mm per la massima robustezza e durata nel tempo.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Sistema di refrigerazione ventilato, gruppo monoblocco con evaporatore esterno. Illuminazione e serratura di serie.
- SBRINAMENTO "INTELLIGENTE" a gas caldo, solo se necessario: si attiva automaticamente nel caso in cui l'evaporatore risulti coperto da ghiaccio, riducendo così il numero degli sbrinamenti effettuati rispetto al classico sistema temporizzato. Sistema di evaporazione automatica della condensa.

CONTROLLO

Scheda elettronica HACCP-TOP LCD display per assicurare la perfetta refrigerazione degli alimenti, con controllo costante della temperatura in camera e rilievo dei funzionamenti anomali (segnalazioni HACCP ALARMS tramite allarme visivo e acustico).

IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA

Gli armadi frigoriferi ZENITH presentano la camera di conservazione priva di accessori per il sostegno di griglie e teglie.

I fianchi interni stampati, realizzati completamente in acciaio inox AISI 304, rendono le operazioni di pulizia più veloci ed efficaci.

Le 20 posizioni di appoggio, stampate sui fianchi interni, consentono UN'ELEVATA FLESSIBILITÀ DI UTILIZZO dell'apparecchiatura, senza dover sostenere delle spese aggiuntive per guide reggigriglie.

Prof. 80 cm GN 2/1

 -2 ÷ +8°C -24 ÷ -12°C



// MINIMO INGOMBRO

Il sistema di refrigerazione ventilato con EVAPORATORE ESTERNO al vano consente di ottenere una

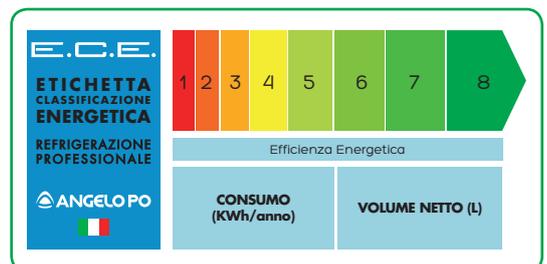
MAGGIORE CAPACITÀ di stoccaggio e livelli ottimali di IGIENICITÀ.





// ENERGY SAVING

- Efficienza energetica e affidabilità per una riduzione dei consumi energetici ed una qualità assoluta.
- Risparmio energetico misurabile grazie all'Etichetta di Classificazione Energetica 7*.
- Risparmio energetico fino al -65% rispetto a frigoriferi con classificazione 1.



* Per modelli PDG70/PDG70B/PDG150.

// GREEN PLANET

PRESTAZIONI

- Struttura monoscocca HEAVY DUTY in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano espanso senza CFC dallo spessore di 75 mm per la massima robustezza e durata nel tempo.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Sistema di refrigerazione ventilato. Illuminazione led e serratura di serie.
- SBRINAMENTO "INTELLIGENTE" a gas caldo, solo se necessario: si attiva automaticamente nel caso in cui l'evaporatore risulti coperto da ghiaccio, riducendo così il numero degli sbrinamenti effettuati rispetto al classico sistema temporizzato. Sistema di evaporazione automatica della condensa.

CONTROLLO

Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzione **Hyper Cold**: permette di avere un processo di raffreddamento in camera molto rapido e in tempo limitato. Introducendo alimenti di notevole carico termico, sarà possibile raggiungere la temperatura di conservazione "ideale" del prodotto in breve tempo. Allarmi HACCP.

IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA

- EASY CLEANING, design studiato sin dalla prima fase progettuale per la MASSIMA FACILITÀ DI PULIZIA ED IGIENE.
- Gli angoli interni arrotondati, il fondo stampato con foro di lavaggio (vani a temperatura positiva) e il sistema reggigriglie in acciaio inox AISI 304 smontabile facilitano le operazioni di pulizia della camera di conservazione.

ENERGY SAVING

Il modelli Green Planet vantano il riconoscimento E.C.E, Etichetta di Classificazione Energetica, promossa da **ceceditalia** per il territorio nazionale. Le maggiori imprese costruttrici aderenti a **ceceditalia** hanno deciso di anticipare la futura normativa europea con una classificazione energetica. Le prestazioni delle attrezzature sono state verificate presso i laboratori indipendenti IMQ. Ai prodotti è stata assegnata una classificazione sulla base del consumo in kWh all'anno e del volume netto in litri.

Prof. 80 cm GN 2/1

 **-2 ÷ +8°C** **-20 ÷ -10°C**



// MOON

PRESTAZIONI

- Struttura monoscocca HEAVY DUTY in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano espanso senza CFC dallo spessore di 75 mm per la massima robustezza e durata nel tempo.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Sistema di refrigerazione ventilato. Illuminazione e serratura di serie.
- Sbrinamento automatico di tipo elettrico, evaporazione automatica dell'acqua di condensa (tranne modello "...CP": da evacuare in rete fognaria).

CONTROLLO

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.

FLESSIBILITÀ

Tra i diversi modelli sarà possibile scegliere l'apparecchiatura più idonea per prestazioni, modalità di funzionamento ed allestimento.

I modelli profondità 73,5 cm sono stati sviluppati per rispondere a particolari esigenze di spazio, senza rinunciare alle performance degli armadi frigoriferi profondità GN 2/1. Sono disponibili MODELLI CON CELLA PESCE "...CP", PORTA A VETRO "...PV", in varie combinazioni.

Un'ampia gamma per soddisfare tutte le esigenze di SPAZIO, di UTILIZZO e di CONSERVAZIONE.

Prof. 73,5 cm

❄️ -2 ÷ +8°C
-22 ÷ -15°C

Prof. 83,5 cm GN 2/1

❄️ -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C
-6 ÷ +6°C ..CP ◀️
0 ÷ +10°C / -20 ÷ -10°C ..PV



// ALTE PRESTAZIONI IN CUCINA

Modelli a temperatura positiva (-2 ÷ +8) e negativa (-22 ÷ -15) per un ambiente più silenzioso e una temperatura in cucina più contenuta grazie alla predisposizione per il collegamento a gruppo remoto esterno alla stanza. Modelli ".R"





// Sistema di refrigerazione ventilato

ALTAMENTE COMPETITIVI

lasciando invariati i plus della gamma

// MOON ECOLINE

PRESTAZIONI

- Struttura monoscocca HEAVY DUTY in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano espanso senza CFC dallo spessore di 75 mm per la massima robustezza e durata nel tempo.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Illuminazione e serratura di serie.
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

CONTROLLO

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.

SEMPLICITÀ

Quattro modelli a temperatura positiva e negativa, con dotazione di ganci e griglie plastificate per ogni vano.

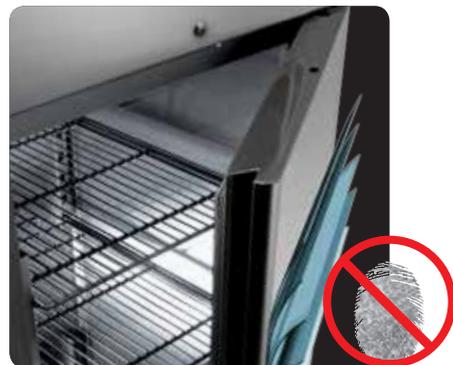
Prof. 83,5 cm GN 2/1

 **-2 ÷ +8°C** **-22 ÷ -15°C**





// ACCIAIO SPECIALE
ANTIMPRONTA



// VENUS

PRESTAZIONI

- Struttura monoscocca in **acciaio speciale antimpronta** con isolamento in poliuretano espanso senza CFC dallo spessore di 75 mm per la massima robustezza e durata nel tempo.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la **MASSIMA AFFIDABILITÀ** in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Sistema di refrigerazione ventilato. Illuminazione e serratura di serie.
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

CONTROLLO

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.

SEMPRE PULITO

Antimpronta per una **MIGLIORE PULIZIA** e **SUPERFICI SEMPRE BRILLANTI**.

Affidabilità garantita da prestazioni di assoluta qualità.

Resistente alla corrosione e a temperature elevate.

Prof. 83,5 cm GN 2/1



0 ÷ +10°C

-22 ÷ -15°C



// **ROLL-IN e PASSANTI**

UTILIZZO

Armadi frigoriferi per carrelli disponibili in due versioni: porta unica e passante.

PRESTAZIONI

- Strutture realizzate con pannelli in acciaio inox AISI 304, spessore 70 mm, pavimento in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm.
- Porta dotata di sistema di autochiusura e serratura a chiave. Luce porta utile di 700x1815 mm e profondità camera utile 880 mm.
- Evaporazione della condensa e sbrinamento automatici.

CONTROLLO

Scheda elettronica con **Hyper Cold**, funzione che permette di avere un processo di raffreddamento in camera molto rapido e in tempo limitato. (Modello TD).

ENERGY SAVING

ENERGY SAVING SYSTEM: sistema che consente di ottenere un elevato risparmio energetico, utilizzando la temperatura costante presente all'interno del vano (modello TD).

Gestione del microinterruttore luce-porta di tipo magnetico, incorporato nella struttura della porta (Modello TE).

 **+2 ÷ +10°C**



// 400 LITRI

UTILIZZO

La gamma di armadi frigoriferi da 400 litri è stata realizzata in sintonia con le nuove esigenze

dell'operatore: **frigoriferi professionali, dalle dimensioni contenute, per il migliore utilizzo dello spazio necessario e per una corretta refrigerazione.**

PRESTAZIONI

- Struttura esterna monocolpo in **acciaio inox AISI 304 (...X)** oppure nell'innovativo **acciaio anti-impronta**. Interno in materiale plastico termoformato PS con fianchi stampati per una pulizia veloce e massima flessibilità di utilizzo. La camera interna può accogliere griglie e contenitori EN 60x40cm o sottomultipli.
- Diverse temperature di esercizio e tipologie di sbrinamento utili alla destinazione d'uso.
- Temperatura ambiente +32°C classe climatica 4, temperatura ambiente +25°C classe climatica 3 per il modello 40EV.
- Nei modelli CP Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore a pacco alettato con sistema GOOD AIR: circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, impedendone la deumificazione.
- Disponibili modelli con porta in cristallo temprato.

// 40EV

Espositore per vini.

Pratico, funzionale e rispettoso delle normative

di igiene e sicurezza: è certificato **CE** e in linea con le più severe normative ambientali. Serratura e illuminazione di serie.

Capacità 90 bottiglie da 1 litro disposte orizzontalmente.

Temperatura ambiente +25°C classe climatica 3.

Prof. 63 cm



+2 ÷ +10°C • -20 ÷ -10°C

-2 ÷ +8°C ..CP ←

+2 ÷ +10°C/+4 ÷ +12°C ..V



Refrigerators //

CONFIGURATORE



68,4 x 204 h cm



139 x 204 h cm



75 x 204 h cm



150 x 204 h cm



ZENITH
prof. 80 cm



ZE70



ZE70B



ZE150



ZE150B



GREEN PLANET
prof. 80 cm



PDG70



PDG70B



PDG150



PDG150B



MOON
prof. 73,5 cm



MD60



MD60B



MD130
MD13NN



MD130B



MD130BN



MOON
prof. 83,5 cm



MD70 - MD702



MD70NB



MD70NCP



MD70PV*



MD70NN



MD70B - MD70B2



MD70CP



MD70BPV*



MD150 - MD150NN



MD150BN



MD150B4



MD150PV*



MD1504



MD150B - MD150BB



MD150NCP



MD150BPV*

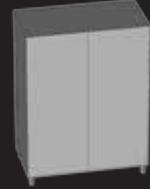
* Modelli **PV** (porta a vetri):
installazione consentita fino a 800
metri sul livello del mare



70 x 164 h cm



75 x 204 h cm



150 x 204 h cm



105 x 225 h cm



MOON R
prof. 83,5 cm



MOON E
prof. 83,5 cm



VENUS
prof. 83,5 cm



..RI prof. 105,5 cm
..PT prof. 113 cm



400 Litri

+32/+25°C



700 l.



MD70R



MD70BR



1500 l.



MD150R



MD150BR



700 l.



MDE70



MDE70B



1500 l.



MDE150



MDE150B



700 l.



VE70



VE70B



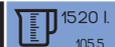
1500 l.



VE150



VE150B



1520 l.



TDRI



TERI



TDPT



TEPT



400 l.



40 · 40X*



40B · 40BX**



40EV



40CP · 40CPX**



40PV

** mod. X
acciaio Inox

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.it
angelopo@angelopo.it

7900464-3

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