

BLITZ-BE-1
NEW ChillStar



Abbattitori/surgelatori multifunzione

 **ANGELO PO**
Supporting your success

// BLITZ

UTILIZZO

Abbattitori multifunzione dotati di scheda comandi con display grafico monocromatico ed encoder. Vano interno utile per 1/1 GN e 60 x 40 cm.

PRESTAZIONI

- Scheda comandi elettronica munita di display grafico monocromatico per l'impostazione automatica di:
 - PROGRAMMI AUTOMATICI pre-memorizzati.
 - PROGRAMMI MANUALI di semplice impostazione salvabili nel database della macchina.
 - FUNZIONE I.F.R. brevettata: attraverso la sonda multipoint la macchina imposta il ciclo di abbattimento ideale per prevenire il congelamento superficiale degli alimenti e preservare le loro qualità organolettiche.
 - FUNZIONE MULTY: consente di gestire contemporaneamente diversi cicli di abbattimento o surgelamento (anche con sonda al cuore) ed impostare per ognuno la durata desiderata.
 - PROGRAMMA INFINITY per impostare la macchina affinché funzioni senza fermarsi alla temperatura ed alla potenza desiderata dall'operatore.
 - FUNZIONE SMART-ON: mette automaticamente in sicurezza a +3°C il prodotto nel caso l'operatore si dimentichi di avviare un ciclo di abbattimento dopo averlo inserito in camera.
 - GESTIONE HACCP.
 - SCONGELAMENTO degli alimenti in camera.
 - PROGRAMMA ANISAKIS
 - PROGRAMMA YOGURT
 - PROGRAMMA FERMA-LIEVITAZIONE
- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 satinato.

FACILITÀ DI PULIZIA

- Telaio porta teglie smontabile e lavabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304.
- Fondo interno diamantato per una migliore igiene.
- Foro di scarico condense per facilitare operazioni di pulizia.
- Struttura monocolpo con angoli interni arrotondati.

ENERGY SAVING

- Funzione ECO per scegliere nei programmi automatici la tipologia di carico (Minimo, Medio e Massimo) ed evitare sprechi energetici.
- Colibentazione con iniezione di poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.



BF51H



BF51M



BF101L/S

DISPLAY GRAFICO

Schermo comandi intuitivo, facilmente navigabile tramite encoder e tasti capacitivi.

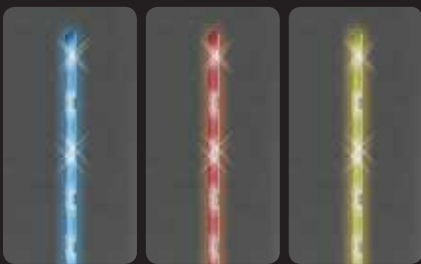


Comandi in posizione ergonomica di comodo utilizzo. Non è più necessario piegarsi per utilizzare la macchina.



EASY VIEW

L'illuminazione LED multicolore tiene informato l'operatore riguardo il funzionamento della macchina con un solo sguardo.



VENTILAZIONE IDEALE

Distribuzione dell'aria ottimizzata per garantire l'uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento.



// BE • 1

UTILIZZO

Abbattitori multifunzione controllabili direttamente dal display del forno FX livello 3. Vano interno utile per teglie e griglie 1/1 GN e 60 x 40 cm. (mod. B151M e B1101S).

Vano interno utile per teglie e griglie 1/1 GN (mod. B151H).

PRESTAZIONI

- PROGRAMMI AUTOMATICI pre-memorizzati.
- PROGRAMMI MANUALI di semplice impostazione salvabili nel database della macchina.
- FUNZIONE I.F.R. brevettata: attraverso la sonda multipoint la macchina imposta il ciclo di abbattimento ideale per prevenire il congelamento superficiale degli alimenti e preservare le loro qualità organolettiche.
- FUNZIONE MULTY: consente di gestire contemporaneamente diversi cicli di abbattimento o surgelamento (anche con sonda al cuore) ed impostare per ognuno la durata desiderata.
- PROGRAMMA INFINITY per impostare la macchina affinché funzioni senza fermarsi alla temperatura ed alla potenza desiderata dall'operatore.
- FUNZIONE SMART-ON: mette automaticamente in sicurezza a +3°C il prodotto nel caso l'operatore si dimentichi di avviare un ciclo di abbattimento dopo averlo inserito in camera.
- GESTIONE HACCP.
- SCONGELAMENTO degli alimenti in camera.
- PROGRAMMA ANISAKIS.
- PROGRAMMA YOGURT.
- PROGRAMMA FERMA-LIEVITAZIONE.

FACILITÀ DI PULIZIA

- Telaio porta teglie smontabile e lavabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304.
- Fondo interno diamantato per una migliore igiene. Foro di scarico condense per facilitare operazioni di pulizia.
- Struttura moncorpo con angoli interni arrotondati.

ENERGY SAVING

- Funzione ECO per scegliere nei programmi automatici la tipologia di carico (Minimo, Medio e Massimo) ed evitare sprechi energetici.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.

From **-40°C** to **+300°C**
simply by touch

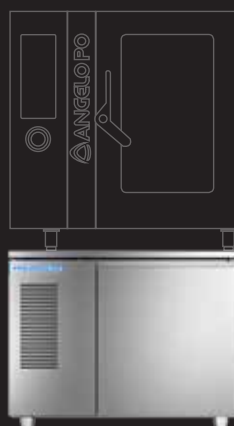


// BE • 1

COMBISTAR FX & BLITZ uniti in un'unica macchina

BE-1 è un innovativo sistema integrato in cui L'ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA E LA COTTURA SONO GESTITI CON UN'UNICA INTERFACCIA, quella EVC del Combistar FX, grazie al nuovo software di controllo Symbio. Questo significa LAVORARE CON DUE MACCHINE COME SE FOSSERO UNA, PER INVESTIRE MENO RISORSE ALL'ACQUISTO E UTILIZZARE UN'UNICA INTERFACCIA ERGONOMICA E DI FACILE USO. Con BE-1 si dispone della multifunzionalità del Combistar FX, unita alla poliedricità del Blitz che abbatte, surgela, decongela, lievita, produce yogurt, elimina il pericolo dell'anisakis dal pesce crudo ... e fa vedere la modalità di funzionamento sia con i suoi led di vario colore che con il display dell'FX.

BE-1 E' IL SISTEMA COOK AND CHILL CON UNICO COMANDO INTEGRATO, PER LAVORARE MEGLIO E SPENDERE MENO.



B151H



B151M



B1101L

BE • 1 // INNOVATIVE INTEGRATED SYSTEM

NEW ChillStar // ESSENTIAL FUNCTIONALITY



// NEW ChillStar

UTILIZZO

Abbattitori multifunzione dotati di scheda comandi con display grafico monocromatico ed encoder. Vano interno utile per teglie e griglie 1/1 GN e 60 x 40 cm. (tranne mod. XS51H, utile per teglie e griglie 1/1 GN).

PRESTAZIONI

- PROGRAMMI AUTOMATICI pre-memorizzati.
- PROGRAMMI MANUALI di semplice impostazione salvabili nel database della macchina.
- FUNZIONE I.F.R. brevettata: attraverso la sonda multipoint la macchina imposta il ciclo di abbattimento ideale per prevenire il congelamento superficiale degli alimenti e preservare le loro qualità organolettiche.
- FUNZIONE MULTY: consente di gestire contemporaneamente diversi cicli di abbattimento o surgelamento (anche con sonda al cuore) ed impostare per ognuno la durata desiderata.
- PROGRAMMA INFINITY per impostare la macchina affinché funzioni senza fermarsi alla temperatura ed alla potenza desiderata dall'operatore.
- FUNZIONE SMART-ON: mette automaticamente in sicurezza a +3°C il prodotto nel caso l'operatore si dimentichi di avviare un ciclo di abbattimento dopo averlo inserito in camera.
- GESTIONE HACCP.
- PROGRAMMA ANISAKIS.

FACILITÀ DI PULIZIA

- Telaio porta teglie smontabile e lavabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304.
- Fondo interno diamantato per una migliore igiene. Foro di scarico condense per facilitare operazioni di pulizia.
- Struttura monocolpo con angoli interni arrotondati.

ENERGY SAVING

- Funzione ECO per scegliere nei programmi automatici la tipologia di carico (Minimo, Medio e Massimo) ed evitare sprechi energetici.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.



XS51H

XS51 • XS51

XS51M • XS51M

XS101L/S • XS101L/S

XS72S/102S

// NEW ChillStar ECO

UTILIZZO

Abbattitori dotati di pannello comandi con display a segmenti.
Vano interno utile per teglie e griglie 1/1 GN e 60 x 40 cm.
(tranne mod. VS351H, utile per teglie e griglie 1/1 GN).

PRESTAZIONI

- Abbattimento rapido, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a +3°C.
- Surgelazione rapida, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a -18°C.
- Possibilità di effettuare un ciclo in modalità HARD oppure SOFT.

FACILITÀ DI PULIZIA

- Telaio porta teglie smontabile e lavabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304.
- Fondo interno diamantato per una migliore igiene.
Foro di scarico condense per facilitare operazioni di pulizia.
- Struttura monocolpo con angoli interni arrotondati.

ENERGY SAVING

- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.



VS351H

VA51 • VS31/51

VA51M • VS31M/51M

VS101L



NEWChillStar **ECO** // SIMPLY PERFECT



// ANISAKIS

I modelli di abbattitore - surgelatore Blitz, BE-1 e New Chillstar hanno due nuovi programmi automatici, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità (carpaccio di tonno, alici marinate, sushi, bocconcini di sgombero crudo marinato...).

ANISAKIS 24H

Ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore".

ANISAKIS 15H

Ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore".

PROGRAMMI

- Conformi alla normativa vigente (Regolamento CE n. 853/04, all. III, sez. VIII, cap. III, D).
- Sicuri e testati.
- Estremamente semplici.
- Immediati nell'utilizzo da parte dell'utente.

// YOGURT

L'UNICO abbattitore - surgelatore con un ciclo dedicato alla produzione dello yogurt! Mai visto prima.

PROGRAMMA

Ciclo automatico sviluppato per preparazione dello yogurt, per soddisfare anche le ultime tendenze del mercato.





COOKING SYSTEM //

// BLITZ & NEW ChillStar

Progettati per lavorare insieme
al Combistar FX

Il Cook & Chill trova la sua massima espressione nella sinergia tra i forni Combistar FX e gli abbattitori New Chillstar e Blitz.

Progettati per lavorare assieme in una soluzione forno (capacità 6 o 10 teglie 1/1 GN) + abbattitore sottoforno (capacità 5 teglie 1/1 GN), con posizione della TEGLIA SUPERIORE AD UN'ALTEZZA INFERIORE AI 160 CM!

E' possibile cuocere e veicolare il prodotto con accessori dedicati ed abbattere con le funzioni:

- SMART ON: inserendo il prodotto in camera l'abbattitore inizierà automaticamente un ciclo di abbattimento autonomamente;
- IFR: per evitare la formazione di dannose zone ghiacciate alla superficie dell'alimento;
- MULTY: per eseguire automaticamente 5, 10 e 20 abbattimenti contemporaneamente.

SOLO CON IL SISTEMA ANGELO PO PUOI CONTARE SUL
RECUPERO TOTALE DI GUSTO E SUGOSITÀ.



// BLITZ ROLL-IN E PASSANTI PER CARRELLI

UTILIZZO

Abbattitori roll-in multifunzione dotati di scheda comandi con display grafico monocromatico ed encoder.

Camera utile per l'inserimento di carrelli 20 teglie 1/1 GN o 60 x 40 cm (BFR201R).

Camera utile per l'inserimento di carrelli 20 teglie 2/1 GN o 60 x 40 cm (BFR202R e BFP202R).

PRESTAZIONI

- PROGRAMMI AUTOMATICI pre-memorizzati.
- PROGRAMMI MANUALI di semplice impostazione salvabili nel database della macchina.
- FUNZIONE I.F.R. brevettata: attraverso la sonda multipoint la macchina imposta il ciclo di abbattimento ideale per prevenire il congelamento superficiale degli alimenti e preservare le loro qualità organolettiche.
- FUNZIONE MULTY: consente di gestire contemporaneamente diversi cicli di abbattimento o surgelamento (anche con sonda al cuore) ed impostare per ognuno la durata desiderata.
- PROGRAMMA INFINITY per impostare la macchina affinché funzioni senza fermarsi alla temperatura ed alla potenza desiderata dall'operatore.
- FUNZIONE SMART-ON: mette automaticamente in sicurezza a +3°C il prodotto nel caso l'operatore si dimentichi di avviare un ciclo di abbattimento dopo averlo inserito in camera.
- GESTIONE HACCP.
- SCONGELAMENTO degli alimenti in camera.
- PROGRAMMA ANISAKIS.
- PROGRAMMA FERMA-LIEVITAZIONE.

FACILITÀ DI PULIZIA

- Fondo interno piatto e struttura con angoli interni a 135° per facilitare le operazioni di pulizia.

ENERGY SAVING

- Funzione ECO per scegliere nei programmi automatici la tipologia di carico (Minimo, Medio e Massimo) ed evitare sprechi energetici.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.



// FRIGORIFERI e ABBATTITORI-SURGELATORI COMBINATI

PRESTAZIONI

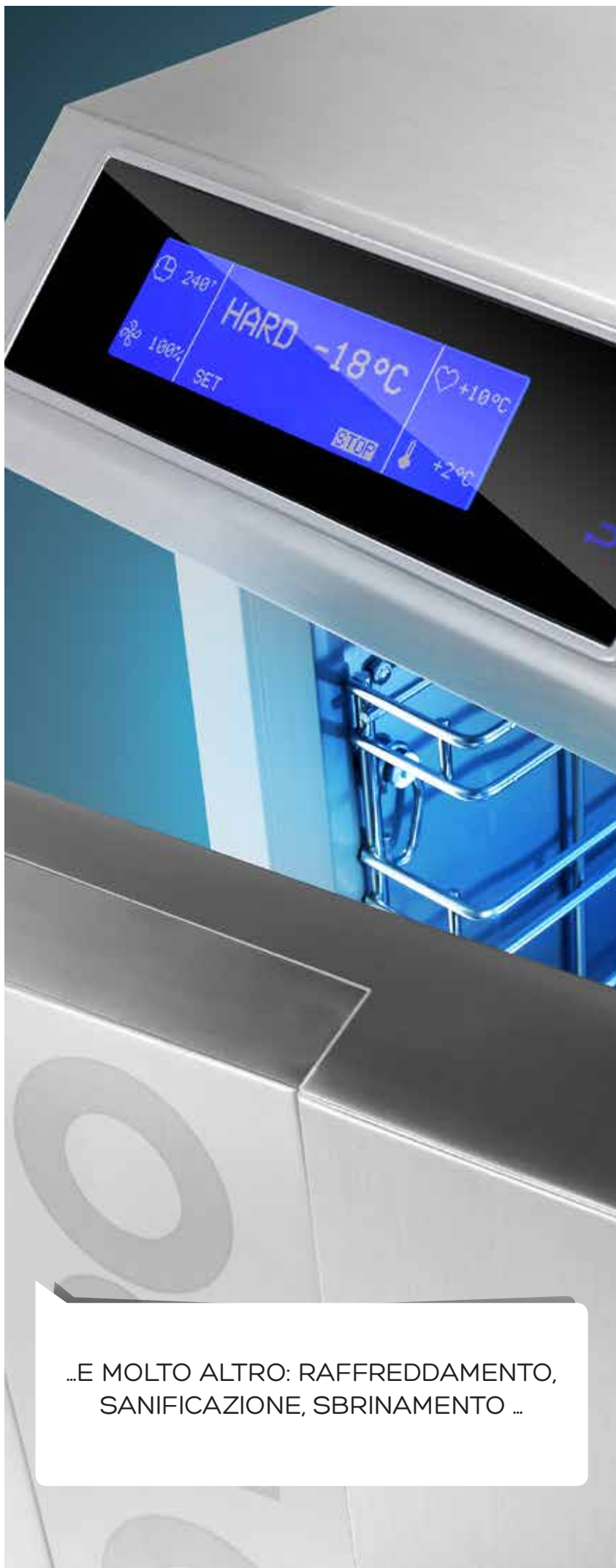
- In un'unica struttura le funzioni di un frigorifero a temperatura normale (ISFEN) o a bassa temperatura (ISFEB) ed un abbattitore/surgelatore rapido.
- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 75 mm.
- Due vani separati raffreddati da 2 gruppi motore indipendenti.
- FRIGORIFERO capacità 400 lt teglie 2/1 GN.
- ABBATTITORE/SURGELATORE capacità n.5 teglie 1/1 GN; Produzione: 20/12 kg/ciclo.

CONTROLLO

- **FRIGORIFERO:** 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).
- **ISFEN:** temperatura di esercizio $-2\text{+}+8^{\circ}\text{C}$, ISFEB: temperatura di esercizio $-24\text{+}-12^{\circ}\text{C}$.
- **ABBATTITORE/SURGELATORE:** Scheda elettronica HACCP-TOP con sonda multipoint e sistema di abbattimento rapido brevettato I.F.R.



ISFEN



...E MOLTO ALTRO: RAFFREDDAMENTO,
SANIFICAZIONE, SBRINAMENTO ...



Le principali tipologie di
abbattimento - surgelazione
a tempo e/o con rilevamento sonda: soft
+3°C, hard +3°C e soft -18°C, hard -18°C, sempre
personalizzabili.

I.F.R.
PATENTED



Il sistema brevettato I.F.R. "Intelligent Food
Recognition" con sonda multipoint, modula in
modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione
per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento.
Qualità estrema.



INFINITY,

l'unico ciclo che lavora in abbattimento e/o
surgelazione all'infinito senza fermarsi mai!!
Per adeguarsi ai veloci ritmi di lavoro, dando
un prezioso contributo.
E' sempre possibile controllare la temperatura
al cuore del prodotto.

**SMART
ON**



SMART ON,

basta inserire il prodotto e dopo qualche istante
l'abbattimento, soft +3°C, parte da solo, senza
nessun tocco sulla scheda comandi, mettendo
in sicurezza l'alimento con o senza sonda.
MAI VISTO PRIMA!



MULTY,

per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità
di lettura sonda, per seguire i ritmi della cucina
dando ad ogni alimento il suo tempo!

MEMO

MEMORIZZATI,

per rendere la macchina completamente fatta su misura: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di surgelazione configurabili secondo le esigenze di ogni Chef.



24h 15h



ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h,

cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino. Per ANISAKIS 24h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"; per ANISAKIS 15h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore".



PREFERITI,

per chi desidera il massimo della personalizzazione: fatto su misura!



OPISTORKIS 24H,

ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico di acqua dolce. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore".



AUTO

AUTOMATICI,

con selezione del carico - minimo, medio, massimo - , fatti da Chef esperti per ogni tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato...); a tempo e/o con rilevamento sonda.



YOGURT BOX,

ciclo automatico sviluppato per preparazione dello yogurt, per soddisfare anche le ultime tendenze del mercato.



LIEVITAZIONE E FERMALIEVITAZIONE,

cicli dedicati ai prodotti lievitati permettendo la lievitazione manuale o programmata.



BANQUETING,

ciclo dedicato al mondo della ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da banchetto; possibilità di selezione del carico - minimo, medio, massimo.



SCONGELAMENTO,

ciclo dedicato allo scongelamento controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda la cuore.



SOTTOVUOTO,

ciclo dedicato al mondo della ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto; possibilità di selezione del carico - minimo, medio, massimo.



CONSERVAZIONE

Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di CONSERVAZIONE, positiva e/o negativa. Ciclo indipendente per la CONSERVAZIONE positiva o negativa degli alimenti. (Blitz, Be-1, New Chillstar).



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

7900554-1

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