Basi Refrigerate

ANGELO PO

Refrigerated Counters //
COOL IN ACTION

COMPONIBILITÀ DEI CASSETTI

Ogni base refrigerata può essere personalizzata durante l'installazione con numero cassetti e portine più consono alle esigenze di conservazione.

COMODITÀ DEI CASSETTI

Cassetti ad involucro chiuso con guide a triplo sfilamento per un'estrazione verticale della bacinella.

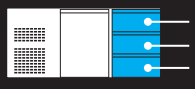
IL MEGLIO NELLA SCELTA DEI MATERIALI

Acciaio inossidabile AISI304 o l'innovativo acciaio speciale anti-impronta, per una garanzia di durata nel tempo e massima igiene.

ECHOES • MELODIES 70 • 5TE • VOICE

30x54x15 cm
30x54x20 cm

ECHOES



30x54x10 cm

MELODIES 60

30x49x15 cm
30x49x20 cm

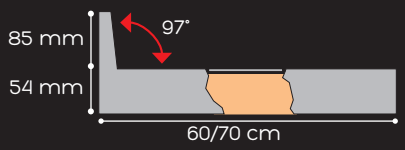
Refrigerated Counters //

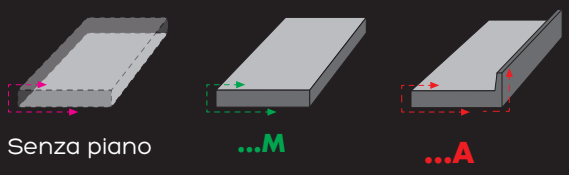
// L'esperienza nel freddo

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.





Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 di mm. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità.

LE VERSIONI SENZA PIANO possono essere installate in una combinazione di piano unico

ANGELO PO

LA **QUALITÀ** DELLA CONSERVAZIONE

// UTILIZZO

Gamma completa di basi refrigerate con ampia scelta fra diverse combinazioni di soluzioni di piano, porte e cassetti, temperature di esercizio, gruppo motore incorporato o predisposto per posizionamento remoto.

// PULIBILITÀ

Struttura monoscocca con divisori integrati per un DESIGN più lineare e una MIGLIORE PULIBILITÀ.

// QUALITÀ

Lo spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC garantisce un FUNZIONAMENTO OTTIMALE alla temperatura ambiente +43°C, con BASSI CONSUMI ENERGETICI.

// AFFIDABILITÀ

Piano di lavoro, disponibile nelle versioni monofronte o con alzatina, in acciaio inox AISI 304, con sottopiano fonoassorbente e livello di protezione IP24.

// ENERGY SAVING

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

// ECHOES

PRESTAZIONI

- Spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Fluido refrigerante R404A.
- Evaporatore esterno alla camera.
- CIRCOLAZIONE DELL'ARIA AD "U" con immissione ed emissione frontale, per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- SBRINAMENTO "INTELLIGENTE" di tipo elettrico ed evaporazione acqua di condensa automatici.

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).
- POSSIBILITÀ DI STAMPARE I DATI in memoria con accessorio terminale di stampa.
- Variazione dell'umidità relativa dal 60 al 90%.

// HACCP-TOP

Scheda elettronica HACCP-TOP LCD display e HACCP ALARMS

Prof. 70 cm GN 1/1

-2 ÷ +8°C

-24 ÷ -12°C

// ECHOES (per gruppo refrigerante remoto)

PRESTAZIONI

- Spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Fluido refrigerante R404A.
- Modelli a lunghezza ridotta rispetto a ECHOES, per un ambiente più silenzioso e una temperatura in cucina più contenuta grazie alla predisposizione per il collegamento a gruppo remoto esterno alla stanza.
- Evacuazione dell'acqua di condensa sotto il vano tecnico.

CONTROLLO

- PANNELLO COMANDI CON TERMOMETRO - TERMOSTATO DIGITALE per assicurare precisione in impostazione e lettura della temperatura nel vano.
- POSSIBILITÀ DI STAMPARE I DATI HACCP in memoria con accessorio kit registratore di temperatura con stampante.

Prof. 70 cm

❄ **-2 ÷ +8°C**

❄❄❄ **-24 ÷ -12°C**

Termometro-
Termostato Digitale

// 5TE..

PRESTAZIONI

- Spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Fluido refrigerante R404A.
- SBRINAMENTO "INTELLIGENTE" di tipo elettrico ed evaporazione acqua di condensa automatici.

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).
- POSSIBILITÀ DI STAMPARE I DATI in memoria con accessorio terminale di stampa.
- Variazione dell'umidità relativa dal 60 al 90%.

MAGGIORE STOCCAGGIO

La gamma di tavoli refrigerati 5TE è la risposta all'esigenza degli utilizzatori di avere sempre MAGGIOR SPAZIO DI CONSERVAZIONE:

il cassetto refrigerato di capacità GN 1/1 sopra il vano motore aumenta notevolmente la capacità di stoccaggio del tavolo.

Scheda elettronica HACCP-TOP LCD display e HACCP ALARMS

Prof. 70 cm GN 1/1

❄ -2 ÷ +8°C

// MELODIES

PRESTAZIONI

- Spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC.
- Classe climatica 5, temperatura ambiente +43°C, per la MASSIMA AFFIDABILITÀ in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Fluido refrigerante R404A.
- CIRCOLAZIONE DELL'ARIA AD "U" con immissione ed emissione frontale, per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- Evaporazione dell'acqua di condensa e sbrinamento ad aria, automatici.

CONTROLLO

- PANNELLO COMANDI CON TERMOMETRO - TERMOSTATO DIGITALE per assicurare precisione in impostazione e lettura della temperatura nel vano.
- POSSIBILITÀ DI STAMPARE I DATI HACCP in memoria con accessorio kit registratore di temperatura con stampante.

Prof. 60 cm
Prof. 70 cm GN 1/1

❄ 0 ÷ +10°C

Termometro-
Termostato Digitale

// VOICE

PRESTAZIONI

- Struttura in acciaio speciale anti-impronta VX-PET, per superfici sempre brillanti e pulite; il piano di lavoro è in acciaio inox AISI 304.
- Spessore di isolamento di 60 mm in poliuretano senza CFC.
- Classe Climatica 5, temperatura ambiente +43 per la MASSIMA AFFIDABILITA' in qualunque tipo di condizione ambientale e di lavoro.
- Fluido refrigerante R404A.
- CIRCOLAZIONE DELL'ARIA AD "U", con immissione ed emissione frontale per garantire massima affidabilità del gruppo motore.
- Sbrinamento ad aria ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

CONTROLLO

- PANNELLO COMANDI CON TERMOMETRO - TERMOSTATO DIGITALE per assicurare precisione in impostazione e lettura della temperatura nel vano.
- POSSIBILITÀ DI STAMPARE I DATI HACCP in memoria con accessorio kit registratore di temperatura con stampante.

ACCIAIO SPECIALE ANTIMPRONTA

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. 70 cm GN 1/1 ❄ 0 ÷ +10°C

Refrigerated Counters //

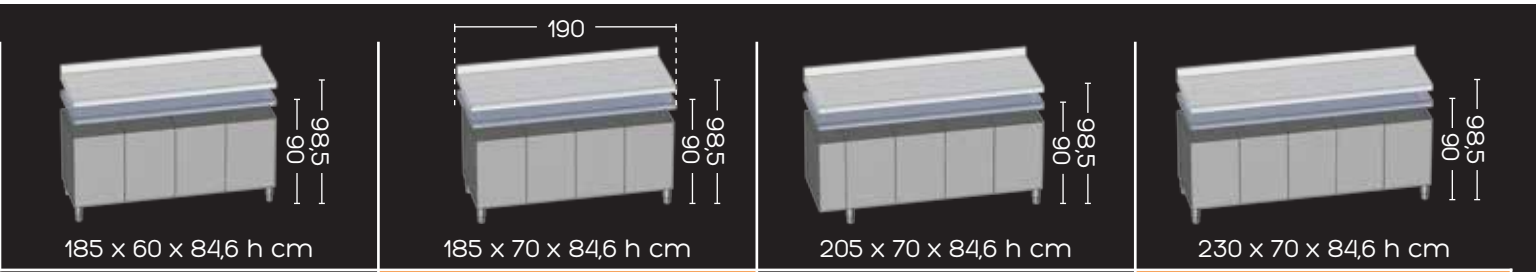
CONFIGURATORE

....A
....M

La classe di efficienza energetica

N/A Non applicabile. I prodotti N/A sono esclusi dall'etichetta energetica europea secondo il Regolamento EU 2015/1094 - Articolo 1, Oggetto e campo di applicazione

	115 x 70 x 84,6, h cm	140 x 60 x 84,6 h cm	140 x 70 x 84,6 h cm	160 x 70 x 84,6 h cm
ECHOES 5E...			250 l. C 5EA • 5EAM 5EAA C 5EA2 • 5EA2M 5EA2 C 5EA13 • 5EA13M 5EA13A G 5EAB • 5EABM 5EABA	
ECHOES 5ER...	250 l. N/A 5ERA 5ERAM 5ERAA 5ERA2 5ERA2M 5ERA2A 5ERAB 5ERABM 5ERABA			390 l. N/A 5ERB • 5ERBM 5ERBA 5ERB2 • 5ERB2M 5ERB2A 5ERB4 • 5ERB4M 5ERB4A 5ERBB • 5ERBBM 5ERBBA
5TE...			293 l. 5TEA 5TEAM 5TEAA C 5TEA2 5TEA2M 5TEA2A C	
MELODIES 5MJ...		210 l. 5MJA 5MJAM 5MJAA C 5MJA2 5MJA2M 5MJA2A C		
MELODIES 5M...			250 l. 5MA 5MAM 5MAA C 5MA2 5MA2M 5MA2A C	
VOICE 5V...			250 l. 5VA 5VAM 5VAA C 5VA2 5VA2M 5VA2A C	



390 l.

C 5EB · 5EBM 5EBA

C 5EB2 · 5EB2M 5EB2A

C 5EB13 · 5EB13M 5EB13A

C 5EB4 · 5EB4M 5EB4A

530 l.

D 5EC · 5ECM 5ECA

D 5EC2 · 5EC2M 5EC2A

D 5EC13 · 5EC13M 5EC13A

D 5EC4 · 5EC4M 5EC4A

530 l. N/A

5ERC · 5ERCM 5ERCA

5ERC2 · 5ERC2M 5ERC2A

5ERC4 · 5ERC4M 5ERC4A

5ERCB · 5ERCBM 5ERCBA

433 l.

C 5TEB · 5TEBM 5TEBA

C 5TEB2 · 5TEB2M 5TEB2A

5TEB4 5TEB4M 5TEB4A C

573 l.

D 5TEC · 5TECM 5TECA

D 5TEC2 · 5TEC2M 5TEC2A

5TEC4 5TEC4M 5TEC4A D

325 l.

C 5MJB · 5MJBM 5MJBA

C 5MJB2 · 5MJB2M 5MJB2A

5MJB4 5MJB4M 5MJB4A C

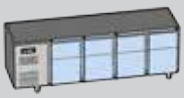
390 l.

C 5MB · 5MBM 5MBA

C 5MB2 · 5MB2M 5MB2A

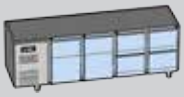
5MB4 5MB4M 5MB4A C

530 l.



D 5MC · 5MCM 5MCA

D 5MC2 · 5MC2M 5MC2A



5MC4 5MC4M 5MC4A D

390 l.

C 5VB · 5VBM 5VBA

C 5VB2 · 5VB2M 5VB2A

5VB4 5VB4M 5VB4A C

530 l.

D 5VC · 5VCM 5VCA

D 5VC2 · 5VC2M 5VC2A

5VC4 5VC4M 5VC4A D

www.apvd.it

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.

ANGELO PO
A Marmon/Berkshire Hathaway Company

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

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

7900596-2

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.

07/16 (1000)