



MASTER  
600 & 700

# MASTER 600 & 700

## Espacio y ergonomía

La amplia gama de equipos para la preparación de 600 mm y 700 mm de profundidad garantiza una vasta posibilidad de elección en cuanto a medidas y características específicas para cualquier necesidad.



---

## HIGIENE Y LA FLEXIBILIDAD

La solidez, la practicidad y el diseño que caracterizan todas las líneas de productos de Angelo Po se combinan con la higiene y la flexibilidad para ofrecer soluciones operativas optimizadas que satisfacen todas las necesidades posibles de la moderna restauración profesional.

# // FREGADEROS

**Mesa con fregadero:** de acero inoxidable AISI 304 estampado, con peto posterior realizado de una sola pieza con la encimera de 54 mm de altura.

**Escurreidor:** lateral estriado, realizado mediante estampado, inclinado para escurrir el agua hacia la cuba y reforzado mediante omega inoxidable en la parte inferior.

**Cuba:** integrada mediante soldadura y pulido robotizado en la encimera, realizada en acero inoxidable AISI 304.

En el fondo externo de cada cuba se aplica un material especial insonorizante.

**Patatas:** de tubo de acero inoxidable AISI 304 con sección circular de 50 mm.

La altura de los pies es regulable +/-3 cm.

**Fregaderos con estructura abierta:** un panel frontal cubrecuba, de acero inoxidable, fijado a las patas, proporciona mayor solidez general a la estructura de soporte, garantizando estabilidad en cualquier tamaño, incluso sin estante inferior. Pueden equiparse con estante inferior de acero inoxidable AISI 304, reforzado mediante omega inoxidable y fijado directamente a las patas del fregadero. 180 mm de altura libre del estante inferior al suelo para facilitar la limpieza. Disponibilidad de fregaderos con hueco para lavavajillas.

**Fregaderos en mueble con puertas:**

instalados en una estructura autoportante con laterales, fondo y puertas de acero inoxidable AISI 304. Las puertas son correderas con guías superiores y de doble pared con alma alveolar.

## ACCESORIOS

- Grifo mezclador de agua caliente/fría o pedal mezclador, grifo de ducha fijo, kit de sifón, válvula de desagüe y rebosadero.
- Estantes inferiores y paneles laterales.





## // MESAS DE TRABAJO

**Encimera de trabajo:** 54 mm de altura y 12/10 mm de grosor, con o sin peto (realizado de una sola pieza con la encimera), de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado. La base fonoabsorbente y la estructura de la propia encimera garantizan solidez e insonorización. Peto de la encimera, si está presente, cerrado por detrás para ofrecer mayor higiene.

**Patas:** realizadas en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado, con sección circular de 50 mm, garantizan elevada estabilidad y facilidad de limpieza. La altura de los pies es regulable +/- 3 cm.

### ACCESORIOS

- CAJÓN INDIVIDUAL: realizado en acero inoxidable AISI 304, con guías de deslizamiento, adecuado para contener cubetas GN.
- CAJONERA: formada por cuatro cajones adecuados para contener cubetas GN, realizados en acero inoxidable AISI 304.
- ENCIMERA ANGULAR: de acero inoxidable AISI 304 con peto en dos lados y con kit de fijación a la pared.
- ESTANTES INFERIORES: fabricados en acero inoxidable AISI 304, con omega inoxidable de refuerzo, fijados directamente a las patas de la mesa. 180 mm de altura libre del estante inferior al suelo para facilitar la limpieza.
- JUEGO DE RUEDAS: pivotantes con freno, de acero inoxidable.

“ Patas realizadas con sección circular ”





## // MESAS DE PREPARACIÓN Y SELECCIÓN

5

**Encimera de trabajo** de 54 mm de grosor, de acero inoxidable AISI 304 12/10 mm, con cuba de 40x50x25H cm de acero inoxidable AISI 304 integrada en la encimera con soldadura y pulido robotizado. En el fondo externo de la cuba se aplica un material especial insonorizante.

### ACCESORIOS

- GRIFO MEZCLADOR DE AGUA caliente/fría o pedal mezclador y kit de sifón, válvula de desagüe y rebosadero.
- ESTANTES INFERIORES Y PANELES LATERALES.

**Mesas de trabajo con orificio:** encimera de trabajo de 54 mm de grosor, de acero inoxidable AISI 304 12/10 mm, con orificio de 24 cm de diámetro, con borde fijado a la encimera mediante soldadura continua y anillo con collar de goma extraíble y lavable.

### ACCESORIOS

- CUBOS DE BASURA SOBRE RUEDAS.
- ESTANTES INFERIORES.
- JUEGO DE RUEDAS.

**Mesas de preparación de carne, pescado y verdura:** realizadas en acero inoxidable AISI 304 12/10 mm, con encimera de trabajo de 54 mm.

### ACCESORIOS

- GRIFO MEZCLADOR DE AGUA caliente/fría.





6

## // ARMARIOS Y MESAS ARMARIO

Estructura autoportante de acero AISI 304, con encimera de trabajo de 54 mm de grosor y puertas correderas con guías superiores, de doble pared con alma alveolar. La base fonoabsorbente y la estructura de la propia encimera garantizan solidez e insonorización. Peto de la encimera, si está presente, cerrado por detrás para ofrecer mayor higiene. Disponibilidad de modelos con calentamiento mediante ventiladores situados en el interior del compartimiento y control de la temperatura (entre 30 y 90 °C) mediante termostato ajustable con testigo luminoso que se enciende cuando se alcanza la temperatura programada.

### ACCESORIOS

- JUEGO DE RUEDAS.

“ La gama se completa con angulares, cajoneras y contenedores volcables. ”

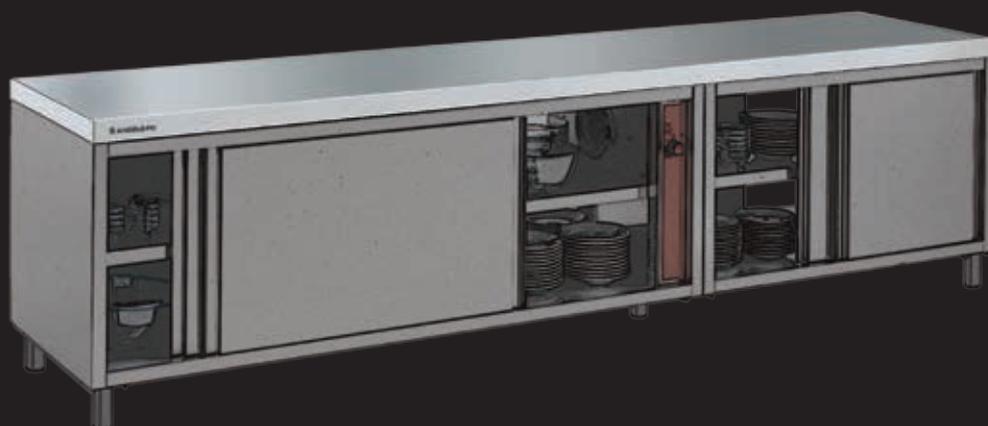




## // ENCIMERAS ÚNICAS

La encimera de trabajo de 54 mm de altura, con o sin peto (realizado de una sola pieza con la encimera), es de acero inoxidable AISI 304 satinado. La base fonoabsorbente y la estructura de la propia encimera garantizan solidez e insonorización. Peto de la encimera, si está presente, cerrado por detrás para ofrecer mayor higiene.

LA ENCIMERA ÚNICA SE COMPLETA por debajo con varios elementos sin encimera: ARMARIOS, CONTENEDORES VOLCABLES, CAJONERAS Y MESAS REFRIGERADAS, en combinaciones de longitud variable entre 120 y 320 cm. La continuidad de la encimera evita las juntas, típicas de las encimeras adosadas, y reduce el número de patas de apoyo en el suelo: todo ello mejora la HIGIENE, aumenta la SOLIDEZ general de la zona de trabajo y REDUCE EL TIEMPO DE LIMPIEZA NECESARIO.



Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



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

7900605-1

Quality, Environmental and Health&Safety  
Management System Certified  
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -  
CSQ 9192.ANP3