ICON9000

ANGELO PO

“Un design unico e senza tempo, ispirato dall’osservazione dello spazio”

ICON9000

“La soluzione all-in-one”

Prepare & Cook.

Velocizza i tempi di preparazione e cottura grazie alle colonne multifunzionali attrezzate con luci a led, contenitori gastronorm, posategami, punti elettrici e idrici e ai moduli per la cottura ad elevate prestazioni.

Cook & Hold.

Cucina con anticipo, poi mantieni i tuoi piatti in condizione perfetta fino al momento di servirli grazie al forno pluriventilato e alle attrezzature di cottura.
Gli ospiti saranno così soddisfatti per la qualità e la rapidità del servizio.

Cook & Serve.

Impiattare, rifinire e servire in tempi rapidi e con comodità, avendo tutto a portata di mano. Organizza la tua ICON 9000 in base alle esigenze della brigata grazie ai moduli chiusi o aperti, neutri, riscaldati o refrigerati.

Cook & Chill.

Con ICON 9000 organizza e guadagna tempo in cucina: grazie all'uso della tecnica del Cook & Chill, è possibile cuocere, abbattere e rigenerare per una pianificazione puntuale delle scorte e per una qualità gastronomica ineguagliabile.

“L’estensione dello spazio come valore aggiunto”

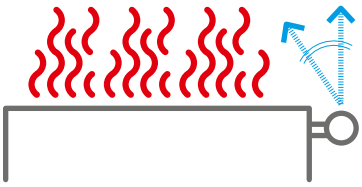
ICON9000

L'unico sistema di cottura modulare che sfrutta in modo ottimale il tuo spazio grazie all'estrema componibilità: abbina ai tradizionali moduli affiancati orizzontalmente, elementi multi-funzionali sotto e sopra il piano di cottura, rendendo più vivibile e produttivo l'ambiente cucina.

“Il benessere in cucina è da sempre una nostra priorità”

CHEF **COMFORT-PRO**

Migliora la qualità e il benessere dell’ambiente di lavoro



ICON 9000 è dotata dell’innovativo sistema Chef Comfort-Pro che crea una barriera invisibile tra la zona di cottura e lo chef. Chef Comfort-Pro riduce il calore proveniente dalla macchina creando così un ambiente più gradevole. Allo stesso tempo spinge efficacemente i fumi e i cattivi odori verso la cappa perfezionando il funzionamento dell’aspirazione ed evitando il surriscaldamento dell’ambiente con conseguenti sprechi energetici.
Chef Comfort-Pro è orientabile e la fuoriuscita d’aria è regolabile (3 velocità) in modo da poter modulare il flusso in base alle proprie necessità.

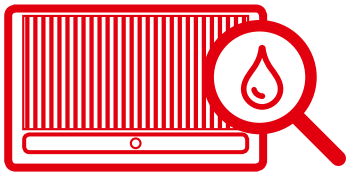
“Tutto a portata di chef”

COLONNE **MULTI-FUNZIONALI** ATTREZZATE

Più spazio ed ergonomia per la massima funzionalità

Estrema componibilità in orizzontale e in verticale grazie a: luci a led per un’illuminazione ideale del piano; contenitori gastronorm per avere i condimenti sempre a portata di mano; punti elettrici e idrici per semplificare le preparazioni.

“Elevate prestazioni al servizio della qualità di cottura”



GRIGLIA CON **NANOTECNOLOGIE**

Favorisce lo scorrimento del grasso per una maggiore facilità di pulizia e cotture perfette

Griglie di cottura realizzate in ghisa con trattamento superficiale nanotecnologico che favorisce lo scivolamento del grasso di cottura fino al 7% in più*. Inoltre nella versione a gas, il nuovo profilo della griglia, favorisce il drenaggio dei grassi verso il punto di raccolta frontale. Griglia, formelle e bruciatore, sono completamente e facilmente asportabili e lavabili in lavastoviglie.

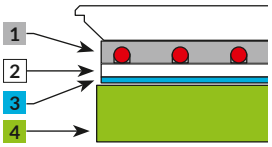
*rispetto al modello precedente

“La tecnologia funzionale alle prestazioni e all’efficienza”

SISTEMA **COOKING-PRO**

MAGGIORE trasferimento di calore (+11%) e stabilità delle temperature (-27% oscillazioni rispetto alla temperatura impostata).
MINORE tempo per raggiungere la temperatura selezionata (-18%), perdita di peso del prodotto e energia utilizzata (+11% rendimento)* grazie alle resistenze inglobate all’interno di un innovativo materiale multistrato.

Facilità nel lavaggio grazie anche alla funzione Easy-Wash, che porta la superficie di cottura ad una temperatura di 75°C, utile per effettuare in modo efficace il lavaggio con pochissima acqua e detergenti.



Materiale multistrato di fry-top e brasiere elettrici

1) Resistenze inglobate nell’alluminio
2) Isolante in fibra di ceramica
3) Acciaio inox AISI 441
4) Isolante in lana di roccia

Energy saving

Fino al 20% in meno di energia*

Il massimo di pulibilità e igiene

-25% di tempo per la pulizia

Uniformità di cottura

Distribuzione omogenea del calore su tutta la piastra +24%*

*rispetto al modello precedente di fry-top elettrico

Aumenta la produttività

Con i nuovi fry-top da 1200 mm

Comandi separati per ogni singola zona di cottura da 40 cm

“Igiene è sinonimo di sicurezza”

DISEGNO IGIENICO **CERTIFICATO**

Tempi di pulizia e utilizzo dei prodotti chimici ridotti del 20%

CSQA

DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857
UNI 8421 – CERT. n° 1865

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

CERTIFICAZIONE CSQA DISEGNO IGIENICO
Le attrezzature di cottura Angelo Po sono le uniche del mercato ad aver conseguito questa certificazione; grazie alle loro caratteristiche progettuali e costruttive garantiscono facile pulizia e corretta sanificazione.

“ Certe cotture esigono un’uniformità assoluta ”

FORNO **PLURI-VENTILATO**

Doppia ventola a garanzia di migliori prestazioni ed eccellente uniformità di cottura.

TOP 3 mm

HEAVY DUTY

Maniglie e manopole in metallo. Per chi cerca la robustezza estrema, possibilità di scelta del top in acciaio 3 mm.

FUOCHI APERTI

Potenza di 10 e 7 kw con bruciatori a doppia corona, diametro 130 e 110 mm, e 4 kw monocorona, per la massima efficienza ed uniformità di distribuzione e scambio termico.
Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie.
Spia pilota per il bruciatore, protetta da urti accidentali e sopraelevata per salvaguardare il sistema dal contatto con i liquidi. Il tubo Venturi inclinato è brevettato per la sua geometria innovativa e garantisce un'ottimale combustione, riducendo al massimo le emissioni nocive (CO_2). Il materiale utilizzato per realizzare il bruciatore, ghisa smaltata RAAF, funge da volano termico migliorando la resa del bruciatore del 15%. I supporti bruciatore presentano una copertura ceramica per favorire la rimozione del bruciatore e la pulizia dello stesso.
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.

NUOVE VERSIONI:
* modello 1200 mm con 3 bruciatori 10 kW + 3 bruciatori 7 kW (con e senza forno ventilato)

WOK

Wok gas speciali per ristorazione etnica con bruciatori ad alto rendimento per cotture rapidissime degli alimenti. Potenza di 18 kW e di 32 kW (solo per i mercati extra EU). Bruciatore posizionato su un ampio invaso saldato a tenuta. Controllo di funzionamento assicurato da fiamma pilota e termocoppia protetti. Accensione elettronica a treno di scintille. La versione da 18kW è dotata di piano inclinato per lo scarico liquidi attraverso griglia frontale, colonna acqua snodabile per riempimento pentole e due rubinetti ausiliari per la pulizia dell'invaso. La versione da 32kW ha il piano inclinato con ampio invaso con foro di scarico liquidi e colonna acqua snodabile per riempimento pentole e per la pulizia dell'invaso.

NUOVE VERSIONI:
* modelli 800 mm Wok da 18 kw o da 32 kw

TUTTAPIASTRA

ELETTRICO
4 zone indipendenti di controllo, manualmente regolabili con predisposizione per il taglio di potenza. Piastra liscia speciale antigraffio 12 mm con elevata durezza superficiale.

GAS
Per cotture a fuoco indiretto (su tegame) di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati. Piastra in ghisa di alto spessore (30 mm) con disco centrale asportabile, riscaldata da un bruciatore centrale a gas di 12,5 kW per una maggiore efficienza termica. Grazie alle nervature radianti, la piastra genera zone isotermiche differenziate degradanti dal centro (500°C) verso i bordi (250°C). Asportando il disco centrale (320 mm, utile per wok), possibilità di scalare la pentola a diretto contatto con la fiamma del bruciatore.

NUOVE VERSIONI:
* modello top 400 mm con 2 zone di cottura
* modello top 800 mm con 4 zone di cottura

PIASTRE ELETTRICHE

Piastre di cottura a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Le piastre elettriche di forma quadrata sono realizzate in ghisa e sono dotate di dispositivo di sicurezza termostatico interno per evitare surriscaldamento dovuto al funzionamento a vuoto. Ogni piastra da 4Kw con superficie utile riscaldante di 8,7 dm² è azionata da un commutatore a 5 posizioni.

NUOVE VERSIONI:
* modelli senza predisposizione per il controllo remoto dei picchi di potenza
  400 mm top 400 V o 230V
  800 mm top 400 V o 230V
* modelli a terra con forno elettrico statico senza taglio di picco
  800 mm con forno 400 V o 230 V

INDUZIONE

Potenza da 5 kW per singola zona di cottura, nelle versioni singola e tuttazona, con 10 possibili livelli di regolazione.
Superficie di cottura in vetroceramica CERAN con spessore di 6 mm.
Maggiore sicurezza nella zona di lavoro garantita da tre sensori posizionati sotto il vetro ceramico, per evitare funzionamenti impropri.

La rapidità di risposta è garantita dalla potenza erogata in funzione del recipiente di cottura; aumenta così la velocità del servizio. Bassissimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame. É garantita la massima pulibilità grazie alla vetroceramica completamente liscia ed ermetica.

Risparmio energetico: fino all'80% rispetto le tradizionali piastre elettriche.

NUOVE VERSIONI:
* modelli top 400 mm: 2 zone di cottura o tuttazona
* modelli top 800 mm: 4 zone di cottura o tuttazona

PENTOLA

Adatta a tutte le cotture in immersione. Il modello con riscaldamento diretto è consigliato per fondi bruni, zuppe e brodi. Il modello con riscaldamento indiretto (intercapedine contenente acqua) è indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento. Vasca di cottura con fondo in acciaio AISI316L per preservarla dall'ossidazione causata da uso intenso a contatto con acqua e sale. Piano di lavoro stampato che include il recipiente di cottura realizzato con fondo lucido e pareti satinate per una facile pulibilità. Cerniera ad alta resistenza per garantire apertura e posizionamento corretto del coperchio.

Nella versione gas il riscaldamento avviene mediante batterie di bruciatori tubolari inox, indipendenti, dotati di rubinetto gas, spia pilota e termocoppia. L'accensione è elettronica a treno di scintille.

NUOVE VERSIONI:
* modelli 100 litri, elettrico a riscaldamento indiretto standard o autoclave

FRY-TOP

Piastra di cottura incassata a tenuta liquidi per una veloce ed efficace pulizia. Piano stampato con depressione per raccolta liquidi e scarico. Scarico in bacinelle sotto il piano di lavoro predisposto su apposito supporto che è in grado di ospitare kit di lavaggio fry-top. A seconda della tipologia di alimento si consigliano i seguenti materiali:

1 - Compound (temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 320°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 (temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 320°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.

ELETTRICO
Modelli elettrici con innovativo sistema di costruzione COOKING-PRO: controllo termostatico con sensori all'interno della piastra per evitare un eccessivo surriscaldamento della superficie di cottura e resistenze inglobate all'interno di un innovativo materiale multistrato (lastra di alluminio, con isolante di fibra ceramica, piastra di acciaio inox AISI 441 e isolante di lana di roccia).
COOKING-PRO garantisce elevate prestazioni, uniformità di cottura (+24% rispetto ai modelli precedenti), risparmio energetico (fino al 20%) e di tempo. Maggiore stabilità delle temperature (+27%) anche a pieno carico con alimenti congelati.
Programma Easy-Wash per il lavaggio della piastra che porta la superficie di cottura ad una temperatura di 75°C, utile per effettuare in modo efficace il relativo lavaggio, con pochissima acqua e detergenti.

GAS
L'utilizzo di sistemi di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma), garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura. Massima uniformità di temperatura sulla piastra grazie alla uniforme distribuzione di potenza sulla superficie e dal controllo termostatico della potenza (sensori di controllo termico sotto piastra). Massima potenza grazie al rendimento W/Dm^2 superiore del 13% alla media del mercato.
Accensione dei bruciatori mediante elettronica a treno di scintille.

NUOVE VERSIONI:
* modelli top 1200 mm, gas o elettrici, con 3 zone di cottura indipendenti. Piastra liscia in acciaio dolce o compound

FORNO

Forno sottopiano gas o elettrico pluri ventilato realizzato in acciaio inox AISI 430. Il sistema con doppia ventola incrementa l'uniformità in camera rispetto ai forni con una sola ventola e raddoppia la produttività rispetto alla versione statica grazie alla possibilità di cuocere perfettamente più teglie per ogni ciclo di cottura. Guide portateglie smontabili in acciaio inox posizionabili su tre livelli. Porta forno coibentata a doppia parete. Guarnizione in gomma sulla facciata forno. Capacità 3 x 2/1GN. Accensione a treno di scintille nelle versioni gas.

NUOVE VERSIONI:
* 800 mm forno pluri-ventilato gas o elettrico

GRIGLIE

Innovativo trattamento superficiale con nano-tecnologie (italian patent pending) che rende le operazioni di pulizia più semplici.

ELETTRICO
Grazie all'innovativo sistema a contatto dove le resistenze si appoggiano direttamente alla griglia, combaciando perfettamente, i consumi sono ridotti del 20% rispetto all'offerta presente sul mercato. Si garantisce così un tempo ridotto di salita in temperatura e mantenimento termico, evitando inutili sprechi di energia. L'utilizzo della griglia elettrica avviene con acqua sotto il piano di cottura per l'abbattimento dei fumi e la raccolta dei grassi. L'umidità generata dall'evaporazione dell'acqua sottostante migliora la cottura dell'alimento rendendolo più morbido.
Presenza rubinetto meccanico per migliore controllo immissione acqua nella vasca di raccolta grassi. Il gruppo resistenze è sollevabile per una completa e efficace pulizia della vasca sottostante.

GAS
Il bruciatore a due rami di fiamma 9 kW di potenza riscalda le formelle in pietra ceramica poste all'interno di supporti in acciaio inox, su cui è posizionata la griglia di cottura in ghisa. Il riscaldamento avviene così per irragiamento, aumentando la produttività a parità di consumo energetico impiegato.
La speciale forma allungata delle griglie aumenta l'uniformità e la qualità della cottura e favorisce il drenaggio dei grassi verso il punto di raccolta frontale.
Vaschetta per la raccolta dei residui di cottura a tutta profondità posizionata sotto ogni singolo bruciatore. La griglia di cottura è reclinabile (optional).
Griglia, formelle e bruciatore, sono completamente e facilmente asportabili e lavabili in lavastoviglie.

NUOVE VERSIONI:
* modello top 1200 mm elettrico, con 3 zone di cottura indipendenti e portabacinelle
* modello top 1200 mm gas, con 3 zone di cottura indipendenti
* modello top 400 mm

BAGNOMARIA

Vasca stampata con ampie raggiature, pendenza sul fondo per favorire lo scarico sul fronte e saldatatura in continuo al piano di lavoro con invaso atto a contenere le condense. Controllo termostatico della temperatura da 30° a 90°C e di sicurezza termica per impedire il funzionamento a secco. Scarico acqua sul fronte con comando a rotazione per evitare aperture accidentali.

ELETTRICO
Coibentazione ottimale della camera di riscaldamento sotto vasca con un incremento di rendimento del 20% e un risparmio energetico (fino al 25%) rispetto al modello precedente.

GAS
Controllo di funzionamento assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia. Accensione elettronica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.

FRIGGITRICE

Disponibilità di modelli gas, con tubi di fumo in vasca o a chiglia di nave (bruciatori esterni alla vasca) ed elettrici. Accensione bruciatori gas diretta comandata da elettronica a ionizzazione di fiamma o accensione elettronica a treno di scintille e spia-pilota. L'impiego del sistema a ionizzazione di fiamma assieme ad un preciso controllo termostatico garantisce il funzionamento dell'apparecchio esclusivamente nel momento del reale bisogno (riduzione degli sprechi energetici e ottimizzazione del processo di cottura), con un risparmio energetico fino a 600 kW all'anno (60 m^3 gas), rispetto alle friggitrici con il gruppo spia-pilota. Rendimento W/lt del 18% superiore ai principali prodotti presenti sul mercato. Produttività fino a 45 Kg di patate/ora (prova AGA) grazie alla potenza di 1105 W/lt. Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, allarmi HACCP e melting. Disponibili modelli con sollevamento automatico del cestello e modelli con filtraggio dell'olio, re-immissione automatica diretta in vasca mediante pulsante e scarico in sicurezza nell'apposita bacinella sottostante integrata nel vano. Lo scarico agevola la filtrazione evitando un deterioramento dell'olio.

NUOVE VERSIONI:
* modelli elettrici da 15 litri:
  400 mm con comandi elettromeccanici o digitali
  800 mm con comandi elettromeccanici o digitali
* modelli a gas 22 litri:
  400 mm una vasca, digitale
  800 mm due vasche, digitale

BRASIERA

Macchina plurispecialistica adatta a cuocere: sughi, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio. Profilo di convogliamento dei liquidi nella zona frontale della vasca per un'ottimale operazione di sversamento. Cerniera professionale ad alta resistenza per garantire apertura e posizionamento corretto del coperchio. Possibilità di scelta tra fondo vasca di cottura in inox AISI 304 (per le cotture più delicate) o in compound 12 mm per coniugare la massima velocità di riscaldamento, la migliore diffusione, igiene e durata della superficie. Sollevamento automatico o manuale e immissione acqua direttamente in vasca.

ELETTRICO
Modelli elettrici con sistema di costruzione COOKING-PRO: controllo termostatico con sensori all'interno della piastra per evitare un eccessivo surriscaldamento della superficie di cottura e resistenze inglobate all'interno di un innovativo materiale multistrato (lastra di alluminio, con isolante di fibra ceramica, piastra di acciaio inox AISI 441 e isolante di lana di roccia). COOKING-PRO garantisce elevate prestazioni, uniformità di cottura, risparmio energetico e di tempo.

GAS
Grazie a due speciali bruciatori a sei rami di fiamma e all'elevato spessore del fondo vasca, si ottiene massima uniformità di temperatura per cotture omogenee ed elevato risparmio energetico. Erogazione della potenza riscaldante controllata da dispositivo modulatore della potenza, collegato a sensore termico a doppia soglia di temperatura, direttamente inserito nel fondo vasca. Accensione elettronica dei bruciatori a treno di scintille su fiamma pilota. La modulazione di potenza consente di razionalizzarne l'erogazione sulla base delle necessità di cottura, garantendo sempre la giusta temperatura senza eccessivi picchi termici. Si riducono così gli sprechi di energia del 20%, rispetto ai tradizionali sistemi on/off, e si permette all'utente la realizzazione di cotture differenziate (da quelle espresse a quelle a lunga durata).

NUOVE VERSIONI:
* modello elettrico 30 litri a vasca fissa

CUOCIPASTA

Per la cottura di pasta o altre cotture in acqua con bacinelle Gastronorm. Vasca di cottura, stampata, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia d'indeformabilità nel tempo e di una maggiore resistenza alla corrosione del sale. Pressostato automatico, arresto al livello max. e rabbocco al livello min. (solo nel modello high), per evitare funzionamenti impropri con macchina non presidiata. Disponibile modello con regolazione manuale dell'acqua. Elevate prestazioni garantite da una camera di combustione che si sviluppa sotto e intorno alla vasca. Rendimento W/lt del 15% superiore alla media dei prodotti sul mercato.

NUOVE VERSIONI:
* 400 mm e 800 mm con riempimento acqua manuale, gas o elettrico
* 800 mm elettrico, a doppia vasca con riempimento acqua automatico

BASE REFRIGERATA ABBATTITORE

Vano base refrigerato a cassetto realizzato con struttura esterna in acciaio inox AISI 304 ed interno con cassettone in ABS, capacità 4xGN 1/1 h= 100 mm. Sistema brevettato che garantisce la tenuta di temperatura e un ambiente con umidità perfettamente controllata. Minore disidratazione degli alimenti, qualità degli stessi garantita nel tempo, riduzione del 71% degli sprechi. Temperatura di funzionamento: -22°/+15°C, con funzione di abbattimento rapido di temperatura (modello abbattitore).

NUOVE VERSIONI:
* 1200 mm base refrigerata e freezer
* 1200 mm base refrigerata, freezer e abbattitore

ELEMENTI NEUTRI

Elementi di completamento realizzati in acciaio inox AISI 304. Disponibili in varie tipologie: solo pianetti neutri, elementi neutri con colonna acqua, con o senza cassetti, elemento con supporto salamandra integrato, elementi a terra con doccia estraibile o con prese elettriche e lavello.

NUOVE VERSIONI:
* 800 mm top con supporto salamandra
* 200 mm elemento a terra
* 800 mm elemento con forno gas o elettrico ventilato

ICON9000

Fry-top COOKING-PRO
Griglia con NANOTECNOLOGIE
Porta bacinelle Gastronorm
Punti idrici
Maniglie e manopole in metallo
Forno pluriventilato
ANGELO PO
ANGELO PO

“Since 1922 innovation has always been our finest ingredient”

www.angelopo.com

7900618-1

© apvd - 2016

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.

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

La tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.

ANGELO PO