

PASTICCERIA & GELATERIA

L'equilibrio perfetto
tra tecnologica e dolcezza



“Tradizione e tecnologia per un gusto impeccabile”

L'offerta Angelo Po per il mondo pasticceria e gelateria è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi e basi refrigerati per pasticceria, armadi fermalievitazione, armadio gelateria e surgelatore rapido per la gelateria, nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.



2



Armadi Fermalievitazione.

Gli armadi fermalievitazione permettono un'ottimale gestione del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile. Grazie ai sistemi di controllo avanzati, è possibile regolare temperatura, tempo e umidità per gestire le fasi della fermentazione, bloccando, rallentando o riattivando la lievitazione. Allestimento interno utile a teglie EN.

Armadi Frigoriferi.

I sistemi di refrigerazione avanzati, affidabili e performanti, sono strumenti indispensabili per ogni laboratorio. Allestimento interno utile a teglie EN.

Basi Refrigerate.

Robuste ed affidabili le basi refrigerate garantiscono la perfetta conservazione degli alimenti e permettono un ideale sfruttamento dello spazio, diventando anche degli ottimi piani di lavoro. Allestimento interno utile a teglie EN.

Armadio Gelateria.

Frutto di una grande passione per questo alimento, in ogni sua forma e gusto, l'armadio freezer per il gelato, grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione, è garanzia di un prodotto sempre perfetto per ogni momento della giornata.

Surgelatore rapido di temperatura.

Il surgelatore rapido di temperatura è stato progettato per garantire sempre un gelato di altissima qualità, con la freschezza e la cremosità che lo rendono un alimento unico e speciale: consente la formazione di piccolissimi microcristalli che mantengono inalterate le qualità del gelato.

“ Tecnologia smart,
lievitazione perfetta ”

❄️ -5 ÷ +45°C • -20 ÷ +45°C



QUALITÀ E AFFIDABILITÀ

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Sistema di refrigerazione ventilato. Fluido refrigerante R290. Spessore di isolamento 75 mm.



PLUS DI GAMMA

Sistema di refrigerazione / riscaldamento ventilato: per le funzioni fredde con evaporatore ad alette, trattamento anticorrosione; per le funzioni calde tramite resistenze; controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato.



Armadi Fermalievitazione **AF...**

PIÙ PRECISIONE, MASSIMA QUALITÀ, MENO STRESS

La programmazione del processo permette la massima automazione ed organizzazione del lavoro nei laboratori di panetterie e pasticcerie contribuendo a lavorare meglio, con meno stress, efficientando i processi per la sostenibilità del business e del lavoro.



5



FLESSIBILITÀ ED IGIENE

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Interno con angoli arrotondati, cremagliere smontabili, fondo diamantato e foro di lavaggio per la massima igiene.



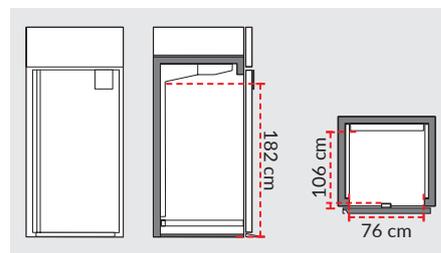
DOTAZIONE

Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm, nr.20 coppie di guide, luce led a tutt'altezza e serratura.

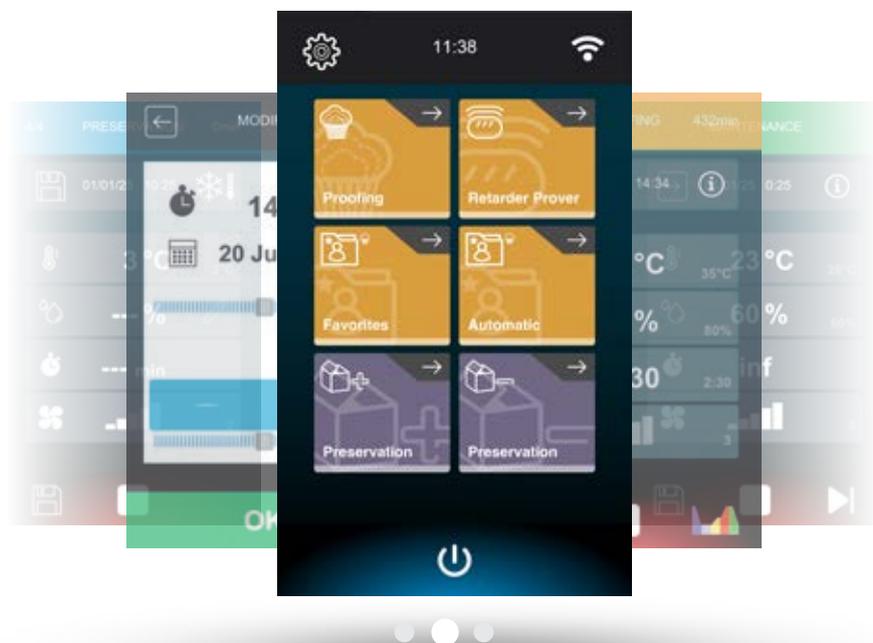


ROLL-IN

Versione roll-in per carrello EN 60x80.



“ Connesso al futuro,
guidato da te ”



6

INTERFACCIA EVOLUTA, GESTIONE PERFETTA



La semplicità è a portata di touch

Display touch da 7" con icone colorate, che guidano l'utente passo per passo con estrema semplicità. Connessione al portale APO.LINK (tramite accessorio).



Modalità automatica:
le fasi si alternano in funzione della programmazione, data e ora desiderate: *blocco, conservazione, risveglio, lievitazione e mantenimento* si susseguono in modo automatico per garantire sempre un prodotto pronto, fragrante e perfettamente lievitato



Modalità manuale:
le varie fasi sono attivabili singolarmente in funzione delle necessità, per la massima flessibilità di utilizzo



Programmi automatici
consigliati e possibilità di creare un processo personalizzato: fino a **50 programmi preferiti**

“Temperatura e umidità sotto controllo”



PERFETTO EQUILIBRIO, GIORNO E NOTTE

Il clima ideale per una qualità impeccabile

Il valore di un sistema progettato per garantire prestazioni costanti e risultati impeccabili, giorno e notte.

REFRIGERAZIONE & LIEVITAZIONE: UMIDITÀ E TEMPERATURA SOTTO CONTROLLO

Sistema ventilato con evaporatore trattato per una durata senza limiti. Resistenze elettriche e umidostato assicurano una lievitazione precisa, con umidità relativa regolata in base alle esigenze.

L'UMIDITÀ CHE SERVE

Grazie alla scheda elettronica, l'immissione di acqua avviene in modo automatico in base al livello di umidità impostato, garantendo un controllo preciso del clima interno. La sonda di umidità rileva costantemente i valori dell'ambiente.

Armadi Frigoriferi **FS...**

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C



8



QUALITÀ E AFFIDABILITÀ

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Sistema di refrigerazione ventilato. Fluido refrigerante R290. Spessore di isolamento 75 mm.



FLESSIBILITÀ ED IGIENE

Interno con angoli arrotondati, cremagliere smontabili in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni con passo 30 mm, fondo diamantato e foro di lavaggio (mod. -2/+8 °C) per la massima igiene. Luce led e serratura.



PLUS DI GAMMA

Pannello comandi con scheda elettronica, segnalazione allarmi HACCP, regolazione dell'umidità relativa al 75% o al 90%; funzioni speciali: Hyper Cold per un raffreddamento rapido in camera; Energy Saving System (nei modelli a temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico. Connessione al portale APO.LINK tramite accessorio dedicato.

Basi Refrigerate **BS...**

-2 ÷ +8°C ❄️



AFFIDABILI E DI QUALITÀ

Struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Testate fino a +43°C. Classe climatica 5. Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10.



REFRIGERAZIONE SEMPRE PERFETTA

Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità. Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore ad alette, progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione.

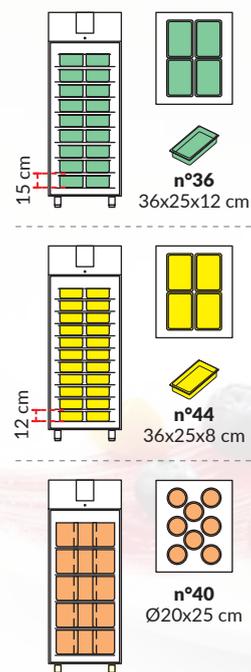
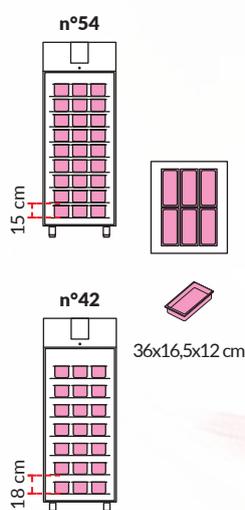


PLUS DI GAMMA

Pannello comandi con termostato-termometro digitale dotato di porta di comunicazione, regolazione umidità relativa 75% o 90%. In dotazione per vano: nr. 7 coppie di guide in acciaio inox AISI 304.

Armadio Gelateria **AGL...**

 -24 ÷ -12°C



QUALITÀ E AFFIDABILITÀ

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Sistema di refrigerazione ventilato. Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Fluido refrigerante R290.



PRESTAZIONE E FLESSIBILITÀ

Totale uniformità della temperatura su tutti i ripiani: l'aria refrigerata viene convogliata sulle pareti laterali e non investe direttamente il prodotto. La valvola di compensazione garantisce una ri-apertura rapida della porta.



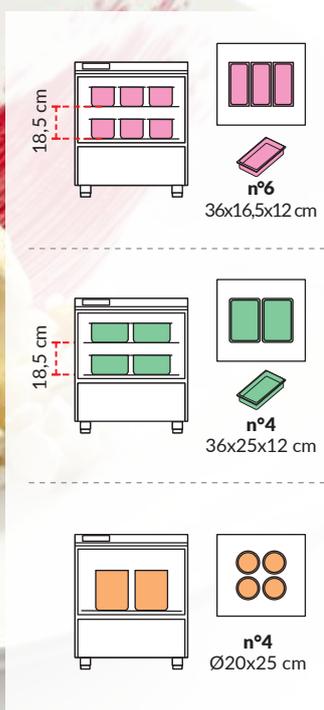
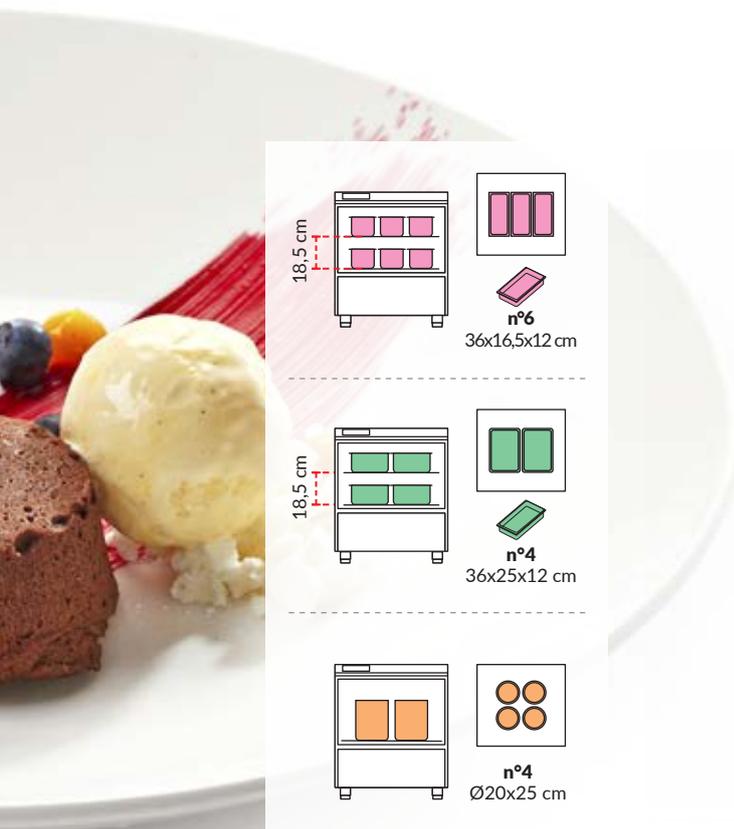
PLUS DI GAMMA

Pannello comandi dotato scheda elettronica e allarmi HACCP. Connessione al portale APO.LINK tramite accessorio dedicato.



Surgelatore Rapido di Temperatura **HP**...

70' / 90'  -9 ÷ -18°C 



-40°C
High Performance



11



ROBUSTEZZA E QUALITÀ

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 h 80 mm. Fluido refrigerante R290.



REFRIGERAZIONE SEMPRE PERFETTA

Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di surgelazione rapida. Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una temperatura omogenea in camera.



PLUS DI GAMMA

Funzioni: surgelazione rapida Soft/Hard a tempo e/o con sonda al cuore, preraffreddamento. Connessione al portale APO.LINK tramite accessorio dedicato. In dotazione: 2 griglie 60x40 cm in acciaio inox AISI 304.





www.angelopo.com

7900874-1



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



A Berkshire Hathaway Company