

# PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE

---

L'équilibre parfait  
entre technologie et douceur



# “ Tradition et technologie pour un goût impeccable ”

L'offre Angelo Po pour le monde de la pâtisserie et de la crème glacée est dédiée aux ceux qui choisissent d'offrir aux leurs clients de produits artisanaux de qualité, toujours parfaites, qui puissent donner des moments de plaisir et douceur.

Armoires et banques réfrigérées à pâtisserie, armoires à fermentation contrôlée, armoire pour crème glacée et le surgélateur de refroidissement rapide des différentes dimensions et fonctionnalités assurent la meilleure qualité grâce aux technologies de conservation les plus avancées et à l'utilisation des matériaux robustes et fiables.



# Armoires à fermentation contrôlée.

Les armoires de fermentation contrôlée permettent une gestion optimale du temps, une rationalisation complète du processus de production et une qualité de produit garantie, toujours reproductible et personnalisable. Grâce à des systèmes de contrôle avancés, il est possible de réguler la température, le temps et l'humidité pour gérer les étapes de la fermentation, en arrêtant, en ralentissant ou en réactivant le processus de pousse. Équipement interne utile pour bacs EN.

---

# Armoires Frigorifiques.

De systèmes de réfrigération avancés, fiables et performants sont des outils indispensables pour chaque laboratoire. Équipement interne utile pour bacs EN.

---

# Banques Réfrigérées.

Robustes et fiables, les banques réfrigérées assurent la parfaite conservation des aliments et permettent une idéale exploitation de l'espace, devenant aussi excellents des plans de travail. Équipement interne utile pour bacs EN.

---

# Armoire pour crème glacée.

Fruit d'une passion pour cet aliment, sous toutes ses formes et saveurs, le congélateur à glace, grâce aux technologies de conservation les plus avancées, garantit un produit parfait à tout moment de la journée.

---

# Cellule de surgelation rapide.

La cellule de surgelation rapide a été conçue pour garantir toujours une crème glacée de la plus haute qualité, avec la fraîcheur et l'onctuosité qui en font un aliment unique et spécial : elle permet la formation de minuscules microcristaux qui maintiennent les qualités de la crème glacée inchangées.

“ Technologie intelligente,  
pousse parfaite ”

❄️ -5 ÷ +45°C • -20 ÷ +45°C



## QUALITÉ ET FIABILITÉ

Testées jusqu'à +43 °C. Classe climatique 5.  
Système de réfrigération ventilée. Fluide réfrigérant R290. Épaisseur d'isolation : 75 mm.



## ATOUS DE GAMME

Système de réfrigération/chauffe ventilé : pour les fonctions froides par évaporateur à ailettes, traitement anticorrosion; pour les fonctions chaudes via des résistances électriques; contrôle précis de l'humidité relative par hygromètre.



# Armoires à fermentation contrôlée **AF...**

## PLUS DE PRÉCISION, UNE QUALITÉ MAXIMALE, MOINS DE STRESS

La programmation des processus permet une automatisation et une organisation maximales du travail dans les ateliers de boulangerie et de pâtisserie, ce qui contribue à améliorer le travail, à réduire le stress, à mettre en place des processus efficaces pour les entreprises et à assurer la durabilité de l'entreprise et du travail.



### FLEXIBILITÉ ET HYGIÈNE

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Chambre interne avec angles arrondis, crémaillères démontables, fond diamanté et trou de lavage pour une hygiène maximale.



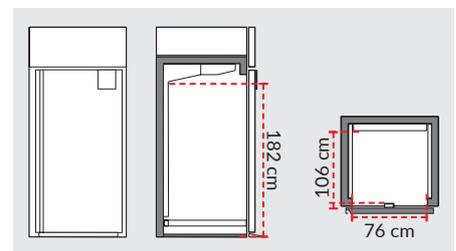
### DOTATION

Crémaillères en acier inox AISI 304, 80 niveaux, espacement 15 mm, nr. 20 paires des guides, éclairage par LED sur toute la hauteur et serrure.

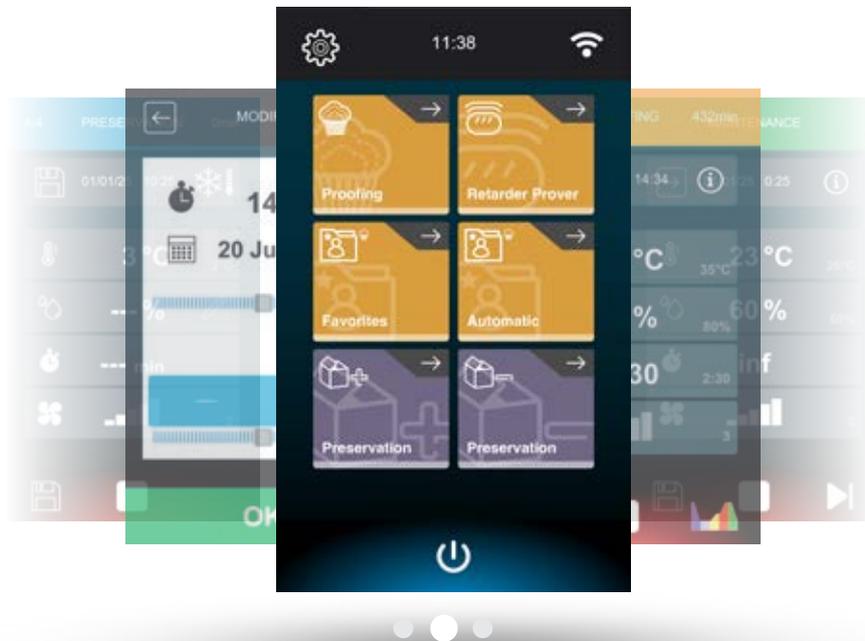


### POUR CHARIOT

Version roll-in pour chariot EN 60x80.



“ Connectée au futur,  
pilotée par vous ”



6

## UNE INTERFACE AVANCÉE, UNE GESTION PARFAITE



La simplicité est à portée de main

L'écran tactile 7" aux icônes colorées vous guide étape par étape avec une simplicité maximale. Connexion au portail APO.LINK (via un accessoire).



**Mode automatique :**  
les phases alternent selon la programmation, la date et l'heure souhaitées : *blocage, conservation, réveil, fermentation et maintien* se succèdent automatiquement pour garantir un produit toujours prêt, parfumé et parfaitement fermenté



**Mode manuel :**  
les différentes phases peuvent être activées individuellement selon les besoins, pour une flexibilité d'utilisation maximale



**Programmes automatiques** recommandés et personnalisation du processus : jusqu'à **50 programmes favoris**

# “ Humidité et température sous contrôle ”



## ÉQUILIBRE PARFAIT, JOUR ET NUIT

---

Le climat idéal pour une qualité impeccable

La valeur d'un système conçu pour garantir des performances constantes et des résultats impeccables, de jour comme de nuit.

### RÉFRIGÉRATION ET FERMENTATION : HUMIDITÉ ET TEMPÉRATURE SOUS CONTRÔLE

Système ventilé avec évaporateur traité pour une durée illimitée. Résistances électriques et hygrostat assurent une fermentation précise, avec une humidité relative ajustée selon les besoins.

### L'HUMIDITÉ NÉCESSAIRE

Grâce à la carte électronique, l'immission d'eau s'effectue automatiquement en fonction du taux d'humidité défini, assurant un contrôle précis du climat intérieur. La sonde d'humidité détecte en permanence les valeurs de la chambre.

# Armoires Frigorifiques FS...

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C



8



## QUALITÉ ET FIABILITÉ

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Testés jusqu'à +43 °C. Classe climatique 5. Système de réfrigération ventilée. Fluide réfrigérant R290. Épaisseur d'isolation : 75 mm.



## FLEXIBILITÉ ET HYGIÈNE

Chambre interne avec angles arrondis, crémaillères démontables en acier inox AISI 304, 40 positions espacement 30mm, fond diamanté et trou de lavage (mod. -2/+8 °C) pour une hygiène maximale. Lumières à LED et serrure.



## ATOUTS DE GAMME

Panneau de commandes avec carte électronique, affichage des alarmes HACCP, régulation de l'humidité relative 75% ou 90% ; fonctions spéciales : Hyper Cold, pour accélérer le processus de refroidissement ; Energy Saving System (seulement pour modèles à température positive), pour réduire la consommation d'énergie. Connexion au portail APO.LINK via un accessoire dédié.

# Banques réfrigérées **BS...**

-2 ÷ +8°C ❄️



## FIABILITÉ ET QUALITÉ

Structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Testées jusqu'à +43 °C. Classe climatique 5. Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 15/10.



## RÉFRIGÉRATION TOUJOURS PARFAITE

Système de circulation d'air en forme de U : fiabilité maximale. Système de réfrigération ventilé avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques et traitement anticorrosion.

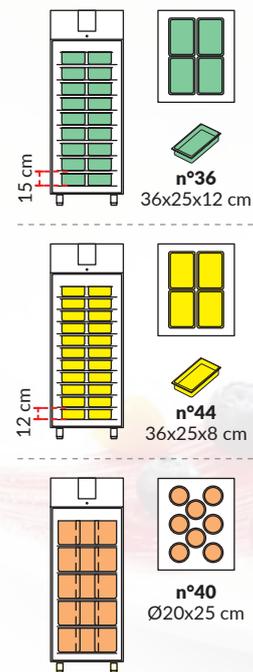
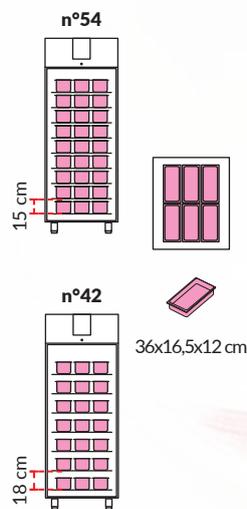


## ATOUS DE GAMME

Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et port de communication, régulation de l'humidité relative 75% ou 90%.  
En dotation pour chaque compartiment : 7 paires de guides en acier inox AISI 304.

# Armoire pour Crème Glacée **AGL...**

 -24 ÷ -12°C



10



## QUALITÉ ET FIABILITÉ

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Testé jusqu'à +43 °C. Classe climatique 5. Système de réfrigération ventilée. Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation. Fluide réfrigérant R290.



## PERFORMANCE ET FLEXIBILITÉ

Uniformité totale de la température sur toutes les étagères: l'air réfrigéré est dirigé sur les parois latérales et n'est pas dirigé directement sur le produit. La vanne de compensation garantit une réouverture rapide de la porte.



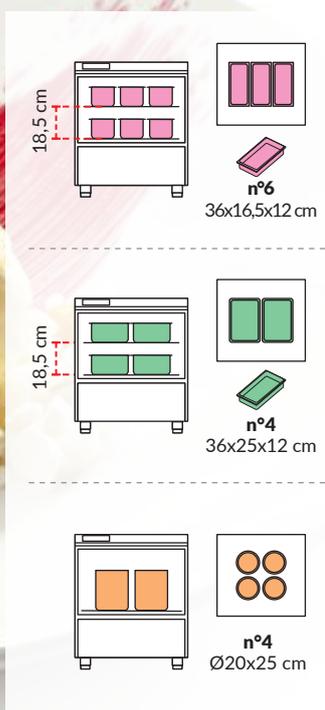
## ATOUTS DE GAMME

Panneau de commandes avec carte électronique, affichage des alarmes HACCP. Connexion au portail APO.LINK via un accessoire dédié.



# Cellule de surgélation rapide **HP...**

70' / 90'  -9 ÷ -18°C 



## -40°C High Performance



11



### SOLIDITÉ ET QUALITÉ

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Testée jusqu'à +43 °C. Classe climatique 5. Plan de travail en acier AISI 304 h 80 mm. Fluide réfrigérant R290.



### RÉFRIGÉRATION TOUJOURS PARFAITE

Passage automatique à la phase de conservation après le cycle de surgélation rapide. Circulation de l'air non directement sur les aliments, canalisée sur toutes les étagères pour une température uniforme dans la chambre.



### ATOUTS DE GAMME

Fonctions : surgélation rapide, par sonde et par minuterie, mode Hard/Soft, prérefroidissement. Connexion au portail APO.LINK via un accessoire dédié. En dotation n. 2 grilles 60x40 cm en acier inox AISI 304.



[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900876-1



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

