

# PASTELERÍA Y HELADERÍA

---

Equilibrio perfecto  
entre tecnología y dulzura.



# “Tradición y tecnología para un sabor impecable”

La oferta de Angelo Po para el mundo de la pastelería y la heladería está dedicada a quienes optan por ofrecer a sus clientes productos de alta calidad, artesanales y siempre perfectos, capaces de regalar momentos de dulzura y placer.

Armarios frigoríficos y mesas refrigeradas para pastelería, armarios para la fermentación controlada, armario frigorífico para heladería y congelador rápido de temperatura para heladería en diversas dimensiones y funcionalidades aseguran la mejor calidad gracias a las tecnologías de conservación más avanzadas y el uso de materiales robustos y fiables.



# Armarios para fermentación controlada.

Los armarios de fermentación controlada permiten una gestión óptima del tiempo, una completa racionalización del proceso productivo y una calidad del producto garantizada, siempre repetible y personalizable. Gracias a sistemas de control avanzados, es posible regular la temperatura, el tiempo y la humedad para gestionar las fases de fermentación, bloqueando, ralentizando o reactivando la fermentación. Equipamiento interno para bandejas EN.

---

# Armarios frigoríficos.

Los sistemas de refrigeración avanzados, fiables y eficientes son instrumentos indispensables para cada laboratorio. Equipamiento interno para bandejas EN.

---

# Mesas refrigeradas.

Robustas y fiables, las mesas refrigeradas aseguran la perfecta conservación de los alimentos y permiten una explotación del espacio, volviéndose también en óptimas encimeras de trabajo. Equipamiento interno para bandejas EN.

---

# Armario frigorífico para heladería.

Fruto de la pasión por este alimento, en todas sus formas y sabores, el congelador de helados, gracias a las más avanzadas tecnologías de conservación, garantiza un producto perfecto en cualquier momento del día.

---

# Congelador rápido de temperatura.

El congelador rápido de temperatura está diseñado para garantizar siempre la más alta calidad del helado, con la frescura y cremosidad que lo convierten en un alimento único y especial: permite la formación de minúsculos microcristales que mantienen inalteradas las cualidades del helado.

“ Tecnología inteligente,  
fermentación perfecta ”

❄️ -5 ÷ +45°C • -20 ÷ +45°C



## CALIDAD Y FIABILIDAD

Probados hasta +43 °C. Clase climática 5. Sistema de refrigeración ventilada. Fluido refrigerante R290. Aislamiento de 75 mm de espesor.



## VENTAJAS DE LA GAMA

Sistema de refrigeración/calentamiento ventilado: para las funciones de frío a través de un evaporador de aletas con tratamiento anticorrosión; para las funciones de calor por resistencias eléctricas; control preciso de la humedad relativa mediante un higrostató



# Armarios para fermentación controlada **AF...**

## MÁS PRECISIÓN, MÁXIMA CALIDAD, MENOS ESTRÉS

La programación de procesos permite la máxima automatización y organización del trabajo en los obradores de panadería y pastelería, contribuyendo a un mejor trabajo, menos estrés, procesos eficientes para la sostenibilidad empresarial y del trabajo.



5



## FLEXIBILIDAD E HIGIENE

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304. Cámara interior con ángulos redondeados, cremalleras desmontables, fondo diamantado y orificio de lavado para máxima higiene.



## DOTACIÓN

Cremalleras en acero inox AISI 304, 80 posiciones, paso 15 mm, nr. 20 parejas de guías, luz LED de toda altura y cerradura.



## PARA CARROS

Versión roll-in para carro EN 60x80.



“ Conectado al futuro,  
guiado por ti ”



6

## INTERFAZ AVANZADA, UNA GESTIÓN PERFECTA



La simplicidad en un toque

La pantalla táctil de 7" con iconos de colores te guía paso a paso con la máxima simplicidad.  
Conexión al portal APO.LINK (mediante accesorio).



**Modo automático:**  
las fases se alternan según la programación, fecha y hora deseadas: *bloqueo, conservación, despertar, fermentación y mantenimiento* se suceden automáticamente para garantizar siempre un producto listo, fragante y con una fermentación perfecta



**Modo manual:**  
las distintas fases se pueden activar individualmente según las necesidades, para una máxima flexibilidad de uso



**Programas automáticos** recomendados y personalización del proceso: hasta **50 programas favoritos**

# “ Humedad y temperatura bajo control ”



## EQUILIBRIO PERFECTO, DÍA Y NOCHE

---

El clima ideal para una calidad impecable

El valor de un sistema diseñado para garantizar un rendimiento constante y resultados impecables, día y noche.

### REFRIGERACIÓN Y FERMENTACIÓN: HUMEDAD Y TEMPERATURA BAJO CONTROL

Sistema ventilado con evaporador tratado de duración ilimitada. Las resistencias eléctricas y el higróstico garantizan una fermentación precisa, con la humedad relativa ajustada según las necesidades.

### LA HIDRATACIÓN QUE NECESITA

Gracias a la tarjeta electrónica, el agua se añade automáticamente según el nivel de humedad establecido, lo que garantiza un control preciso del clima interior. La sonda de humedad detecta constantemente los valores de la cámara.

# Armarios frigoríficos **FS...**

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C



8



## CALIDAD Y FIABILIDAD

Estructura monobloque en acero inox AISI 304. Probados hasta +43 °C. Clase climática 5. Sistema de refrigeración ventilada. Fluido refrigerante R290. Aislamiento de 75 mm de espesor.



## FLEXIBILIDAD E HIGIENE

Cámara interior con ángulos redondeados, cremalleras desmontables de acero inox AISI 304 con 40 posiciones paso 30 mm, fondo diamantado y orificio de lavado (mod. -2/+8 °C) para máxima higiene. Luz de led y cerradura.



## VENTAJAS DE LA GAMA

Panel de mandos con tarjeta electrónica, alarmes HACCP, regulación de la humedad relativa al 75% o 90%; funciones especiales: Hyper Cold para un enfriamiento rápido de la cámara; Energy Saving System (solo para modelos con temperatura positiva) para un elevado ahorro energético. Conexión al portal APO.LINK a través de un accesorio dedicado.

# Mesas refrigeradas **BS...**

-2 ÷ +8°C ❄️



## FIABILIDAD Y CALIDAD

Estructura monobloque, interno y externo en acero inox AISI 304. Probadas hasta +43 °C. Clase climática 5. Plano en acero inox AISI 304 de espesor 15/10.



## REFRIGERACIÓN SIEMPRE PERFECTA

Sistema de circulación del aire en forma de U: máxima fiabilidad. Sistema ventilado de refrigeración con evaporador con aletas, proyectado para tener la máxima superficie de intercambio térmico y tratamiento anticorrosivo.

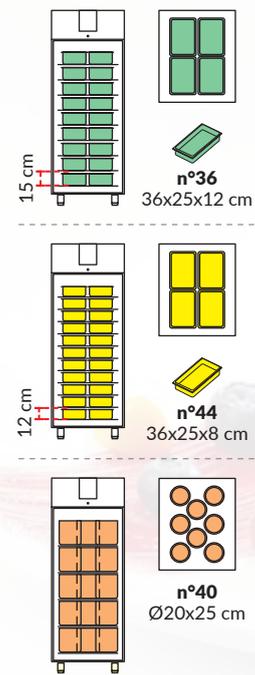
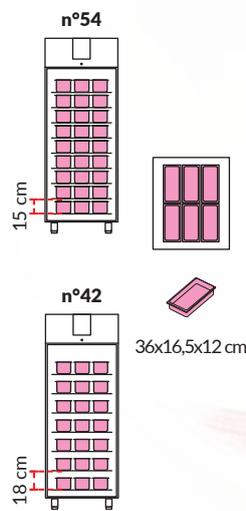


## VENTAJAS DE LA GAMA

Panel de mandos con termómetro – termostato digital y puerto de comunicación, regulación de la humedad relativa 75% o 90%. Dotación cada compartimento: n. 7 pareja de guías en acero inox AISI 304.

# Armario frigorífico para heladería **AGL...**

 -24 ÷ -12°C



10



## CALIDAD Y FIABILIDAD

Estructura monobloque de acero inox AISI 304. Probado hasta +43 °C. Clase climática 5. Sistema de refrigeración ventilada. Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática de la condensación. Fluido refrigerante R290.



## RENDIMIENTO Y FLEXIBILIDAD

Total uniformidad de la temperatura en todos los estantes: el aire refrigerado es transportado por las paredes laterales y no colisiona directamente con el producto. La válvula de compensación garantiza la re-apertura rápida de la puerta.



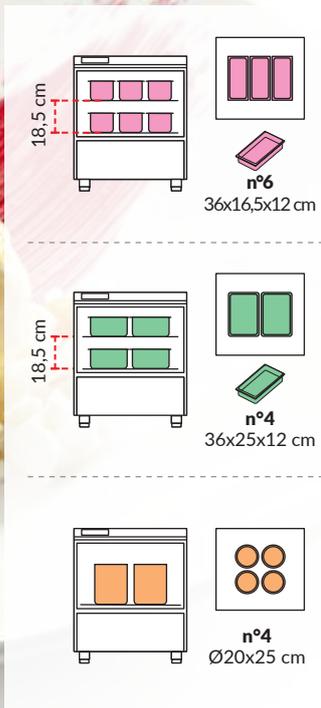
## VENTAJAS DE LA GAMA

Panel de mandos con tarjeta electrónica, alarmes HACCP. Conexión al portal APO.LINK a través de un accesorio dedicado.



# Congelador rapido de temperatura **HP...**

70' / 90'  -9 ÷ -18°C 



**-40°C**  
High Performance



11



## SOLIDEZ Y CALIDAD

Estructura monobloque en acero inox AISI 304. Probados hasta +43 °C. Clase climática 5. Plano en acero inox AISI 304 h 80 mm. Fluido refrigerante R290.



## REFRIGERACIÓN SIEMPRE PERFECTA

Cambio automático a la fase de conservación después del ciclo de congelación rápida. Circulación de aire no directamente sobre los alimentos, canalizada en todos los estantes para una temperatura uniforme en la cámara.



## VENTAJAS DE LA GAMA

Funciones: ultracongelación rápida Soft/Hard, por sonda o por tiempo, preenfriamiento. Conexión al portal APO.LINK a través de un accesorio dedicado. En dotación 2 rejillas 60x40 cm en acero inox AISI 304.



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

7900877-1



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)

