

# KONFITOREI UND EIS

---

Das perfekte Gleichgewicht zwischen  
Technologie und Süße



# “Tradition und Technologie für tadellosen Geschmack”

Das Angebot von Angelo Po für die Welt der Konditorei und Eis richtet sich an alle, die ihren Kunden qualitativ hochwertige, handwerklich hergestellte und stets perfekte Produkte anbieten wollen, die ihnen Momente der Süße und des Genusses schenken können.

Konditoreikühlschränke und Kühltische, Gärunterbrecher, Eis-Tiefkühlschrank und Eis-Schnellfroster von verschiedenen Ausmaßen und Funktionalitäten gewährleisten die beste Qualität dank den modernsten Aufbewahrungstechnologien und dank der Benutzung zuverlässiger und kräftiger Materialien.



2



# Gärunterbrecher.

---

Gärverzögerungsschränke ermöglichen ein optimales Zeitmanagement, eine vollständige Rationalisierung des Produktionsprozesses und eine garantierte, stets wiederholbare und anpassbare Produktqualität. Dank fortschrittlicher Kontrollsysteme ist es möglich, Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit zu regulieren, um die Gärungsphasen zu steuern und die Gärung zu blockieren, zu verlangsamen oder zu reaktivieren. Innenausstattung für EN-Tablets.

---

# Kühlschränke.

---

Moderne, zuverlässige und leistungsstarke Kühlsysteme sind unverzichtbare Werkzeuge für jedes Labor. Innenausstattung für EN-Tablets.

---

# Kühltische.

---

Robust und zuverlässig, garantieren Kühltische eine perfekte Konservierung der Lebensmittel und ermöglichen eine optimale Raumausnutzung. Zudem eignen sie sich hervorragend als Arbeitsplatten. Innenausstattung für EN-Tablets.

---

# Eis-Tiefkühlschrank.

---

Als Ergebnis der Leidenschaft für dieses Lebensmittel in all seinen Formen und Geschmacksrichtungen garantiert der Eis-Tiefkühlschrank dank der fortschrittlichsten Konservierungstechnologien zu jeder Tageszeit ein perfektes Produkt.

---

# Schnellfroster.

---

Der Schnellfroster wurde entwickelt, um stets Speiseeis höchster Qualität zu garantieren, mit der Frische und Cremigkeit, die es zu einem einzigartigen und besonderen Lebensmittel machen: Er ermöglicht die Bildung winziger Mikrokristalle, die die Eigenschaften des Speiseeises unverändert erhalten.

# “ Intelligente Technologie, perfekte Gärung ”

 -5 ÷ +45°C • -20 ÷ +45°C



## QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Geprüft bis zu +43°C. Klimaklasse 5. Belüftetes Kältesystem. Kältemittel R290. Dicke der Isolierung 75 mm.



## STÄRKEN DER REIHE

Umluft-Kühl-/Heizsystem: Für Kaltfunktionen durch Rippenverdampfer mit Korrosionsschutzbeschichtung; für Warmfunktionen durch Heizwiderstände; präzise Regelung der relativen Luftfeuchtigkeit über einen Hygrostat.



## MEHR PRÄZISION, MAXIMALE QUALITÄT, WENIGER STRESS

Die Prozessprogrammierung ermöglicht eine maximale Automatisierung und Organisation der Arbeit in Bäckerei- und Konditoreibetrieben und trägt zu besserer Arbeit, weniger Stress, effizienten Prozessen für die Nachhaltigkeit von Wirtschaft und Arbeit.



5



## FLEXIBILITÄT UND HYGIENE

Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Innenkammer mit abgerundeten Ecken, ausbaubare Zahnstangen, diamantgeschliffener Boden und Waschloch für maximale Hygiene.



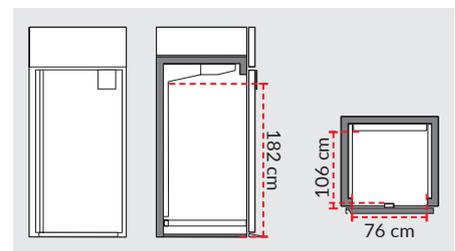
## AUSRÜSTUNG

Rosttrageleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 80 Niveaus, 15 mm Abstand, nr. 20 Paare von Führungen, LED-Beleuchtung in voller Höhe und Schloss.

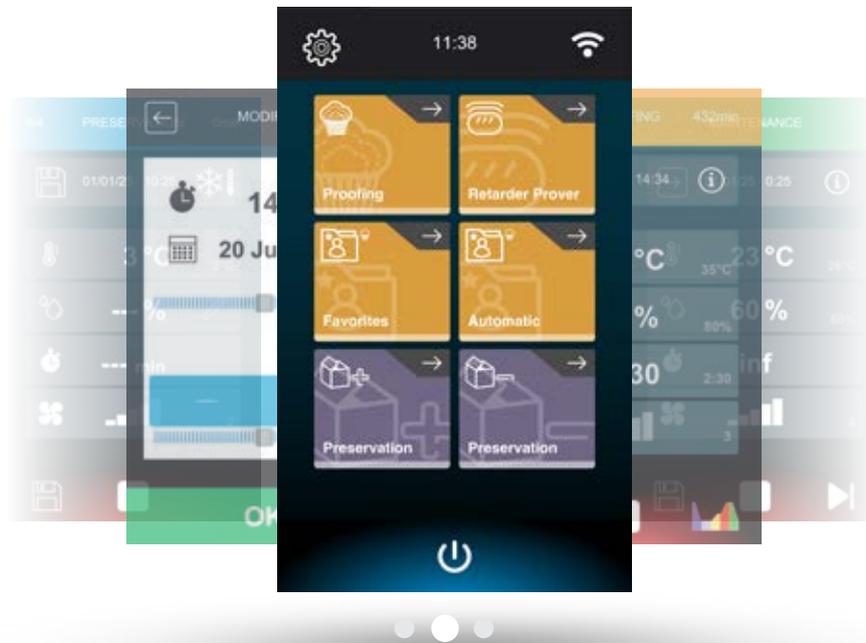


## FÜR WAGEN

Roll-in-Version für Wagen EN 60x80.



“Verbunden mit der Zukunft, von Ihnen geleitet”



6

## ERWEITERTE SCHNITTSTELLE, PERFEKTES MANAGEMENT



### Einfachheit in einem Touch

Das 7"-Touchdisplay mit farbenfrohen Symbolen führt Sie ganz einfach Schritt für Schritt. Anbindung an das APO.LINK-Portal (über Zubehör).



**Automatikmodus:**  
Die Phasen wechseln je nach gewünschter Programmierung, Datum und Uhrzeit ab: *Sperre, Konservieren, Erweckung, Säuerung und Halten* folgen automatisch aufeinander, um stets ein fertiges, duftendes und perfekt gesäuertes Produkt zu gewährleisten



**Manueller Modus:**  
Die verschiedenen Phasen können je nach Bedarf einzeln aktiviert werden, für maximale Flexibilität



**Empfohlene Automatikprogramme**  
und Prozessanpassung:  
Bis zu 50 Favoritenprogramme

# “Feuchtigkeit und Temperatur unter Kontrolle”



7

## PERFEKTES GLEICHGEWICHT, TAG UND NACHT

---

Das ideale Klima für einwandfreie Qualität

Der Wert eines Systems, das Tag und Nacht konstante Leistung und einwandfreie Ergebnisse garantiert.

### KÜHLUNG & GÄRUNG: FEUCHTIGKEIT UND TEMPERATUR UNTER KONTROLLE

Belüftetes System mit einem dauerhaft behandelten Verdampfer. Elektrische Widerstände und ein Hygrostat sorgen für präzise Gärung mit bedarfsgerechter Anpassung der relativen Luftfeuchtigkeit.

### DIE NÖTIGE FEUCHTIGKEIT

Dank der elektronischen Platine wird die Wasserzufuhr automatisch entsprechend der eingestellten Luftfeuchtigkeit durchgeführt, wodurch eine präzise Kontrolle des Innenklimas gewährleistet wird. Der Feuchtigkeitsfühler erfasst kontinuierlich die Kammertemperatur.

# Kühlschränke **FS...**

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C



8



## QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Geprüft bis zu +43°C. Klimaklasse 5. Belüftetes Kältesystem. Kältemittel R290. Dicke der Isolierung 75 mm.



## FLEXIBILITÄT UND HYGIENE

Innenkammer mit abgerundeten Ecken, ausbaubare Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen Abstand 30mm, diamantgeschliffener Boden und Waschloch (mod. -2/+8 °C) für maximale Hygiene. LED-Licht und Schloss.



## STÄRKEN DER REIHE

Schalttafel mit elektronischer Platine, HACCP Alarmen, Regelung der relativen Feuchtigkeit um 75% oder um 90%, spezielle Funktionen: Hyper Cold Funktion für schnelle Abkühlung im Raum; Energiesparsystem (in Modellen mit positiver Temperatur) für erhebliche Energieeinsparungen. Verbindung zum APO.LINK-Portal über ein spezielles Zubehör.

# Kühltische **BS...**

-2 ÷ +8°C ❄️



9



## ZUVERLÄSSIGKEIT UND QUALITÄT

Monoblockstruktur, Innen und Außen aus C.N.S. nach DIN 1.430. Geprüft bis zu +43°C. Klimaklasse 5. Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 1.4301 Stärke 15/10.



## IMMER PERFEKTE KÜHLUNG

Luftzirkulationssystem mit einer U-Gestalt: maximale Zuverlässigkeit. Umluftkühlsystem mit Rippenverdampfer so konzipiert, um die maximale Wärmeaustauschoberfläche und Korrosionsschutzbehandlung zu haben.

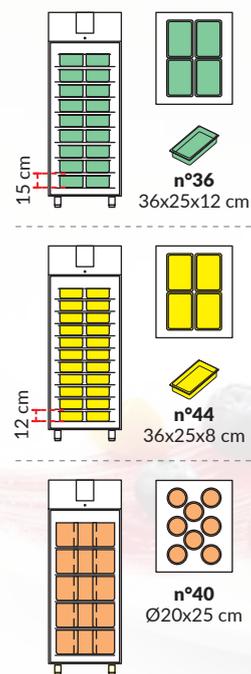
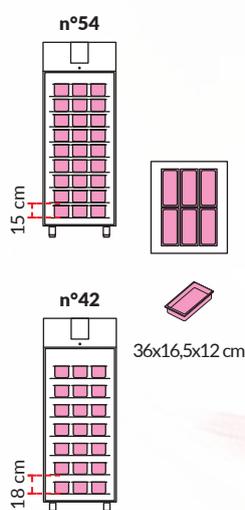


## STÄRKEN DER REIHE

Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat und Kommunikationsanschluss, Regulierung der relativen Feuchtigkeit 75% oder 90%. Ausstattung je Fach: 7 Paare von Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301.

# Eis-Tiefkühlschrank **AGL...**

 -24 ÷ -12°C



10



## QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Geprüft bis zu +43°C. Klimaklasse 5. Belüftetes Kältesystem. Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers. Kältemittel R290.



## LEISTUNG UND FLEXIBILITÄT

Temperaturgleichmäßigkeit auf allen Regalen: Die gekühlte Luft wird an den Seitenwänden entlang geleitet und trifft nicht direkt auf das Produkt. Das Überdruckventil sorgt für ein schnelles Wiederöffnen der Tür.



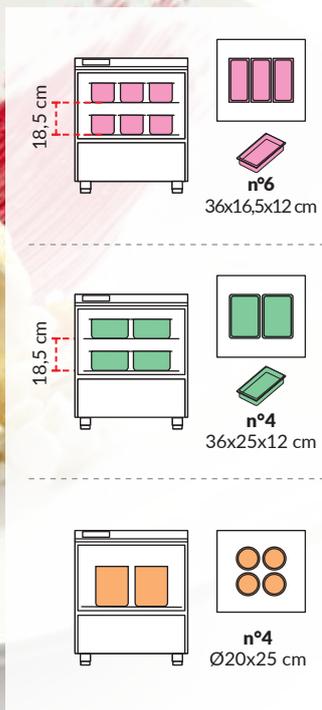
## STÄRKEN DER REIHE

Schalttafel mit elektronischer Platine, Signalisierung der HACCP Alarmen. Verbindung zum APO.LINK-Portal über ein spezielles Zubehör.



# Schnellfroster **HP**...

70' / 90'  -9 ÷ -18°C 



**-40°C**  
High Performance



11



## ROBUSTHEIT UND QUALITÄT

Monoblockstruktur aus C.N.S. nach DIN 1.430. Geprüft bis zu +43°C. Klimaklasse 5. Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 1.4301 h 80 mm. Kältemittel R290.



## IMMER PERFEKTE KÜHLUNG

Automatischer Übergang zur Lagerphase nach dem Schnellgefrierzyklus. Die Luftzirkulation erfolgt nicht direkt auf den Lebensmitteln, sondern wird auf alle Einschübe geleitet, um eine gleichmäßige Temperatur in der Kammer zu gewährleisten.



## STÄRKEN DER REIHE

Funktionen: Soft- und Hard-Schockfrost, durch Temperaturfühler- oder zeitgesteuert, Vorkühlung. Verbindung zum APO.LINK-Portal über ein spezielles Zubehör. Ausstattung: n. 2 Roste 60x40 cm aus C.N.S. nach DIN 1.4301.





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

7900878-1

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.



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)



A Berkshire Hathaway Company