

REFRIGERAZIONE

La qualità è
nella conservazione



ARMADI FRIGORIFERI BASI REFRIGERATE



Qualità della conservazione
e uniformità di temperatura



Eco-sostenibili ed efficienti



Connessione al portale
APO.LINK per il controllo
da remoto

“Tecnologia per una
conservazione perfetta”



Design curato in ogni dettaglio,
sinonimo di igiene totale
e flessibilità di utilizzo



Affidabilità e prestazioni
garantite fino a +43°C



I migliori materiali e scelte
costruttive innovative



COMANDI E CONNETTIVITA'

Pannello comandi con scheda elettronica, segnalazione allarmi HACCP, predisposizione per connessione al portale APO.LINK (controllo in tempo reale, esportazione e visualizzazione storico dati, indicatori di processo). Luce e serratura.



RISPARMIO ENERGETICO ED ECO-SOSTENIBILITA'

Modelli con etichetta energetica europea in Classe A.
Gruppo motore ad alta efficienza energetica, con sistema di refrigerazione ventilato.
Guarnizione sulla porta a tripla camera: migliore isolamento.

- 290€

***RISPARMIO** tra la classe A e la classe G (€/anno)

	A	B	C	D	E	F	G
Costo dell'energia (€/anno)	€ 81	€ 113	€ 161	€ 242	€ 274	€ 306	€ 371

* Regolamenti Ecodesign (2015/1095) e Energy labelling (2015/1094), comparando l'armadio frigorifero XL70L con equivalenti - Costo dell'energia 0.2375 €/kWh (stima al 1/04/2023 fonte ARERA) e volume medio netto 455lt.



CONSERVAZIONE DI QUALITA'

Qualità della conservazione e uniformità della temperatura garantite da STRESS TEST 24H realizzato a +40°C con umidità relativa del 40% (classe climatica 5):

- Apertura di **7** secondi
- Ogni **10** minuti
- **72** aperture in 12 ore.





“Alta efficienza energetica per una conservazione in Classe A”



5



ROBUSTEZZA

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, fondo, cielo, retro ed esterno inclusi. In dotazione per vano: 5 griglie in acciaio inox AISI 304.



FLESSIBILITA' ED IGIENE

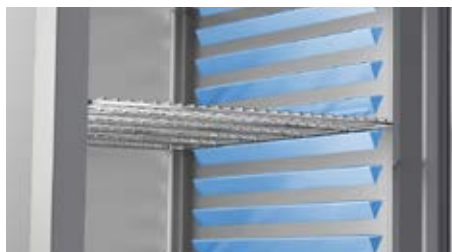
Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304:

- il vano è facilmente pulibile grazie all'assenza di cremagliere
- le 20 posizioni stampate e la griglia sul fondo permettono di gestire lo spazio interno facilmente, senza fatica.



EXTRA VOLUME

Maggiore capacità di stoccaggio grazie all'evaporatore posizionato all'esterno del vano; trattamento anticorrosione per una durata illimitata.





QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Sistema di refrigerazione ventilato. Fluido refrigerante: R600a per modelli a temperatura positiva a 1 colonna; R290 per gli altri modelli. Convogliatore AirDynamic per un'uniforme temperatura. Spessore di isolamento 75 mm.



FLESSIBILITA' ED IGIENE

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304, per accogliere griglie e/o teglie GN 2/1: operazioni di pulizia semplici e veloci. Le 20 posizioni stampate e la griglia sul fondo permettono di gestire lo spazio interno facilmente, senza fatica.



“ Igiene e flessibilità
senza compromessi ”



RISPARMIO ENERGETICO ED ECO-SOSTENIBILITA'

MOD. **TX70** -2/+8°C

- 290€

***RISPARMIO**

tra la classe A e la classe G (€/anno)

A	B	C	D	E	F	G
€ 81	€ 113	€ 161	€ 242	€ 274	€ 306	€ 371

MOD. **TX70B** -24/-15°C

-625€

***RISPARMIO**

tra la classe B e la classe G (€/anno)

A	B	C	D	E	F	G
€ 220	€ 309	€ 441	€ 661	€ 749	€ 837	€ 960

* Regolamenti Ecodesign (2015/1094) e Energy labelling (2015/1095) - comparando un frigorifero TX70 e/o TX70B con equivalenti - Costo dell'energia 0,2375 €/kWh (stima al 1/04/2023 fonte ARERA) e volume medio netto 455lt.



PLUS DI GAMMA



EXTRA VOLUME

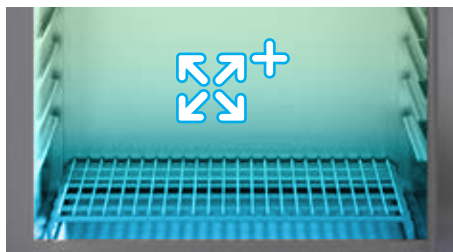


IL VALORE DELLO SPAZIO

Pannello comandi: termometro-termostato touch, porta di comunicazione RS485. Connessione al portale APO.LINK: di serie per modelli ...LI; per modelli standard (da gennaio 2024) tramite accessorio. Luce e serratura.



Maggiore capacità di stoccaggio grazie all'evaporatore posizionato all'esterno del vano; trattamento anticorrosione per una durata illimitata. In dotazione per vano: 4 griglie plastificate (60 kg).



FREE-GO PLUS

8



AISI 304

EX... ACCIAIO AISI 304

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox AISI 304.



EF... ACCIAIO ANTI-IMPRONTA

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta.

SEMPRE PULITO

Anti-impronta per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e a temperature elevate.



“ La convenienza
si moltiplica ”

MODELLI SPECIALI

Modelli **speciali** per la conservazione del pesce con allestimento interno specifico, con **porta a vetro** dotati di illuminazione a led, a **vani separati** con motori indipendenti

Modelli predisposti per funzionamento con **gruppo a motore a distanza**



9



QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5. Sistema di refrigerazione ventilato. Fluido refrigerante R290, R134a/R452A per modelli predisposti per motore a distanza. Spessore di isolamento 75 mm.



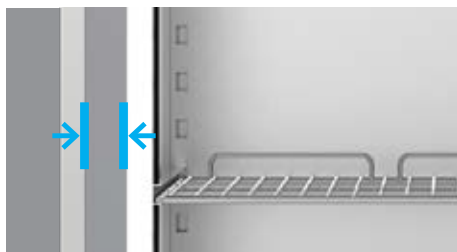
PLUS DI GAMMA

Pannello comandi con termometro-termostato touch. Luce e serratura. In dotazione per vano: 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie plastificate. Nei modelli speciali monocolonna con vani separati 2 coppie di guide e 2 griglie per vano.



EXTRA VOLUME

Maggiore capacità di stoccaggio grazie all'evaporatore con trattamento anti-corrosione posizionato all'esterno del vano per una durata illimitata (eccetto mod. ...CP/LL e LB).





QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5.
Sistema di refrigerazione ventilato.
Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304.



PLUS DI GAMMA

Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzioni speciali: Hyper Cold per un rapido raffreddamento in camera in un tempo limitato; Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici; segnalazione allarmi HACCP.
Pavimento in acciaio inox AISI 304, luce, serratura, porta reversibile in utenza.

“Scegli la tua gamma”

X-CEL

A

X-TRA
PLUS

A

FREE-GO
PLUS

AISI 304

ROLL-IN



11

X-CEL
XL...

X-TRA
PLUS TX...

FREE-GO
PLUS EX...

FREE-GO
PLUS EF...

Costruzione in acciaio inox AISI 304		✓ 100%AISI	✓	✓	
Costruzione in acciaio speciale anti-impronta					✓
Modelli predisposti per gruppo remoto			✓	✓	
Fianchi stampati		✓	✓		
Cremagliere				✓	✓
Spessore di isolamento		✓	✓	✓	✓
Evaporatore		↑ out	↑ out	↑ out **	↑ out
Classe climatica		5	5	5*	5
Luce e serratura		✓	✓	✓	✓
Temperatura °C		-2/+8 -22/-15	-2/+8 • -24/-15 -20/+10	-2/+8 • -20/-10 0/+10 • -6/+6	0/+10 • -2/+8 -20/-10
Profondità cm		80	80	80 / 70***	80
Larghezza cm		68,4 / 139	68,4 / 139	75 / 150	75 / 150
Fluido refrigerante		R600a • R290	R600a • R290 • R134a/R452A	R290 • R134a/R452A	R290
Connettibile al portale APO.LINK		✓	✓		

* Classe climatica 4 per modelli con porta vetro. • ** Mod. ...CP/LL e LB, evaporatore interno al vano con trattamento anticorrosione per una durata illimitata. •

*** Mod. LL e LB profondità 81,5 cm. • Per elenco completo di modelli, dati tecnici, classi energetiche, consultare il sito o il catalogo generale.

VANO TECNICO
Motore a Destra o Sinistra,
Plug-In o Remoto

PROFONDITÀ
600 mm
700 mm - GN 1/1

KIT SERRATURA

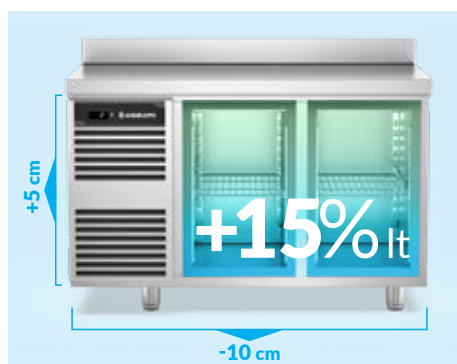
INSTALLAZIONE
Anche su plinti in muratura

VANI
Porte o Cassetti 1/2, 1/3, 2/3

+5
cm

-10
cm

NUOVO DESIGN



ALTEZZA OTTIMIZZATA

Con un'altezza corpo base di 71 cm, lavorare diventa più comodo, naturale, produttivo. Più comfort, più ergonomia, più efficienza. Ergonomia che si sente, efficienza che si vede.

MINIMO INGOMBRO

Massima efficienza, minimo ingombro. Le nuove basi refrigerate reinventano lo spazio: grazie al nuovo design compatto, guadagni centimetri preziosi in cucina senza perdere in prestazioni. Più compatte, più libertà di movimento.

“La tua cucina,
la tua combinazione”

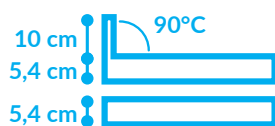


13

+15%
It

MASSIMA CAPIENZA

Compatte fuori, capienti dentro.
Le nuove basi refrigerate aumentano la **capacità media del +15%**, ottimizzando ogni centimetro: più spazio utile senza ingombri extra. Fino a +44 litri in più nella configurazione a quattro vani.
Stoccare di più, occupando meno.



ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ

Piani di lavoro di grande spessore 12/10 di mm: garanzia di durata nel tempo.
Tutte le basi possono essere fornite senza piano, piano monofronte h 5,4 cm oppure con alzatina raggiata h 10 cm.



ZERO DISPERSIONI

Guarnizioni Triple Action. Spessore di isolamento 60 mm, in poliuretano ad alta densità senza CFC.

“Configura, cambia, ottimizza:
tutto in autonomia”



14

FLEXSPACE: ADATTA OGGI, RIADATTA DOMANI

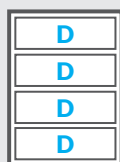
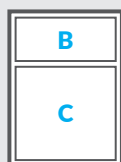
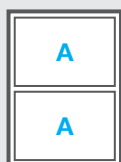
Gestione dello spazio su misura, quando vuoi tu.

Una soluzione elegante e conveniente: ogni vano è chiuso dalla portina a battente così da rendere la base esteticamente armoniosa ed uniforme, l'interno può essere configurato con infinite combinazioni di cassetti e griglie. Con FLEXSPACE è possibile scegliere la configurazione ideale di cassetti – da 2 a 4 - e modificarla in qualsiasi momento con un semplice gesto: nessun bisogno di tecnici, nessun costo aggiuntivo di installazione. Una soluzione flessibile ed economicamente vantaggiosa, che si adatta alle differenti esigenze e permette di ottimizzare lo spazio refrigerato in modo semplice e autonomo.

Stoccare e conservare alimenti e/o bevande di diverse altezze è possibile: se serve più spazio verticale, basterà cambiare combinazione!

Un'operazione ergonomica, intuitiva e immediata.

COMPONIBILITÀ CASSETTI FLEXSPACE cm



A=1/2
P60/P70
30x47/54x25h

B=1/3
P60/P70
30x47/54x15h

C=2/3
P60/P70
30x47/54x35h

D=1/4
P60/P70
30x47/54x12h

“ Il top dell'efficienza,
senza compromessi ”



15

CLASSE A⁺ IL FUTURO È GIÀ QUI



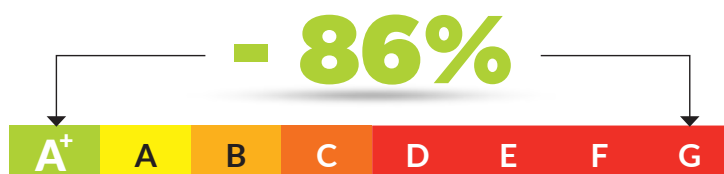
Fino all'86% di risparmio: sostenibilità e convenienza.

Le nuove basi sono progettate per garantire la massima freschezza e affidabilità con il minimo consumo di energia, unendo alte prestazioni a un'anima green.

Grazie alle migliori classi energetiche disponibili – fino alla A⁺, la più alta sul mercato – e all'impiego del gas refrigerante naturale R290, ogni base rappresenta un passo concreto verso la sostenibilità.

Il **design ottimizzato**, elegante e funzionale, è studiato per **massimizzare l'efficienza**, con una termodinamica e un flusso dell'aria migliorati anche grazie al **pannello convogliatore**. Il risultato? Un **risparmio energetico fino all'86%** rispetto ai modelli di classe G, che si traduce in costi più bassi per la tua attività e in un impatto ambientale significativamente ridotto.

Scegliere queste basi refrigerate significa investire in un futuro più pulito e responsabile, senza rinunciare a prestazioni professionali e affidabilità.



* Regolamenti Ecodesign (2015/1095) e Energy labelling (2015/1094)

“ Prestazioni ai massimi livelli ”



CONFIGURABILE



FLESSIBILE



CONNETTIBILE



SOSTENIBILE



16



MATERIALI E FINITURE DI QUALITA'

Struttura monoscocca realizzata con interno ed esterno in acciaio inox AISI 304: massima robustezza. Fondo stampato per un'igiene perfetta. In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304.



AFFIDABILITA' E PRESTAZIONI

Con la circolazione dell'aria a "U", il sistema di refrigerazione ventilato, il pannello convogliatore e il gruppo motore estraibile, le basi refrigerate garantiscono efficienza, uniformità di raffreddamento e praticità di manutenzione.



COMANDI E CONNETTIVITÀ

Pannello comandi dotato di termometro-termostato touch con porta di comunicazione RS485. Connessione al portale APO.LINK di serie o tramite accessorio dedicato.



PLUG-IN.

1 Porta.



P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 85			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A+	C	A+	B

2 Porte.



P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 130			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A+	C	A+	C

3 Porte.



P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 175			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A	D	A	D

4 Porte.



P 60		P 70	
-2/+10	-2/+10	-2/+10	-2/+10
L 220			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A	A	A	A

REMOTE.

1 Porta.



P 70	
-2/+10	-22/-15
L 70	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

2 Porte.



P 70	
-2/+10	-22/-15
L 115	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

3 Porte.



P 70	
-2/+10	-22/-15
L 160	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

4 Porte.



P 70	
-2/+10	-22/-15
L 205	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	



ACCIAIO ANTI-IMPRONTA

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta.

SEMPRE PULITO

Anti-impronta per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e a temperature elevate. Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10.



PRESTAZIONI GARANTITE

Garantite fino ad una temperatura ambiente di +43°C (Classe Climatica 5). Sistema di refrigerazione ventilato evaporatore esterno al vano: uniformità della temperatura. Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi dotato di termometro-termostato touch.

In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 con coppia di guide in acciaio inox AISI 304.

“Scegli la tua gamma”

DIV.A
AISI 304 **A+**

VOICE




19

		DIV.A P/N...	DIV.A PR/NR...	VOICE 5V...
Costruzione in acciaio inox AISI 304		✓	✓	
Costruzione in acciaio speciale anti-impronta				✓
Spessore di isolamento		✓	✓	✓
Classe climatica		5	5	5
Motore estraibile		✓		✓
Temperatura °C		-2/+10 -22/-15	-2/+10 -22/-15	0/+10
Profondità cm		70/60	70	70
Larghezza cm		85 / 130 / 175 / 220	70 / 115 / 160 / 205	140 / 185 / 230
Altezza corpo base cm		71	71	66
Fluido refrigerante		R290	R134a/R452A	R290
Connettibile al portale APO.LINK		✓	✓	

Per elenco completo di modelli, dati tecnici, classi energetiche, consultare il sito o il catalogo generale.

COMPONIBILITÀ CASSETTI STANDARD cm

DIV.A

A=1/2

P60/P70

30x47/54x20h

C=2/3

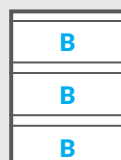
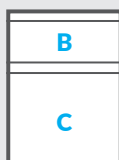
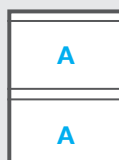
P60/P70

30x47/54x32h

B=1/3

P60/P70

30x47/54x10h

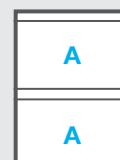


VOICE

A=1/2

P70

30x54x20h



www.angelopo.com

7900884-1



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



Marmon Foodservice Technologies
A Berkshire Hathaway Company