

MASTER

Performance quotidiana,
qualità professionale





“ Costruita per durare.
Progettata per lavorare ”



3

SOLUZIONI INTEGRATE PER LA **PREPARAZIONE PROFESSIONALE**

Design, qualità e funzionalità Made in Italy.

Una cucina professionale non è soltanto un ambiente di lavoro: è un laboratorio di idee, uno spazio dinamico dove precisione, efficienza e organizzazione diventano esperienza quotidiana per chi crea valore attraverso il cibo. I designer Angelo Po, insieme a chef di grande esperienza, affiancano il cliente nella definizione di progetti su misura, individuando soluzioni capaci di ottimizzare i flussi di lavoro, migliorare la produttività e ridurre gli sprechi.

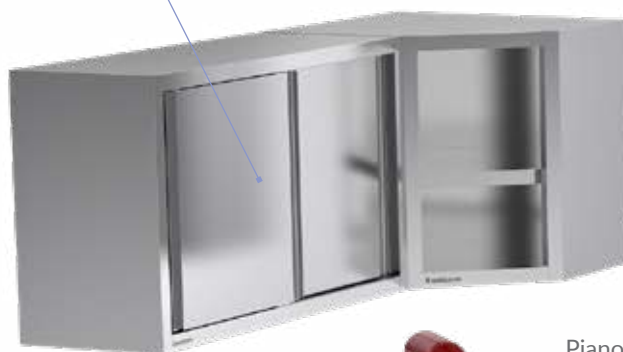
La linea Master di attrezzature per la preparazione nasce per dare forma a spazi cucina e laboratori altamente professionali, in cui ogni elemento, dai lavelli ai tavoli, dai pensili ai tavoli caldi, è progettato per favorire un utilizzo corretto degli strumenti e una distribuzione ottimale delle funzioni. Il design coordinato, perfettamente allineato al resto della gamma Angelo Po, si unisce a materiali e strutture durevoli, garantendo solidità anche nelle condizioni di utilizzo più intensive.

Una gamma completa, disponibile nelle profondità 600 e 700 mm, pensata per rispondere alle esigenze degli chef sia in termini funzionali che dimensionali, che rende Angelo Po un punto di riferimento nella progettazione e realizzazione di impianti cucina completi.

MADE IN ITALY

MASTER

Pensili a giorno, con porte a coulisse oppure con porte battenti, con o senza luce led



Piano unico tra più moduli senza giunzioni o fessure



Armadio angolare con porta battente

Armadi caldi o neutri con porte a coulisse

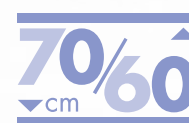
Gambe in tubolare di acciaio inox AISI 304, Ø50 mm, piedini regolabili ±3 cm



Design coordinato, perfettamente allineato al resto della gamma Angelo Po



Altezza corpo di 71 cm. Più comfort, più ergonomia, più efficienza



Due profondità disponibili, per ogni esigenza di spazio

“ Soluzioni complete per una cucina moderna ”



Regulation (EC) No 1935/2004

Realizzati in acciaio inox AISI 304 in conformità alla normativa M.O.C.A., garantiscono massima sicurezza alimentare e zero rilascio di sostanze nocive. Una qualità certificata che assicura superfici e attrezzature totalmente idonee al contatto alimentare per un ambiente di lavoro sicuro, pulito e professionale.



Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato con o senza alzatina (h 100 mm) ricavata in un unico pezzo con il piano



Lavelli su armadi con porte a coulisse o su gambe, con una o due vasche e sgocciolatoio a destra oppure a sinistra

Zoccolatura in acciaio inox AISI 304 con aggancio a clip



AISI 304

Tavoli senza piano o con piano (senza o con alzatina raggiata)

Design curato in ogni dettaglio, sinonimo di igiene totale

In acciaio AISI 304, 100% riciclabile, resistente alla corrosione, igienico e inalterabile nel tempo

“ Efficienza in ogni configurazione ”



6

LAVELLI

Soluzioni su gambe o armadiate, anche per lavastoviglie.

Il piano lavello è realizzato in acciaio inox AISI 304 stampato, con alzatina posteriore in un unico pezzo. Lo **sgocciolatoio laterale, rigato e inclinato** per convogliare l'acqua nella vasca, è rinforzato da omega inox nella parte sottostante, mentre la vasca, anch'essa in acciaio inox AISI 304, presenta sul fondo esterno un materiale speciale antirombo e, in alcuni modelli, dimensioni adatte a lavare **pentole e teglie Gastronorm**.

I lavelli possono essere completati da accessori come gruppi miscelatori acqua calda/fredda o a pedale, doccia fissa, kit sifone, piletta, troppopieno, ripiani di fondo tutti studiati per garantire praticità operativa e igiene. Disponibili lavelli **predisposti per lavastoviglie**.

LAVELLI CON STRUTTURA A GIORNO: un pannello frontale coprivasca, in acciaio inox, bloccato alle gambe concorre all'irrigidimento globale della struttura di sostegno garantendo stabilità su ogni dimensione anche senza l'utilizzo del ripiano di fondo. Possono essere accessoriati con ripiani di fondo costruiti in acciaio inox AISI 304, rinforzati da omega inox e fissati direttamente alle gambe del lavello.

LAVELLI SU MOBILE ARMADIATO: inseriti su una struttura autoportante con fianchi, fondo e portine realizzati in acciaio inox AISI 304. Le portine sono scorrevoli su guide superiori e tamburate a doppia parete. Disponibile modello con cassettone.





“ Tutto ciò che serve per organizzare al meglio ”



TAVOLI DA LAVORO

Configurazioni modulari e acciaio inox di qualità per soluzioni versatili e d'eccellenza.

Piano da lavoro, con o senza alzatina – realizzata in un unico pezzo – in acciaio inox AISI 304 finemente satinato; il sottopiano fonoassorbente e la struttura garantiscono robustezza e afonicità, mentre l'alzatina chiusa sul retro assicura maggiore igiene.

I tavoli possono essere completati da accessori in acciaio inox AISI 304, tra cui cassetti singoli o moduli da 4 cassetti adatti a contenere bacinelle Gastronorm, piani angolari con alzatina e kit di fissaggio a parete, ripiani di fondo rinforzati fissati alle gambe e kit ruote piroettanti con freno, tutti progettati per massimizzare funzionalità e praticità operativa.

“ Specializzazione senza compromessi ”



10

TAVOLI DI PREPARAZIONE E CERNITA

Igiene, ordine e efficienza nelle operazioni di controllo e preparazione delle materie prime.

TAVOLI CON VASCA: un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con vasca integrata saldata e rifinita con pulitura robotizzata. Sul fondo esterno della vasca è applicato uno speciale materiale antirombo. I tavoli possono essere completati con gruppi miscelatori acqua calda/fredda o a pedale, kit sifone, piletta, troppopieno, oltre a ripiani di fondo e pannelli laterali, garantendo massima funzionalità e igiene.

TAVOLI DA LAVORO CON FORO: piano in acciaio inox AISI 304, dotato di foro da Ø24 cm con bordo saldato in continuo. La struttura può essere completata con pattumiere carrellate, ripiani di fondo e kit ruote, per ottimizzare praticità, ordine e operatività in cucina.

TAVOLI PREPARAZIONE CARNE, PESCE E VERDURE: realizzati in acciaio inox AISI 304, progettati per garantire robustezza e facilità di pulizia, dotati di pianetti in nylon asportabili. Possono essere completati con gruppi miscelatori acqua calda/fredda, assicurando igiene e funzionalità nelle lavorazioni dedicate.

“ Sempre pronti
al servizio ”



11

TAVOLI ARMADIO E ARMADI PORTASTOVIGLIE

Modelli neutri o riscaldati per organizzare
e proteggere le stoviglie.

TAVOLI ARMADIO: la struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 dotata di piano da lavoro con portine scorrevoli su guide superiori e tamburate a doppia parete. Il sottopiano fonoassorbente e la robustezza della struttura garantiscono solidità e afonicità, mentre l'alzatina, dove presente, è chiusa sul retro per una maggiore igiene. Disponibilità di modelli con riscaldamento tramite ventole poste all'interno del vano e controllo della temperatura (da 30°C a 90°C) tramite termostato regolabile con accensione di una spia luminosa al raggiungimento della temperatura impostata. Possono essere corredati di ruote, per facilitare lo spostamento e l'operatività.

ARMADI PORTASTOVIGLIE: struttura autoportante con fianchi, retro, porte, fondo e ripiani intermedi realizzati in lamiera di acciaio inox AISI 304 satinata e piegata a freddo. Portine a coulisse e piedi in acciaio inox regolabili.



“ Una superficie,
infinite possibilità ”



12

PIANI UNICI

Un'unica soluzione costruttiva per assicurare resistenza, facilità di pulizia e perfetta integrazione.

Piano da lavoro alto 54 mm, con o senza alzatina – ricavata in un unico pezzo in acciaio inox AISI 304 satinato. Il sottopiano fonoassorbente e la struttura stessa del piano garantiscono robustezza ed afonicità. Alzatina del piano, dove presente, chiusa sul retro per una maggiore igiene.

Il piano unico può essere completato nella parte inferiore di **vari elementi senza piano: armadi, tramogge, cassettiere e basi refrigerate in abbinamenti da 110 a 380 cm di lunghezza, passo 5 cm**; la continuità del piano evita giunzioni: l'igiene migliora, la robustezza globale della zona di lavoro aumenta, diminuisce il tempo necessario alla pulizia.

Tavoli e basi refrigerate possono essere corredati da una **zoccolatura unica**, realizzata in un solo pezzo in acciaio, per garantire continuità estetica, facilità di pulizia e massima robustezza.



“ Organizzazione verticale intelligente ”



Disponibili modelli corredati di luce led



14

MOBILI PENSILI

Tutto a portata di mano,
più spazio per ciò che conta.

La necessità in cucina di stivare derrate e di contenere piatti, pentole, teglie è ampiamente soddisfatta dalla gamma di mobili pensili Angelo Po, studiati e realizzati con la massima cura nei materiali e nella costruzione.

I mobili pensili sono realizzati con struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI304 satinato nelle parti in vista. Il ripiano intermedio è regolabile in altezza su più posizioni, la parte superiore dei mobili è perfettamente piana ed utilizzabile come ulteriore superficie di appoggio. La parte inferiore esterna è totalmente chiusa, a garanzia di igiene e di pulibilità. Possono essere corredati di **luce led** per una ottimale illuminazione del piano sottostante.

La gamma comprende **versioni a giorno** per un accesso immediato al contenuto, modelli **con portine a battente o a coulisse con maniglie integrate**, inclusi pensili scolapiatti con ripiani forati in filo di acciaio, e **soluzioni ad angolo** disponibili sia a giorno sia con portine, per sfruttare al massimo ogni spazio utile.

“ Ogni dettaglio
al suo posto ”



ELEMENTI COMPLEMENTARI

Per completare l'ambiente cucina con uniformità progettuale e qualità costruttiva.

Angelo Po offre una soluzione completa per ogni esigenza di preparazione, per un impianto cucina completo chiavi in mano. Ai moduli più diffusi disponibili in un'ampia gamma di dimensioni, si potrà completare la propria cucina professionale con **pattumiere, ceppi per carne, scaffali, mensole, lavamani, tramogge e cassettiere**, progettati per organizzare gli spazi in modo efficiente e funzionale. Inoltre, per l'area di lavoro, proponiamo una **linea completa di macchine elettriche per la lavorazione e il confezionamento** di carne e verdure: sottovuoto, affettatrici, affettacarne, pelatori, tritacarne, tagliaverdure e cutter. Un assortimento ampio e professionale pensato per **sminuzzare, tagliare, pelare, tritare e confezionare** con precisione, sicurezza e continuità.



www.angelopo.com

7900917-1



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