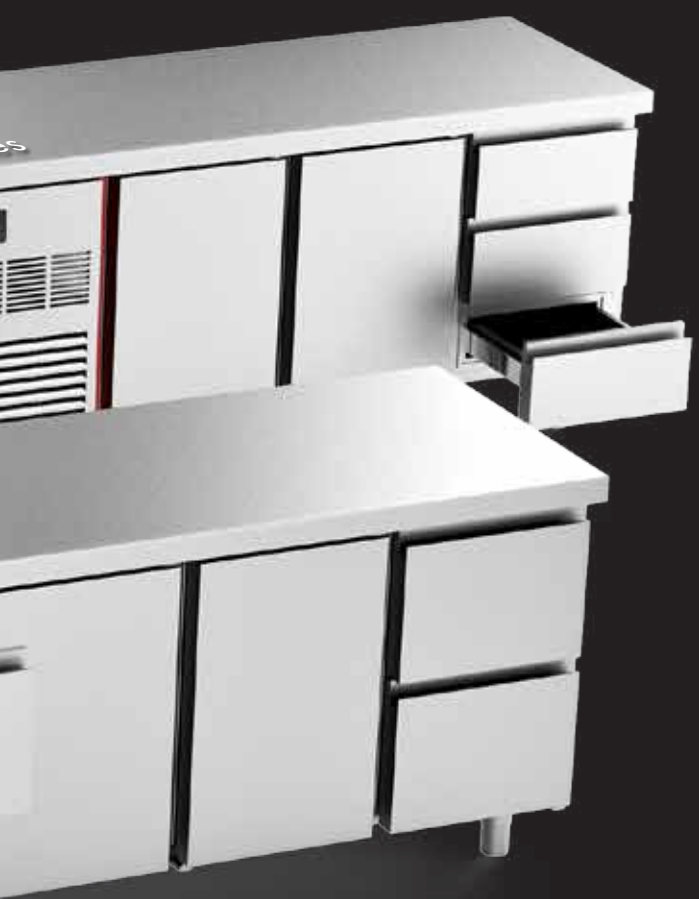


Banques
Réfrigérées



Refrigerated Counters // COOL IN ACTION





COMBINAISONS TIROIRS

Chaque banque peut être personnalisée lors de l'installation avec un nombre de tiroirs et portillons le plus adapté aux des besoins de conservation.

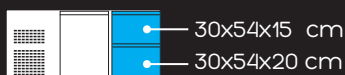
CONFORT DES TIROIRS

Tiroirs avec enveloppe fermé, montés sur glissières à triple extension pour une extraction verticale du bac.

LE MEILLEUR CHOIX POUR LES MATERIAUX

Acier inox AISI304 ou acier spécial anti-empainte, assurant durabilité et hygiène maximum.

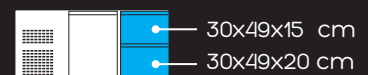
ECHOES • MELODIES 70
• 5TE • VOICE



ECHOES



MELODIES 60



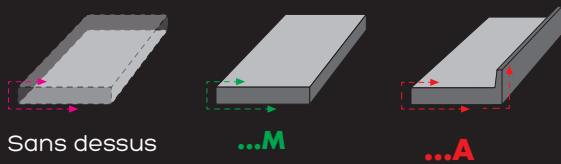
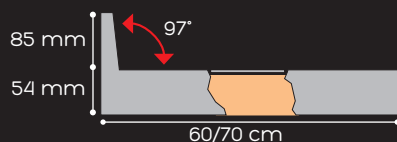
Refrigerated Counters //

// L'expérience dans la réfrigération

Depuis le 1980, le groupe Angelo Po conçoit et fabrique des équipements pour la conservation et le maintien des aliments dans tous les domaines de la restauration professionnelle.

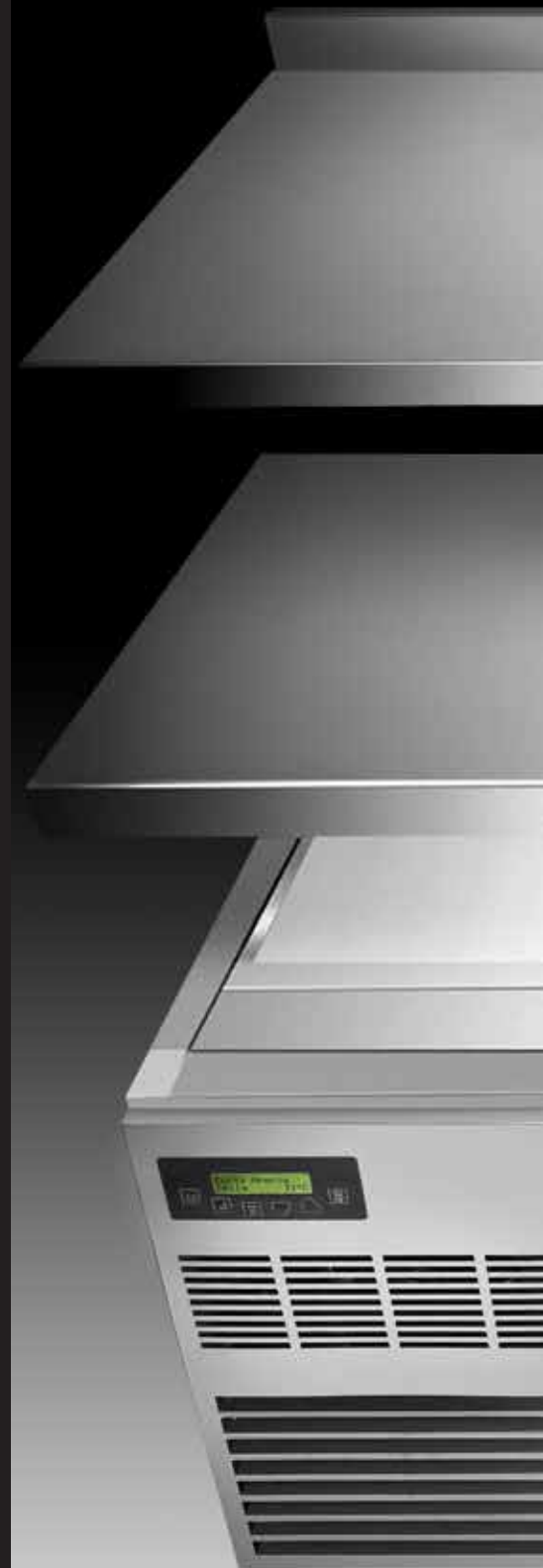
Nous offrons de **nouveaux standards qualitatifs** pour répondre aux besoins croissants en matière d'hygiène et santé.

Réalisées avec des technologies d'avant-garde, les banques réfrigérées garantissent des performances excellentes et une sécurité alimentaire maximum.



Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 de mm. Structure sous plan dotée de panneau hydrofuge et ignifuge, garantissant isolation acoustique et robustesse.

LES MODÈLES SANS DESSUS peuvent être installés au-dessous d'un plan unique.



LA QUALITE DE LA CONSERVATION

// UTILISATION

Une gamme complète de banques réfrigérées avec un large choix de combinaisons de solutions de plan de travail, portillons et tiroirs, températures de fonctionnement, groupe logé ou à distance.

// NETTOYAGE

Structure monocoque avec divisions intégrées pour un DESIGN plus linéaire et une HYGIENE MEILLEURE.

// QUALITE

Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm garantissant un FONCTIONNEMENT OPTIMAL avec une température ambiante de +43°C et de CONSOMMATIONS D'ENERGIE REDUITES.

// FIABILITE

Plan de travail disponible à bord franc arrière ou avec un dossieret réalisé en acier inox AISI 304, avec structure sous plad insonorisante et protection IP24.

// ENERGY SAVING

Conception visée à développer des solutions idéales pour OBTENIR DES CONSOMMATION D'ENERGIE REDUITES et un produit TOUJOURS PERFORMANT ET FIABLE.



// ECHOES

6

PERFORMANCES

- Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique 5, température ambiante +43°C, pour une FIABILITE MAXIMUM dans tout type de conditions environnementales et de travail.
- Fluide réfrigérant R404A.
- Evaporateur positionné à l'extérieur de l'enceinte.
- SYSTEME DE CIRCULATION DE L'AIR EN «U» avec injection et émission frontale, garantissant une grande fiabilité du groupe moteur.
- DEGIVRAGE "INTELLIGENT" électrique et évaporation des condensats automatiques.

CONTROLE

- Commandes électroniques HACCP-TOP et afficheur LCD pour assurer la parfaite réfrigération des aliments parmi le contrôle en permanence des températures en chambre et l'affichage d'un relevé des dysfonctionnements (signalisation par alarme visuelle et sonore des anomalies HACCP ALARMS).
- Avec un accessoire en option, il est possible D'IMPRIMER LES DONNES HACCP en mémoire.
- Gestion de l'humidité relative de 60 à 90%.

// HACCP-TOP



Carte électronique
HACCP-TOP afficheur LCD
et alarmes HACCP

Prof. 70 cm GN 1/1

❄️ **-2 ÷ +8°C**

❄️❄️❄️ **-24 ÷ -12°C**





// ECHOES (groupe moteur à distance)

PERFORMANCES

- Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique 5, température ambiante +43°C, pour une FIABILITE MAXIMUM dans tout type de conditions environnementales et de travail.
- Fluide réfrigérant R404A.
- Modèles avec dimensions réduites par rapport aux modèles ECHOES, pour un milieu plus silencieux et une température plus contenue grâce au pré-équipement pour le raccordement à groupe moteur à distance.
- Evacuation des condensats sous le compartiment technique.

CONTROLE

- TABLEAU DE COMMANDES PAR THERMOMETRE/ THERMOSTAT DIGITAL, garantissant précision de sélection et relevé de la température dans le compartiment.
- Avec un accessoire en option, il est possible D'IMPRIMER LES DONNES HACCP en mémoire.

Thermomètre/
Thermostat Digital

Prof. 70 cm

❄️ -2 ÷ +8°C

❄️❄️❄️ -24 ÷ -12°C



// 5TE..

PERFORMANCES

- Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique 5, température ambiante +43°C, pour une FIABILITE MAXIMUM dans tout type de conditions environnementales et de travail.
- Fluide réfrigérant R404A.
- DEGIVRAGE "INTELLIGENT" électrique et évaporation des condensats automatiques.

CONTROLE

- Commandes électroniques HACCP-TOP et afficheur LCD pour assurer la parfaite réfrigération des aliments parmis le contrôle en permanence des températures en chambre et l'affichage d'un relevé des dysfonctionnements (signalisation par alarme visuelle et sonore des anomalies HACCP ALARMS).
- Avec un accessoire en option, il est possible D'IMPRIMER LES DONNES HACCP en mémoire.
- Gestion de l'humidité relative de 60 à 90%.

VOLUME PLUS GRAND

La gamme des banques réfrigérées 6TE.. bénéficie d'un VOLUME OPTIMUM DE CONSERVATION grâce à l'équipement en standard d'un tiroir réfrigéré GN 1/1, positionné au dessus du groupe frigorifique.

Carte électronique HACCP-TOP afficheur LCD et alarmes HACCP

Prof. 70 cm GN 1/1

❄️ -2 ÷ +8°C

// MELODIES

PERFORMANCES

- Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique 5, température ambiante +43°C, pour une FIABILITE MAXIMUM dans tout type de conditions environnementales et de travail.
- Fluide réfrigérant R404A.
- SYSTEME DE CIRCULATION DE L'AIR EN «U» avec injection et émission frontale, garantissant une grande fiabilité du groupe moteur.
- Dégivrage à air et évaporation des condensats automatiques.

CONTROLE

- TABLEAU DE COMMANDES PAR THERMOMETRE/THERMOSTAT DIGITAL, garantissant précision de sélection et relevé de la température dans le compartiment.
- Avec un accessoire en option, il est possible D'IMPRIMER LES DONNES HACCP en mémoire.

Prof. 60 cm
Prof. 70 cm GN 1/1

❄️ 0 ÷ +10°C

Thermomètre/
Thermostat Digital



// VOICE

PERFORMANCES

- Structure monocoque réalisée en acier spécial anti-empainte pour un meilleur nettoyage et des surfaces toujours brillantes; dessus en acier inox AISI304.
- Isolation par polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique 5, température ambiante +43°C, pour une FIABILITE MAXIMUM dans tout type de conditions environnementales et de travail.
- Fluide réfrigérant R404A.
- Systeme de circulation de l'air en «U» avec injection et émission frontale, garantissant une grande fiabilité du groupe moteur.
- Dégivrage à air et évaporation des condensats automatiques.

CONTROLE

- TABLEAU DE COMMANDES PAR THERMOMETRE/THERMOSTAT DIGITAL, garantissant précision de sélection et relevé de la température dans le compartiment.
- Avec un accessoire en option, il est possible D'IMPRIMER LES DONNES HACCP en mémoire.

ACIER SPECIAL ANTI-EMPREINTES

Toujours propre

- Anti-empintes pour un meilleur nettoyage et pour des surfaces toujours brillantes.
- Fiabilité garantie par prestations de qualité.
- Résistance à la corrosion et à températures élevées.



Prof. 70 cm GN 1/1 ❄️ 0 ÷ +10°C



Refrigerated Counters //

TABLEAU DE MODÈLES

Classification énergétique

N/A Non applicable. Les produits N/A sont exclus de l'étiquette énergétique européenne selon le règlement UE 2015/1094 - Article 1 Sujet et champ d'application

...A
...M



115 x 70 x 84,6 h cm



140 x 60 x 84,6 h cm



140 x 70 x 84,6 h cm



160 x 70 x 84,6 h cm



ECHOES 5E...



ECHOES 5ER...



5TE...



MELODIES 5MJ...



MELODIES 5M...



VOICE 5V...

250 l.

SEA · 5EAM
5EAA

5EA2 · 5EA2M
5EA2

5EA13 · 5EA13M
5EA13A

5EAB · 5EABM
5EABA

250 l. **N/A**

5ERA
5ERAM
5ERAA

5ERA2
5ERA2M
5ERA2A

5ERAB
5ERABM
5ERABA

390 l. **N/A**

5ERB · 5ERBM
5ERBA

5ERB2 · 5ERB2M
5ERB2A

5ERB4 · 5ERB4M
5ERB4A

5ERBB · 5ERBBM
5ERBBA

293 l.

5TEA
5TEAM
5TEAA

5TEA2
5TEA2M
5TEA2A

210 l.

5MJA
5MJAM
5MJAA

5MJA2
5MJA2M
5MJA2A

250 l.

5MA
5MAM
5MAA

5MA2
5MA2M
5MA2A

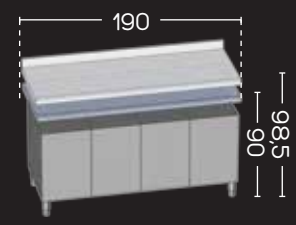
250 l.

5VA
5VAM
5VAA

5VA2
5VA2M
5VA2A



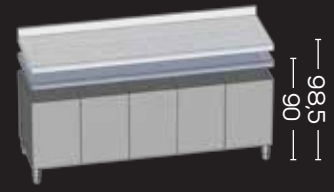
185 x 60 x 84,6 h cm



185 x 70 x 84,6 h cm



205 x 70 x 84,6 h cm



230 x 70 x 84,6 h cm

390 l

C 5EB · 5EBM
5EBA

C 5EB2 · 5EB2M
5EB2A

C 5EB13 · 5EB13M
5EB13A

C 5EB4 · 5EB4M
5EB4A

530 l

D 5EC · 5ECM
5ECA

D 5EC2 · 5EC2M
5EC2A

D 5EC13 · 5EC13M
5EC13A

D 5EC4 · 5EC4M
5EC4A

530 l

D 5EC · 5ECM
5ECA

D 5EC2 · 5EC2M
5EC2A

D 5EC13 · 5EC13M
5EC13A

D 5EC4 · 5EC4M
5EC4A

530 l

5ERC · 5ERCM
5ERCA

5ERC2 · 5ERC2M
5ERC2A

5ERC4 · 5ERC4M
5ERC4A

5ERCB · 5ERCBM
5ERCB A

N/A

433 l

C 5TEB · 5TEBM
5TEBA

C 5TEB2 · 5TEB2M
5TEB2A

5TEB4
5TEB4M
5TEB4A

C

573 l

D 5TEC · 5TECM
5TECA

D 5TEC2 · 5TEC2M
5TEC2A

5TEC4
5TEC4M
5TEC4A

D

325 l

C 5MJB · 5MJB M
5MJBA

C 5MJB2 · 5MJB2M
5MJB2A

5MJB4
5MJB4M
5MJB4A

C

390 l

C 5MB · 5MBM
5MBA

C 5MB2 · 5MB2M
5MB2A

5MB4
5MB4M
5MB4A

C

530 l

D 5MC · 5MCM
5MCA

D 5MC2 · 5MC2M
5MC2A

5MC4
5MC4M
5MC4A

D

390 l

C 5VB · 5VBM
5VBA

C 5VB2 · 5VB2M
5VB2A

5VB4
5VB4M
5VB4A

C

530 l

D 5VC · 5VCM
5VCA

D 5VC2 · 5VC2M
5VC2A

5VC4
5VC4M
5VC4A

D

Depuis plus de 90 années, ANGELO PO conçoit des équipements adaptés à la restauration professionnelle et développe des solutions efficaces pour organiser le travail en cuisine. Cuire qualitativement, conserver et stocker sainement, préparer en toute simplicité sont les principales lignes directrices du "Système de Cuisine" idéal ANGELO PO. ANGELO PO offre, par son concept, à l'ensemble de la restauration professionnelle: qualité, rentabilité et souplesse dans le travail en cuisine.

Le groupe Angelo Po, par son réseau international, met à disposition des professionnels un "Service Global" afin que les utilisateurs tirent le meilleur parti du "Système de cuisine".



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900598-2

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3