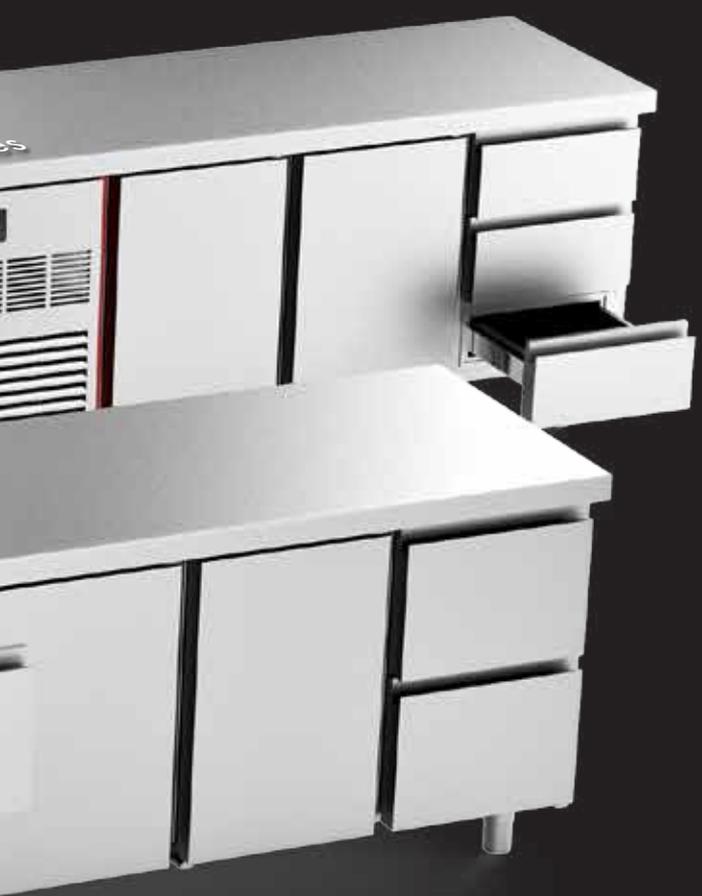




# Refrigerated Counters // COOL IN ACTION





## ZUSAMMENSTELLUNG-SCHUBLADEN

Während der Installation kann jeder Kühltisch mit entsprechender Anzahl an Türen und Schubladenvariationen personalisiert werden, um damit den Konservierungsbedarf optimal abzudecken.

## BEQUEMLICHKEIT DER SCHUBLADEN

Schubladen mit abgeschlossenem Innenbereich und dreistufig ausfahrbaren Führungsschienen für eine vertikale Entnahme der Behälter.

## DAS BESTE IN DER WAHL DER MATERIALIEN

Chrom-Nickel-Stahl nach DIN 1.4301 oder der innovative Anti-Fingerabdruck Spezialstahl um Zeitdauerhaftigkeit und Höchstmaß an Hygiene zu garantieren.

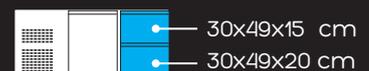
ECHOES • MELODIES 70  
• 5TE • VOICE



ECHOES



MELODIES 60



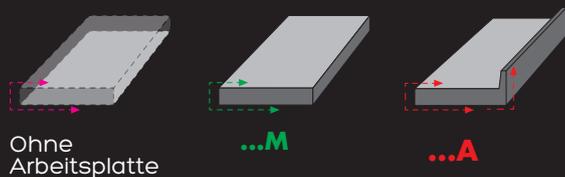
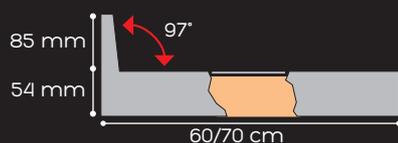
# Refrigerated Counters //

## // Die Erfahrung in der Kälte

Seit 1980 entwickelt und produziert die Gruppe Angelo Po Geräte für die Konservierung und Aufrechterhaltung von Lebensmitteln in allen Bereichen des professionellen Gastgewerbes.

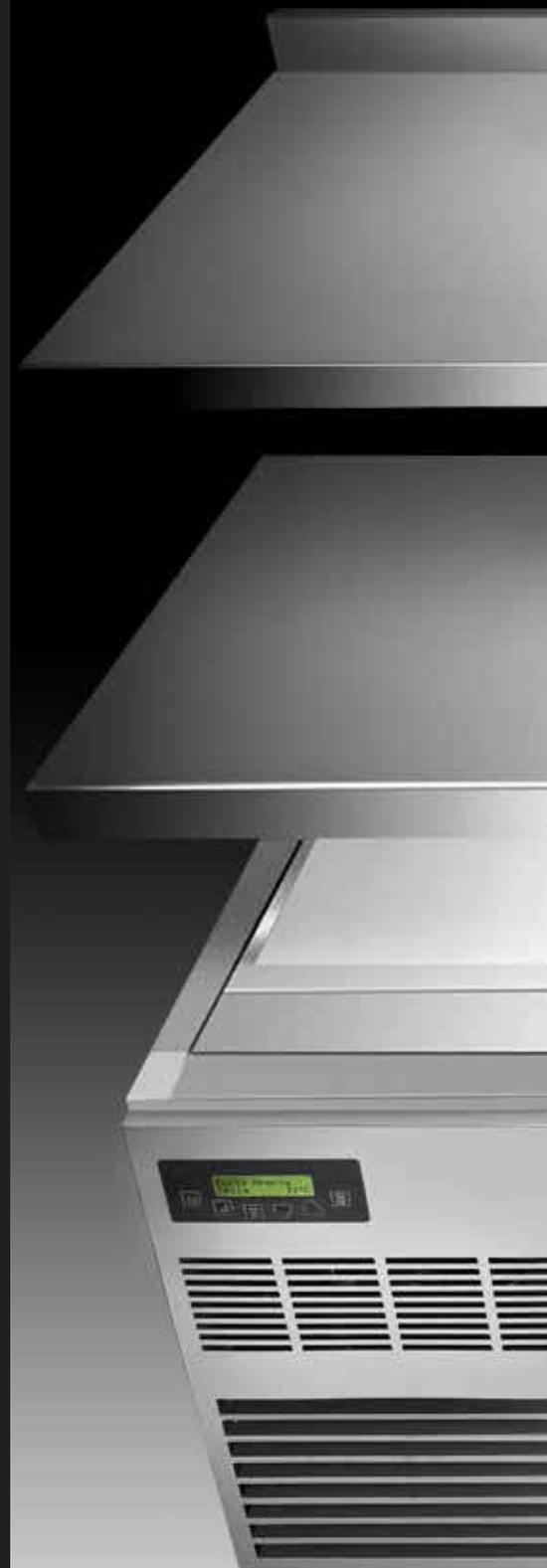
Neue Qualitätsstandards werden ständig angeboten, um die steigenden Anforderungen an den hygienischen Standards zu erfüllen.

Die Fertigung nach den Kriterien modernster Technologien garantiert optimierte Leistungen und maximale Lebensmittelsicherheit.



**Arbeitsplatte** aus CNS nach DIN 14301 mit Stärke 12/10 mm. Struktur unter Arbeitsplatte mit wasserdichtem und feuerhemmendem Paneel zur Gewährleistung der Robustheit und Schallsolierung.

DIE MODELLE OHNE ARBEITSPLATTE können in einer durchgehenden Arbeitsplatte-Installation eingelegt werden.



# DIE QUALITÄT DER KONSERVIERUNG

## // BENUTZUNG

Ein umfassendes Kühltisch-Angebot mit einer großen Auswahl an verschiedenen Kombinationen von Arbeitsplatten-Typen, Türen und Schubladen, Betriebstemperaturen, entweder eingebautes Kühlaggregat oder Fernkühlaggregat.

## // EINFACHE REINIGUNG

Monoblock-Struktur mit integrierten Teilern für ein mehr essentielles DESIGN und eine BESSERE REINIGUNG.

## // QUALITÄT

Die 60 mm starke, FCKW-freie Polyurethan-Isolierung garantiert einen OPTIMALEN BETRIEB mit NIEDRIGEM ENERGIEVERBRAUCH bei Raumtemperaturen bis zu +43°C.

## // ZUVERLÄSSIGKEIT

Arbeitsplatte aus CNS nahe DIN 14301, in verschiedenen Lösungen verfügbar, mit oder ohne hintere Aufkantung, mit schalldämmender Unterstruktur und Schutzart IP24.

## // ENERGY SAVING

Gezielte Planung, zur Erreichung eines NIEDRIGEN ENERGIEVERBRAUCH mit dem Ziel und damit einen IMMER LEISTUNGSSTARKES UND ZUVERLÄSSIGES PRODUKT anzubieten.



# // ECHOES

6

## LEISTUNGEN

- Polyurethan-Isolierung von 60 mm Stärke, FCKW-freie.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jedem Umwelt und Arbeitszustand.
- Kältemittel R404A.
- Verdampfer außerhalb des Kühlraumes.
- Dank der „U“-FÖRMIGEN LUFTZIRKULATION wird höchste Zuverlässigkeit der Motoreinheit gewährleistet.
- "KLUGES" ELEKTRO-ABTAUEN und Verdampfung des Kondenswassers erfolgen automatisch.

## STEUERUNG

- Elektronische Platine HACCP TOP mit LCD display für die Gewährleistung einer perfekten Kühlung der Lebensmittel, mit konstanter Kontrolle der Temperatur im Konservierungsraum und Erfassung eventueller Betriebsstörungen (Signale HACCP ALARM mit sichtbaren und akustischen Alarmmeldungen).
- MÖGLICHKEIT DES AUSDRUCKS DER GESPEICHERTEN DATEN (mit Zubehör TS01).
- Regelung der relativen Feuchtigkeit von 60 bis zu 90%.

### // HACCP-TOP



Elektronische Platine HACCP TOP mit LCD display und HACCP-ALARMEN

**Tiefe 70 cm GN 1/1**

❄️ **-2 ÷ +8°C**

❄️❄️❄️ **-24 ÷ -12°C**





## // ECHOES (für Fernkühlaggregat vorgerüstet)

### LEISTUNGEN

- Polyurethan-Isolierung von 60 mm Stärke, FCKW-freie.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jedem Umwelt und Arbeitszustand.
- Kältemittel R404A.
- Modelle mit reduzierten Maßen im Vergleich zu ECHOES, für einen ruhigeren Raum und eine mäßigere Temperatur in der Küche dank der Vorbereitung für Fernkühlaggregat.
- Kondenswasserverdunstung unter den technischen Raum.

### STEUERUNG

- SCHALTAFEL MIT DIGITALEM THERMOMETER/THERMOSTAT, um die Genauigkeit in Einstellung und Lesbarkeit der Temperatur im Kühlraum zu gewährleisten.
- MÖGLICHKEIT DES AUSDRUCKS DER HACCP DATEN mit Zubehör Temperaturschreiber mit Drucker.

Tiefe 70 cm

❄️ -2 ÷ +8°C

❄️❄️❄️ -24 ÷ -12°C

Digitaler Thermometer/  
Thermostat.



# // 5TE..

## LEISTUNGEN

- Polyurethan-Isolierung von 60 mm Stärke, FCKW-freie.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jedem Umwelt und Arbeitszustand.
- Kältemittel R404A.
- "KLUGES" ELEKTRO-ABTAUEN und Verdampfung des Kondenswassers erfolgen automatisch.

## STEUERUNG

- Elektronische Platine HACCP TOP mit LCD display für die Gewährleistung einer perfekten Kühlung der Lebensmittel, mit konstanter Kontrolle der Temperatur im Konservierungsraum und Erfassung eventueller Betriebsstörungen (Signale HACCP ALARM mit sichtbaren und akustischen Alarmmeldungen).
- MÖGLICHKEIT DES AUSDRUCKS DER GESPEICHERTEN DATEN (mit Zubehör TS01).
- Regelung der relativen Feuchtigkeit von 60 bis zu 90%.

## GRÖßERER KÜHLRAUM

Die Reihe von Kühlischen 6TE ist die Antwort auf die Nachfrage der Verbraucher nach IMMER GRÖßEREN

KONSERVIERUNGSRÄUMEN: die **Kühlschublade** mit Fassungsvermögen GN 1/1 über dem Motorraum erhöht die Aufnahmekapazität des Kühlisches erheblich.

Elektronische  
Platine HACCP TOP  
mit LCD display und  
HACCP-ALARMEN

Tiefe 70 cm GN 1/1

❄️ -2 ÷ +8°C

# // MELODIES

## LEISTUNGEN

- Polyurethan-Isolierung von 60 mm Stärke, FCKW-freie.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jedem Umwelt und Arbeitszustand.
- Kältemittel R404A.
- Dank der „U“-FÖRMIGEN LUFTZIRKULATION wird höchste Zuverlässigkeit der Motoreinheit gewährleistet.
- Die Verdampfung des Kondenswassers und das Luft-Abtauen erfolgen automatisch.

## STEUERUNG

- SCHALTТАFEL MIT DIGITALEM THERMOMETER/THERMOSTAT, um die Genauigkeit in Einstellung und Lesbarkeit der Temperatur im Kühlraum zu gewährleisten.
- MÖGLICHKEIT DES AUSDRUCKS DER HACCP DATEN mit Zubehör Temperaturschreiber mit Drucker.

Tiefe 60 cm  
Tiefe 70 cm GN 1/1

❄️ 0 ÷ +10°C

Digitaler Thermometer/  
Thermostat.



# // VOICE

## LEISTUNGEN

- Struktur aus fingerabdruckresistentem Sonderstahl VX-PET, für immer strahlende und saubere Oberflächen; die Arbeitsplatte ist aus C.N.S. nach DIN 14301.
- Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 60 mm
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jederen Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Kältemittel R404A.
- Dank der „U“-FÖRMIGEN LUFTZIRKULATION wird höchste Zuverlässigkeit der Motoreinheit gewährleistet.
- Luft-Abtauen und Verdampfung des Kondenswassers erfolgen automatisch.

## STEUERUNG

- SCHALTТАFEL MIT DIGITALEM THERMOMETER/THERMOSTAT, um die Genauigkeit in Einstellung und Lesbarkeit der Temperatur im Kühlraum zu gewährleisten.
- MÖGLICHKEIT DES AUSDRUCKS DER HACCP DATEN mit Zubehör Temperaturschreiber mit Drucker.

### SONDERSTAHL FINGERABDRUCKGESCHÜTZT

#### Immer Sauber

- In speziellem stahl, Fingerabdruckgeschützt für eine bessere Reinigung und immer glänzende Oberflächen.
- Zuverlässigkeit durch Leistungen von hoher Qualität.
- Korrosions - und Hitzbeständig.



Tiefe 70 cm GN 1/1 ❄️ 0 ÷ +10°C



# Refrigerated Counters //

## PALETTE

Energieeffizienzklasse

**N/A** Nicht anwendbar. Die Produkte N/A werden aus dem europäischen Energie-Etikett ausgeschlossen nach der europäischen EU-Verordnung 2016/1094 - Artikel 1 - Artikel 1 Gegenstand und Anwendungsbereich

...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. **N/A**

- 5ERA  
5ERAM  
5ERAA
- 5ERA2  
5ERA2M  
5ERA2A
- 5ERAB  
5ERABM  
5ERABA

250 l.

- 5EA · 5EAM  
5EAA
- 5EA2 · 5EA2M  
5EA2
- 5EA13 · 5EA13M  
5EA13A
- 5EAB · 5EABM  
5EABA

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.

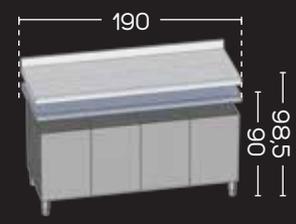
- 5MA  
5MAM  
5MAA
- 5MA2  
5MA2M  
5MA2A

250 l.

- 5VA  
5VAM  
5VAA
- 5VA2  
5VA2M  
5VA2A



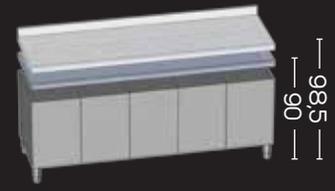
185 x 60 x 84,6 h cm



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

**N/A**

5ERC · 5ERCM  
5ERCA

5ERC2 · 5ERC2M  
5ERC2A

5ERC4 · 5ERC4M  
5ERC4A

5ERCB · 5ERCBM  
5ERCB 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**

Seit 90 Jahren baut Angelo Po die Ausrüstung der professionellen Restauration, und entwickelt wirksame Lösungen für die Arbeit in der Küche. Qualitatives kochen, konservieren und hygienisches lagern, mit Leichtigkeit vorbereiten sind die Hauptmerkmale des „Küchensystem Ideal“ Angelo Po. Angelo Po bietet mit seinem Konzept, der professionellen Restauration Qualität, Rentabilität, Leichtigkeit in der Küchenarbeit.

Die Angelo Po Group mit Ihrem Internationalen Netz, stellt den „Service Global“ die Professionalität zur Verfügung, sodass Benutzer sich aus allem, das Beste zu Nutze machen können.



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

7900599-2

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