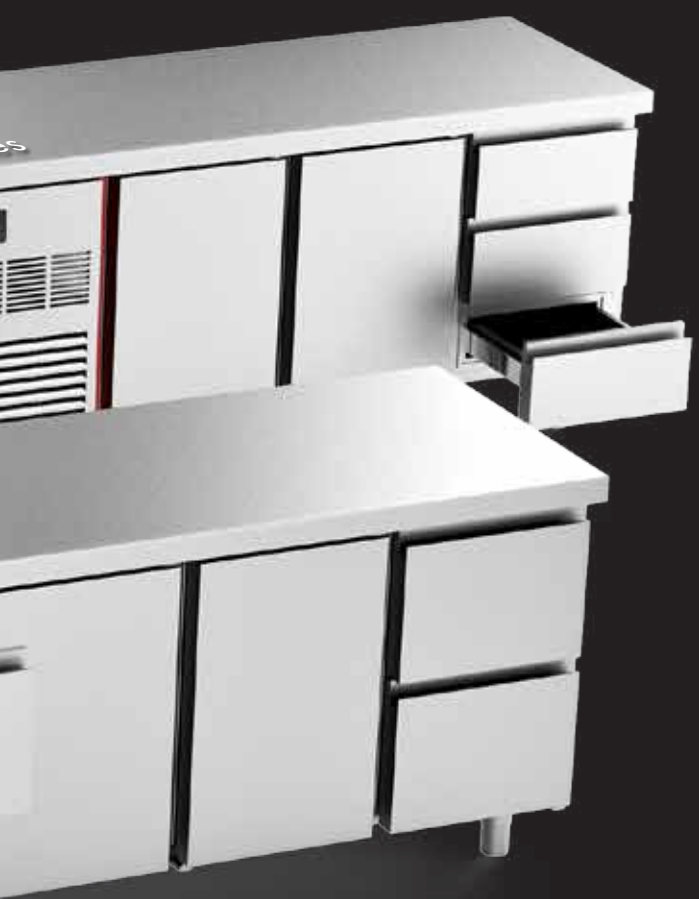




Refrigerated Counters // COOL IN ACTION





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



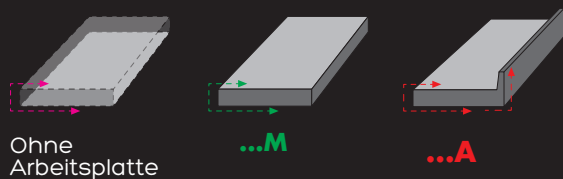
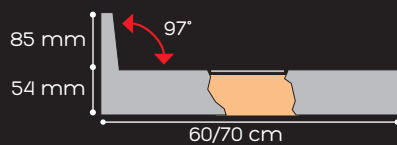
Refrigerated Counters //

// 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.

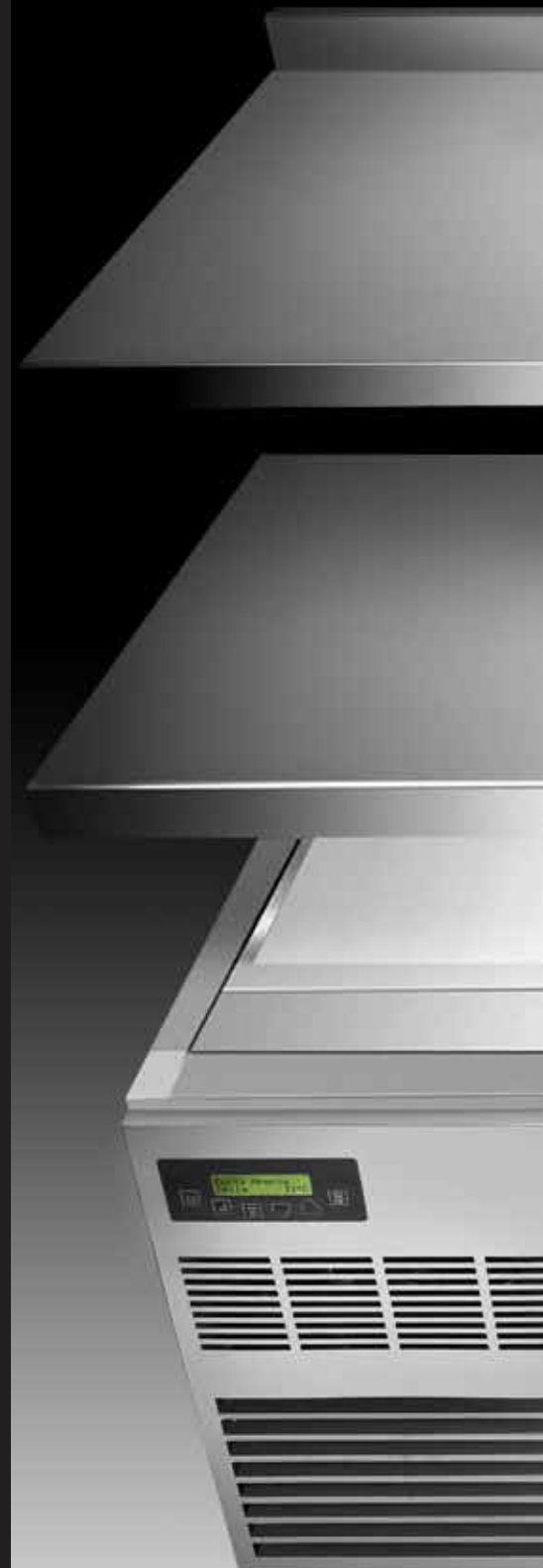
Neue Qualitätsstandards werden ständig angeboten, um die steigenden Anforderungen an den hygienischen Standards zu erfüllen.

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 Schubläden, 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 DIGIALEM 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.

5EA · 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

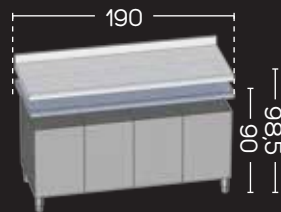
250 l.

5VA
5VAM
5VAA

5VA2
5VA2M
5VA2A



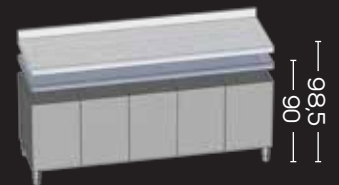
185 x 60 x 84,6 h cm



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

N/A

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

530 l

N/A

530 l

N/A

433 l

C 5TEB · 5TEBM
5TEBA

C 5TEB2 · 5TEB2M
5TEB2A

5TEB4
5TEB4M
5TEB4A

C

530 l

N/A

573 l

D 5TEC · 5TECM
5TECA

D 5TEC2 · 5TEC2M
5TEC2A

5TEC4
5TEC4M
5TEC4A

D

325 l

C 5MJB · 5MJBM
5MJBA

C 5MJB2 · 5MJB2M
5MJB2A

5MJB4
5MJB4M
5MJB4A

C

530 l

N/A

530 l

N/A

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

530 l

N/A

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

530 l

N/A

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