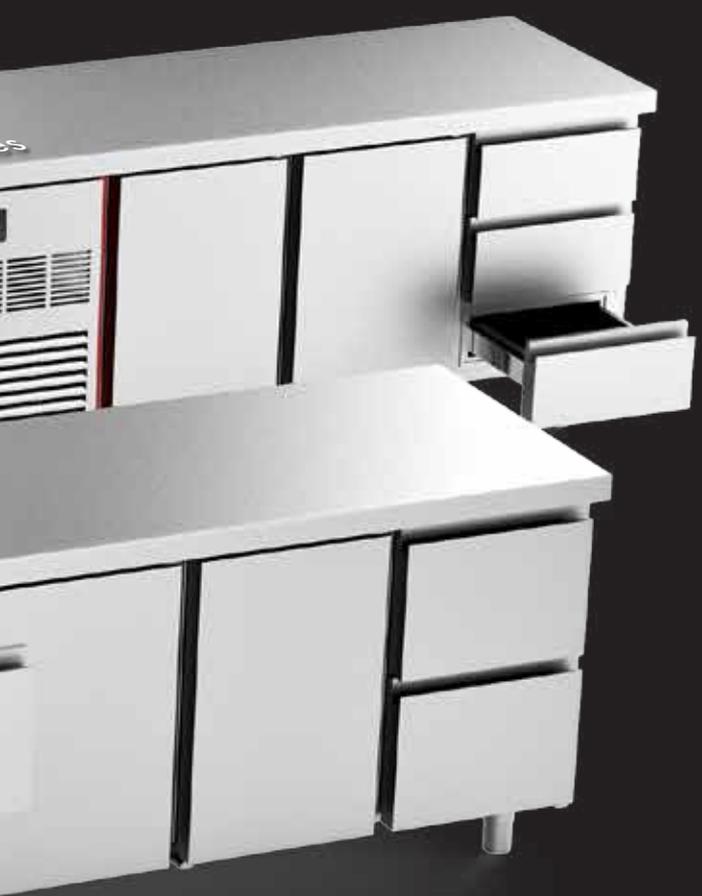


Mesas
Refrigeradas



Refrigerated Counters // COOL IN ACTION





COMPONIBILIDAD DE LOS CAJONES

Cada mesa refrigerada se puede personalizar durante la instalación con cajones y puertas en un nombre más adecuado a las necesidades de conservación.

COMODIDAD DE LOS CAJONES

Cajones con envoltura cerrada y con guías de triple extracción que permiten efectuar una extracción vertical de la cubeta.

EL MEJOR EN LA ELECCIÓN DE LOS MATERIALES

Acero inoxidable AISI 304 o el innovador acero especial antihuella, para una garantía de duración en el tiempo y una higiene máxima.

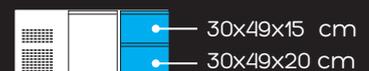
ECHOES • MELODIES 70
• 5TE • VOICE



ECHOES



MELODIES 60



Refrigerated Counters //

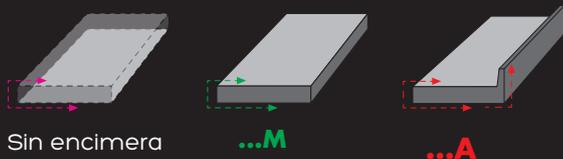
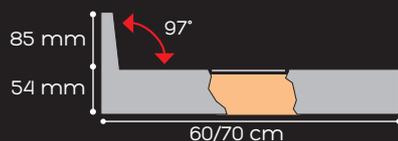
// La experiencia en la técnica del frío

El grupo Angelo Po desde el 1980 diseña y fabrica equipos para la conservación y el mantenimiento de los alimentos en todas las áreas de la restauración profesional.

De manera continuada, se están proponiendo **nuevos niveles de calidad**, para satisfacer las crecientes necesidades en el ámbito higiénico-sanitario.

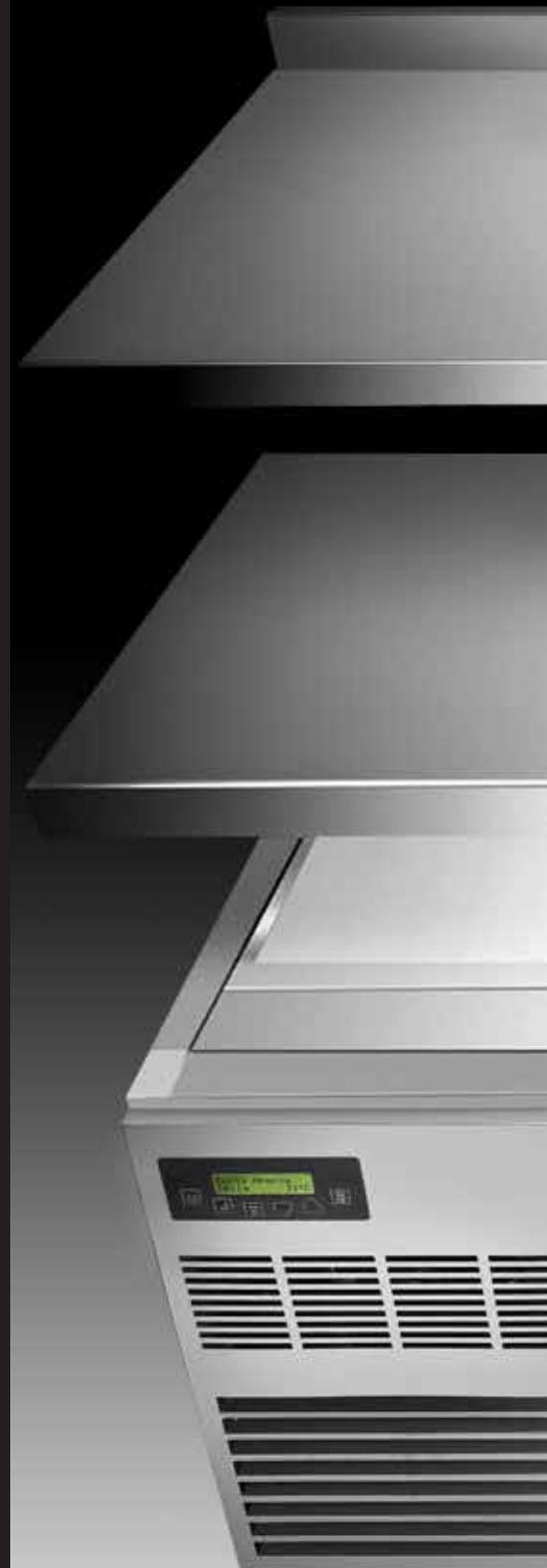
Realizadas con tecnologías de vanguardia, las mesas refrigeradas garantizan excelentes prestaciones y máxima seguridad alimentaria.

4



Encimera de acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm. Estructura bajo la encimera con panel hidrófugo e ignífugo para garantizar solidez e insonorización.

LAS VERSIONES SIN ENCIMERA se pueden instalar en una solución de encimera continua.



LA CALIDAD DE CONSERVACIÓN

// UTILIZACIÓN

Una amplia gama de mesas refrigeradas con una grande variedad de diferentes combinaciones de soluciones de encimera, puertas y cajones, temperaturas de funcionamiento, grupo integrado o predispuesto para posicionamiento remoto.

// LIMPIEZA

Estructura monobloque con divisorios integrados para una MEJOR HIGIENE Y LIMPIEZA.

// CALIDAD

El espesor de aislamiento de 60 mm de poliuretano sin CFC garantiza un FUNCIONAMIENTO IDEAL a una temperatura ambiente de +43°C con BAJOS CONSUMOS ENERGÉTICOS.

// FIABILIDAD

Plano de trabajo disponible con o sin peto posterior redondeado en un frente, realizado en acero inox AISI 304, con estructura fonoabsorbente bajo encimera y nivel de protección IP24.

// ENERGY SAVING

Diseño enfocado al desarrollo de soluciones ideales para OBTENER BAJOS CONSUMOS ENERGÉTICOS Y UN PRODUCTO SIEMPRE POTENTE Y FIABLE.





// ECHOES

6

PRESTACIONES

- Espesor de aislamiento de 60 mm, en poliuretano sin CFC.
- Clase climática 5, temperatura ambiente +43°C, para la MÁXIMA FIABILIDAD en cualquier tipo de condición ambiental y de trabajo.
- Fluido refrigerante R404A.
- Evaporador externo de la cámara de conservación.
- SISTEMA DE CIRCULACIÓN DEL AIRE EN "U" con entrada y salida frontal para garantizar la máxima fiabilidad del grupo motor.
- DESCONGELACIÓN "INTELIGENTE" de tipo eléctrico y evaporación del agua de condensación automáticas.

CONTROL

- Tarjeta electrónica HACCP-TOP con pantalla LCD para garantizar la perfecta refrigeración de los alimentos, con control constante de la temperatura en cámara y detección de anomalías de funcionamiento (señales HACCP ALARMS mediante alarma visual y acústica).
- Posibilidad de imprimir los datos presentes en memoria (con accesorio TS01).
- Variación de la humedad relativa entre el 60 y el 90%.

// HACCP-TOP



Tarjeta electrónica HACCP-TOP con pantalla LCD y ALARMAS HACCP.

Prof. 70 cm GN 1/1

❄️ **-2 ÷ +8°C**

❄️❄️❄️ **-24 ÷ -12°C**





// ECHOES (para grupo refrigerante separado)

PRESTACIONES

- Espesor de aislamiento de 60 mm, en poliuretano sin CFC.
- Clase climática 5, temperatura ambiente +43°C, para la MÁXIMA FIABILIDAD en cualquier tipo de condición ambiental y de trabajo.
- Fluido refrigerante R404A.
- Modelos con largo reducido con respecto a ECHOES, para un ambiente más silencioso y una temperatura más moderada en la cocina gracias a la predisposición para la conexión a grupo motor remoto externo de la cocina.
- Evaporación del agua de condensación bajo del vano técnico.

CONTROL

- PANEL DE MANDOS CON TERMÓMETRO-TERMOSTATO DIGITAL que asegura precisión en la selección y lectura de la temperatura en el compartimento.
- POSIBILIDAD DE IMPRIMIR LOS DATOS HACCP presentes en memoria (con accesorio ST02).

Termómetro-
Termostato Digital

Prof. 70 cm

❄️ -2 ÷ +8°C

❄️❄️❄️ -24 ÷ -12°C



// 5TE..

PRESTACIONES

- Espesor de aislamiento de 60 mm, en poliuretano sin CFC.
- Clase climática 5, temperatura ambiente +43°C, para la MÁXIMA FIABILIDAD en cualquier tipo de condición ambiental y de trabajo.
- Fluido refrigerante R404A.
- DESCONGELACIÓN "INTELIGENTE" de tipo eléctrico y evaporación del agua de condensación automáticas.

CONTROL

- Tarjeta electrónica HACCP-TOP con pantalla LCD para garantizar la perfecta refrigeración de los alimentos, con control constante de la temperatura en cámara y detección de anomalías de funcionamiento (señales HACCP ALARMS mediante alarma visual y acústica).
- Posibilidad de imprimir los datos presentes en memoria (con accesorio TS01).
- Variación de la humedad relativa entre el 60 y el 90%.

ESPACIO MAS GRANDE

La gama de mesas refrigeradas 5TE es la respuesta a las exigencias de los usuarios de tener siempre MAYOR CAPACIDAD

DE CONSERVACIÓN: el cajón refrigerado de capacidad GN 1/1 encima del compartimento motor aumenta notablemente la capacidad de almacenamiento de la mesa.

Tarjeta electrónica HACCP-TOP con pantalla LCD y ALARMAS HACCP.

Prof. 70 cm GN 1/1

❄️ -2 ÷ +8°C

// MELODIES

PRESTACIONES

- Espesor de aislamiento de 60 mm, en poliuretano sin CFC.
- Clase climática 5, temperatura ambiente +43°C, para la MÁXIMA FIABILIDAD en cualquier tipo de condición ambiental y de trabajo.
- Fluido refrigerante R404A.
- SISTEMA DE CIRCULACIÓN DEL AIRE EN "U" con entrada y salida frontal para garantizar la máxima fiabilidad del grupo motor.
- Evaporación del agua de condensación y d descongelación por aire automaticos.

CONTROL

- PANEL DE MANDOS CON TERMÓMETRO-TERMOSTATO DIGITAL que asegura precisión en la selección y lectura de la temperatura en el compartimiento.
- POSIBILIDAD DE IMPRIMIR LOS DATOS HACCP presentes en memoria (con accesorio ST02).

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

❄️ 0 ÷ +10°C

Digitale Thermometer/
Thermostat.



// VOICE

PRESTACIONES

- Estructura realizada en acero especial antihuella VX-PET para una LIMPIEZA MEJOR y SUPERFICIES SIEMPRE RESPLANDECIENTES.
- Encimera de acero inox AISI 304.
- Espesor de aislamiento de 60 mm, en poliuretano sin CFC.
- Clase climática 5, temperatura ambiente +43°C, para la MÁXIMA FIABILIDAD en cualquier tipo de condición ambiental y de trabajo.
- SISTEMA DE CIRCULACIÓN DEL AIRE EN "U" con entrada y salida frontal para garantizar la máxima fiabilidad del grupo motor.
- Evaporación del agua de condensación y d descongelación por aire automaticos

CONTROL

- PANEL DE MANDOS CON TERMÓMETRO-TERMOSTATO DIGITAL que asegura precisión en la selección y lectura de la temperatura en el compartimiento.
- Posibilidad de imprimir los datos HACCP presentes en memoria con accesorio registrador de temperatura con impresora.

ACERO ESPECIAL ANTIHUELLA

Siempre limpio

- Antihuella para una mejor limpieza y con superficies siempre brillantes.
- Fiabilidad garantizada por prestaciones de absoluta calidad.
- Resistencia a la corrosión y a temperaturas elevadas.



Prof. 70 cm GN 1/1 ❄️ **0 ÷ +10°C**



Refrigerated Counters // CONFIGURACIÓN

...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

ECE Modelos con Etiqueta
Clasificación Energética E.C.E.



ECHOES 5E...

250 l.

ECE 7

5EA · 5EAM
5EAA

5EA2 · 5EA2M
5EA2

5EA13 · 5EA13M
5EA13A

5EAB · 5EABM
5EABA



ECHOES 5ER...

250 l.

5ERA
5ERAM
5ERAA

5ERA2
5ERA2M
5ERA2A

5ERAB
5ERABM
5ERABA

390 l.

5ERB · 5ERBM
5ERBA

5ERB2 · 5ERB2M
5ERB2A

5ERB4 · 5ERB4M
5ERB4A

5ERBB · 5ERBBM
5ERBBA



5TE...

293 l.

5TEA
5TEAM
5TEAA

5TEA2
5TEA2M
5TEA2A



MELODIES 5MJ...

210 l.

5MJA
5MJAM
5MJAA

5MJA2
5MJA2M
5MJA2A



MELODIES 5M...

250 l.

ECE 7

5MA
5MAM
5MAA

5MA2
5MA2M
5MA2A



VOICE 5V...

250 l.

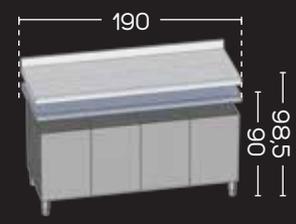
ECE 7

5VA
5VAM
5VAA

5VA2
5VA2M
5VA2A



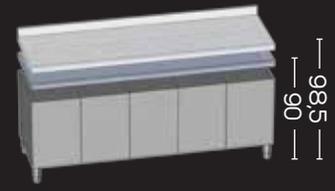
185 x 60 x 84,6 h cm



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.

5EB · 5EBM · 5EBA

5EB2 · 5EB2M · 5EB2A 5EB13 · 5EB13M · 5EB13A

5EB4 · 5EB4M · 5EB4A 5EBB · 5EBBM · 5EBBA

530 l.

5EC · 5ECM · 5ECA

5EC2 · 5EC2M · 5EC2A 5EC13 · 5EC13M · 5EC13A

5EC4 · 5EC4M · 5EC4A 5ECB · 5ECBM · 5ECBA

530 l.

5ERC · 5ERCM 5ERC2 · 5ERC2M
5ERCA 5ERC2A

5ERC4 · 5ERC4M 5ERCB · 5ERCBM
5ERC4A 5ERCBA

433 l.

5TEB · 5TEBM 5TEB2 · 5TEB2M
5TEBA 5TEB2A

5TEB4
5TEB4M
5TEB4A

573 l.

5TEC · 5TECM 5TEC2 · 5TEC2M
5TECA 5TEC2A

5TEC4
5TEC4M
5TEC4A

325 l.

5MJB · 5MJBM 5MJB2 · 5MJB2M
5MJBA 5MJB2A

5MJB4
5MJB4M
5MJB4A

390 l.

5MB · 5MBM 5MB2 · 5MB2M
5MBA 5MB2A

5MB4
5MB4M
5MB4A

530 l.

5MC · 5MCM 5MC2 · 5MC2M
5MCA 5MC2A

5MC4
5MC4M
5MC4A

390 l.

5VB · 5VBM 5VB2 · 5VB2M
5VBA 5VB2A

5VB4
5VB4M
5VB4A

530 l.

5VC · 5VCM 5VC2 · 5VC2M
5VCA 5VC2A

5VC4
5VC4M
5VC4A

Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



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

7900600-1

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



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3