



MASTER  
600 & 700

# MASTER 600 & 700

## Spazio ed ergonomia

L'ampia gamma di attrezzature per la preparazione profondità 600 mm e 700 mm garantisce una vasta scelta tra misure e caratteristiche specifiche per ogni esigenza.



---

## IGIENICITÀ E FLESSIBILITÀ

Caratteristiche di robustezza, praticità e design, presenti in tutte le linee di prodotto Angelo Po, si fondono a igienicità e flessibilità, assicurando soluzioni operative ottimali per ogni possibile esigenza della moderna ristorazione professionale.

# // LAVELLI

**Piano lavello:** realizzato in acciaio inox AISI 304 stampato, con alzatina posteriore realizzata in un unico pezzo con il piano alto 54 mm.

**Sgocciolatoio:** laterale rigato, realizzato per stampaggio, è inclinato per convogliare l'acqua in vasca e rinforzato da omega inox nella parte sottostante.

**Vasca:** inserita con saldatura e pulitura robotizzata al piano, è realizzata in acciaio inox AISI 304.

Sul fondo esterno di ogni vasca viene applicato uno speciale materiale antirombo.

**Gambe:** in tubolare di acciaio inox AISI 304 a sezione circolare di 50 mm. I piedi sono regolabili +/-3 cm.

**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 da ripiani di fondo costruiti in acciaio inox AISI 304, rinforzati da omega inox e fissati direttamente alle gambe del lavello. Luce utile di 180 mm tra ripiano di fondo e pavimento per facilitare la pulizia. Disponibili lavelli predisposti per lavastoviglie.

**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.

## ACCESSORI

- Gruppo miscelatore acqua calda/fredda o gruppo erogatore a pedale, doccia fisso, kit sifone, piletta e troppopieno.
- Ripiani di fondo e pannelli laterali.



## // TAVOLI DA LAVORO

**Piano da lavoro:** alto 54 mm spessore 12/10 mm con o senza alzatina - ricavata in un unico pezzo con il piano - è realizzato in acciaio inox AISI 304 finemente 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.

**Gambe:** realizzate in tubolare di acciaio inox AISI 304 satinato, a sezione circolare di 50 mm, assicurano elevata stabilità e facilità di pulizia. I piedi sono regolabili +-3 cm.

### ACCESSORI

- CASSETTO SINGOLO: realizzato in acciaio inox AISI 304, con guide scorrevoli, adatto a contenere bacinelle GN.
- CASSETTIERA: composta da 4 cassetti adatti a contenere bacinelle GN, realizzati in acciaio inox AISI 304.
- PIANO ANGOLARE: in acciaio inox AISI 304 con alzatina su 2 lati, completo di kit fissaggio a parete.
- RIPIANI DI FONDO: costruiti in acciaio inox AISI 304, sono rinforzati da omega inox e fissati direttamente alle gambe del tavolo da lavoro. Luce utile 180 mm tra ripiano di fondo e pavimento per facilitare la pulizia.
- KIT RUOTE: piroettanti con freno, in acciaio inox.

“ Gambe realizzate  
a sezione circolare ”





## // TAVOLI DI PREPARAZIONE E CERNITA

5

**Tavoli con vasca:** piano da lavoro 54 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 12/10 mm, con vasca 40x50x25h cm in acciaio inox AISI 304, inserita con saldatura e pulitura robotizzata al piano. Sul fondo esterno della vasca viene applicato uno speciale materiale antirombo.

### ACCESSORI

- GRUPPO MISCELATORE acqua calda/fredda o gruppo erogatore a pedale e kit sifone, piletta e troppopieno.
- RIPIANI DI FONDO e PANNELLI LATERALI.

**Tavoli da lavoro con foro:** piano da lavoro 54 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 12/10 mm, con foro diametro 24 cm, con bordo saldato in piano in modo continuo e anello con collare in gomma asportabile e lavabile.

### ACCESSORI

- PATTUMIERE CARRELLATE.
- RIPIANI DI FONDO.
- KIT RUOTE.

**Tavoli preparazione carne, pesce e verdure:** realizzati in acciaio inox AISI 304 12/10 mm, con piano di lavoro da 54 mm.

### ACCESSORI

- GRUPPO MISCELATORE acqua calda/fredda.





6

## // ARMADI E TAVOLI ARMADI

**Struttura autoportante** in acciaio AISI 304, con piano da lavoro 54 mm di spessore con portine scorrevoli su guide superiori e tamburate a doppia parete.

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. 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.

### ACCESSORI

- KIT RUOTE.

“ La gamma si completa con angolari, cassettiere e tramogge. ”

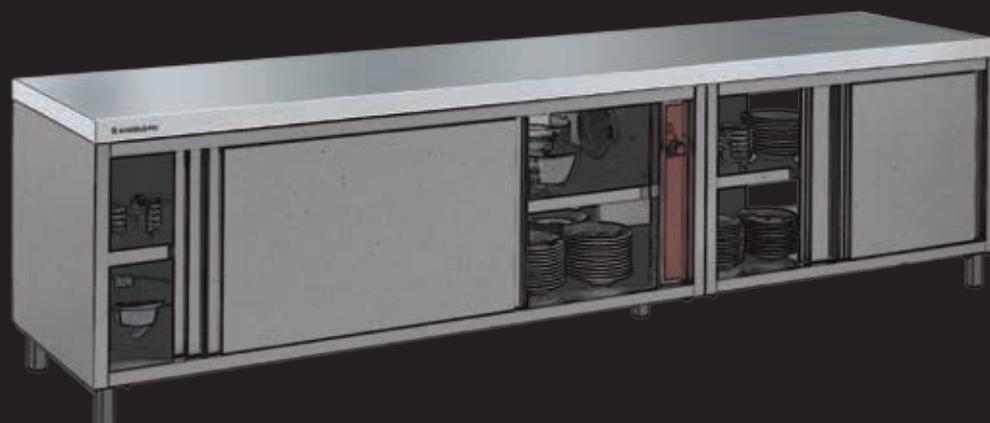




## // PIANI UNICI

Il piano da lavoro alto 54 mm, con o senza alzatina - ricavata in un unico pezzo con il piano è realizzato 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 SI COMPLETA nella parte inferiore di vari elementi senza piano: ARMADI, TRAMOGGE, CASSETTIERE E BASI REFRIGERATE in abbinamenti da 120 a 320 cm di lunghezza; la continuità del piano evita giunzioni, caratteristiche dei piani accostati e riduce i punti di appoggio a terra: L'IGIENE migliora, la ROBUSTEZZA globale della zona di lavoro aumenta, DIMINUISCE IL TEMPO NECESSARIO ALLA PULIZIA.



Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



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

7900601-1

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