

ICON9000



“ Un design unique
et intemporel,
inspiré de l'observation
de l'espace ”



ICON9000



“ La solution
tout-en-un ”

4





Prepare & Cook.

Des temps de préparation et de cuisson plus rapides grâce à des éléments de cuisson haute performance mais aussi grâce à des colonnes multifonctionnelles pouvant être équipées d'éclairage leds, de bacs à ingrédients Gastronom, d'étagères supérieures barreaudées, de prises électriques et d'une arrivée d'eau.



Cook & Hold.

Tous les plats cuisinés à l'avance pourront être maintenus en parfaite condition jusqu'au service grâce au four pluri-ventilé à double turbines et aux différents appareils de cuisson. Les clients seront ainsi satisfaits de la qualité et de la rapidité de service.



Cook & Serve.

Dresser l'assiette, affiner la présentation et servir rapidement en toute commodité, en ayant tout à la portée de la main. Organiser votre ICON 9000 selon vos besoins grâce aux colonnes multifonctionnelles positionnées en hauteur et à des soubassements fermés ou ouverts, neutres, chauffants ou réfrigérés.



Cook & Chill.

Organisation et gain de temps en cuisine avec ICON 9000 : la technique Cook&Chill permet de cuire, refroidir et régénérer pour une gestion optimale des stocks et un excellent résultat gastronomique.

“ L’extension de l’espace,
une valeur ajoutée ”



ICON9000

Le seul système de cuisson modulaire qui optimise l'espace grâce à sa modularité extrême : les éléments de cuisson traditionnels sont juxtaposés à l'horizontal et peuvent être complétés en dessous de divers soubassements et au-dessus des équipements multifonctions. L'ambiance de la cuisine devient un lieu confortable, ergonomique et productif.





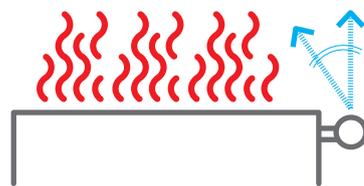


“ Le bien-être en cuisine est notre priorité depuis toujours ”



CHEF COMFORT-PRO

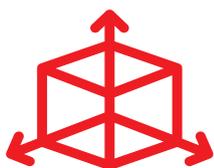
Améliorer la qualité et le bien-être au travail



ICON 9000 est doté du système ingénieux innovant Chef Comfort-Pro qui permet de diffuser un flux d'air verticalement en façade des appareils de cuisson au travers d'une main courante tubulaire perforée. Ce système qui fait fonction de barrière d'air, permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe et réglable selon 3 vitesses.

“ Tout à la portée
de chef ”

10



COLONNES AMENAGEABLES **MULTIFONCTIONS**

Plus d'espace et plus
d'ergonomie pour un maximum
de fonctionnalité

Modularité extrême à l'horizontale et à la verticale: des led pour bien éclairer le plan de travail, des bacs Gastronorm pour avoir les condiments toujours à portée de la main, des prises électriques et des arrivées d'eau pour simplifier les préparations.



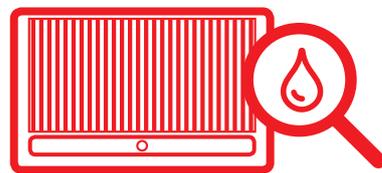






“ Une performance élevée pour une qualité de cuisson optimum ”

13



GRILLES ISSUES DE LA NANOTECHNOLOGIE

Une conception qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson pour un nettoyage simplifié et pour des cuissons parfaites

Grilles barreaudées de cuisson en fonte dotées d'un revêtement de type nanotechnologie. Cette nouvelle conception favorise l'évacuation des graisses de cuisson jusqu'à 8% en plus*. En version gaz, le nouveau profil de la grille optimise le drainage des graisses vers le trou d'évacuation en façade. Les grilles, les pierres céramiques et le brûleur se démontent facilement pour un lavage en lave-vaisselle.

* par rapport au modèle précédent

“ La technologie
au service
de la performance
et de l'efficacité ”

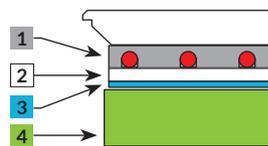


SYSTÈME COOKING-PRO

OPTIMISATION du transfert thermique (+11%) et de la stabilité des températures (-27% de fluctuations par rapport au point de consigne).

DIMINUTION du temps nécessaire pour atteindre le point de consigne (-18%), de la perte de poids sur le produit cuit et de l'énergie utilisée (+11% rendement)* grâce aux résistances électriques incorporées dans un innovant matériau multicouche.

La fonction Easy-Wash simplifie le lavage en amenant la surface de cuisson à une température de 75°C. L'efficacité du lavage est garantie en utilisant peu d'eau et peu de produits détergents.



Matériau multicouche pour grillades et sauteuses électriques

- 1) Résistances incorporées à la plaque d'aluminium
- 2) Isolant en fibre céramique
- 3) Acier inox AISI 441
- 4) Isolant en laine de roche

Energy saving



Jusqu'à 20%
d'économie
énergie*

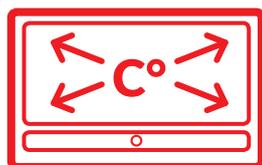


Une grande facilité de nettoyage pour une hygiène maximale



25% de temps en moins pour nettoyer

Uniformité de cuisson



Distribution homogène de la chaleur sur toute la plaque +24%*

Augmentation de la productivité



Avec les nouvelles grillades de 1200 mm

*par rapport au modèle grillade électrique précédent

Commandes indépendantes par zone de cuisson de 40 cm (3 zones indépendantes de chauffe).

“Hygiène est synonyme de sécurité”

16



CONCEPTION HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE

Réduction de 20%
des temps de nettoyage et
de l'utilisation des quantité
des produits détergents.



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857
UNI 8421 – CERT. n° 1865



Regulation (EC) No 1935/2004

CERTIFICATION CSQA CONCEPTION HYGIÉNIQUE
Les équipements de cuisson Angelo Po sont les seuls du
marché à avoir obtenu cette certification.
Leurs caractéristiques conceptuelles et constructives
garantissent un nettoyage simple et une hygiène parfaite.

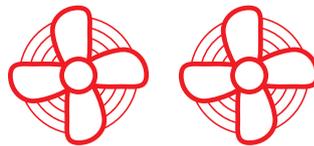
ICON 9000 est conforme au standard IPX5
(protection à l'eau).







“ Certaines cuissons exigent une uniformité absolue ”



FOUR PLURI-VENTILÉ

Double turbine pour garantir une grande performance et une uniformité de cuisson excellente.



HEAVY DUTY

Poignées et manettes en métal. Un dessus en acier inox de 3 mm disponible optionnellement, pour tous ceux qui souhaitent un niveau de robustesse élevé.

FEUX VIFS

Brûleurs à double couronne de 10 et 7 kW, diamètre 130 et 110 mm, et brûleurs à simple couronne de 4 kW, pour le maximum en efficacité, uniformité et échange thermique. Protection contre les infiltrations d'eau par joint en gomme à l'arrière des manettes. Brûleurs et grilles en fonte faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle. Veilleuse pilote pour les brûleurs protégée contre les chocs accidentels et les protéger des infiltrations des liquides. Par sa forme particulière brevetée, le tube Venturi incliné garantit une combustion optimale et réduit au minimum les émissions nocives (CO₂). Le matériau du brûleur, fonte émaillée RAAF, fait office de volant thermique et optimise de 15% le rendement du brûleur. Le support de brûleur a un revêtement céramique qui facilite le démontage et le nettoyage des brûleurs. Le brûleur à double couronne et l'inclinaison particulière de la flamme favorisent l'uniformité thermique et la distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même les plus grandes. La chaleur ne s'accumule plus au même endroit, et permet un meilleur transfert d'énergie vers le produit.



WOK

Woks gaz dédiés à la restauration ethnique dotés de brûleurs haute performance pour une cuisson ultra rapide. Puissance de 18 kW et de 32 kW (pour les marchés hors UE). Brûleur positionné dans une large cuvette soudée et étanche. Groupe sécurité avec veilleuse et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles. La version 18 kW comporte un dessus incliné pour le drainage des liquides vers la vidange en façade au travers d'une grille, une colonne d'eau articulée pour le remplissage des casseroles et deux robinets d'arrivée d'eau pour le nettoyage de la cuvette. La version 32 kW comporte un dessus incliné avec large cuvette pour la vidange des liquides au travers d'un trou d'évacuation, une colonne d'eau articulée pour le remplissage des casseroles et pour le nettoyage de la cuvette.



PLAQUE « COUP DE FEU »

ÉLECTRIQUE

4 zones de chauffe avec contrôle indépendant de la température, régulation manuelle et pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie. Plaque lisse spéciale 12 mm avec surface antirayure de haute dureté.

GAZ

Pour cuissons à chauffe indirecte (sur casserole) de plusieurs types d'aliments, sauces et daubes. Plaque de grande épaisseur en fonte ou acier allié au ras sur le plan, avec disque central amovible, chauffée par un brûleur central au gaz de 12,5 kW pour une excellente efficacité thermique. La plaque radiante iso thermique génère des zones de températures différenciées décroissantes du centre vers les bords. Quand le disque central est démonté, une casserole peut être chauffée en contact direct avec la flamme du brûleur (peut faire fonction de Wok).



PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques de cuisson étanches aux liquides avec dispositif de protection thermique. Les plaques électriques carrées sont fabriquées en fonte et équipées d'une sécurité thermostatique interne pour éviter la surchauffe provoquée par un fonctionnement à vide. Chaque plaque de 4 kW avec surface utile de cuisson de 8,7 dm² est commandée par un commutateur à 5 positions.



INDUCTION

Disponible en version top ou sur soubassement four électrique ventilé par deux turbines, puissance de 5 kW par zone de cuisson dans les versions simple foyer et toute zone, avec 10 niveaux de réglage. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Plus de sécurité dans la zone de travail avec trois capteurs positionnés sous la surface vitrocéramique pour éviter tout fonctionnement à vide.

La puissance varie selon le récipient de cuisson pour garantir la rapidité de chauffe et la rapidité du service.

Très basse émission de chaleur, plus de confort pour l'opérateur puisque toute la puissance et la chaleur sont distribuées sur le fond de la casserole. La surface vitrocéramique lisse et hermétique facilite le nettoyage.

Économie d'énergie : jusqu'à 80% par rapport aux plaques électriques classiques.



21



MARMITE

Pour toutes les cuissons par immersion. Le modèle à chauffe directe est recommandé pour les fonds bruns, les soupes et les bouillons.

Le modèle à chauffe indirecte (enveloppe double paroi contenant de l'eau) est recommandé pour les confitures, les sauces et les préparations alimentaires qui ne doivent pas être mélangées en permanence. Cuve de cuisson avec fond en acier AISI316L pour une plus grande protection contre les risques d'oxydation pouvant être provoqué par un contact intense avec l'eau et le sel. Plan de travail embouti avec cuve parfaitement scellée au plan. Cuve à fond brillant et parois satinées pour un nettoyage plus simple. Charnières couvercle haute résistance.

En version gaz, chauffe par batteries de brûleurs tubulaires en acier inox à commandes indépendantes, avec robinet à gaz, veilleuse pilote et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles.



GRILLADES

Plaque de cuisson scellée et étanche aux liquides pour un nettoyage rapide et efficace. Plan embouti légèrement incliné pour la récupération et l'écoulement des liquides. Évacuation dans le bac encastré dans le bandeau de façade. Selon le type d'aliments, plusieurs types de matériaux sont recommandés :

- 1 - Compound Bimétal, adapté pour la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. Caractéristiques : bon échange thermique, faibles rayonnements dans l'environnement.
- 2 - Acier doux, adapté pour la cuisson des viandes et légumes. Caractéristiques : excellent échange thermique et rapidité de cuisson.
- 3 - Chrome pour poisson, fromages et œufs. Caractéristiques : maintien au chaud/diffusion de la chaleur au niveau de la plaque et maintien du brillant de la plaque à long terme. Facilité de nettoyage.

ÉLECTRIQUE

Modèles électriques avec le révolutionnaire système COOKING-PRO et contrôle thermostatique par capteurs dans la plaque pour éviter la surchauffe de la surface de cuisson. Disponibles en version top ou sur soubassement four électrique ventilé par deux turbines.

GAZ

Les systèmes de combustion multi-éléments MCE (brûleurs à trois rampes) et le contrôle thermostatique de la puissance (capteurs thermiques sous la plaque) optimisent la distribution de l'énergie thermique sur la surface de cuisson. Allumage électronique des brûleurs par train d'étincelles.



FOUR

Soubassement four ventilé par deux turbines, disponible en version gaz ou électrique, en acier inox AISI 430. Par rapport au four à une seule turbine, le système à double turbine optimise l'uniformité thermique dans l'enceinte de cuisson et augmente de deux fois la productivité du four statique traditionnel. En effet, le système peut cuire parfaitement plusieurs plats par cycle de cuisson. Échelles porte-plats démontables en acier inox positionnables sur trois niveaux. Porte du four isolée à double paroi. Joint en caoutchouc en façade du four. Capacité GN 3 x 2/1. Allumage par train d'étincelles dans les versions gaz.



ÉLÉMENTS NEUTRES

Éléments en acier inox AISI 304. Plusieurs configurations disponibles : plan de travail neutre, plan neutre avec colonne d'eau, versions avec ou sans tiroirs, plan avec support salamandre intégré, éléments en soubassement avec douchette rétractable ou prises électrique et bac du chef.



GRILLADES BARREAUDÉES

Revêtement révolutionnaire issue de la nanotechnologies (brevet italien en cours) - Facilitant les opérations de nettoyage.

ÉLECTRIQUE

Le système innovant des résistances électriques directement en contact avec la grille de cuisson, permet de réduire les consommations d'au moins 20% par rapport aux produits actuellement sur le marché. Il garantit une montée plus rapide de la température et le maintien au chaud, évitant ainsi les gaspillages d'énergie. La grillade barreaudée électrique est dotée d'un bac à eau sous le plan de cuisson pour éliminer les fumées et récupérer les graisses. L'humidité qui se forme par l'évaporation de l'eau sous la grillade barreaudée, améliore la cuisson et rend l'aliment plus tendre.

Robinet manuel pour remplir avec précision le bac. Le module des résistances peut être soulevé pour une parfaite accessibilité au nettoyage.

GAZ

Disponibles en version top ou sur soubassement, le brûleur à deux rampes de 9 kW, chauffe les pierres céramiques situées dans la cage inox grillagée, sur laquelle repose les barreaux de cuisson en fonte.

Les barreaux en fonte sont ensuite chauffés par rayonnement, augmentant la productivité pour la même consommation énergétique.

La forme allongée des barreaux favorise l'uniformité et la qualité de cuisson, ainsi que le drainage des graisses vers l'avant.

Le bac de récupération des graisses de cuisson est positionné sur toute la profondeur de chaque brûleur. La grille barreaudée de cuisson est inclinable.

Les grilles barreaudées, les pierres céramiques et le brûleur se démontent facilement pour le nettoyage au lave-vaisselle.



BAIN-MARIE

Cuve emboutie à angles largement rayonnés, avec fond incliné pour la vidange en façade et soudage en continu au plan de travail avec bords anti-ruissellement. Contrôle thermostatique de 30 à 90°C et contrôle de sécurité thermique pour empêcher le fonctionnement à sec. Vidange eau en façade avec commande à rotation pour prévenir toute ouverture accidentelle.

ÉLECTRIQUE

Isolation du compartiment des résistances sous la cuve - amélioration du rendement de 20% et économie d'énergie (jusqu'à 25%) par rapport au modèle précédent.

GAZ

Groupe sécurité avec soupape thermostatique, veilleuse pilote et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles avec possibilité d'allumage manuel.



23



POLYCUISEUR À EAU

Cuisson des pâtes ou de tout autre produit nécessitant une cuisson à l'eau type riz, légumes etc...

Cuve de cuisson emboutie en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm, qui garantit une indéformabilité sur le long terme et une plus grande résistance à l'action corrosive du sel. Versions avec pressostat automatique de remplissage de la cuve avec arrêt au niveau max. et ajout d'eau au niveau min. (uniquement pour le modèle high). Version disponible avec régulation manuelle du niveau de l'eau.

Les performances sont garanties par une chambre de combustion positionnée en dessous et autour de la cuve. Rapport W/I supérieur de 15% à la moyenne des cuiseurs à eau disponibles sur le marché.



FRITEUSES

Modèles électriques avec résistances immergées dans la cuve et relevables pour le nettoyage, modèles gaz avec tubulures gaz à l'intérieur de la cuve ou version avec brûleurs positionnées à l'extérieur de la cuve de forme type «V». Allumage électronique direct des brûleurs gaz par ionisation de flamme ou allumage électronique par train d'étincelles avec veilleuse. Le système par ionisation de flamme et la précision du contrôle thermostatique garantissent le fonctionnement de la friteuse uniquement en cas de réel besoin (diminution des gaspillages d'énergie et optimisation de la cuisson). Il est possible d'économiser jusqu'à 600 kW par an (60 m³ gaz), par rapport aux friteuses avec veilleuse pilote.

Gestion des programmes de friture par carte électronique, alarmes HACCP et dégivrage des graisses solides. Versions avec relevage automatique du panier et système de filtration de l'huile intégré : vidange de l'huile dans un bac en soubassement avec filtration puis remontée automatique de l'huile dans la cuve.



SAUTEUSE

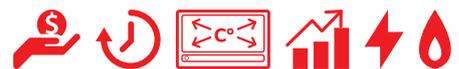
Polyvalence de cuissons pour différents type de produits: sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile. Profil d'acheminement des liquides en façade pour une vidange optimale. Charnière haute résistance pour une ouverture et blocage du couvercle. Version du fond de cuve en acier inox AISI 304 (pour les cuissons plus délicates) ou du fond de cuve en alliage compound 12 mm (bimétal FE+316L) pour allier rapidité de chauffe, meilleure diffusion thermique, polyvalence de cuisson hygiène et durabilité. Relevage automatique ou manuel. Robinet d'arrivée d'eau directement dans la cuve.

ÉLECTRIQUE

Modèles électriques avec système COOKING-PRO et contrôle thermostatique par capteurs dans la plaque pour éviter la surchauffe de la surface de cuisson.

GAS

Les deux brûleurs spéciaux à six rampes sous le fond de cuve apportent une excellente uniformité thermique. Il garantit des cuissons homogènes et une grande économie d'énergie. Modulation de la puissance de chauffe avec capteur thermique à double seuil de température monté directement dans le fond de cuve. Allumage électronique des brûleurs par train d'étincelles de la veilleuse. La modulation de puissance permet de rationaliser la distribution de la puissance selon les besoins de cuisson pour garantir en permanence la bonne température sans excès thermiques.



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ MIXTE

Soubassement réfrigéré à tiroir, structure extérieure en acier inox AISI 304, grand tiroir intérieur en ABS, capacité GN 4x 1/1 h = 100 mm.

Le système breveté garantit le maintien de la température et le contrôle précis de l'humidité. Limitation de la déshydratation, qualité de conservation des aliments est garantie à long terme, réduction des gaspillages de 71%.

Température de fonctionnement : -22°/+15°C, avec version dotée de fonction de refroidissement rapide.



“ Des propositions sur mesure ”

INSTALLATIONS

A SUR ROULETTES

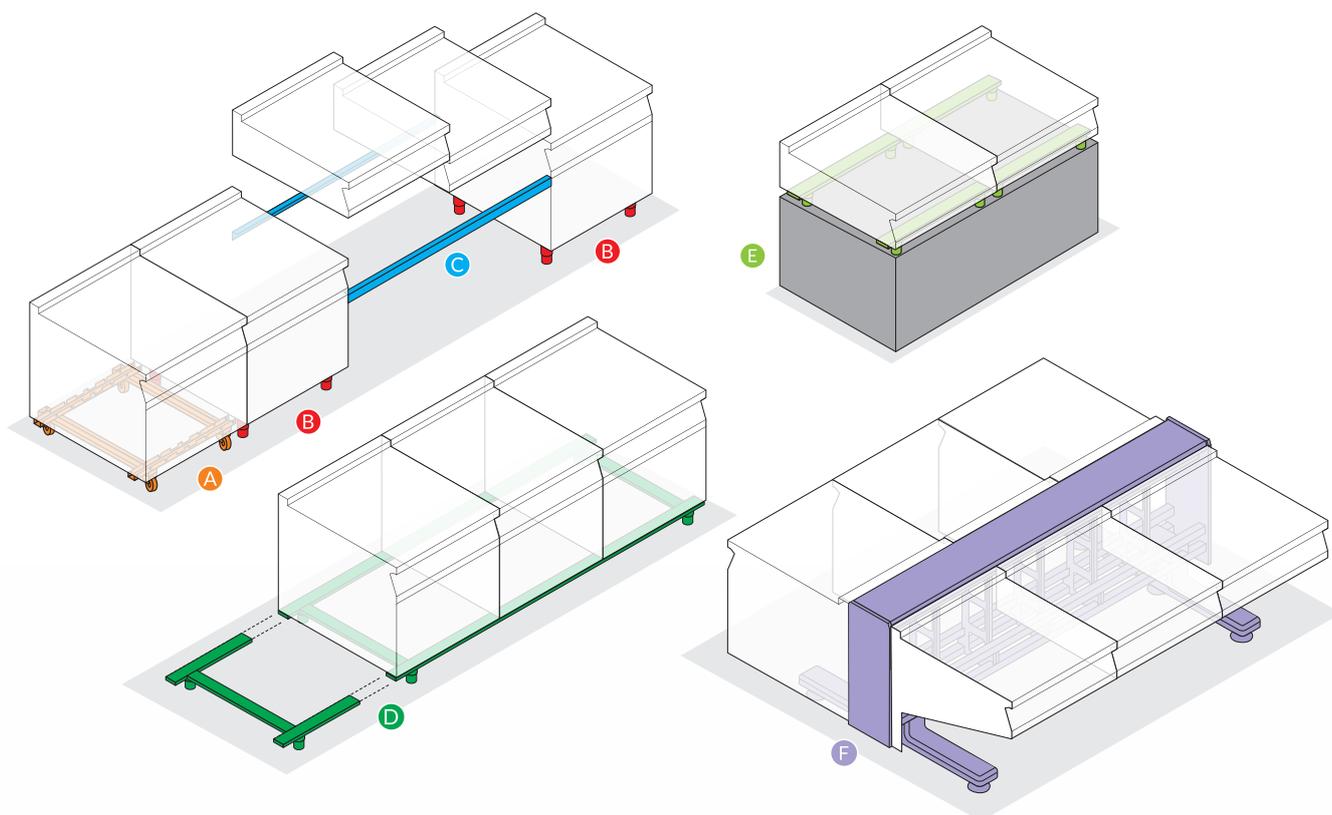
C EN PONT SUR BAIES LIBRES

E SUR SURFACES D'APPUI

B SUR PIEDS

D SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS

F SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE UN FRONT OU DEUX FRONTS



ICON9000

Grillade COOKING-PRO

Grillade barreaudée avec
NANOTECHNOLOGIES

Porte-bacs
Gastro-norm

Arrivées
d'eau

Poignées et
manettes en métal

Four pluriventilé par deux turbines



“Since 1922
innovation has
always been our
finest ingredient”



Étagères barreautées supérieures

Prises électriques

Système CHEF COMFORT-PRO
Main courante à flux d'air

www.angelopo.com

7900620-4

 **ANGELO PO**
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



La protection de l'environnement et le contrôle de la qualité font partie, pour Angelo Po, d'un engagement constant et scrupuleux. L'entreprise organise pour le monde entier, une série de contrôles pour garantir la bonne correspondance de ses équipements à toutes les conditions de sécurité, à la bonne conformité, aux économies d'énergie, à la durabilité et aux meilleures performances.

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.ANPF