

ICON9000



“Einzigartiges zeitloses Design, optimale Raumnutzung”



ICON9000



“Die All-in-One-Lösung”





Prepare & Cook.

Schnelle Vor- und Zubereitung: Dank der Multifunktionskolonnen integrierten LED-Leuchten, GN-Behälter-Gestell, Pfannenabstellroste, Steckdosen, Wasserhähne sowie mit der hochgradigen leistungsfähigen Küchenmodule.



Cook & Hold.

Schnellere und gezieltere Zubereitung durch den Doppel Heißluftbetriebenen Backofen; dadurch wird Qualität und Zeit erfolgreich erzielt.
Ihre Gäste werden mit der Qualität und Geschwindigkeit des Services sehr zufrieden sein.



Cook & Serve.

Schneller anrichten, verfeinern und servieren: Große Arbeitserleichterung da mehr in Reichweite ist. Das Icon 9000 System mit bedarfsgerechte variable Konfiguration der Unterbauten; offen, neutral, beheizt oder gekühlt.



Cook & Chill.

Mit dem System Icon 9000 können Sie die Organisation in der Küche optimieren und dadurch Zeit sparen: Die Technik Cook&Chill gestattet das Garen, Kühlen, Schockfrostern und Regenerieren, so dass man die Bevorratung perfekt planen und eine unvergleichliche gastronomische Qualität anbieten kann.

“ Die Erweiterung des Raums als Mehrwert ”



ICON9000

Das einzige modulare Küchensystem, mit dem Sie Dank der umfassenden Kombinationsmöglichkeiten Ihr Raum optimal ausnutzen können: Es vereinen sich die herkömmlichen nebeneinander aufstellbaren Module mit den über oder unter der Arbeitsplatte installierbaren Multifunktionselementen, so dass man ein freundlicheres und produktiveres Küchenambiente schaffen kann.





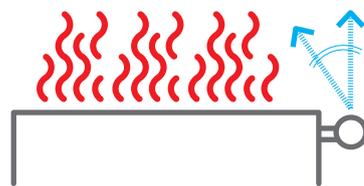


“ Das Wohlbefinden in der Küche ist seit jeher unsere Priorität ”



CHEF COMFORT-PRO

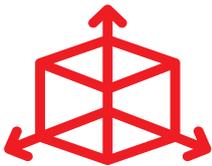
Verbessert die Qualität und den Komfort des Arbeitsplatzes



Das System ICON 9000 verfügt über das innovative System CHEF COMFORT-PRO, das eine unsichtbare Barriere zwischen der Kochzone und dem Koch schafft. Chef Comfort-Pro reduziert die vom Gerät kommende Hitze und schafft so eine angenehmere Arbeitsumgebung. Zugleich werden Rauchgase und schlechte Gerüche wirkungsvoll in Richtung der Abzugshaube geleitet, wodurch die Absaugung optimiert und das Aufheizen der Umgebung und die damit die verbundene Energieverschwendung vermieden wird. Die Belüftungsrichtung des Chef Comfort-Pro ist einstellbar, es stehen drei Leistungsstufen zur Verfügung: Dies ermöglicht die Anpassung an die eigenen Erfordernisse.

“Alles
in Reichweite
des Kochs”

10



MULTI-FUNKTION- ANBAUKOLONNEN

Mehr Platz und Ergonomie
für die maximale
Funktionalität

Viele Kombinationsmöglichkeiten in Breite und Höhe stehen zur Auswahl: LED-Leuchten für die ideale Beleuchtung der Arbeitsplatte; GN-Behälter, damit sind Zutaten immer griffbereit; Steckdosen und Wasserhähne erleichtern ebenfalls das Vor und Zubereiten.



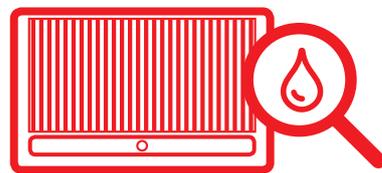






“Hohe Leistungen zugunsten der Qualität der Speisen”

13



GRILLROST MIT NANOTECHNOLOGIE

Hierdurch läuft das Fett besser ab, was der Qualität des Grillguts zugute kommt und die Reinigung der Roste erleichtert.

Grillroste aus Gusseisen mit nanotechnologischer Oberflächenbeschichtung, vereinfacht den Fettablauf um 8%*. Bei der gasbeheizten Version begünstigt das neue Profil des Grillrosts ebenfalls das Abfließen des Fetts hin zum vorderen Auffangpunkt. Rost, Keramikfliesen und Brenner können in einfacher Weise vollständig ausgebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell

“ Die Technologie zum Erhöhen der Leistungsmerkmale und der Effizienz ”

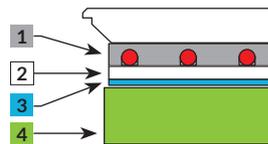


SYSTEM COOKING-PRO

BESSERE Wärmeübertragung (+11%) und stabilere Temperaturen (-27% Schwankungen um die eingestellte Temperatur).

KÜRZERE Zeit bis zum Erreichen der gewählten Temperatur (-18%), weniger Gewichtsverlust des Garguts und geringerer Energieverbrauch (+11% Wirkungsgrad)* dank der in ein innovatives Mehrschichtmaterial eingeschlossenen Heizwiderstände.

Einfache Reinigung Dank der Funktion Easy-Wash, die die Kochfläche auf 75°C regelt, so dass mit nur wenig Wasser und Reinigungsmittel einfacher gereinigt werden kann.



Mehrschichtmaterial der elektrischen Bratplatten und Bratpfannen

- 1) In Aluminium eingeschlossene Heizwiderstände
- 2) Isoliermaterial aus Keramikfaser
- 3) C.N.S. nach DIN 1.4509
- 4) Isoliermaterial aus Steinwolle

Energy saving



Bis zu 20% weniger Energie*

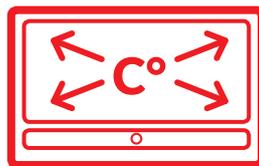


Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit



-25% weniger
Zeitaufwand für die
Reinigung

Gleichmäßige Garung



Gleichmäßige Verteilung
der Hitze über die ganze
Platte +24%*

Gesteigerte Produktion



Durch die neuen
Maßen der Bratplatten
1200 mm

*Im Vergleich zum Vorgängermodell
der elektrischen Bratplatte

Separate Bedieneinrichtungen für
jede einzelne Kochzone von 40 cm

“Hygiene steht für Sicherheit”



16

ZERTIFIZIERTES HYGIENISCHES DESIGN

Reinigungszeiten und
Verbrauch an chemischen
Produkten um 20% reduziert



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



Regulation (EC) No 1935/2004

CSQA-ZERTIFIZIERUNG DES HYGIENISCHEN DESIGNS:
Die Kochgeräte von Angelo Po sind die einzigen Geräte
auf dem Markt, die über diese Zertifizierung verfügen. Ihre
konstruktiven und baulichen Merkmale garantieren die
einfache Reinigung und die ordnungsgemäße Entkeimung.

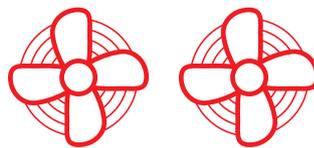
Das System ICON9000 hat die Schutzart IPX5 (geschützt
gegen Strahlwasser).







“ Bestimmte Zubereitungen bedürfen einer absoluten Uniformität ”



BACKOFEN MIT **DOPPELTER HEISSLÜFTUNG**

Zwei Ventilatoren perfektionieren die Leistung sowie das gleichmäßige Garung.



HEAVY DUTY

Griffe und Schalter aus Metall. Für eine maximale Robustheit gibt es die Arbeitsplatte aus 3 mm dickem Stahl.

GASHERDE

Leistung 7 und 10 kW, Doppelkranzbrenner 110 und 130 mm Durchmesser und Einkranzbrenner 4 kW für maximale Effizienz und gleichförmige Hitzeverteilung. Schalter mit Gummidichtung zum Schutz gegen das Eindringen von Wasser. Brenner und Topfträgerroste aus Gusseisen; sie können leicht ausgebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden. Zündflammenbrenner, gegen Stöße geschützt und zum Schutz gegen Kontakt mit Flüssigkeiten erhöht angeordnet. Das geneigte Venturirohr mit seiner innovativen patentierten Geometrie garantiert die optimale Verbrennung und reduziert so die Schadstoffemission (CO₂) auf ein Minimum. Der Brenner besteht aus emailliertem RAAF Gusseisen, das eine ausgezeichnete Wärmeabgabe garantiert und den Wirkungsgrad des Brenners um 15% erhöht. Die Brennerhalter haben eine Keramikbeschichtung, um den Ausbau und die Reinigung des Brenners zu erleichtern. Der Doppelkranzbrenner und die besondere Neigung der Flamme garantieren die gleichförmige und optimale Hitzeverteilung auch bei großen Töpfen. Dies verhindert einen Hitzestau an einer einzigen Stelle und optimiert die Wärmeübertragung auf das Gargut.

NEUE VERSIONEN:

- * Modell 1200 mm mit 3 Brennern 10 kW + 3 Brennern 7 kW (mit und ohne Umluftofen)



WOK

WOK-Gas-Kochstelle für ethnische Restaurants mit Brennern mit sehr hohem Wirkungsgrad zum schnellen Garen der Speisen.

Leistung 18 kW und 32 kW (nur für die Märkte außerhalb der EU). Der Brenner befindet sich in einer großen Mulde, die hygienisch dicht verschweißt ist. Sicherer Betrieb dank Zündflamme und Thermoelement, die geschützt untergebracht sind. Elektronische Zündung. Die Version mit 18 kW Leistung verfügt über eine geneigte Fläche, die die Flüssigkeiten zum vorderen Gitter ableitet, eine Gelenkarmatur zum Füllen der Töpfe und zwei zusätzliche Hähne für die Reinigung der Mulde. Die Version mit 32 kW Leistung hat eine geneigte Fläche mit großer Mulde und Ablauf, eine Gelenkarmatur zum Füllen der Töpfe und für die Reinigung der Mulde.

NEUE VERSIONEN:

- * Modelle 800 mm WOK mit 18 kW oder 32 kW Leistung



GLÜHPLATTENHERD

ELEKTRISCH

4 unabhängig manuell regulierbare Zonen, vorgerüstet mit Fernüberwachung der Leistungsspitzen.

Spezielle kratzfeste Glühplatte, 12 mm, mit großer Oberflächenhärte.

GAS

Zum Kochen mit indirekter Hitze (im Topf) von verschiedenen Lebensmitteln, Soßen und Schmorbraten. Sehr dicke Gusseisenplatte (30 mm) mit abnehmbarer Mittelscheibe; Beheizung mit einem zentralen Gasbrenner von 12,5 kW für einen höheren thermischen Wirkungsgrad. Dank der Rippung der Glühplatte nimmt die Temperatur von der Mitte (500°C) nach außen hin (250°C) ab. Entfernt man die Mittelscheibe (320 mm, für Wok), kann man die Pfanne direkt auf die Flamme des Brenners absenken.

NEUE VERSIONEN:

- * Auftischmodell 400 mm mit 2 Kochzonen
- * Auftischmodell 800 mm mit 4 Kochzonen



ELEKTROPLATTEN HERD

Flüssigkeitsdichte Kochplatten mit thermischer Schutzeinrichtung. Die elektrischen Kochplatten sind aus Gusseisen und verfügen über eine interne thermostatische Sicherheitsvorrichtung, um eine Überhitzung zu verhindern, wenn die Platten eingeschaltet sind und sich kein Topf auf ihnen befindet. Jede Platte von 4 kW und mit einer Nutzkochfläche von 8,7 dm² verfügt über einen Schalter mit 5 Schaltstellungen.

NEUE VERSIONEN:

- * Modelle ohne Fernüberwachung der Leistungsspitzen
400 mm Auf Tischmodell 400V oder 230V
800 mm Auf Tischmodell 400V oder 230V
- * Modelle für die Bodenaufstellung mit Elektrobackofen mit Ober-/Unterhitze ohne Fernüberwachung der Leistungsspitzen
800 mm mit Backofen 400V oder 230V



INDUKTION

5 kW Leistung pro Heizzone, folgenden Versionen stehen zu Verfügung, einzel Induktion sowie Flächen Induktion in 10 Leistungsstufen. Kochfeld aus Glaskeramik (CERAN) mit einer Stärke von 6 mm. Erhöhte Sicherheit im Arbeitsbereich durch drei Sensoren unter dem Glaskeramik-Kochfeld, die den ungewollten Betrieb verhindern. Kurze Reaktionszeit dank der Leistungsregelung in Abhängigkeit vom verwendeten Kochgeschirr.

Dies ermöglicht einen schnelleren Service. Sehr geringe Wärmeabstrahlung in die Umgebung und erhöhter Komfort für den Koch, da die gesamte Leistung und Wärme an den Topfboden abgegeben wird. Das vollkommen glatte und wasserdichte Glaskeramikfeld ist besonders reinigungsfreundlich.

Energieeinsparung: bis zu 80% im Vergleich zu einem herkömmlichen Platten-Elektrokochherd.

NEUE VERSIONEN:

- * Auf Tischmodelle 400 mm: 2 einzel Induktion oder Flächen Induktion
- * Auf Tischmodelle 800 mm: 4 einzel Induktion oder Flächen Induktion



21



KOCHKESSEL

Zum Kochen im Wasserbad geeignet. Das Modell mit direkter Beheizung empfiehlt sich für die Zubereitung von braunen Fonds, Suppen und Brühen. Das Modell mit indirekter Beheizung (mit Wasser gefüllte Doppelwand) eignet sich zum Zubereiten von Marmelade, Soßen und Speisen, die nicht ständig umgerührt werden müssen. Becken mit Boden aus C.N.S. nach DIN 1.4404 zum Schutz gegen Oxidation durch den ständigen Kontakt mit Wasser und Salz. Die tiefgezogene Mulde, die das Kochgefäß aufnimmt, hat einen polierten Boden und satinierte Wände, wodurch die Reinigung beträchtlich erleichtert wird. Das besonders widerstandsfähige Scharnier garantiert, dass der Deckel stets problemlos geöffnet und wieder richtig geschlossen werden kann.

Die Version mit Gas-Beheizung verfügt über unabhängige Rohrbrennersätze aus Edelstahl mit Gasventil, Zündflamme und Thermoelement. Elektronische Zündung.

NEUE VERSIONEN:

- * Modelle 100 Liter, mit indirekter elektrischer Beheizung, Standardausführung oder Autoklav



BRATPLATTE



Flüssigkeitsdicht eingelassene Bratplatte, die leicht und schnell gereinigt werden kann. Tiefgezogene Arbeitsfläche mit Mulde zum Auffangen und Ableiten der Flüssigkeiten. Ablauf in Behälter unter der Arbeitsplatte, die auf einem geeigneten Träger angeordnet ist, um die Reinigungssätze für Bratplatten aufnehmen zu können. Je nach Lebensmittel werden die folgenden Materialien empfohlen:

- 1 - Compound (max. Temperatur beim elektrischen Modell 270°C und beim gasbeheizten Modell 320°C) für Fleisch, Fisch und Gemüse. Eigenschaften: guter Wärmetausch, geringe Emission in die Umgebung und dauerhaft brillante Plattenoberfläche.
- 2 - Weichstahl (max. Temperatur beim elektrischen Modell 270°C und beim gasbeheizten Modell 320°C) für Fleisch und Gemüse. Eigenschaften: optimaler Wärmetausch und schnelle Garung.
- 3 - Chrom (max. Temperatur beim elektrischen Modell 280°C und beim gasbeheizten Modell 270°C) für Fisch, Käse und Eier. Eigenschaften: Aufrechterhaltung/Verbreitung der Wärme auf der Platte und dauerhaft brillante Oberfläche.



ELEKTRISCH

Elektrisch beheizte Modelle mit dem innovativen System COOKING-PRO: thermostatische Regelung mit Sensoren in der Bratplatte, um die Überhitzung der Bratfläche und der in ein innovatives Material (Aluminiumblech mit Isolierung aus Keramikfaser; Blech aus C.N.S. nach DIN 1.4509 mit Isolierung aus Steinwolle) eingeschlossenen Heizwiderstände zu verhindern. COOKING-PRO garantiert hohe Leistungen, gleichförmige Garung (+24% im Vergleich zu den Vorgängermodellen) und Energieeinsparung (bis zu 20%) und Zeiteinsparung. Stabilere Temperaturen (+27%) auch bei voller Beladung mit gefrorenen Lebensmitteln. Programm Easy-Wash für die Reinigung der Bratplatte, das die Bratfläche auf eine Temperatur von 75°C geregelt, so dass sie mit wenig Wasser und Reinigungsmittel gründlich gereinigt werden kann.

GAS

Das Mehrfachelement-Verbrennungssystem MCE (dreirohrige Brenner) verspricht eine bessere Verteilung der Wärme auf der Bratfläche. Gleichmäßige Beheizung der Platte Dank der einheitlichen Verteilung der Hitze auf der Oberfläche und der thermostatischen Regelung der Leistung (Wärmesensoren unter der Bratplatte). Maximale Leistung dank einer Flächenleistungsdichte W/dm^2 von mehr als 13% im Vergleich zu marktüblichen Geräten. Zünden der Brenner mit elektronischer Zündung.

NEUE VERSIONEN:

- * Auftischmodelle 1200 mm, elektrisch oder gasbeheizt, 3 unabhängige Kochzonen. Glatte Bratplatte aus Weich- oder Verbundstahl

BACKOFEN

Elektrisch oder gasbeheizter Unterbau-Backofen mit doppelter Heißluftführung, aus C.N.S. nach DIN 1.4104. Das System mit doppelter Heißluftführung sorgt im Vergleich zu Backöfen mit nur einem Ventilator für die gleichförmigere Verteilung der Hitze im Backofen und verdoppelt die Produktivität im Vergleich zu einem Backofen mit Ober-/Unterhitze, da mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können. Herausnehmbare Führungsschienen aus Edelstahl, die auf drei Einschubebenen angeordnet werden können. Isolierte doppelwandige Backofentür. Gummidichtung auf der Backofenvorderseite. Fassungsvermögen 3 x 2/1GN. Elektronische Zündung bei den gasbeheizten Versionen.

NEUE VERSIONEN:

- * 800 mm elektrisch oder gasbeheizter Backofen mit doppelter Heißluftführung



GRILLROSTE

Innovative nanotechnologische Oberflächenbeschichtung (italienisches Patent beantragt), die die Reinigung vereinfacht.

ELEKTRISCH

Dank des innovativen Kontaktsystems, bei dem die Heizwiderstände direkt am Rost anliegen, kann der Verbrauch im Vergleich zu den marktüblichen Geräten um 20% gesenkt werden. Das Aufheizen geht so schneller vonstatten und die Temperatur wird besser gehalten, wodurch Energieverschwendung vermieden wird. Beim Elektrogrill dient das Wasser unter der Garzone dazu, die Rauchbildung zu vermeiden und das ablaufende Fett aufzufangen. Außerdem verbessert der erzeugte Wasserdampf die Garung des Grillguts, da es weicher wird.

Mechanischer Wasserhahn zur besseren Regelung des Wasserzulaufs in die Fettauffangschale. Die Heizwiderstandgruppe kann angehoben werden, damit die darunter befindliche Schale gründlich und vollständig gereinigt werden kann.

GAS

Der zweiröhrige Brenner mit 9 kW Leistung erhitzt die Keramikfliesen in den Halterungen aus Edelstahl, auf denen der Grillrost aus Gusseisen aufliegt. Die Beheizung erfolgt durch Strahlung und erhöht so die Produktivität bei gleichem Energieverbrauch. Die besondere längliche Form der Grillroste verbessert die Gleichmäßigkeit und Qualität der Garung und begünstigt das Abfließen des Fetts hin zum vorderen Auffangpunkt. Behälter zum Auffangen der Rückstände auf der ganzen Tiefe unter jedem einzelnen Brenner. Der Grillrost ist kippbar.

Grillrost, Keramikfliesen und Brenner können in einfacher Weise vollständig ausgebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden.

NEUE VERSIONEN:

- * Auftischmodell 1200 mm elektrisch, mit 3 unabhängigen Grillzonen und Schalenträger
- * Auftischmodell 1200 mm Gas, mit 3 unabhängigen Grillzonen
- * Auftischmodell 400 mm



BAINMARIE

Tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken, geneigtem Boden für den besseren Ablauf nach vorn und durchgehender Schweißverbindung mit der Mulde, die eine Vertiefung zum Aufnehmen des Kondenswassers umfasst. Thermostatische Regelung der Temperatur von 30° bis 90°C und thermische Sicherheitsvorrichtung, die den Betrieb ohne Wasser verhindert. Wasserauslass auf der Vorderseite mit Drehbetätigung, damit er nicht versehentlich geöffnet wird.

ELEKTRISCH

Optimale Dämmung des Heizraums unter dem Becken mit einem um 20% erhöhten Wirkungsgrad und geringerem Energieverbrauch (bis -25%) im Vergleich zum Vorgängermodell.

GAS

Kontrolle des Betriebs durch Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement. Elektronische Zündung, manuelles Zünden möglich.



FRITTEUSE

Lieferbar sind gasbeheizte Modelle mit eingetauchten Rauchrohren oder mit V-Becken (Brenner außerhalb des Beckens) sowie elektrische Modelle. Zünden der Brenner mit direkter Zündung, gesteuert von Elektronik mit Ionisationszündsicherung, oder mit elektronischer Zündung. Die Ionisationszündsicherung und die präzise thermostatische Regelung ermöglichen, dass das Gerät nur dann eingeschaltet wird, wenn es wirklich gebraucht wird (verringerte Energieverschwendung und optimierter Garprozess), was eine Energieeinsparung von bis zu 600 kW im Jahr (60 m³ Gas) im Vergleich zu Fritteusen mit Zündflamme ermöglicht. Um 18% höhere Leistungsdichte gegenüber den wichtigsten sonstigen Geräten auf dem Markt. Produktivität bis 45 Kg Kartoffeln/Stunde (AGA-Prüfung) dank einer Leistung von 1105 W/l. Steuerkarte für die Verwaltung der Frittier Programme, der HACCP-Alarme und der Fettschmelzefunktion. Lieferbar sind Modelle mit automatischer Korb Hebemechanismus und Modelle mit Ölfilterung, tastengesteuerter automatischer Rückleitung in das Becken und sicherer Entleerung in einen darunter befindlichen eingebauten Behälter. Die Entleerung begünstigt die Filtration und verhindert so, dass das Öl verdirbt.

NEUE VERSIONEN:

- * elektrisch beheizte Modelle von 15 Litern:
 - 400 mm mit elektromechanischen oder elektronischen Bedieneinrichtungen
 - 800 mm mit elektromechanischen oder elektronischen Bedieneinrichtungen
- * gasbeheizte Modelle von 22 Litern:
 - 400 mm ein Becken, elektronisch
 - 800 mm zwei Becken, elektronisch



KIPPBRATPFANNE

Mehrzweckgerät zum Zubereiten von Soßen, Schmorbraten, Rührspeisen und in Öl gedünsteten Speisen. Profil zum Ableiten der Flüssigkeiten in den vorderen Bereich der Pfanne zum punktgenauen Ausgießen. Das professionelle widerstandsfähige Scharnier garantiert, dass der Deckel stets problemlos geöffnet und wieder richtig geschlossen werden kann. Wahlmöglichkeit zwischen Pfannenboden aus C.N.S. nach DIN 1.4301 (für die empfindlicheren Speisen) oder aus Compound 12 mm, um schnelle Beheizung, optimale Wärmeverteilung, Hygiene und lange Lebensdauer der Oberflächen zu vereinen. Automatisches oder manuelles Anheben und Wasserzulauf direkt ins Becken.

ELEKTRISCH

Elektrisch beheizte Modelle mit dem System COOKING-PRO: thermostatische Regelung mit Sensoren in der Bratplatte, um die Überhitzung der Bratfläche und der in ein innovatives Material (Aluminiumblech mit Isolierung aus Keramikfaser; C.N.S. nach DIN 1.4509 mit Isolierung aus Steinwolle) eingeschlossenen Heizwiderstände zu verhindern. COOKING-PRO erhöht die Leistung, die gleichmäßige Garung, die Energieeinsparung und verringert den Zeitaufwand.

GAS

Die zwei sechsröhrigen Brenner und der sehr dicke Beckenboden garantieren die gleichförmige Hitzeverteilung, so dass die Speisen mit einem minimalen Energieverbrauch gleichmäßig gegart werden können. Die Abgabe der Heizleistung wird von einem Leistungsregler gesteuert, der mit einem in den Beckenboden eingesetzten Wärmesensor mit zwei Temperaturschwellen angeschlossen ist. Elektronische Zündung der Zündflamme. Die Leistung wird bedarfsmäßig geregelt und den tatsächlichen Bedarf angepasst; jederzeit die richtige Temperatur ohne übermäßige Temperaturspitzen. Die Energieverschwendung kann so um 20% gegenüber dem herkömmlichen Ein-Aus-System verringert werden. Außerdem sind unterschiedliche Arten der Garung möglich (von sehr schnell bis sehr langsam).

NEUE VERSIONEN:

- * elektrisches Modell 30 Liter mit festem Becken



NUDELKOCHER

Zum Nudelkochen oder andere Garungen in Wasser mit Gastronorm-Behältern. Tiefgezogenes Becken aus C.N.S. nach DIN 1.4404, Stärke 15/10 mm, zur Gewährleistung der Formbeständigkeit und der erhöhten Korrosionsbeständigkeit gegenüber des Salzes. Automatischer Druckschalter, Stopp bei max. Füllstand und Nachfüllen bei Mindestfüllstand (nur beim Modell high) zum Schutz gegen den Fehlbetrieb des unbeaufsichtigten Gerätes. Modell mit manueller Regelung des Wassers lieferbar. Die Brennkammer, die sich unter und um das Becken erstrecken, bringen hohe Leistungen. Leistungsdichte W/I um 15% höher als der marktübliche Durchschnitt.

NEUE VERSIONEN:

- * 400 mm und 800 mm mit manuell betätigtem Wasserzulauf; elektrisch oder gasbeheizt
- * 800 mm elektrisch beheizt, mit zwei Becken und automatischer Befüllung mit Wasser



KÜHLTISCH SCHOCKFROSTER

Gekühlter Unterschrank mit Schublade, Gehäuse aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Schublade aus ABS, Fassungsvermögen 4xGN 1/1 h = 100 mm. Patentiertes System, das die Aufrechterhaltung der Temperatur und ein Klima mit perfekt gesteuerter Feuchtigkeit garantiert. Geringeres Austrocknen der Lebensmittel, deren Qualität längere Zeit behalten; 71% weniger Verlust. Betriebstemperatur: -22°/+15°C, mit Schockfrostoffunktion (Modell Schockfroster).

NEUE VERSIONEN:

- * 1200 mm Kühltablett und Tiefkühler
- * 1200 mm Kühltablett, Tiefkühler und Schockfroster



25



NEUTRALE ELEMENTE

Ergänzungselemente aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Lieferbar sind verschiedene Ausführungen: nur neutrale Ablagen, neutrale Elemente mit Wasserarmatur, mit und ohne Schubladen, Element mit integriertem Salamandgestell. Elemente für die Bodenaufstellung mit ausziehbarer Brause oder mit Steckdosen und Spülbecken.

NEUE VERSIONEN:

- * 800 mm Arbeitsplatte mit Salamandgestell
- * 200 mm Element für die Bodenaufstellung
- * 800 mm Element mit elektrisch oder gasbeheiztem Umluft-Backofen



ICON9000

Bratplatte COOKING-PRO

Grillroste mit NANOTECHNOLOGIE

Gestell für
Gastronorm-Behälter

Wasser-
aushähne

26

Griffe und Schalter
aus Metall

Backofen mit doppelter Heißlüftung



“Since 1922
innovation has
always been our
finest ingredient”



Einlegeböden und -gitter

Steckdosen

CHEF COMFORT-PRO System
Handlauf mit Luftschleierfunktion

www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900621-2

 **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



Der Schutz der Umwelt und die Kontrolle der Qualität sind für Angelo Po eine ständige und sorgfältig wahrgenommene Verpflichtung, bei der kein noch so kleines Detail vernachlässigt wird. Die Firma sieht eine lange Reihe von Kontrollen an Sicherheit, Normkonformität, Einsparung, Belastbarkeit und Leistungsfähigkeit weltweit entsprechen.

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