

ICON9000



“Diseño único y atemporal, inspirado en la observación del espacio.”



# ICON9000



“La solución  
«todo en uno»”

4





## Prepare & Cook.

Mayor rapidez de preparación y cocción gracias a las columnas multifuncionales equipadas con luces led, los recipientes gastronorm, la rejilla de apoyo para cacerolas, las tomas eléctricas e hidráulicas y los módulos de cocción de grandes prestaciones.

---



## Cook & Hold.

Cocina tus platos con antelación y mantenlos en perfectas condiciones hasta el momento de servir, gracias al horno pluriventilado y a los equipos de cocción. Los comensales quedarán satisfechos con la calidad y la rapidez del servicio.

---



## Cook & Serve.

Emplatar, dar los últimos toques y servir cómodamente y en poco tiempo, con todo al alcance de la mano. Organiza tu ICON 9000 de acuerdo con las necesidades de la brigada gracias a los módulos cerrados o abiertos, neutros, calientes o refrigerados.

---



## Cook & Chill.

Con ICON 9000, organiza la cocina y ahorra tiempo: mediante la técnica de Cook&Chill, es posible cocinar, abatir la temperatura y regenerar alimentos para planificar con precisión las existencias y lograr una calidad gastronómica inigualable.

“ La ampliación del espacio es un valor añadido ”



# ICON9000

---

ICON 9000 es el único sistema de cocción modular que optimiza el aprovechamiento de tu espacio, gracias a su extraordinaria componibilidad: combina los tradicionales módulos yuxtapuestos en horizontal con elementos multifuncionales situados por encima y por debajo de la superficie de cocción, para volver más habitable y productiva la cocina.







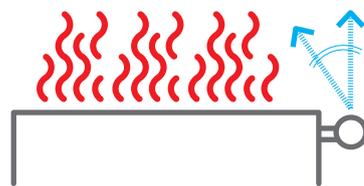
“ Para nosotros,  
el bienestar en  
la cocina desde  
siempre es  
una prioridad ”



## CHEF COMFORT-PRO

---

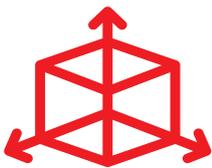
Mejora la calidad y  
el bienestar en el ámbito  
de trabajo delante  
de los aparatos.



ICON 9000 cuenta con el innovador sistema Chef Comfort-Pro, que crea una barrera invisible entre la zona de cocción y el chef. El Chef Comfort-Pro reduce el calor procedente de los aparatos y crea un entorno más agradable. Al mismo tiempo, empuja eficazmente los humos y los malos olores hacia la campana, perfeccionando el funcionamiento de la aspiración y evitando que el espacio se caliente excesivamente, con el consiguiente derroche de energía. Chef Comfort-Pro se puede orientar y la salida de aire se puede graduar (tres velocidades) de manera que se pueda dirigir el flujo de acuerdo con las necesidades.

“ Todo al alcance del chef ”

10



## COLUMNAS MULTIFUNCIONALES EQUIPADAS

---

Más espacio y ergonomía  
para obtener la máxima  
funcionalidad

Extraordinaria componibilidad, en horizontal y en vertical gracias a: luces led que iluminan perfectamente la superficie de trabajo; recipientes gastronorm, para tener los condimentos al alcance de la mano; tomas eléctricas e hidráulicas para la preparación.



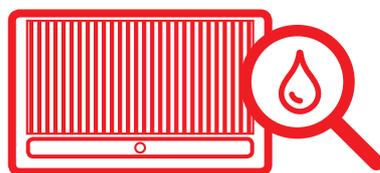






“Grandes prestaciones al servicio de la calidad de cocción”

13



## PARRILLA CON NANOTECNOLOGÍAS

---

Favorece el escurrimiento de las grasas para facilitar la limpieza y obtener una cocción perfecta.

Parrillas de cocción de hierro fundido con tratamiento superficial nanotecnológico que aumenta hasta un 8%\* el escurrido de la grasa de cocción. En la versión de gas, el nuevo perfil de la parrilla favorece el drenaje de las grasas hacia el punto de recogida frontal. La parrilla, la cerámica y el quemador se extraen por completo fácilmente y son lavables en el lavavajillas.

\* con respecto al modelo anterior

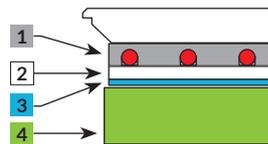
“ Tecnología en función del rendimiento y la eficiencia ”



## SISTEMA COOKING-PRO

MAYOR transmisión de calor (+11%), estabilidad de las temperaturas (-27% oscilaciones en torno al set point). MENOR tiempo para alcanzar el set point (-18%), pérdida de peso de los productos, cantidad de energía empleada (+11% de rendimiento)\* gracias a las resistencias englobadas dentro de un innovador material multiestrato.

Facilidad de lavado gracias a la función Easy-Wash, que pone la superficie de cocción a 75 °C de temperatura y permite realizar el lavado de forma eficaz, con poquísima agua y detergente.



Material multiestrato del fry-top y las sartenes eléctricas

- 1) Resistencias insertadas en el aluminio
- 2) Aislante de fibra cerámica
- 3) Acero inoxidable AISI 441
- 4) Aislante de lana de roca

## Energy saving



Consumo reducido hasta el 20%\*

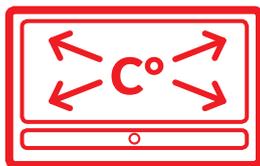


### Máxima facilidad de limpieza e higiene



-25% de tiempo dedicado a la limpieza

### Uniformidad de cocción



Distribución homogénea del calor en toda la plancha +24%\*

### Aumenta la productividad



Con los fry-tops de 1200 mm

\* con respecto al modelo anterior de fry-top eléctrico

Mandos separados para cada zona de cocción de 40 cm

“Higiene  
es sinónimo  
de seguridad”

16



## DISEÑO HIGIÉNICO CERTIFICADO

---

Tiempo de limpieza y de  
utilización de los productos  
químicos reducido un 20%



DISEÑO HIGIÉNICO CERTIFICADO  
UNI EN 1672-2 – CERT. nº 1857  
UNI 8421 – CERT. nº 1865



Regulation (EC) No 1935/2004

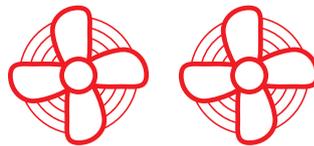
CERTIFICACIÓN CSQA DE DISEÑO HIGIÉNICO  
Los equipos de cocción Angelo Po son los únicos  
del mercado que han conseguido la certificación  
de diseño higiénico; gracias a sus características  
proyectivas y de construcción garantizan una fácil  
limpieza y una correcta esterilización.  
Icon9000 está en línea con el estándar IPX5 (protección  
contra los chorros de agua).







“Ciertos tipos de cocción necesitan uniformidad absoluta”



## HORNO PLURIVENTILADO

Doble ventilador para asegurar mejores prestaciones y una excelente uniformidad en la cocción.



## HEAVY DUTY

---

Manillas y mandos metálicos.  
Para quien necesita extrema robustez,  
es posible elegir superficies de acero  
de 3 mm.

## FUEGOS ABIERTOS

Potencia de 10 y 7 kW con quemadores de doble corona (130 y 110 mm de diámetro) y 4 kW monocorona para obtener la máxima eficiencia, así como uniformidad de distribución e intercambio térmico.

Protección de goma debajo de los mandos para impedir la penetración de agua. Quemadores y parrillas de hierro fundido, fáciles de extraer y lavables en lavavajillas. Testigo para el quemador, protegido contra golpes accidentales y en posición elevada para evitar que el sistema entre en contacto con líquidos. El tubo Venturi inclinado está patentado por su geometría innovadora y porque garantiza la máxima higiene, reduciendo al máximo las emisiones nocivas (CO<sub>2</sub>). El material utilizado para fabricar el quemador - hierro fundido esmaltado RAAF (resistente a ácidos, álcalis y al fuego) - funciona como reserva de energía térmica, mejorando un 15% el rendimiento del quemador. Los soportes del quemador tienen un revestimiento cerámico que facilita la extracción del quemador y su limpieza. Junto con la inclinación especial de la llama, el quemador de doble corona garantiza mayor uniformidad y distribución térmica en el fondo de las ollas, incluso las de gran tamaño. Se evitan de este modo las acumulaciones de calor en un solo punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.



## WOK

Wok gas especiales para la cocina oriental, con quemadores de alto rendimiento para la cocción rapidísima de los alimentos. Potencia de 18 kW y 32 kW (solo para mercados fuera de la UE). Quemador situado sobre una amplia bandeja con soldadura estanca. Control de funcionamiento garantizado con llama piloto y termopar protegidos. Encendido electrónico con tren de chispas.

La versión de 18 kW está dotada de un plano inclinado para descargar los líquidos a través de la parrilla frontal. Además, cuenta con una columna de agua articulada para llenar las ollas y dos grifos auxiliares para limpiar la bandeja. La versión de 32 kW dispone de un plano inclinado con amplia bandeja y orificio de descarga para vaciar los líquidos, y de una columna de agua articulada para llenar las ollas y limpiar la bandeja.

20



## TODAPLANCHA

### ELÉCTRICA

Cuatro zonas independientes de control, con regulación manual y predisposición para reducción de pico. Superficie. Plancha lisa especial a prueba de arañazos (12 mm), con gran dureza superficial.

### GAS

Cocciones a fuego indirecto (en recipiente) de diferentes tipos de alimentos, salsas y guisos. Plancha de gran espesor de hierro fundido o bien de acero aleado a ras de la encimera, con disco central extraíble, calentada mediante quemador central de gas de 12,5 kW para obtener mejor eficiencia térmica. Gracias a las nervaduras radiales, la plancha crea zonas isotérmicas diferenciadas en las que la temperatura disminuye progresivamente desde el centro hacia los bordes. Al retirar el disco central (útil para wok), es posible calentar la olla directamente en contacto con la llama del quemador.



# PLACAS ELÉCTRICAS

---

Placas de cocción estancas a los líquidos, dotadas de dispositivo de protección térmica. Las placas eléctricas de forma cuadrada son de hierro fundido y están dotadas de un dispositivo de seguridad termostático interno que evita el sobrecalentamiento causado por el funcionamiento en vacío. Cada placa de 4 kW con superficie útil de calentamiento de 8,7 dm<sup>2</sup> se acciona mediante un conmutador de 5 posiciones.



# INDUCCIÓN

---

Disponible en versión top o bien sobre horno bajo encimera eléctrica pluri-ventilado, 5 kW de potencia por cada zona de cocción en las versiones de zonas individuales y zona completa, con 10 niveles de regulación posibles. Superficie de cocción de vitrocerámica CERAN, de 6 mm de grosor. Mayor seguridad en la zona de trabajo, garantizada mediante tres sensores situados debajo de la vitrocerámica, para evitar un funcionamiento indebido.

La rapidez de respuesta está asegurada por la potencia suministrada en función del recipiente de cocción, lo que aumenta la velocidad del servicio. Bajísima irradiación de calor en el ambiente y mayor comodidad para el usuario, dado que toda la potencia y el calor se reparten en el fondo de la olla. La vitrocerámica completamente lisa y estanca garantiza la máxima facilidad de limpieza.

Ahorro de energía: hasta el 80% en comparación con las placas eléctricas tradicionales.



21



# MARMITA

---

Apta para todas las cocciones en inmersión. El modelo con calentamiento directo se aconseja para fondos oscuros, sopas y caldos. El modelo con calentamiento indirecto (cámara intermedia con agua) está indicado para mermeladas, salsas y productos que no precisan ser mezclados continuamente. La cuba de cocción tiene el fondo de acero AISI 316L para protegerla contra la oxidación causada por un uso intenso en contacto con agua y sal. La superficie de trabajo estampada incluye el recipiente de cocción realizado con fondo pulido y paredes satinadas para facilitar su limpieza. La bisagra de gran resistencia garantiza la apertura y el posicionamiento correctos de la tapa de cierre de la marmita.

En la versión de gas, el calentamiento se realiza mediante baterías de quemadores tubulares inoxidables, independientes, dotados de llave de paso para el gas, testigo y termopar. El encendido es electrónico con tren de chispas.



## FRY-TOP

Plancha de cocción embutida, estanca a los líquidos de cocción, para un uso más higiénico del producto. Superficie de trabajo estampada, con desnivel para recoger y descargar los líquidos. Descarga en cubetas debajo de la superficie de trabajo predispuesta en un soporte especial donde es posible montar el kit de lavado del fry-top. Según el tipo de alimento se aconsejan los siguientes materiales:

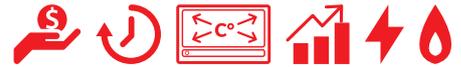
- 1 - Compound para carne, pescado y verduras. Características: buen intercambio de calor; baja emisión al ambiente.
- 2 - Acero dulce para carne y verduras. Características: óptimo intercambio de calor y rapidez de cocción.
- 3 - Cromo para pescado, quesos y huevos. Características: mantenimiento/difusión del calor al nivel de la plancha; el brillo de la plancha se mantiene con el paso del tiempo.

### ELÉCTRICO

Modelos eléctricos con el innovador sistema de realización COOKING-PRO y control de la temperatura mediante termostato (con sensores situados en el interior de la plancha) para evitar que la superficie de cocción se caliente excesivamente. Disponibles en versión top o bien sobre horno eléctrico pluri-ventilado.

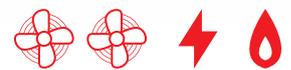
### GAS

El empleo de sistemas de combustión multi-elemento MCE (quemadores de tres ramas de llama) y el control de la potencia mediante termostato (sensores de control térmico debajo de la plancha) aseguran una mejor distribución térmica por toda la superficie de cocción. Encendido de los quemadores mediante sistema electrónico con tren de chispas.



## HORNO

Horno bajo encimera, de gas o eléctrico, pluriventilado, realizado con acero inoxidable AISI 430. El sistema de doble ventilador aumenta la uniformidad en la cámara con respecto a los hornos de un solo ventilador y duplica la productividad en comparación con la versión estática, gracias a la posibilidad de cocinar perfectamente varias bandejas por cada ciclo de cocción. Guías portabandejas desmontables de acero inoxidable que pueden colocarse en tres niveles. Puerta del horno aislada, de doble pared. Junta de goma en el frontal del horno. Capacidad para 3 x 2/1 GN. Encendido con tren de chispas en las versiones de gas.



## ELEMENTOS NEUTROS

Elementos de relleno hechos de acero inoxidable AISI 304. Disponibles en varios tipos: solo encimeras neutras, elementos neutros con columna de agua, con o sin cajones, elemento con soporte para salamandra integrado, elementos de suelo con ducha extraíble o con tomas eléctricas, fregadero.



# PARRILLA

Tratamiento superficial innovador con nanotecnologías (patente italiana en trámite) que facilita las operaciones de limpieza.

## ELÉCTRICA

Gracias al innovador sistema por contacto, en el que las resistencias se apoyan directamente en la parrilla, donde encajan perfectamente, el consumo se ha reducido un 20 % con respecto a los productos disponibles actualmente en el mercado. Se garantizan de esta forma tiempos reducidos de aumento de temperatura y el mantenimiento térmico. La parrilla eléctrica se usa con agua debajo de la superficie de cocción para eliminar los humos y recoger las grasas. La humedad que crea la evaporación del agua mejora la cocción del alimento, haciendo que quede más tierno.

Presencia de grifo mecánico para controlar con mayor precisión la introducción de agua en la cuba de recogida de grasas. El grupo de resistencias se levanta para permitir la limpieza completa y eficaz de la cuba inferior.



## GAS

Disponibles en versión top o bien sobre mueble, el quemador de dos ramas de llama de 9 kW de potencia calienta los azulejos de piedra cerámica ubicados en el interior de los soportes de acero inoxidable, sobre los cuales se coloca la parrilla de cocción de hierro fundido. La cocción se realiza por irradiación aumentando la productividad a paridad de consumo de energía empleado. La forma alargada especial de las parrillas aumenta la uniformidad y la calidad de la cocción, además de favorecer el drenaje de las grasas hacia el punto de recogida frontal. Cubeta de recolección de residuos de cocción de profundidad completa situada debajo de cada quemador. Parrilla de cocción reclinable. La parrilla, los azulejos y el quemador se extraen por completo fácilmente y son lavables en el lavavajillas.

# BAÑO MARÍA

Cuba estampada dotada de amplios cantos redondeados y desnivel en el fondo para favorecer la descarga en el frontal, y soldadura en continuo a la superficie de trabajo con contención para los líquidos de condensación. Control de la temperatura con termostato de 30 a 90 °C y control de seguridad térmica para impedir el funcionamiento en seco. Descarga de agua en el frontal con mando de rotación para evitar la apertura accidental.

## ELÉCTRICO

Aislamiento óptimo de la cámara de calentamiento situada debajo de la cuba con un 20 % más de rendimiento y hasta el 25 % de ahorro de energía con respecto al modelo anterior.

## GAS

Control de funcionamiento garantizado con válvula termostática, testigo y termopar. Encendido electrónico con tren de chispas, con posibilidad de encendido manual.



23



# COCEDOR DE PASTA

Para cocer pasta u otros alimentos en agua con cubetas gastronorm. Cuba de cocción, estampada, realizada en acero inoxidable AISI 316L, grosor 15/10 mm, con garantía de indeformabilidad con el paso del tiempo y de mayor resistencia a la corrosión causada por la sal. Presóstato automático, parada al nivel máx. y rellenado al nivel mín. (solo en el modelo high), para evitar el funcionamiento indebido cuando no se está vigilando la máquina. Disponible modelo con ajuste manual y encendido electrónico con tren de chispas en llama piloto. Rendimiento elevado garantizado por una cámara de combustión que se desarrolla debajo y alrededor de la cuba. Rendimiento en W/l un 15 % superior a la media de los productos presentes en el mercado.



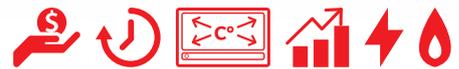
## FREIDORA

Modelos de gas, con tubos quemador en la cuba o en forma de «V» (quemadores instalados externamente a la cuba) y eléctricos. Encendido directo de los quemadores de gas, controlado por sistema electrónico de ionización de llama o bien encendido electrónico con tren de chispas y llama piloto. La utilización del sistema de ionización de llama junto con un control termostático preciso garantiza el funcionamiento del aparato exclusivamente en el momento de necesidad real (reducción del derroche de energía y optimización del proceso de cocción), con un ahorro de energía de hasta 600 kW al año (60 m<sup>3</sup> de gas) en comparación con las freidoras del grupo dotado de testigo. Tarjeta de control electrónica para controlar los programas de fritura, alarmas HACCP y función melting. Modelos con elevación automática del cesto y filtrado del aceite y reintroducción automática directa en la cuba. Descarga segura del aceite en la cubeta inferior específica, integrada en el compartimiento. Este sistema agiliza la filtración evitando que el aceite se deteriore.



## SARTÉN

Máquina multi-especialista apta para cocer salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite. Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado. Bisagra profesional de gran resistencia para garantizar la correcta apertura y colocación de la tapa de cierre. Fondo de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 (para las cocciones más delicadas) o bien de compound de 12 mm de grosor, para combinar la máxima velocidad de calentamiento, la mejor difusión, la higiene más segura y la duración de la superficie. Elevación automática o manual e introducción de agua directamente en la cuba.



### ELÉCTRICA

Modelos eléctricos con el sistema de realización COOKING-PRO y control de la temperatura mediante termostato con sensores situados en el interior de la plancha para evitar que la superficie de cocción se caliente excesivamente.

### GAS

Gracias a dos quemadores especiales de seis ramas de llama y al elevado grosor del fondo de la cuba, se obtiene la máxima uniformidad de temperatura para garantizar cocciones homogéneas y gran ahorro energético. Suministro de la potencia de calentamiento controlado por el dispositivo modulador de la potencia, conectado a un sensor térmico con doble umbral de temperatura, introducido directamente en el fondo de la cuba. Encendido electrónico de los quemadores con tren de chispas en llama piloto. El sistema de modulación de la potencia permite racionalizar su suministro en función de las necesidades de la cocción, garantizando siempre la temperatura adecuada sin picos térmicos excesivos.

## MUEBLE REFRIGERADO – ABATIDOR

Mueble base refrigerado con estructura externa de acero inoxidable AISI 304, cajón interior de ABS, capacidad para 4×GN 1/1 h= 100 mm. Sistema patentado que garantiza el mantenimiento de la temperatura y un ambiente con control perfecto de la humedad. Menor deshidratación de los alimentos, calidad de los mismos garantizada en el tiempo, un 71% menos de desechos. Temperatura de funcionamiento: -22/+15°C y modelo con función de abatimiento rápido de la temperatura.



# “Soluciones a la medida”

## INSTALACIONES

**A** SOBRE RUEDAS

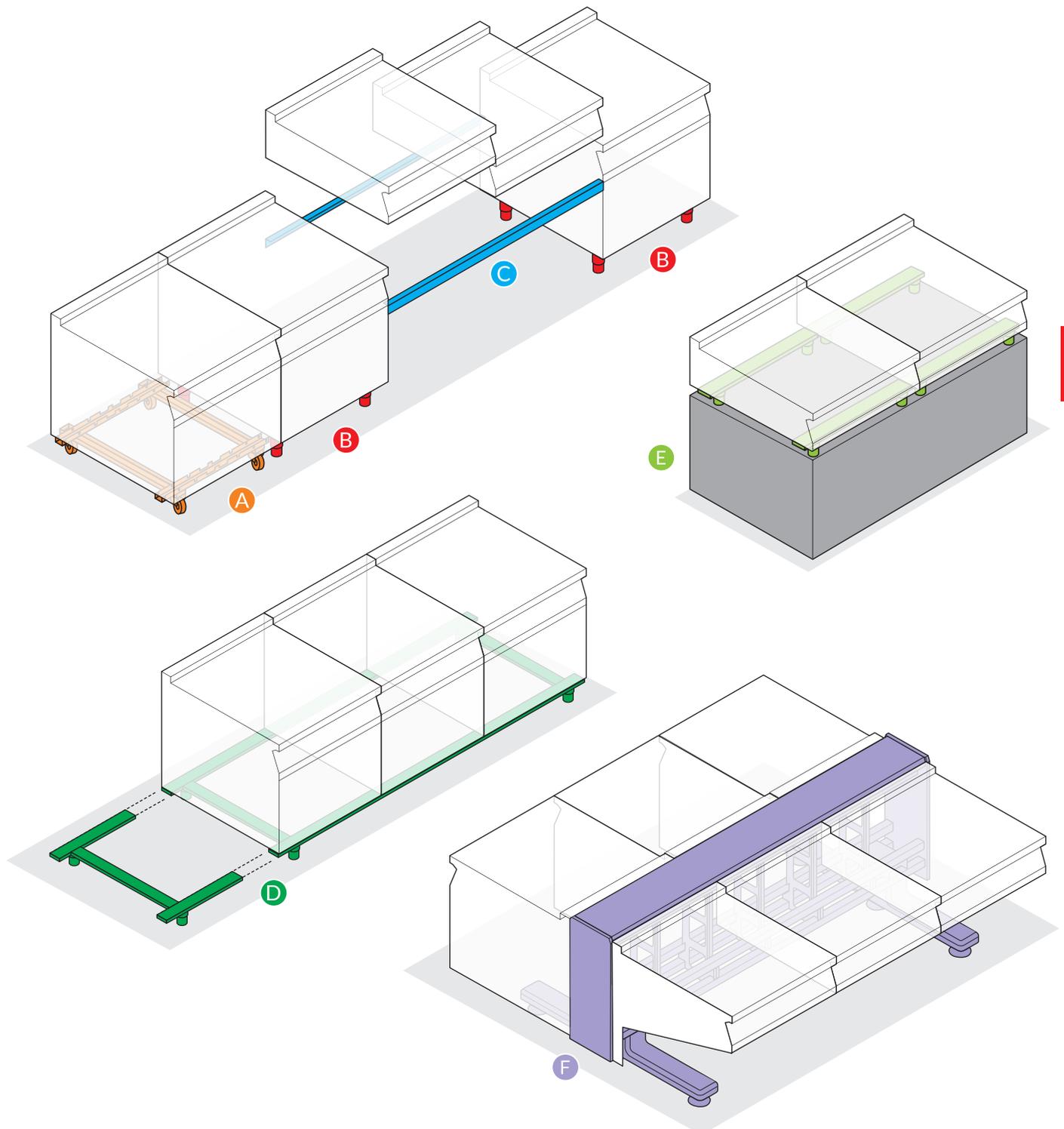
**C** EN PUENTE

**E** SOBRE SUPERFICIES DE APOYO

**B** SOBRE PATAS

**D** SOBRE BASTIDOR PLURI-MODULAR

**F** SOBRE VIGA DE SOPORTE DE UN FRENTE O DE DOS FRENTE



# ICON9000

Fry-top COOKING-PRO

Parrilla con NANOTECNOLOGÍAS

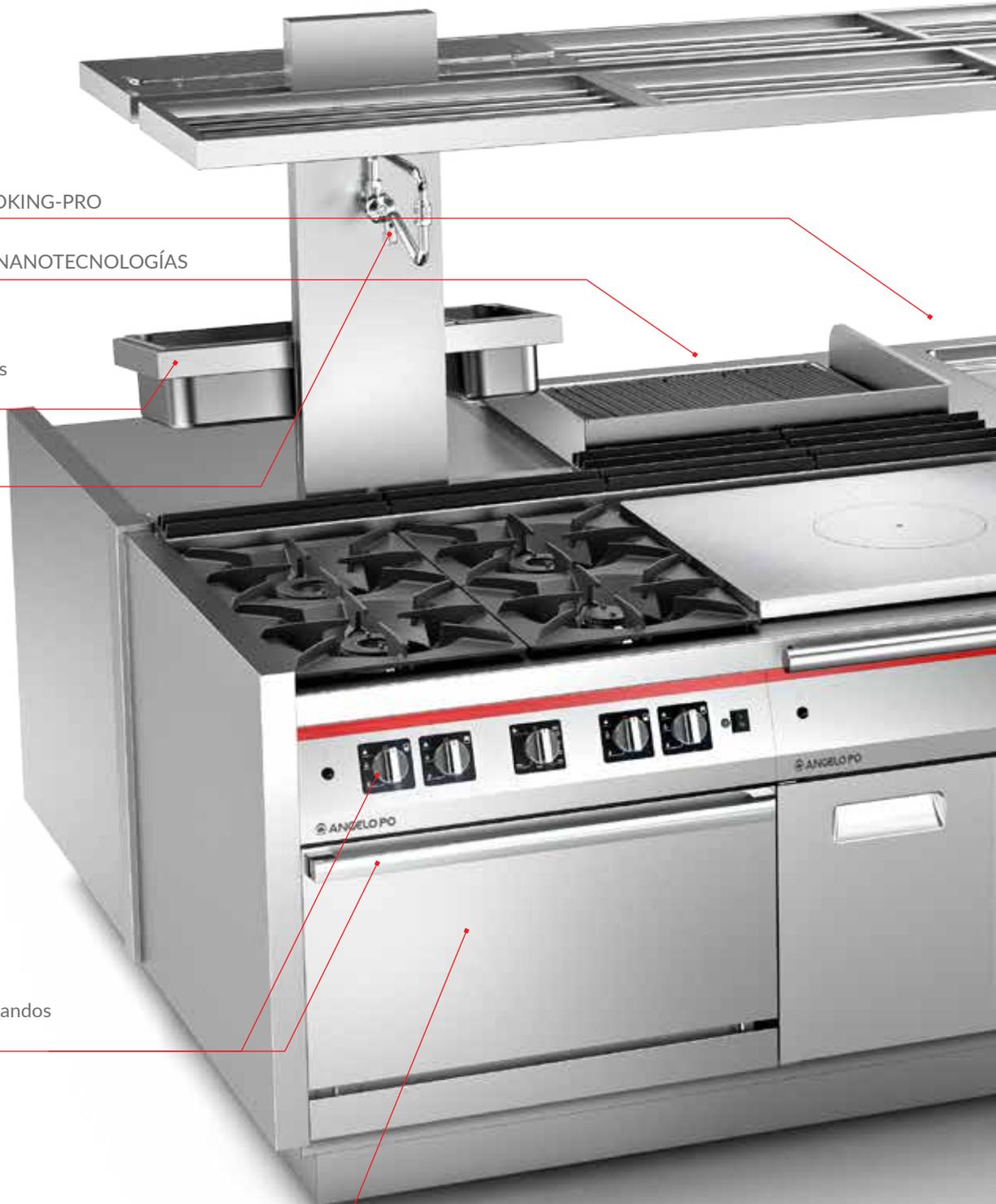
Portacubetas  
gastronorm

Tomas  
hidráulicas

26

Manillas y mandos  
metálicos

Horno pluriventilado



“Since 1922  
innovation has  
always been our  
finest ingredient”



Repisas y rejillas

Tomas eléctricas

Sistema CHEF COMFORT PRO  
Sistema de pasamanos con cuchilla de aire

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)  
[angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

7900622-3

 **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 protección del medio ambiente y los controles de calidad para Angelo Po son un compromiso constante que cumple escrupulosamente.

La empresa realiza toda una serie de controles para asegurar que sus equipos cumplan con los requisitos internacionales de seguridad, conformidad, ahorro, resistencia y rendimiento.

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