

ICON9000



“独特且永恒的设计，  
空间观察激发的灵感。”



# ICON9000



# “厨房整体解决方案”





## 准备 & 烹饪

多功能立柱可配备LED灯，调味盒，电插座，水龙头等，显著加快烹饪前的准备速度，节约烹饪时间，提高表现性能。



## 烹饪 & 保温

双风扇焗炉等设备，可将提前烹饪完成的菜肴完美保存，完全能符合宴会高品质与速度的要求。



## 烹饪 & 备餐

装盘、完成、上菜一切触手可及，快速便捷。可按您团队需求，组合您的ICON 9000设备，开口或带门柜，台上设备或冰箱下柜等随意组合。



## 烹饪 & 冷藏

ICON 9000可帮您在厨房争取更多的时间：烹饪&冷藏系统，可烹饪，急速冷冻，再回温，让您的备餐更合理，品质更卓越。

“增加了厨房的空间值”



# ICON9000

---

ICON 9000 模块化烹饪系统，背靠背模式，极致利用空间，台上台下多功能组件，让您的厨房在功能、外观等表现格外出众。腾出更多的宝贵空间，更小的厨房占地面积，却拥有更高的产出效率。





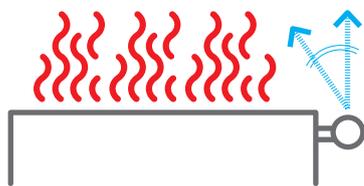


“健康的烹饪  
一直是我们最主要  
的宗旨之一”



## 厨师 舒适系统

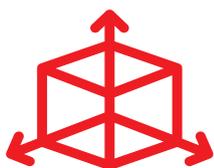
极大地提高了工作环境  
的质量。



ICON 9000专业厨师舒适系统是一种创新的，独特的新风扶手系统，在烹饪台面和厨师之间创造了一个隐形的屏障。新风扶手系统分散了设备在烹饪过程中产生的油烟和热量，创造了一个更加舒适的工作环境。专业厨师舒适系统，有效地驱动空气流通，驱除难闻气味，并且完美地防止了环境温度过高，造成能源的浪费。专业厨师舒适系统风速可按需调节（3档可调）。

# “一切触手可及”

10



## 多功能 层架

拥有更大的空间，更符合人体工学，并实现了空间利用最大化。

模块化在水平与垂直方向均发挥到极致：照明灯给烹饪台面最佳的烹饪采光；调味盒触手可及；电插座，水龙头的配备充分地简化了准备工作。



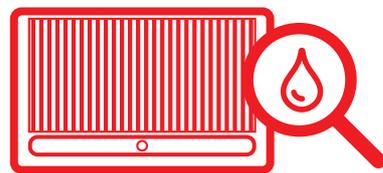




“高性能，高质量”



13



## 纳米技术的新型烧烤炉

易于油脂收集，更易清洁，  
达到更加完美的烹饪效果。

新型燃气烧烤炉，纳米技术处理烤架，油脂的流量加速8%\*，有利于油脂流入油脂收集盘。可拆卸燃烧器更易清洗。

“科技提高性能与效率”

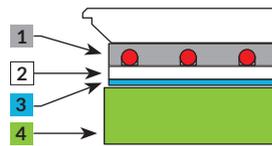


14

## 专业烹饪系统

更佳的热传递 (+11%), 更佳的热稳定性(+27%), 更快速的达到定值温度 (-18%), 能量使用(+11% 效率)\* 新型烹饪板结构由新型多层材料组合而成。

易清洗功能使烹饪表面保持75° C, 拥有更卓越的清洁能力, 并且节约了用水量。



由新型多层材料组合而成的电炒锅。

- 1) 带铝层加热元件
- 2) 陶瓷隔热纤维
- 3) AISI 441不锈钢层
- 4) 矿棉隔热

节约能源



能耗降低 20%\*

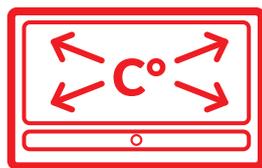


超强的洁净力



减少了25%清洁时间

烹饪效果更统一



更佳的热均衡性, +24%\*

生产效率提高



1200 mm宽扒炉

每40 cm宽, 有独立开关

# “卫生与安全并进”

16



## 卫生设计认证

清洁时间与化学药剂减少



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



Regulation (EC) No 1935/2004

CSQA 卫生设计认证

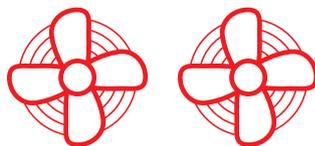
Angelo Po是市面上唯一一家获得卫生设计认证的厂家；设计与结构特征更便于清洗。







“满足烹饪所需  
的完美统一性”



双风扇  
焗炉

双风扇给予了焗炉与烹饪效果更佳的表现.



## 高负荷

---

金属把手与旋钮。  
如您对设备坚固性有更高要求的，  
有3 mm 不锈钢台面可选。

## 明火炉

炉头功率为10和7kW(双冠火炉头),直径为130和110mm,4kW(单冠火炉头),热分配,热均匀,热交换率均提高.底部橡胶旋钮护套可防水.可拆卸铸铁炉头与炉架便于清洗.燃烧器指示灯,具有被意外撞击情况下的保护功能;并保护系统免于接触液体.斜文丘里管(专利),保证了燃气的充分燃烧,并且减少了(CO2)的排放量.炉头制作材料为,RAAF搪瓷铸铁,燃烧效率提高了15%.搪瓷材料大大提高了炉头的清洁效率.斜文丘里管的双冠火炉头,加热更均匀,防止单点加热,保证了最佳的热传递.



## 自由烹饪炉

自由烹饪炉提供了现代专业厨房所需的多功能烹饪能力,适合空间小却需要多种烹饪模式。

抛光AISI 430不锈钢烹饪板,厚度15mm,适用于直接或间接烹饪。

4个独立的烹饪区,带恒温器控制和110-360°C的温度设置。

通过钎焊加热元件进行加热,确保快速升温 and 更高的效率。



## 热板炉

### 电热板炉

四个独立控制区域,手动调节并适配于峰值功率控制系统.特殊的防刮、高硬度烹饪板(12mm)。

### 燃气热板炉

间接加热,可烹饪各种食物,酱汁以及炖菜.加厚铸铁热板(30mm)带有可拆卸中央圆盘.功率为12.5kW的中央炉头拥有最佳的加热效率.条形状辐射,热板温度从中心(500°C)向边缘降低(250°C).可移除中央圆盘(320mm),放置锅于炉头直接加热.



# 电平头炉

工作台面防水密封, 配备热保护装置. 方盘电平头炉为铸铁炉头, 内置安全恒温装置, 可防止设备运行过热. 每个炉头 4 kW, 烹饪面积 8.7 dm<sup>2</sup>, 5档温度可调.



# 电磁炉

单区或全区每个炉头功率均为5KW,10档位可调. 6 mm 玻璃陶瓷表面. 烹饪表面下三个传感器, 可防止不正当操作, 大大提高了安全性.

产生的能量快速传递给锅体, 以满足厨师的需求. 环境热辐射低, 厨师舒适度增加. 所有能量均传到锅底部; 光滑, 密闭的玻璃陶瓷表面, 极易清洗.



# 固定汤锅

适用于各种汤类烹饪, 直接加热型号推荐用于汤汁、清汤等汤类. 间接加热型(夹层) 适用于酱汁, 不需要一直搅拌的食品. AISI 316L 不锈钢锅底, 具有很强的抗水与盐反应的氧化性. 工作台面与锅体密封焊接, 抛光打磨的锅壁与锅底, 易于清洁. 高张力的铰链弹簧盖, 保证了锅盖的张弛度.

燃气型号的汤锅由独立的不锈钢燃烧器组加热, 配安全阀, 指示灯及热电偶. 带有电子点火装置.



## 扒炉

凹型密封的烹饪板有更高效率的清洁力。扒板前置凹槽用于液体的收集与排放。可排放至台面下收集容器内或排放到固定的下水管内。根据食物类型的不同，我们推荐一下材料：

- 合金，(电力型号最高温度为 270°C, 燃气型号 320°C)适用于肉，鱼和蔬菜。特性：良好的热交换，低热量排放，烹饪面持久光泽。
- 铸铁，(电力型号最高温度为270°C, 燃气型号为320°C)适用于肉，鱼和蔬菜。特性：杰出的热交换，快速烹饪。
- 镀铬 (电力型号最高温度为 280°C, 燃气型号为270°C)，适用于鱼，芝士和鸡蛋。特性：保持扒板的热量传递与均匀性，烹饪面持久光泽。

### 电力型号

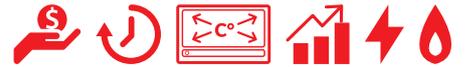
电力型号，带有新型的专业烹饪系统：扒板的感应温控件可避免烹饪面温度过高。

### 燃气型号

使用多元素MCE燃烧系统（三重火焰燃烧器），保证烹饪表面更好的热量分布。烹饪表面均匀的热量分布得益于设计于内部的三重火焰燃烧器，恒温控制（底部热控制传感器）和功率控制。配备电子点火装置。



\* 只适用于欧盟之外地区



## 焗炉

AISI 430不锈钢双风扇焗炉。双风扇系统显著提高了热分布的均匀性，与静态焗炉相比，拥有双倍的产出率，并可多功能烹饪。配备可拆卸不锈钢份数盘导轨，3种高度设置，隔热双层门。容量为：3 x 2/1GN。燃气型号配备电子点火装置。



## 工作台

由AISI 304不锈钢制成。多种型号可选：单台面工作台，带水龙头工作台，带抽屉工作台，带面火炉支撑架工作台，带伸缩式喷枪工作台等。



# 烧烤炉

新型纳米技术的烧烤炉（意大利专利），有效地简化了清洁程序。

## 电烧烤炉

创新的系统中加热元件直接加热并且与烤架完美结合，能量损耗与旧型号相比减少了 20%。确保了在更短的时间内到达设定温度值，避免了不必要能量的损耗。电烧烤炉烤架下的水可减少油烟，收集油脂。生成的水蒸气保持了食物的柔软。机械版龙头可以控制水位。

可升高的加热元件，便于底部的清洁。

## 燃气烧烤炉

9 kW 双重火焰燃烧器加热烤架下方的火山石，其产生的热辐射用于烹饪食物，提高了效率并节约了能量。特殊形状的烤架提高了烹饪的均匀性与质量。独创的烤架结构，便于油脂流入油脂收集盘。倾斜式烤架（可配调节件）。新型烤架，调节件以及炉头，易于拆卸，清洁便捷。



# 暖汤池

圆角设计缸体，无缝焊接，前部倾斜设计有助于高效排水。恒温系统控，30°至 90°C，配备干烧自动切断保护装置。排水口位于设备前部，带旋转控制，避免意外打开。

## 电力型号

加热组件的优化隔热件，使设备与旧型号相比，效率提高了20%，并节能(高达 25%)。

## 燃气型号

配备安全温控和恒温控制器，配备电子点火装置，并可手动点火。



# 意粉炉

用于烹任意大利面。冲压式缸体，由AISI 316L 不锈钢制成，厚 15/10 mm，大凹槽可防止淀粉和泡沫溢出缸体，更抗腐蚀。自动压力旋钮，达到最高最低限位时，自动切断(仅限高版本)，可确保无人操作时安全。带手动控制注水。缸体下方的加热系统，保证了设备的高性能表现。W/I 产出率高于市场竞争者平均值 15%。



## 炸炉

燃气型号, 导热管在槽内, 特殊 V 型缸(导热管外置), 也有电力型号可选. 燃气型号配备电子点火装置. 电离子点火与恒温控制系统保证了所有操作的精确性, 减少了能源损耗, 与带指示灯的炸炉相比, 平均每年节约能源 600 kW (或60 m<sup>3</sup> 燃气).

电子控制面板, 带电子警报. 可编程型号带自动提篮功能. 特定型号带有自动滤油功能与再循环功能. 安全的排油系统.



## 可倾式炒锅

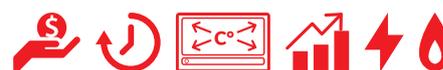
多功能炒锅适用于烹饪酱汁, 炖肉, 肉酱等各种餐类. 高张力的专业铰链, 保证锅盖的张弛度. 两种锅底材料可选: AISI304 不锈钢 (适用于精致烹饪需求的客户) 或为 12 mm 合金锅底, 加热速度快, 均匀, 持久卫生光亮. 自动或手动起锅, 锅体上方的水龙头直接注水.

### 电力型号

电力型号带有专业烹饪系统: 带传感器的恒温系统, 防止烹饪表面过热.

### 燃气型号

两个特殊的六火焰燃烧器和超厚的锅底, 以实现最大的温度均匀性, 从而保证烹饪的均匀性和能源的节约. 加热电源由功率调制器设备控制, 连接到安装在锅底的双温度阈值热传感器. 电子火花点火. 功率调制系统根据烹饪要求优化功率输送, 确保温度准确性, 并不会出现过热峰值.



## 冰箱与急速冷冻抽屉

冰箱抽屉框架结构为 AISI 304 不锈钢, 内部抽屉由 ABS 材料制成, 容量为 4xGN 1/1 h= 100 mm.

专利系统拥有完美的保温系统与湿度控制, 减少水分的流失, 节省了 71% 浪费. 操作温度: -22°C - +15°C, 带急速冷冻功能.



# “量身定制的方案”

## 安装方案

A 滚轮安装

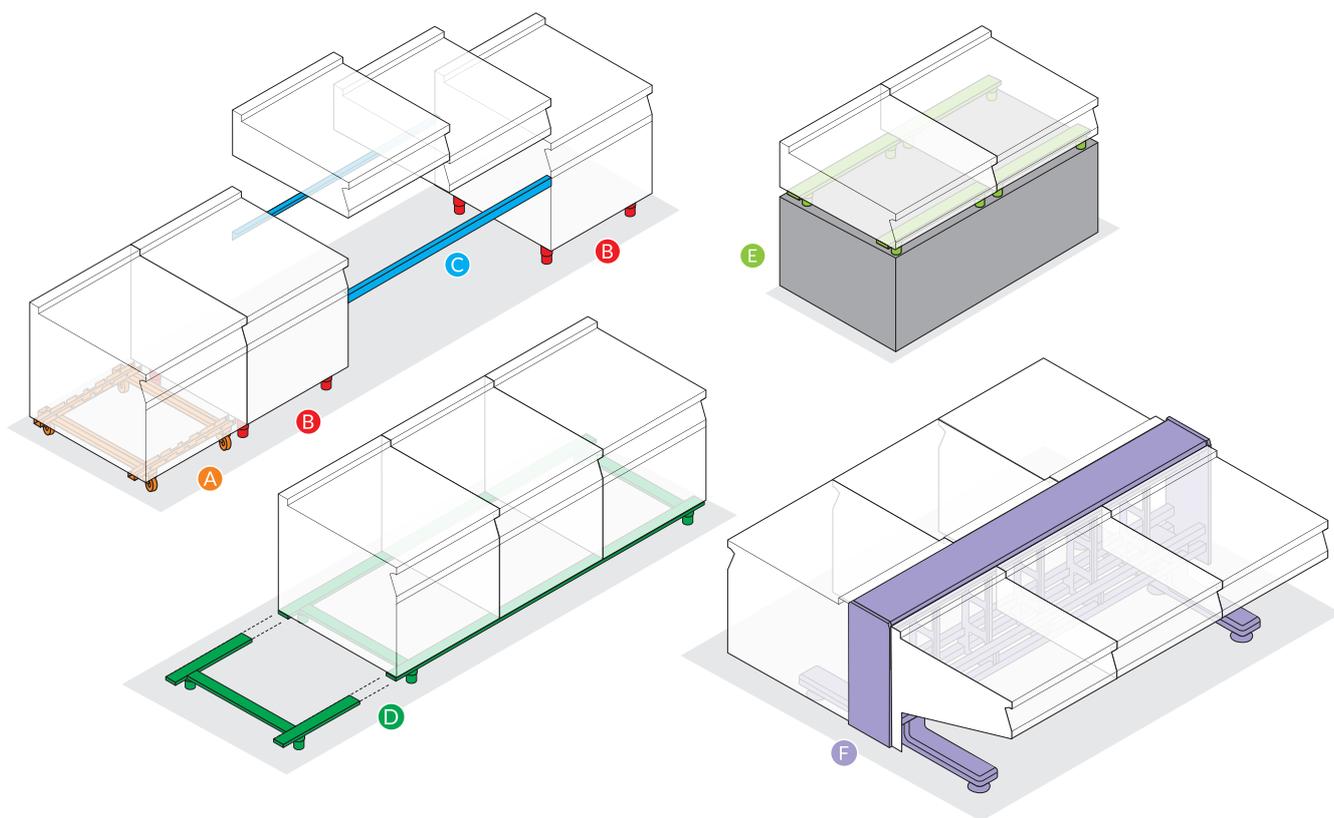
C 桥梁支撑

E 台面支撑

B 站脚安装

D 底座支撑

F 悬梁支撑单面或双面



# ICON9000

升级版扒炉

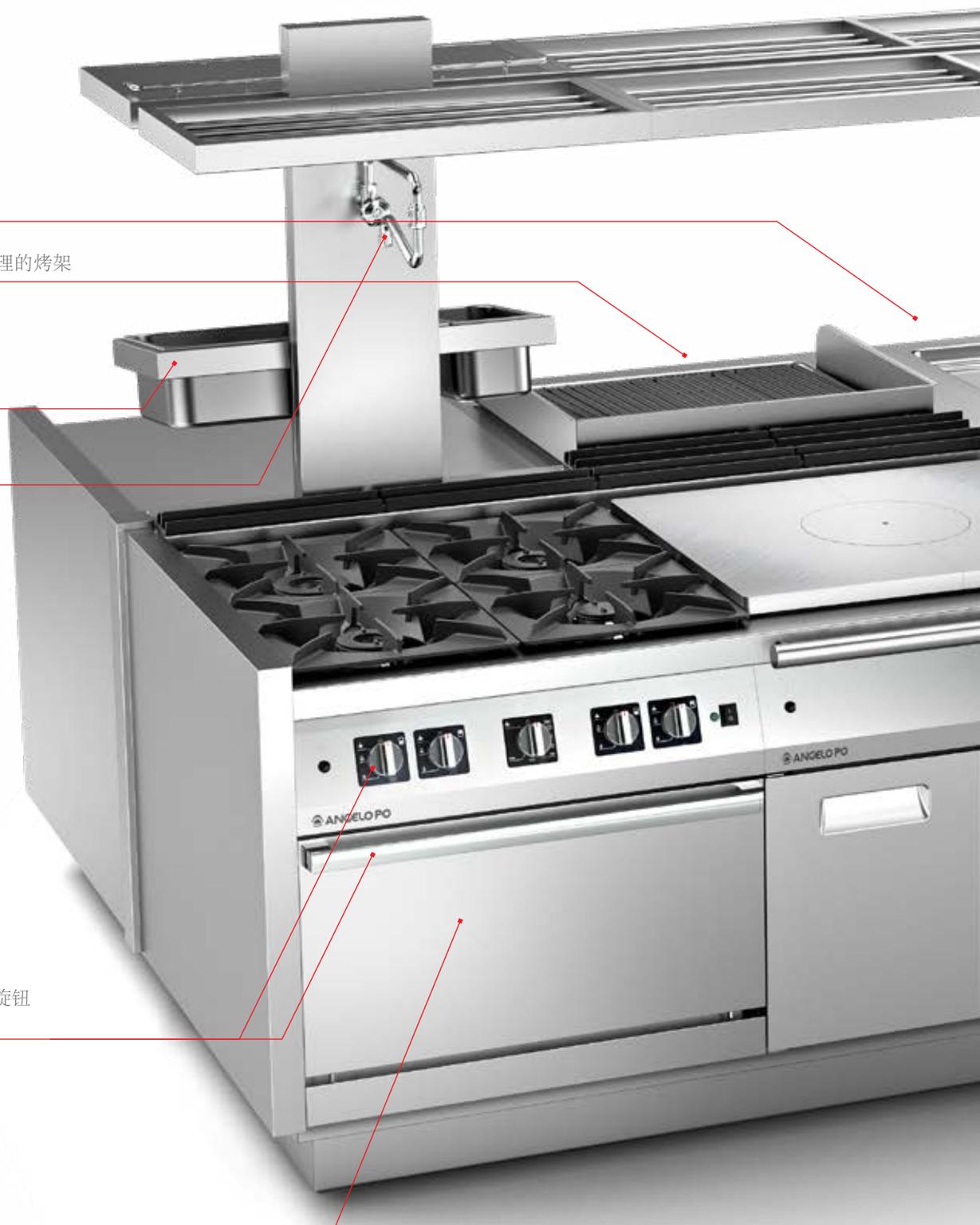
纳米技术处理的烤架

调料盒

水龙头

金属扶手与旋钮

双风扇焗炉



“从 1922 年至今，  
创新永远是我们孜孜不倦的追求。”



层架与搁板

电源插座

厨师专业舒适系统  
空气对流扶手系统



[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900632-10

In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411 - [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

