

TÉCNICA DEL FRÍO

La calidad
está en la conservación



ARMARIOS FRIGORÍFICOS MESAS REFRIGERADAS



Calidad de conservación
y uniformidad de temperatura



Eco-sostenibles y eficientes



Conexión al portal APO.LINK
para control remoto

“Tecnología para una
conservación perfecta”



Diseño cuidado hasta el último
detalle, sinónimo de higiene
total y flexibilidad de uso



Fiabilidad y rendimiento
garantizados hasta +43°C



Los mejores materiales
y decisiones de construcción
innovadoras



CONTROLES Y CONECTIVIDAD

Panel de control con tarjeta electrónica, alarmas HACCP, listo para conectarse al portal APO.LINK (control en tiempo real, exportación y visualización de datos históricos, indicadores de proceso). Luz y cerradura.



AHORRO ENERGÉTICO Y ECO-SOSTENIBILIDAD

Modelos con etiqueta energética europea Clase A.
Grupo motor de alta eficiencia energética con sistema de refrigeración ventilado.
Junta de puerta de triple cámara: mejor aislamiento.

- 290€

***AHORRO** entre Clase A y Clase G (€/año)

	A	B	C	D	E	F	G
Coste energético (€/año)	€ 81	€ 113	€ 161	€ 242	€ 274	€ 306	€ 371

* Normativas de Ecodiseño (2015/1095) y Etiquetado Energético (2015/1094), comparando el refrigerador XL70L con sus equivalentes. Coste energético: 0,2375 €/kWh (estimación a 1 de abril de 2023, fuente: ARERA) y volumen neto medio de 455 litros.



CONSERVACIÓN DE CALIDAD

Conservación de calidad y uniformidad de temperatura garantizados mediante una PRUEBA DE RESISTENCIA DE 24 HORAS a +40°C con una humedad relativa del 40% (clase climática 5):

- Apertura de **7** segundos
- Cada **10** minutos
- **72** aperturas en 12 horas.





“Alta eficiencia energética para una conservación de Clase A”



5



ROBUSTEZ

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304, base, parte superior, trasera y exterior incluidos. Incluido por compartimento: 5 rejillas de acero inoxidable AISI 304.



FLEXIBILIDAD E HIGIENE

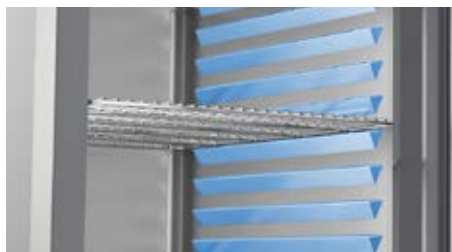
Paredes internas moldeadas de acero inoxidable AISI 304:

- el compartimento es fácil de limpiar gracias a la ausencia de rejillas
- las 20 posiciones moldeadas y la rejilla inferior permiten una gestión sencilla del espacio interior.



VOLUMEN EXTRA

Mayor capacidad de almacenamiento gracias al evaporador ubicado fuera del compartimento; tratamiento anticorrosión para una durabilidad ilimitada.





CALIDAD Y FIABILIDAD

Probados hasta +43°C. Clase climática 5. Sistema de refrigeración ventilado. Refrigerante: R600a para modelos de temperatura positiva de una sola columna; R290 para otros modelos. Panel canalizador AirDynamic para una temperatura uniforme. Aislamiento de 75 mm de espesor.



FLEXIBILIDAD E HIGIENE

Estructura monobloque en acero inoxidable AISI 304. Paredes internas laterales moldeadas en acero inoxidable AISI 304 para rejillas y/o bandejas GN 2/1: limpieza rápida y sencilla. Las 20 posiciones moldeadas y la rejilla inferior permiten una gestión sencilla del espacio interior.



“ Higiene y flexibilidad
sin concesiones ”



AHORRO ENERGÉTICO Y ECO-SOSTENIBILIDAD

MOD. **TX70** -2/+8°C

- 290€

***AHORRO**
entre la clase A y la clase G (€/año)

A	B	C	D	E	F	G
€ 81	€ 113	€ 161	€ 242	€ 274	€ 306	€ 371

MOD. **TX70B** -24/-15°C

-625€

***AHORRO**
entre la clase B y la clase G (€/año)

A	B	C	D	E	F	G
€ 220	€ 309	€ 441	€ 661	€ 749	€ 837	€ 960

* Normativas de Ecodiseño (2015/1094) y Etiquetado Energético (2015/1095) - comparando un frigorífico TX70 y/o TX70B con sus equivalentes - Coste energético: 0,2375 €/kWh (estimación a 1 de abril de 2023, fuente: ARERA) y volumen neto medio de 455 litros.



VENTAJAS DE LA GAMA

Panel de control: termómetro-termostato táctil, puerto de comunicación RS485. Conexión al portal APO.LINK: estándar para los modelos ...LI; otros modelos (a partir de enero de 2024) mediante accesorio. Luz y cerradura.

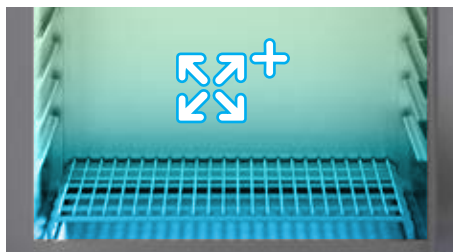


VOLUMEN EXTRA

Mayor capacidad de almacenamiento gracias al evaporador ubicado fuera del compartimento; tratamiento anticorrosión para una durabilidad ilimitada. Cada compartimento incluye: 4 rejillas plastificadas (60 kg).



EL VALOR DEL ESPACIO



FREE-GO PLUS

8



EX... ACERO INOX AISI 304

Estructura monobloque interna y externa de acero inoxidable AISI 304.



EF... ACERO ANTIHUELLA

Estructura monobloque interna y externa de acero especial antihuella.

SIEMPRE LIMPIO

Antihuella para una limpieza más fácil y superficies siempre brillantes. Resistente a la corrosión y a las altas temperaturas.



“La conveniencia se multiplica”

MODELOS ESPECIALES

Modelos **especiales** para la conservación de pescado con un equipamiento interior específico, **puertas de vidrio** con iluminación LED y **compartimentos separados** con motores independientes

Modelos con **motor a distancia**



9



CALIDAD Y FIABILIDAD

Probados hasta +43°C. Clase climática 5. Sistema de refrigeración ventilado. Refrigerante R290, R134a/R452A para modelos con motor a distancia. Aislamiento de 75 mm de espesor.



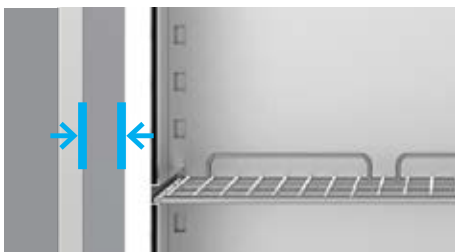
VENTAJAS DE LA GAMA

Panel con termómetro-termostato táctil. Luz y cerradura. Incluye por compartimento: 3 pares de guías de acero inox AISI 304 y 3 rejillas plastificadas. En los modelos especiales de una columna con compartimentos separados, 2 pares de guías y 2 rejillas por compartimento.



VOLUMEN EXTRA

Mayor capacidad de almacenamiento gracias al evaporador con tratamiento anticorrosión, ubicado fuera del compartimento para una vida útil ilimitada (excepto los modelos CP/LL y LB).





CALIDAD Y FIABILIDAD

Probados hasta +43°C. Clase climática 5.
Sistema de refrigeración ventilado.
Estructura de paneles de acero inoxidable AISI 304.



VENTAJAS DE LA GAMA

Panel de control con tarjeta electrónica con funciones especiales: Hyper Cold para un enfriamiento rápido de la cámara en tiempo limitado; sistema de ahorro de energía para un consumo energético reducido; señalización de alarmas HACCP. Suelo de acero inoxidable AISI 304, luz, cerradura, puerta reversible.

“Elige tu gama”

X-CEL

A

X-TRA
PLUS

A

FREE-GO
PLUS

AISI 304

ROLL-IN



11

X-CEL
XL...

X-TRA
PLUS TX...

FREE-GO
PLUS EX...

FREE-GO
PLUS EF...

Construcción en acero inoxidable AISI 304		✓ 100%AISI	✓	✓	
Construcción en acero especial antihuellas					✓
Modelos predispuestos para grupo remoto a distancia			✓	✓	
Paredes moldeadas		✓	✓		
Cremalleras				✓	✓
Espesor del aislamiento		✓	✓	✓	✓
Evaporador		↑ out	↑ out	↑ out **	↑ out
Clase climática		5	5	5*	5
Iluminación y cerradura		✓	✓	✓	✓
Temperatura °C		-2/+8 -22/-15	-2/+8 • -24/-15 -20/+10	-2/+8 • -22/-10 0/+10 • -6/+6	0/+10 • -2/+8 -22/-10
Profundidad cm		80	80	80 / 70***	80
Ancho cm		68,4 / 139	68,4 / 139	75 / 150	75 / 150
Fluido refrigerante		R600a • R290	R600a • R290 • R134a/R452A	R290 • R134a/R452A	R290
Conectable al portal APO.LINK		✓	✓		

* Clase climática 4 para modelos con puertas de vidrio. • ** Modelos CP/LL y LB: evaporador dentro del compartimento con tratamiento anticorrosión para una vida útil ilimitada. • *** Modelos LL y LB: profundidad 81,5 cm. • Para obtener una lista completa de modelos, datos técnicos y clases energéticas, consulte la página web o el catálogo general.

COMPARTIMENTO TÉCNICO
Motor a la Derecha o a la Izquierda,
Alojado o a Distancia

PROFUNDIDAD
600 mm
700 mm - GN 1/1

KIT CERRADURA

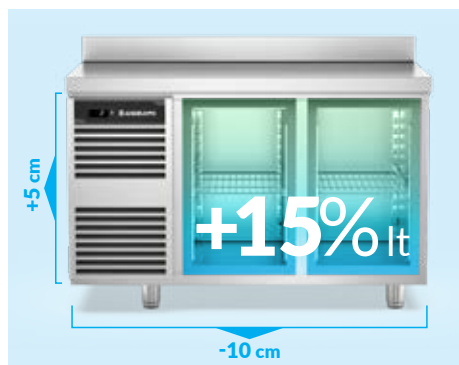
INSTALACIÓN
Incluso sobre zócalos
de mampostería

COMPARTIMENTOS
Puertas o Cajones 1/2, 1/3, 2/3

+5
cm

-10
cm

NUEVO DISEÑO



ALTURA OPTIMIZADA

Con una altura del cuerpo de la mesa de **de 71 cm**, trabajar se vuelve más cómodo, natural y productivo. Más comodidad, más ergonomía, más eficiencia. Ergonomía que se siente, eficiencia que se ve.

MÍNIMO ESPACIO OCUPADO

Máxima eficiencia, mínimo espacio. Las nuevas mesas refrigeradas reinventan el espacio: gracias a su nuevo diseño compacto, ganas centímetros valiosos en la cocina sin sacrificar el rendimiento. Más compactas, más libertad de movimiento.

“Tu cocina, tu combinación”

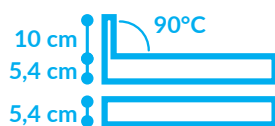


13

+15%
It

MÁXIMA CAPACIDAD

Compactas por fuera, espaciosas por dentro. Las nuevas mesas refrigeradas aumentan la **capacidad media en un 15%**, optimizando cada centímetro: más espacio útil sin volumen adicional. Hasta 44 litros más en la configuración de cuatro compartimentos. Almacenar más, ocupando menos espacio.



ROBUSTEZ Y FIABILIDAD

Encimeras de acero inox AISI 304 de gran espesor 12/10 de mm: durabilidad garantizada. Todos los modelos pueden suministrarse sin encimera, o con encimera de 5,4 cm de altura, con o sin peto posterior redondeado de 10 cm de altura.



SIN DISPERSIÓN

Guarniciones de Triple Acción. Eislamiento de espesor de 60 mm, en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC.

“Configura, cambia, optimiza:
todo en autonomía”



14

FLEXSPACE: ADAPTABLE HOY, READAPTABLE MAÑANA

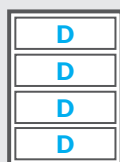
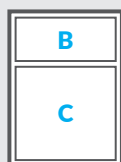
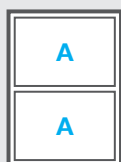
Gestión personalizada del espacio, cuando quieras.

Una solución elegante y ventajosa: cada compartimento está cerrado por una puerta batiente, lo que confiere a la mesa un aspecto armonioso y uniforme; el interior se puede configurar con infinitas combinaciones de cajones y rejillas. Con FLEXSPACE puedes elegir la configuración ideal de cajones (de 2 a 4) y cambiarla en cualquier momento con un simple gesto: sin necesidad de técnicos ni costes adicionales de instalación. Una solución flexible y económicamente ventajosa, que se adapta a las diferentes necesidades y permite optimizar el espacio refrigerado de forma sencilla y autónoma.

Es posible almacenar y conservar alimentos y/o bebidas de diferentes alturas: si necesita más espacio vertical, simplemente cambia la combinación;

Una acción ergonómica, intuitiva e inmediata.

MODULARIDAD DE CAJONES FLEXSPACE cm



A=1/2
P60/P70
30x47/54x25h

B=1/3
P60/P70
30x47/54x15h

C=2/3
P60/P70
30x47/54x35h

D=1/4
P60/P70
30x47/54x12h

“La máxima eficiencia,
sin concesiones”



15

CLASSE A⁺ EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ



Hasta un 86% de ahorro: sostenibilidad y rentabilidad.

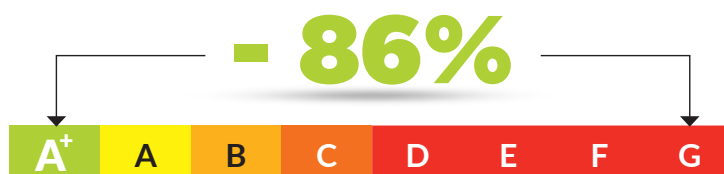
Las nuevas mesas refrigeradas están diseñadas para garantizar la máxima frescura y fiabilidad con un consumo energético mínimo, combinando un alto rendimiento con una alma ecológica.

Gracias a las mejores clases energéticas disponibles - hasta A⁺, la más alta del mercado - y al uso del fluido refrigerante natural R290, cada mesa representa un paso concreto hacia la sostenibilidad.

Su **diseño optimizado**, elegante y funcional está pensado para **maximizar la eficiencia**, con una termodinámica y un flujo de aire mejorados, gracias en parte al **panel canalizador** de aire.

¿El resultado? Un **ahorro energético de hasta un 86%** con respecto a los modelos de clase G, lo que se traduce en menores costes para su actividad y una reducción significativa del impacto ambiental.

Elegir estas mesas refrigeradas significa invertir en un futuro más limpio y responsable, sin sacrificar el rendimiento profesional ni la fiabilidad.



* Reglamentos de Ecodiseño (2015/1095) y
Etiquetado Energético (2015/1094)

“ Prestaciones al máximo nivel ”



CONFIGURABLE



FLEXIBLE



CONECTABLE



SOSTENIBLE



16



MATERIALES Y ACABADOS DE CALIDAD

Estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304 por dentro y por fuera: máxima resistencia. Fondo moldeado para una higiene perfecta. Cada compartimento incluye: 1 rejilla GN 1/1 y 1 par de guías de acero inoxidable AISI 304.



FIABILIDAD Y RENDIMIENTO

Con la circulación de aire en forma de “U”, un sistema de refrigeración ventilado, el panel canalizador y el motor extraíble, las mesas refrigeradas garantizan eficiencia, refrigeración uniforme y fácil mantenimiento.



CONTROLES Y CONECTIVIDAD

Panel de control equipado con un termómetro-termostato táctil y puerto de comunicación RS485. La conexión al portal APO.LINK es estándar o mediante un accesorio específico.



MOTOR ALOJADO.**1 Puerta.**

P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 85			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A+	C	A+	B

2 Puertas.

P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 130			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A+	C	A+	C

3 Puertas.

P 60		P 70	
-2/+10	-22/-15	-2/+10	-22/-15
L 175			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A	D	A	D

4 Puertas.

P 60		P 70	
-2/+10	-2/+10	-2/+10	-2/+10
L 220			
H1 71			
H 86 • 90 • 100			
A	A	A	A

MOTOR A DISTANCIA.**1 Puerta.**

P 70	
-2/+10	-22/-15
L 70	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

2 Puertas.

P 70	
-2/+10	-22/-15
L 115	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

3 Puertas.

P 70	
-2/+10	-22/-15
L 160	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

4 Puertas.

P 70	
-2/+10	-22/-15
L 205	
H1 71	
H 86 • 90 • 100	

P Profundidad cm
Temperatura °C
L Ancho cm
H1 Altura del cuerpo cm
H Altura ...V • ...M • ...A cm



ACERO ANTIHUELLA

Estructura monobloque interna y externa fabricada en acero especial antihuella.

SIEMPRE LIMPIO

Antihuella para una limpieza más fácil y superficies con brillo uniforme. Resistente a la corrosión y a las altas temperaturas. Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 12/10 de espesor.



RENDIMIENTO GARANTIZADO

Garantizado hasta una temperatura ambiente de +43°C (Clase climática 5). Sistema de refrigeración ventilado con evaporador externo: uniformidad de temperatura. Sistema de circulación de aire en forma de "U": máxima fiabilidad.



CONTROLES Y EQUIPAMIENTO

Panel de control equipado con un termómetro-termostato táctil. Cada compartimento incluye: 1 rejilla GN 1/1 y 1 par de guías de acero inoxidable AISI 304.

“Elige tu gama”

DIV.A
 **A⁺**

VOICE




19

		DIV.A P/N...	DIV.A PR/NR...	VOICE 5V...
Construcción en acero inoxidable AISI 304		✓	✓	
Construcción en acero especial antihuellas				✓
Espesor del aislamiento		✓	✓	✓
Clase climática		5	5	5
Motor extraíble		✓		✓
Temperatura °C		-2/+10 -22/-15	-2/+10 -22/-15	0/+10
Profundidad cm		70/60	70	70
Ancho cm		85 / 130 / 175 / 220	70 / 115 / 160 / 205	140 / 185 / 230
Altura del cuerpo mesa cm		71	71	66
Fluido refrigerante		R290	R134a/R452A	R290
Conectable al portal APO.LINK		✓	✓	

Para consultar la lista completa de modelos, datos técnicos y clases energéticas, consulte la página web o el catálogo general.

MODULARIDAD DE LOS CAJONES ESTÁNDAR cm

DIV.A

A=1/2

P60/P70

30x47/54x20h

C=2/3

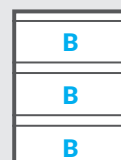
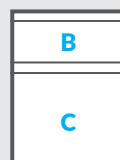
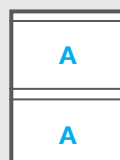
P60/P70

30x47/54x32h

B=1/3

P60/P70

30x47/54x10h

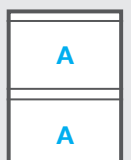


VOICE

A=1/2

P70

30x54x20h



www.angelopo.com

7900887-2



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



**Marmon Foodservice
Technologies**
A Berkshire Hathaway Company