

CARRELLI TROLLEYS



ANGELO PO

CARRELLI • TROLLEYS

REALIZZATI PER FACILITARE LA MOVIMENTAZIONE DI MATERIE PRIME E CIBI NELLE GRANDI CUCINE E PER IL TRASPORTO DI CONTENITORI GASTRO-NORM. UN APPOSITO CARRELLO "RITIRO VASSOI" AGEVOLA LA FASE DI SBARAZZO DELLE SALE PRANZO TRASPORTANDO I PEZZI DA LAVARE.



CMX

CARRELLO CMX

Realizzato in acciaio inox 18-10 con maniglione in tubolare di acciaio, consente il trasporto di cesti, cassette, ecc., grazie al grande piano di appoggio. Dotato di 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno e due libere. Capacità di trasporto max. 150 kg.

TROLLEY CMX

- Made of 18-10 stainless steel, fitted with 4 swivelling wheels (2 with brake) and grip
- Sui-table to carry boxes and baskets because of its large support surface
- Max load capacity 150 Kg



CFP

CARRELLO CFP

Realizzato interamente in acciaio inox 18-10, e particolarmente indicato al trasporto dei contenitori Gastro-Norm. Dotato di n°4 ruote piroettanti, di cui n°2 con freno e n°2 libere. Utile ai contenitori 2/1 G.N. e 1/1 G.N. Capacità di trasporto: n°18 contenitori 2/1 G.N. Luce utile tra ogni guida mm 80. Capacità di carico kg 150 max.

TROLLEY CFP

- Completely made of 18-10 stainless steel; suitable to carry GN containers.
- 4 swivelling wheels with chromium plated cap, two with brake.
- Suitable to take 2/1 and 1/1 gastro-norm containers.
- Loading capacity: 18 containers 1/1 GN.
- Clearance: 80 mm each rack.
- Max load capacity: 150 kg.



CR2X



CTV20

CARRELLI NEUTRI CR2X E CR3X

Montanti tubolari e ripiani in acciaio inox 18-10. Disponibili in due versioni, due e tre ripiani, sono forniti di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno. Costruzione semplice e robusta: i ripiani sono fissati ai montanti e saldati. Portata max kg 150.

SERVICE TROLLEYS CR2X AND CR3X

- Legs, tubulars and shelves made of 18-10 stainless steel
- Available in two versions, with two or three shelves
- They are fitted with 4 solid-tired swivelling wheels (two with brake)
- Solid and simple construction;
- Welded shelves
- Max loads capacity 150 kg.

CARRELLI RITIRO VASSOI CTV20 CTV30

Adatti al trasporto di n.20 vassoi per il mod.CTV20 e n. 30 vassoi per il mod. CTV30. Sono realizzati in tubolare d'acciaio inox 18-10 AISI 304, sezione mm.20x20 con guide di sostegno vassoi in filo di acciaio zinco-cromato. Corredati di n.4 ruote piroettanti con disco paracolpi, di cui n.2 con freno e n.2 libere. Ogni carrello può essere completato da più vaschette mod. VRBX, per il ritiro di bottiglie, bicchieri o posate; realizzate in acciaio inox, dimensioni mm 535 x 402 x 60 h.

TROLLEYS MOD. CTV20 - CTV30

Made of tubular AISI304 18-10 stainless steel satin finished and suitable to take 20 and 30 trays.

4 swivelling wheels with plastic bumper. Optional: each trolley can be equipped with bottle and cutlery removal vat mod. VRBX made of stainless steel dim. 535 x 402 x 60h.

CARRELLO CALDO MOD. CT3GN

Struttura tubolare e pannelli in acciaio inox AISI 304 18-10, finitura scotchbrite. Coibentazione realizzata con pannelli in sandwich di poliuretano espanso e alluminio posizionati fra le due pareti di lamiera. Vasca inox stampata, priva di spigoli, dotata di rubinetto di scarico, adatta a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di cm 15 h. Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto della vasca. Temperatura di lavoro: +30°/+90°C. Comandi dotati di termometro termostato digitale ed interruttore ON/OFF. Ripiano inferiore saldato al telaio. Maniglia di spinta isolata e paracolpi angolari in gomma. Nr.4 ruote piroettanti di cui 2 con freno. Cavo e spina elettrica interbloccata. Dotazione standard: 2 traversini 1/1 GN. Realizzazione conforme alle normative CE.

FOOD SERVICE HEATED TROLLEY CT3GN

Tubular structure and panelling in scotchbrite-finish 18-10 AISI 304 stainless steel. Insulated with expanded polyurethane and aluminium sandwich panels installed between the two steel plate panels.

Moulded stainless steel well with no sharp edges, equipped with drain tap, designed to take GN containers (h max = 150 mm).








Heating by means of dry heating element outside the well. Functioning temperature: +30°/+90°C. Controls comprising digital thermometer-thermostat and ON/OFF switch. Bottom shelf welded to frame.

Insulated pusher handle and rubber corner guards. Four swivelling wheels, 2 with brake. Interlocked electrical plug and lead. Standard accessories: 2 bridging bars for 1/1 GN containers. CE compliant.



CR3X

CT3GN

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	POTENZA ASSORB. POWER DRAW	BACINELLE / VASSOI RECIPIENTS / TRAYS
	cm.	Kg.	W	N°
CMX 	100 x 50 x 80 h	16		
CR2X 	100 x 50 x 95 h	18		
CR3X 	100 x 50 x 95 h	20		
CT3GN 	121 x 64 x 85 h	40	1800	
CFP 	59 x 68 x 172 h	24		18 x 2/1 GN
CTV20 	95 x 61 x 156 h	32		20
CTV30 	138 x 61 x 156 h	35		30



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
<http://www.angelopo.it>
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

7Y90606-3

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

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