



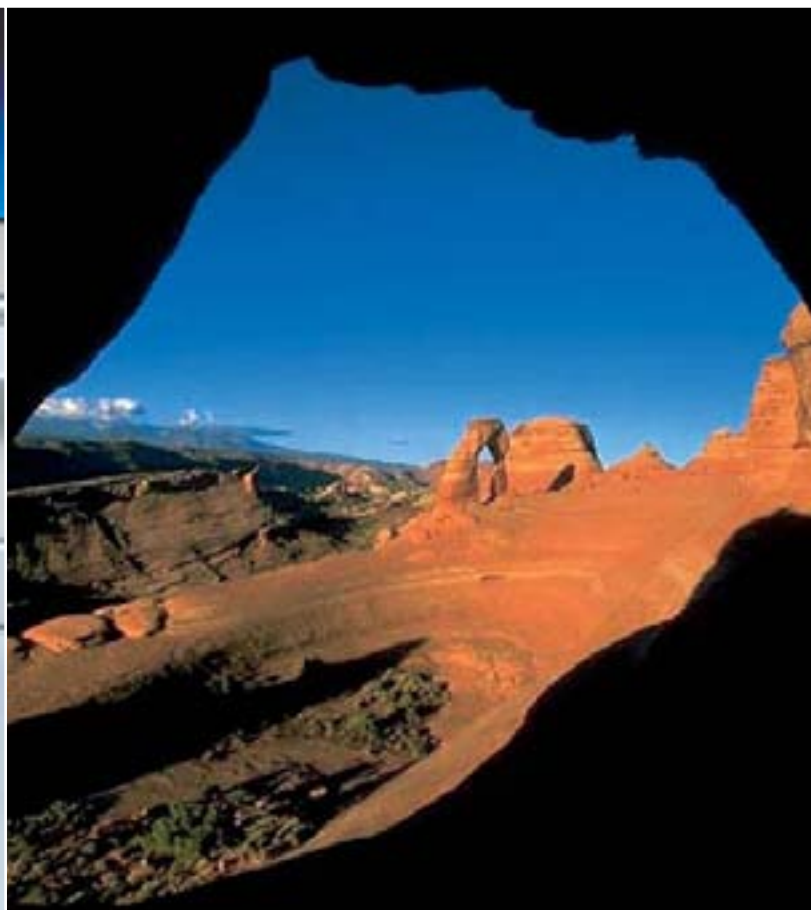
**OMEGA**



**ANGELO PO**



Polyvalence



## **Omega ...** Evolution constante des matériels de cuisson. La suite logique des gammes Alpha, Delta et Gamma.

Un fourneau double face positionnable en central doté:

De grandes caractéristiques fonctionnelles : Fours et soubassements traversants, commandes sur deux faces etc...

D'une fabrication de qualité : Dessus des plans en acier inox 18-10 épaisseur 20/10 ème, soubassements placards réalisés en acier inox 18-10.

D'un haut niveau d'hygiène : Fond à angles internes largement rayonnés, enceinte placard emboutis en une seule pièce, etc..

De grandes performances : Fours électriques ou gaz thermostatés, grande puissance de chauffe des éléments de cuisson, rendements optimisés etc...







## **Omega ...** Aucune autre gamme n'offre autant de fonctionnalités.

La solution modulaire de cuisson Omega permet de travailler sur deux faces. Les éléments sont réalisés en acier inox 18-10 avec un dessus d'une épaisseur de 20/10<sup>ème</sup>. Utilisation du process de la découpe laser pour obtenir des éléments à bords francs et garantir une jonction parfaite des appareils entre eux afin d'éviter tout risque d'infiltration d'eau ou de graisse. Les cuves de cuiseurs à pâtes et de friteuses sont soudées au plan, tout en laissant une bordure en périphérie conformément à la prescription de la norme UNI-EN 1672-2 relative à l'hygiène et aux matériels utilisés dans l'industrie alimentaire. Possibilité d'installer les appareils sur socle inox ou maçonnerie ou sur une structure de soutien pluri-éléments réalisée en acier inox 18-10 d'une épaisseur de 30/10 mm. Tous les éléments sont conformes aux normes et directives **CE**.







## **Omega ...** Travail et confort sans limites sur les deux faces du fourneau

Chaque chef de cuisine a besoin de son confort et de son autonomie. Pour ces raisons, nous avons conçu un fourneau central modulaire et ergonomique: Amples espaces de travail intégrés au plan de cuisson. Mitres de dégagement des gaz brûlés positionnées au centre du plan pour réduire toute gêne dans le travail. Eléments grillades, plaques coup de feu, cuiseurs à pâtes et friteuses pouvant fonctionner sur deux faces. Portes battantes des soubassements à double paroi. Portes de fours isolées. Placards vastes à angles internes arrondis. Poignées en matériau athermique. Facilité de nettoyage.

## Feux vifs

Brûleurs à double couronne d'une grande puissance 7 kW et 10 kW. Allumage électronique par train d'étincelles des veilleuses pilote. Cuvettes profondes sous feux vifs embouties et à angles largement rayonnés. Modules de 2,4 ou 6 feux vifs avec diverses possibilités de soubassements:

- Four statique traversant gaz ou électrique, doté de portes isolées sur les deux côtés, pouvant recevoir un plat GN 2/1+GN 1/1, réalisé en acier inox AISI 430, équipé d'échelles porte-plats 3 niveaux amovibles.
- Placard neutre avec échelle porte-plats GN1/1 et portes battantes sur les deux faces + four statique électrique.
- Placard chauffant traversant à portes coulissantes, ventilé et thermostaté.



## Plaque coup de feu

Plaque de cuisson Omega réalisée en acier 16MO5 intégrée au plan d'une épaisseur de 15 mm. Chauffage obtenu par un brûleur placé sous la plaque délivrant une puissance de 12 kW. Evacuation latérale des gaz brûlés, positionnée au centre du plan. Allumage électronique par train d'étincelles. Zones de température sur la plaque iso thermiques et différenciées: la température maximum atteinte au centre est de 500 °C et décroît graduellement vers les côtés. Surface utile de cuisson 50 dm<sup>2</sup>.



## Éléments top grillade

Productivité maximum, performances élevées et températures uniformes. Plaques réalisées en acier Fe510D satinées ou chromées, soudées de façon étanche au plan, dimensions utiles 740x510 mm. Deux zones de cuisson indépendantes par face de travail, contrôle thermostatique de la température. Trous d'évacuation des graisses et sucs de cuisson sur les deux faces avec récupération des jus dans des bacs GN montés sur guides inox et positionnés dans le soubassement inférieur avec raccordement possible en directe à la vidange.

**Pour les modèles à gaz:** chauffe par deux batteries de brûleurs à 3 rampes, en acier inox et d'une puissance nominale de 7 kW. Allumage électronique par train d'étincelles.

**Pour les modèles électriques:** chauffe par deux groupes de résistances blindées en acier Aisi 309 à commandes indépendantes.



## Bain marie

Cuve en acier inox 18-10 emboutie à angles arrondis et soudée au plan de façon étanche. Commande d'alimentation eau par électrovanne avec commande à bouton poussoir. Vidange à l'intérieur du placard inférieur avec possibilité de raccordement direct à la vidange. Contrôle thermostatique des températures, thermostat de sécurité en cas de surchauffe accidentelle. Capacité utile de la cuve: 1/1GN + 1/3 GN.





## Friteuses

Cuves soudées au plan et embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, double zone de foisonnement de l'huile.

Bordure rehaussée de 4 mm par rapport au plan conformément aux exigences des normes alimentaires UNI-EN 1672-2 relatives aux machines utilisées dans les industries alimentaires. Thermostats de sécurité sur tous les modèles. Régulation électronique de la température de 0°C à 190°C avec précision de +/-1°C, fonction de dégivrage des graisses solides avec maintien de la température à 100°C.

**Pour les modèles à gaz:** Chauffe par tubulures gaz positionnées à l'intérieur de la cuve en acier inox AISI 304, alimentées par des brûleurs d'une puissance de 11 kW par cuve avec un rendement de 915 W/L. Allumage électronique du groupe par train d'étincelles.

**Les modèles électriques:** Chauffe par résistances immergées dans la cuve, basculantes à 90° pour faciliter le nettoyage. Puissance de 7,2 kW par cuve et avec un rendement de 811 W/L.



## Éléments de cuisson vitrocéramiques électriques

Un large programme d'éléments de cuisson électriques est proposé dans la gamme Omega.

- Tables de cuisson vitrocéramique dotées d'un système de chauffe par à résistances infrarouge de différentes puissances.
- Plaques à induction électromagnétique professionnelles avec puissances de 5 kW et 7 kW.
- élément deux ou quatre plaques chauffantes de 4 kW.



## Cuiseurs à pâtes

Conçus pour optimiser le service « à la carte »

Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inoxydable AISI 316L. Double zones en façade avec trou d'évacuation par trop plein de l'amidon et de l'écume. Zone de dépose paniers en façade. Bordure périphérique rehaussée de 4 mm par rapport au plan. Alimentation eau par électrovanne avec remise à niveau automatique du seuil minimum d'eau dans la cuve.

**Pour les modèles à gaz:** chauffe directe par brûleurs en acier inox commandés par des robinets gaz de sécurité (14 kW), veilleuse pilote et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles.

**Pour les modèles électriques:** chauffe par résistances en acier inox situées à l'intérieur de la cuve de cuisson (12 kW).



## Éléments neutres

Plan de travail en acier inox 18-10 épaisseur 20/10 mm, insonorisé et renforcé en interne par des longerons. Soubassements placard traversants avec portes battantes sur les deux côtés, réalisés en acier inox 18-10, parois et fonds conçus en une seule pièce avec angles largement rayonnés pour faciliter le nettoyage. Possibilité d'équiper en option les placards largeur 80 cm de porte-plats GN1/1 ou GN2/1. D'autres accessoires peuvent être proposés en fonction des dimensions: colonnes d'eau EC/EF, bac inox intégré à un top neutre, tiroirs sous top neutre, tiroirs en soubassement montés sur guide télescopique.



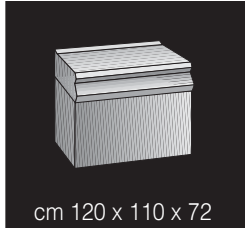
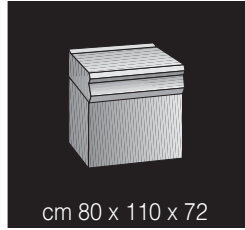
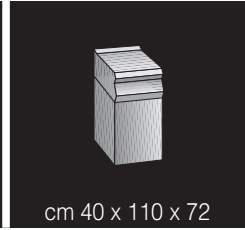


**Grillades**

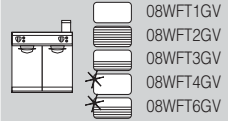
**Plaques électriques et Vitrocéramique**

**Feux vifs**

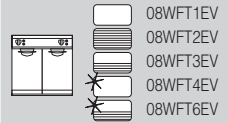
**Éléments neutres**



GAS kW 14 + kW 0,0064



EL. kW 10,2



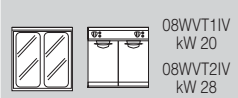
EL.



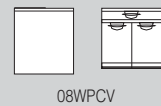
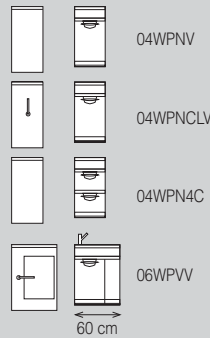
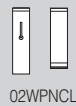
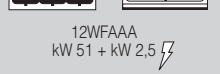
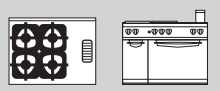
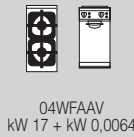
EL.

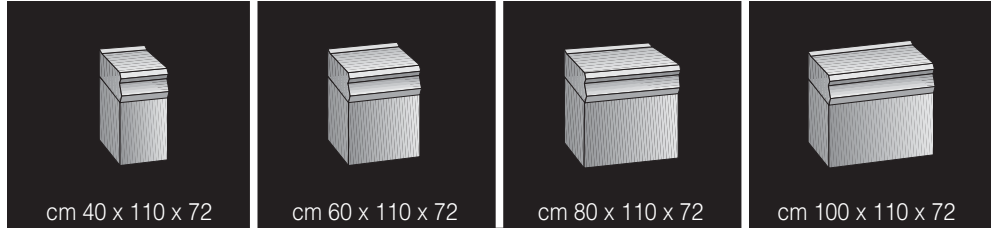


EL.



EL.





cm 40 x 110 x 72

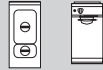
cm 60 x 110 x 72

cm 80 x 110 x 72

cm 100 x 110 x 72

## Bain marie

EL. kW 3

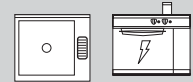


04WBMEV

## Plaque coup de feu



10WTPGV  
kW 12 + kW 0,006 ⚡



10WTPGE  
kW 12 + kW 6,5 ⚡

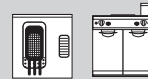
## Cuiseurs à pâtes

EL. kW 12



04WCP1EM

GAS kW 14 + kW 0,006



08WCP1GM

## Friteuses

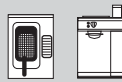
EL. kW 7,3



04WFR3ED  
lt. 9

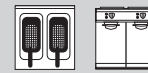
GAS kW 11

⚡ kW 0,0030



06WFR3GD  
lt. 12

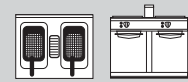
EL. kW 14,6



08WFR4ED  
lt. 9+9

GAS kW 22

⚡ kW 0,060



10WFR4GD  
lt. 12+12







ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639411  
Fax +39/059/642499  
<http://www.angelopo.it>  
E-mail: [angelopo@angelopo.it](mailto: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



7900141-4

Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.