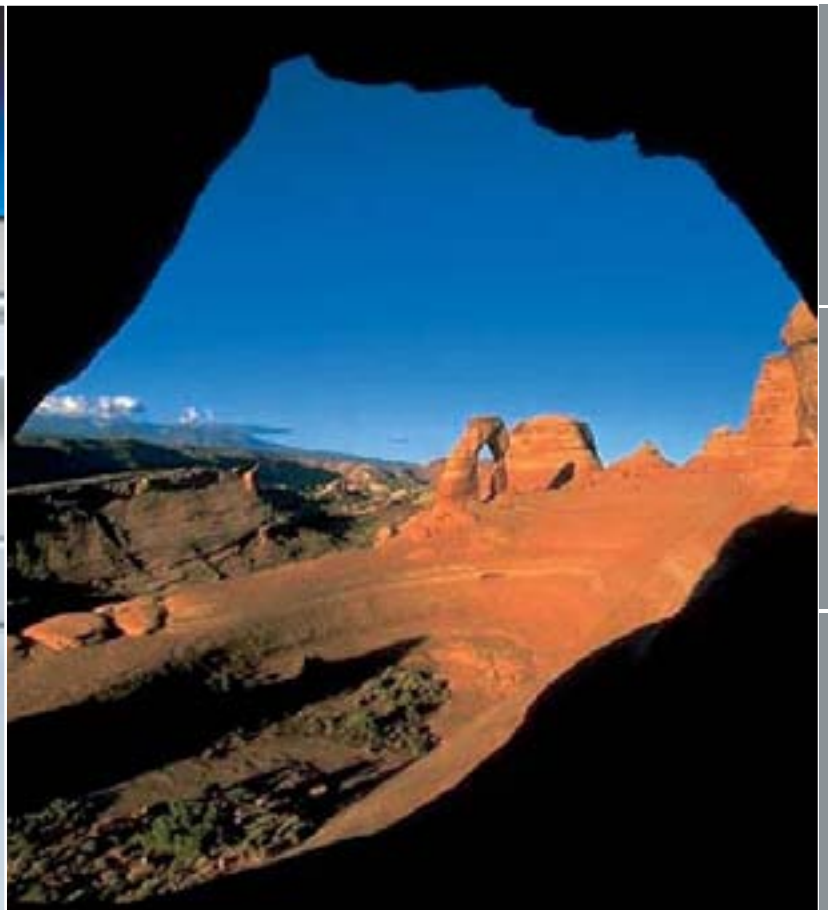


**OMEGA**



**ANGELO PO**





## **Omega ...**

Die Evolution des Kochens, die mit Alpha, Delta, und Gamma begonnen hat, wird erfolgreich fortgesetzt.

Für die freistehende Küche mit zweiseitig zugänglichen Öfen und Fächern sind stets zwei bestimmende funktionelle Anforderungen zu berücksichtigen. In diesem Zusammenhang bietet Omega eine qualitativ hochwertige Lösung: Die Fächer sind aus 18-10 C.N.S. nach DIN 1.4301 gefertigt, erfüllen sämtliche Hygienevorgaben und weisen einen abgerundeten Boden in einem Stück mit den Seitenwänden auf. Die statischen und zweiseitig zugänglichen Öfen sind mit Gas- oder Elektroversorgung verfügbar, Garraum aus C.N.S. und Thermostat inbegriffen.





Funktionalität

## Omega ... Keine andere Serie bietet bessere Funktionalität.

Die Notwendigkeit der freistehenden Positionierung der Küche zur Gewährleistung der Zugänglichkeit von zwei Seiten wird optimal durch Omega gelöst. Die verschiedenen Bauelemente, die ausnahmslos mit lasergeschnittenen 18-10 C.N.S.-Platten der Stärke 20/10 mm versehen sind, ergänzen sich perfekt und können flüssigkeitsdicht nebeneinander positioniert werden. Die Nudelkocher- und Friteuse-Becken mit umlaufendem und gestanztem Rand entsprechen in jeder Hinsicht den Vorgaben der Norm UNI-EN 1672-2 (Geräte für Lebensmittelindustrie - Hygieneanforderungen). Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften - an erster Stelle bei allen Omega-Produkten - ist auch bei der eventuellen Installation auf Stahl- bzw. Mauersockeln oder beim Gebrauch eines aus mehreren Einheiten bestehenden 18-10 C.N.S. nach DIN 1.4301 - Untergestells mit der Stärke 30/10 mm gegeben, das mit nur 4 oder 6 Füßen aus Edelstahl eine Vielzahl von Möglichkeiten eröffnet. Alle Produkte weisen die **CE**-Zertifizierung auf.





## **Omega ...** Grenzenlose zweiseitige Nutzung

Jeder Küchenchef verfügt über eine komplette Autonomie für die eigenen Kochfunktionen, weite Bereiche an der Frontseite für das Abstellen von Kochgerät und ausreichend Platz zwischen den verschiedenen Elementen für die Vorbereitung der Teller; die Verbrennungsgasabzüge mit Verbindung zum Kamin in der Mitte der Kochzeile stellen keinerlei Behinderung für das Arbeiten dar. Auch die Bratplatten und der Platten-Elektrokochherd, die Nudelkocher und Friteusen sind von zwei Seiten zugänglich. Die ausnahmslos doppelwandigen und isolierten Flügel- und Backofentüren zeichnen sich durch eine tiefgezogene Aussparung aus, die einfach gereinigt werden kann und für die Isoliergriffe vorgesehen sind.



## Gasherde

Die Serie Omega bietet verschiedene Lösungen für Flammen-Gasherde. Als gemeinsame Eigenschaften weisen die Herde tiefgezogene Schalen unter den Brennern, hohe Brennerleistungen zwischen 7 kW und 10 kW sowie Brennerdeckel mit zwei Flammenkränzen auf. Ein weiteres Merkmal ist die elektronische Funken-Zündeinrichtung zur Pilotbrennerzündung. Es besteht die Auswahl zwischen 2,4 und 6 Gasstellen mit folgenden möglichen Ergänzungen:

- Statischer und zweiseitig zugänglicher Gas- oder Elektroofen gefertigt und mit demontierbarem C.N.S.-Führungsschienenrahmen mit drei Einschleibebeben versehen.
- Das zweiseitig zugängliche Fach am Element mit 6 Gasstellen und Elektroofen kann mit Führungsschienenrahmen 1/1 gemäß Gastro-Norm ausgestattet werden und verfügt über Flügeltüren auf beiden Seiten; eine weitere Option wird durch das Element mit 6 Gasstellen und Tellerwärmefach (unter der Top-Platte) mit isolierten Schiebetüren auf beiden Seiten sowie ventilierter Heizung mit Thermostat angeboten.



## Glühplattenherd

Der insbesondere für das Garen mit indirekter Beheizung ausgelegte Glühplattenherd der Serie Omega ist aus Stahl 16MO5 hergestellt und weist eine Stärke von 15 mm auf. Als kennzeichnendes Merkmal ist die Installation von ein getrennter Brenner - Leistung 14 kW. Der Abzug der Verbrennungsgase erfolgt seitlich zur Mitte der Platte. Die Zündung der Pilotbrennergruppe wird elektronisch mit Hilfe der Funken-Zündeinrichtung ausgeführt. Die beiden differenzierten Wärmebereiche der Platte ermöglichen die Temperaturabnahme von der Mitte - mit nahezu 450°C - nach außen zu den Rändern. Die Koch-Nutzfläche beträgt insgesamt 50 dm<sup>2</sup>.



## Bratplatte

Maximale Produktivität, hohe Leistungen und gleichmäßige Temperatur kennzeichnen die Bratplatten der Omega-Reihe, die aus feingeschliffenem oder verchromtem Stahl St 52-3 gefertigt, horizontal befestigt und ausnahmslos in einem dichten Einsatz für das Auffangen der Flüssigkeiten (740x510 mm) positioniert werden. Die beiden unabhängig voneinander arbeitenden Garbereiche auf den zwei zugänglichen Seiten sind durch Thermostate temperaturgesteuert. Der Ablauf der Kochfette erfolgt über jeweils zwei Bohrungen an den zwei zugänglichen Seiten. Die Soßen-Sammelschalen gemäß Gastro-Norm befinden sich im unteren Bereich innerhalb des Fachs und können auf entsprechenden Führungen eingeschoben werden. Es besteht die Möglichkeit des festen Anschlusses für den direkten Abfluss in die Kanalisation.

**Bei den Gasmodellen** erfolgt die Beheizung durch zwei Brennersätze aus C.N.S. mit jeweils 3 Stäben pro Brenner, einer Nennleistung von 7 kW und elektronischer Funken-Zündeinrichtung zur Pilotbrennerzündung.

**Bei den Elektromodellen** wird die Beheizung durch zwei Baugruppen gepanzelter Heizkörper aus C.N.S. nach DIN 1.4828 mit unabhängigen Schaltungen gesteuert.



## Bainmarie

Das aus 18-10 C.N.S. gefertigte, tiefgezogene Becken ist an der flüssigkeitsdichten Arbeitsfläche geschweißt und weit abgerundet, um eine optimale Reinigung zu gewährleisten.

Der Wasserzufluss erfolgt über ein Magnetventil mit Steuerung durch eine instabile Taste, anhand der die direkte Einspeisung in das Becken geschaltet werden kann. Für den intern im Fach positionierten Abfluss besteht die Möglichkeit des festen Anschlusses mit direkter Verbindung zur Kanalisation. Die thermostatische Steuerung der Heizung optimiert den Verbrauch und gewährleistet eine stets gleichbleibende Temperatur. Der thermische Schutz wird durch einen Sicherheitsthermostat garantiert. Das Becken ist für die Aufnahme von Behältern 1/1 + 1/3 gemäß Gastro-Norm ausgelegt.





## Friteusen

Die Modelle sind mit integrierten, am Oberteil geschweißten und kalt tiefgezogenen Kochbecken versehen, die sich durch eine weite Abrundung für eine leichtere Reinigung und einen doppelten frontseitigen Einsatz mit der Funktion als Öldehnungszone auszeichnen, um die Nutzung von beiden Seiten zu gewährleisten. Der am Einsatz umlaufende, gestanzte Rand ist um 4 mm zur Arbeitsfläche erhöht und entspricht somit den Vorgaben der Norm UNI-EN 1672-2 (Geräte für Lebensmittelindustrie - Hygieneanforderungen). Alle Modelle sind mit Sicherheits - Thermostat und digitaler Elektronik mit Funktionen zur Steuerung der Temperatur von 0-190 °C, Präzision +/- 1°C, ausgestattet.

Die Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion (100°C) löst auf optimale Art und Weise sämtliche Probleme zur Beseitigung der soliden Fette.

**Bei den Gasmodellen** erfolgt die Beheizung durch Brennerrohre aus C.N.S. nach DIN 1.4301, die ihrerseits durch Fackelbrennerelemente beheizt werden und eine Leistung von 11 kW pro Becken mit einem Leistungsverhältnis von 915 W/l aufweisen. Die Zündung der Pilotbrennergruppe wird elektronisch mit Hilfe der Funken-Zündeinrichtung ausgeführt.

**Bei den Elektromodellen** ist das Heizelement vollständig im Becken eingetaucht und um 90° drehbar, um die Reinigung am Ende des Betriebs zu erleichtern; die Leistung beträgt 7,2 kW pro Becken mit einem Leistungsverhältnis von 811 W/l.



## Glaskeramik-und Elektro-Kochfelder

Das Programm der Elektro-Kochfelder der Serie Omega lässt keine Wünsche offen: Glaskeramik-Kochfelder mit Beheizung durch elektrische, unterschiedliche Leistungen aufweisende Infrarot-Heizkörper und professionelle Elektroplatten mit elektromagnetischer Induktion und Leistungen von 5 kW bzw. 7 kW. Die Auswahl erfolgt integriert mit dem elektrischen Plattenherd mit zwei oder vier Kochbereichen.



## Nudelkocher

Optimierte Struktur für einen Service "à la carte" und ein durchgehend an der Arbeitsfläche geschweißtes Becken aus C.N.S. nach DIN 1.4404 sind die kennzeichnenden Merkmale des Nudelkochers. Die auf beiden Arbeitsseiten großzügig gestaltete Mulde zum Auffangen der Stärke und des Schaums innerhalb des Beckens ist entsprechend erweitert, um eine bessere Nutzung von beiden Seiten zu gewährleisten und Platz für die frontseitigen Korb-Abstellflächen aus C.N.S. zu bieten. Der an der Mulde umlaufende, gestanzte Rand ist um 4 mm zur Arbeitsfläche erhöht. Für den Wasserzufluss in das Becken sorgt ein Magnetventil mit Sicherheitssteuerung und automatischer Nachfüllfunktion zur Gewährleistung des Mindestfüllstands im Becken.

**Bei den Gasmodellen** erfolgt die Beheizung direkt durch Brenner aus C.N.S. mit Steuerung durch Gasarmatur (15 kW), Zündflammenbrenner und Thermoelement. Die Zündung der Pilotbrennergruppe wird elektronisch mit Hilfe der Funken-Zündeinrichtung ausgeführt.

**Bei den Elektromodellen** übernehmen entsprechende, im Kochbecken integrierte Heizkörper aus C.N.S. (12 kW) die erforderliche Beheizung.



## Neutrale-Elemente

Die 20/10 mm starke Arbeitsfläche aus 18-10 C.N.S. ist im unteren Bereich durch Entdröhnmaterial und Längsträger verstärkt. Die zweiseitig zugänglichen Fächer mit Flügeltüren auf beiden Seiten sind aus 18-10 C.N.S. gefertigt, erfüllen sämtliche Hygienevorgaben und weisen einen weit abgerundeten Boden in einem Stück mit den Seitenwänden auf. Das 80 cm breite Modell kann mit

Führungsschienenrahmen für Behälter 1/1 und 2/1 gemäß Gastro-Norm ausgestattet werden. Je nach Abmessungen sind verschiedene Lösungen verfügbar, z.B. mit Wasserzapfsäule für Warm- und Kaltwasser, Arbeitsfläche mit Becken, Schubladen im Oberteil oder auf Teleskopführungen im Fach.





**Bratplatte**



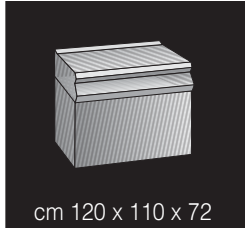
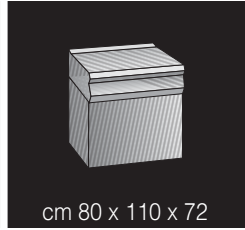
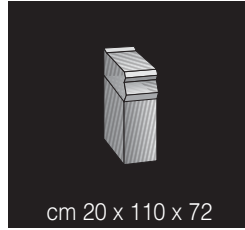
**Glaskeramik- und Elektro-Kochfelder**



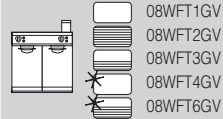
**Gasherde**



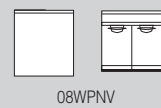
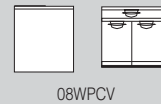
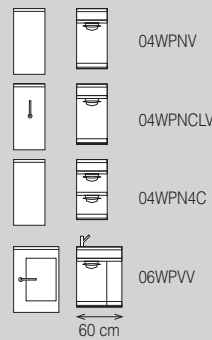
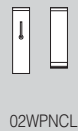
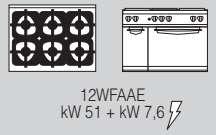
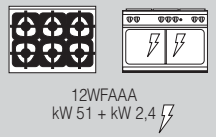
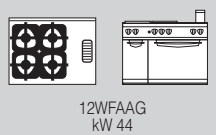
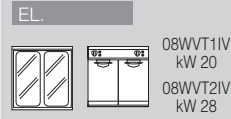
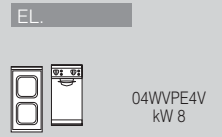
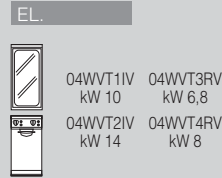
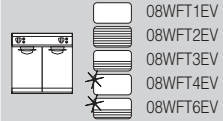
**Neutrale-Elemente**

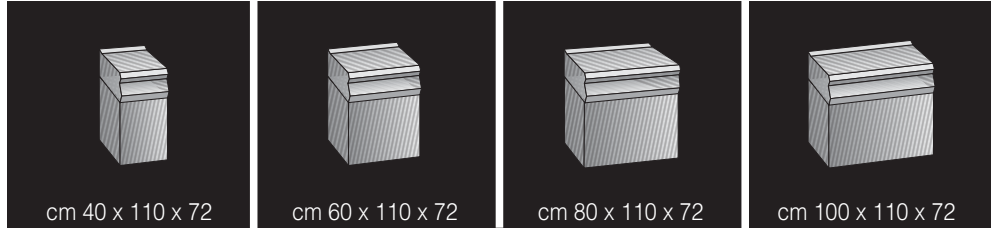


**GAS kW 14**



**EL. kW 10,2**





cm 40 x 110 x 72

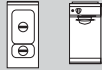
cm 60 x 110 x 72

cm 80 x 110 x 72

cm 100 x 110 x 72

## Bainmarie

EL. kW 3



04WBMEV

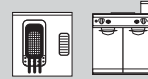
## Glühplattenherd

EL. kW 12



04WCP1EM

GAS kW 15



08WCP1GM

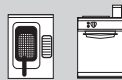
## Friteusen

EL. kW 7,3



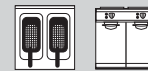
04WFR3ED  
lt. 9

GAS kW 11



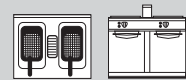
06WFR3GD  
lt. 12

EL. kW 14,6



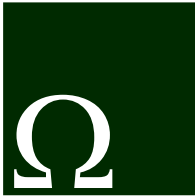
08WFR4ED  
lt. 9+9

GAS kW 22



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 System Certified  
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO

7900142-2

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.