PIZZERIA

1922

ANGELO PO

ANGELO PO
ANGELO PO

Confermando la propria identità di **specialista in cottura**, ANGELO PO propone **forni statici per la cottura della pizza** in una gamma di prodotti che, con diverse dimensioni di camera, risolvono le esigenze di servizio più severe. La gamma dei forni pizza è costituta da **forni elettrici monocamera e bicamera e da forni gas componibili**. Ogni forno può essere posizionato su un basamento di sostegno dotato di guide portabacinelle o su celle di lievitazione.

La gamma di **tavoli refrigerati per pizzeria** è formata da diversi modelli componibili, con grande versatilità negli allestimenti: due differenti profondità del piano (75 e 80 cm) e dell'alzatina refrigerata, versione con o senza cassettiera neutra, anche su ruote. Esterno/interno acciaio inox 18-10, struttura monoscocca coibentata. Evaporatore ventilato. Termometro-termostato elettronico. Sbrinamento automatico. Gli elevati valori di umidità garantiscono una conservazione ideale delle "palline per pizza". Ogni vano refrigerato può contenere 7 bacinelle di plastica alimentare Euronorm 60x40 cm. Prestazioni eccellenti anche con temperatura ambiente +43°C, foro di scarico per la migliore pulizia del vano, ergonomia e attenzione ai consumi consentono di avere a disposizione uno strumento di lavoro "ideale".

Saladette

Coperchio ribaltabile composto da due elementi scorrevoli, per una parziale apertura e miglior conservazione degli alimenti. Il comodo piano di porzionamento in nylon alimentare e l'elevata capienza (lt.220), in rapporto alle ridotte dimensioni, fanno della saladette SA90 un ottimo strumento di integrazione nella zona di preparazione. Vano interno e piano per contenitori 1/1 GN.

Una gamma completa di forni gas ed elettrici per il "**Mondo Pizza**"

La struttura dei forni è completamente realizzata in acciaio inossidabile lucido a garanzia di robustezza e igienicità.

Nei forni elettrici la camera di cottura, con cielo in lamiera di acciaio alluminata e platea in materiale ceramico refrattario, è riscaldata da batterie di resistenze inox corazzate, comandate da una scheda elettronica che distribuisce la potenza termica sul cielo e sulla platea in modo separato.

Questo intelligente modo di controllare la temperatura evita inutili sprechi di energia e permette di ottenere la distribuzione ideale di temperatura in funzione delle diverse condizioni di lavoro e di carico.

Nei forni gas il riscaldamento è ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox posti sottopiano, alimentati da valvole di sicurezza con accensione a ionizzazione. In queste apparecchiature l'ottimale circolazione del calore è ottenuta dal particolare disegno della camera di cottura, che, unitamente allo scarico in aria posto sul retro della camera, facilita a distribuire la temperatura su tutto il volume della camera di cottura.

Ogni forno è dotato di illuminazione interna con accensione dal pannello di controllo, sportello di apertura bilanciato con vetro temperato e maniglie in materiale plastico atermico.

La camera illuminata e la porta bilanciata sono particolari studiati appositamente per agevolare il lavoro del pizzaiolo nel controllare la cottura e nel movimentare il prodotto.

Scheda di comando (forni elettrici): per il controllo e la visualizzazione della temperatura di lavoro, con l'importante funzione di suddivisione della potenza nelle resistenza poste sul cielo e in platea.

Accessoriabili con:
• Telaio di sostegno (**TPZ**…) dotato di guide porta bacinelle.
• Camera di lievitazione (**CLPZ**…), in acciaio inox, con portine a battente e controllo termostatico della temperatura. Ogni camera è accessoriata con 3 piani porta teglie e relative guide per il contenimento di bacinelle 60x40cm.
• Cappa **AFPE85** solo per forni pizza elettrici.

Tavoli Pizzeria... massima facilità di lavoro e prestazioni ergonomiche

Caratteristiche costruttive dei tavoli refrigerati completi o in soluzione base personalizzabile:
- Struttura monoscocca con spessore di isolamento variabile da 60 mm a 40 mm; coibentazione con iniezione di poliuretano ad alta densità senza utilizzo di CFC;
- Interno ed esterno in acciaio inox 18-10;
- Portine coibentate con guarnizione magnetica;
- Foro di scarico sul fondo per la migliore pulizia interna;
- Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox 18-10;
- Dimensioni vano utili al contenimento di bacinelle 60x40 cm;
- In dotazione: per ogni vano refrigerato una coppia di guide; per BPZ16/20/25 in più una griglia plastificata; per ogni cassettiera neutra 7 bacinelle 60x40 cm in plastica;
- Piedi in acciaio inox 18-10 con suola in materiale plastico, regolabili in altezza;
- Realizzazione conforme alle norme CE.

Caratteristiche tecniche:
- Refrigerazione ventilata ottenuta tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto ed elettroventilatore; circolazione dell'aria ad "U" all'interno del vano motore;
- Pannello comandi con interruttore generale accesso/spento; termometro/ termostato elettronico;
- Temperatura di funzionamento del vano: +2°C/+8°C alla temperatura ambiente di +43°C;
- Gas refrigerante utilizzato: R404a;
- Elevati valori di umidità al 90 % garantiscono un'ideale conservazione delle "palline per pizza";
- Sbrinamento automatico;
- Evaporazione automatica della condensa;

Il flusso dell'aria
Sistema di circolazione dell'aria ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda.

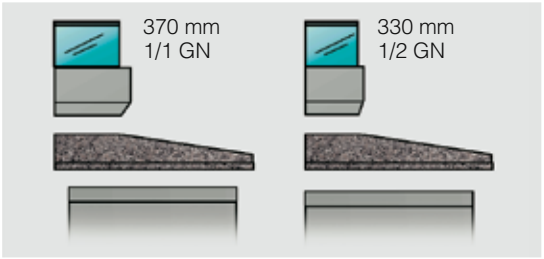
BPZ257A

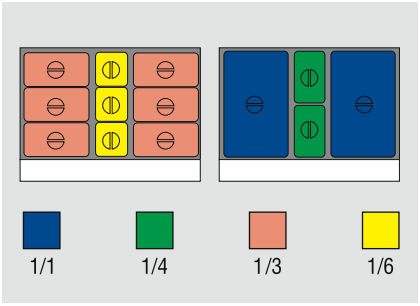
Tavoli Pizzeria... la soluzione ottimale a ogni esigenza

Alzatine refrigerate in acciaio inox 18-10 coibentate, con evaporatore iniettato a refrigerazione statica, controllate da termometro termostato elettronico. Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale. Temperatura di conservazione degli alimenti +2°C/+10°C alla temperatura max ambiente di +32°C. Fluido refrigerante utilizzato: R134a. Disponibili in quattro lunghezze e in due versioni di profondità, possono contenere bacinelle inox Gastro-norm. Cristalli verticali - cristallo superiore temprato - e laterali completano le alzatine refrigerate. Sono proposte come accessori opzionali diverse combinazioni in "Kit" di bacinelle Gastro-norm in acciaio inox 18-10 con relativo coperchio e 2 traversini per ottimizzare, in funzione dello spazio disponibile, la possibilità di conservazione separata dei vari ingredienti per la preparazione della pizza.

Piano di lavoro in granito **ROSA BETA**, spessore 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati. Possibilità di scorporo dalla base attrezzata per esigenze di personalizzazione dell'arredo. Disponibile in tre versioni di lunghezza e due di profondità.

Cassettiere neutre, senza piano di lavoro, realizzate in acciaio inox 18-10, corredate di guide telescopiche a semplice sfilamento in acciaio inox e guide porta-bacinelle atte a contenere bacinelle in plastica da 40 x 60 cm. Disponibili in due versioni: a **7 cassetti** o **3 cassetti + 1 cassettone** di altezza utile 350 mm, anche su ruote.





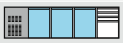
Saladette...
elevate caratteristiche di robustezza ed igiene

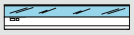
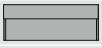
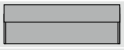
Struttura: acciaio inox AISI304 all'esterno ed all'interno: robustezza ed igiene.
Praticita': il coperchio ribaltabile e composto di due elementi scorrevoli, il comodo piano di porzionamento in nylon alimentare, l'elevata capienza (lt.220) fanno della saladette SA90 un ottimo strumento di integrazione nella zona di preparazione. Il vano interno riceve contenitori 1/1 GN; sul piano sono utilizzabili contenitori GN di varie dimensioni.
Funzionalita': l'iniezione sul retro della scocca dell'evaporatore facilita ogni tipo di manutenzione. La temperatura di lavoro è +2/+10°C, fluido refrigerante R134A. Lo sbrinamento automatico garantisce la costanza di scambio termico; l'evaporazione automatica della condensa elimina il disagio ed i tempi necessari per tale manutenzione giornaliera. Il fondo della camera di raffreddamento è diamantato ed insieme ad un foro di scarico assicura un'ottimale pulibilità. Piedini in materiale plastico regolabili per il livellamento al suolo.
Comandi e controlli visivi: interruttore acceso/spento, termometro/termostato digitali, posizionati sul fronte della saladette.
In dotazione: coppia di guide per vano, 3 traversini 1/1 GN e 1 coppia di traversini 1/6 GN per il sostegno delle bacinelle sul piano.

Forni e Tavoli Pizzeria

Forni		cm	c b a cm	n.	kW	kW
FPZ4G		96x93,5x52	61x64x15	4 ø 28	14	0,03 - 230V 1N
FPZ6G		96x123,5x52	61x94x15	6 ø 28	19	0,03 - 230V 1N
FPZ14E		85x95x46	61x62x15	4 ø 28		4 - 400V 3N
FPZ16E		85x125x46	61x92x15	6 ø 28		6 - 400V 3N
FPZ24E		85x95x70	61x62x15	4x2 ø 28		8 - 400V 3N
FPZ26E		85x125x70	61x92x15	6x2 ø 28		12 - 400V 3N
FPZ2635E		94x138x70	70x105x15	6x2 ø 35		16 - 400V 3N

Telai cm	FPZ4G	FPZ6G	FPZ14E	FPZ16E	FPZ24E	FPZ26E	FPZ2635E	Celle cm 230V 1N 1kW
TPZ4G 96x74x95	●							CLPX4G 96x74x100
TPZ6G 96x104x95		●						CLPZ6G 96x104x100
TPZ1424 85x85x95			●		●			CLPZ1424 85x85x100
TPZ1626 85x115x95				●		●		CLPZ1626 85x115x100
TPZ2635 94x128x95							●	CLPZ2635 94x128x100

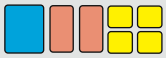
Tavoli Refrigerati e Saladette	cm		60x40x6 cm n.		330 1/2 GN	370 1/1 GN	°C	W	W	kW
BPZ163A	160x75x147		7	7	●		Vetrina Refrigerata +2÷+10	120	289	0,57
BPZ163B	160x75x147		7	7	●			120	289	0,57
BPZ163S	160x75x147		14		●			120	289	0,77
BPZ167A	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167B	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167S	160x80x147		14			●		120	289	0,77
BPZ203A	207x75x147		14	7	●			120	475	0,77
BPZ203B	207x75x147		14	7	●			120	475	0,77
BPZ203S	207x75x147		21		●			120	475	0,77
BPZ207A	207x80x147		14	7		●	Vano Refrigerato +2÷+8	120	475	0,77
BPZ207B	207x80x147		14	7		●		120	475	0,77
BPZ207S	207x80x147		21			●		120	475	0,77
BPZ253A	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ253B	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ257A	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ257B	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ16	102x72,5x83		7						289	0,35
BPZ20	154x72,5x83		14				+2÷+8		475	0,55
BPZ25	206x72,5x83		21						475	0,55
SA90	90x70x85						+2÷+10		284	0,30

Alzatine Piani Cassettiere	cm		330 1/2 GN	370 1/1 GN	W	kW
AR143	142x33x26		●		120	0,22
AR143V	142x33x46		●		120	0,22
AR147	142x37x26			●	120	0,22
AR147V	142x37x46			●	120	0,22
AR163	160x33x26		●		120	0,22
AR163V	160x33x46		●		120	0,22
AR167	160x37x26			●	120	0,22
AR167V	160x37x46			●	120	0,22
AR203	207x33x26		●		120	0,22
AR203V	207x33x46		●		120	0,22
AR207	207x37x26			●	120	0,22
AR207V	207x37x46			●	120	0,22
AR253	259x33x26		●		120	0,22
AR253V	259x33x46		●		120	0,22
AR257	259x37x26			●	120	0,22
AR257V	259x37x46			●	120	0,22
G167	160x75x18					
G168	160x80x18					
G207	207x75x18					
G208	207x80x18					
G257	259x75x18					
G258	259x80x18					
CNPZ7	52x72,5x83					
CNPZ13	52x72,5x83					

Kit di Bacinelle Gastronorm in acciaio inox 18-10 h 150 mm, con coperchi e con 2 traversini.

B1433A

B1433B

B1437A 

B1437B

B1633A

B1633B

B1633C

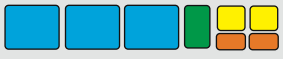
B1637A

B1637B

B1637C

B2033A

B2033B

B2033C 

B2033D

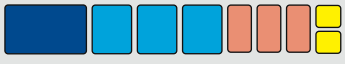
B2037A

B2037B

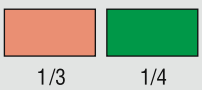
B2037C

B2533A

B2533B

B2537A 

B2537B
1/1 1/2


1/3 1/4

1/6 1/9

www.apvd.it

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
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

7900264-1

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.

06/07 (2000)