



LIGNE PIZZA



1922

ANGELO PO





ANGELO PO confirme sa position de **Spécialiste de la Cuisson** et propose une **gamme complète de fours statiques** pour la cuisson de la pizza. Les fours disposent de chambres de cuisson de plusieurs dimensions, pouvant ainsi répondre aux exigences les plus diverses.

La gamme des fours à pizza est constituée de **fours électriques à une ou deux chambres et de fours à gaz modulables**. Chaque four peut être positionné sur un piétement ouvert muni de guides porte-bacs ou sur un soubassement placard faisant fonction de chambre de pousse.

La ligne de **banques réfrigérées pour Pizza** offre un large choix de modèles modulables et se caractérise par une diversité d'équipements: deux profondeurs 75 et 80 cm, éléments top à ingrédients réfrigérés, version avec meuble neutre à tiroirs, roulettes sur demande. Intérieur et extérieur en acier inox 18-10. Structure monocoque avec portillons isolés. Evaporateur ventilé; thermomètre thermostat électroniques. Dégivrage automatique. Taux d'humidité élevé, garantissant une conservation idéale des "boules à pizza". Chaque compartiment réfrigéré peut contenir 7 bacs Euronorm (40x60cm). Grande performance, tropicalisation +43°C, trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond, ergonomie et coût énergétique réduit.

Saladette

Extérieur/intérieur en inox 18-10. Refroidissement ventilé. Groupe logé. Dégivrage automatique. Évaporation automatique des condensas. Thermomètre/ thermostat digital. Reserve/ dessus réfrigéré pour bacs GN 1/1.





Une gamme complète de fours gaz et électriques pour le “**Monde de la Pizza**”



La structure des fours est entièrement réalisée en acier inoxydable poli.

Fours électriques: La chambre de cuisson dispose d'une voûte en tôle d'acier aluminée et d'une sole en céramique réfractaire. Le système de chauffe par résistances blindées en inox est géré par une carte électronique, capable de réguler la température de la voûte et de la sole séparément.

Ce mode de gestion de la température permet de réduire la consommation d'énergie et d'optimiser la distribution de la température en fonction de la charge et des conditions de travail.

Fours gaz: Système de chauffe assuré par brûleurs en acier inox fixes sous la plaque, équipé de soupapes gaz de sécurité à allumage électrique. La répartition de la chaleur est optimale, grâce à la forme particulière de la chambre de cuisson et à l'évacuation de l'air qui s'effectue à l'arrière la chambre.

Tous les fours sont munis d'un éclairage intérieur et d'une porte à ouverture balancée avec verre trempé et poignée en matière plastique athermique.

L'éclairage de la chambre et le système d'ouverture de la porte ont été spécifiquement étudiés pour faciliter le contrôle de la cuisson et le maniement de la pizza dans la chambre.

Panneau de commandes des fours électriques: contrôle et visualisation de la température de travail, régulation de la puissance inférieure et supérieure de la chambre.

Accessoires sur demande:

- Piétement (**TPZ...**) doté de guides porte-bacs.
- La chambre de pousse (**CLPZ...**) est réalisée en acier inox 18-10, équipée de portes battantes et munie d'un contrôle thermostatique de la température. Chaque chambre de pousse dispose de 3 niveaux avec guides pour recevoir des bacs (60x40 cm).
- Hotte **AFPE85** pour fours a pizza électriques.





Banques Pizza....

Facilité d'utilisation maximum et prestations ergonomiques



Caractéristiques constructives

des banques réfrigérées complètes ou en solution base pour personnalisations:

- Intérieur et extérieur réalisés en acier inox 18-10;
- Structure monocoque d'une épaisseur d'isolation variable de 60 mm à 40 mm;
- Isolation par injection de polyuréthane haute densité sans utilisation de CFC;
- Structure monocoque avec portillons isolés de 60 à 40 mm, sans CFC;
- Portes isolées dotées de joints magnétiques;
- Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond;

- Crémaillères porte-bacs en acier inox 18-10;
- Capacité 7 bacs plastique 60 x 40 cm par compartiment réfrigéré;
- En dotation: par portillon réfrigéré 1 couple de glissières pour grilles/bacs; pour BPZ16/20/25 EN plus un bac plastique 60x40 cm; par bloc de tiroirs neutres: 7 bacs plastique 60x40 cm;
- Pieds inox 18-10 avec talon plastique, réglables en hauteur;
- Réalisation conforme aux normes CE.

Caractéristiques techniques:

- Réfrigération ventilée par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion;
- Circulation en "U" de l'air dans le compartiment moteur;
- Température de fonctionnement +2/+8°C;
- Régulation par thermomètre- thermostat électronique, interrupteur général;
- Tropicalisation jusqu'à une température ambiante de +43°C;
- Fluide réfrigérant de la réserve: R404a;
- Taux d'humidité élevé (90%) pour une bonne conservation des boules de pizza;
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.

Le flux de l'air

Système de circulation de l'air en "U": aspiration frontale de l'air ambiant et expulsion frontale de l'air chaud.



BPZ257A

Banques Pizza...

La solution optimale à toutes exigences

Vitrines supérieures réfrigérées:

Réalisation en acier inox 18-10 avec isolation. Evaporateur intégré, réfrigération statique. Régulation par thermomètre-thermostat électronique. Circulation de l'air dans le compartiment moteur par système d'aspiration frontale avec sortie arrière et latérale. Température de fonctionnement de +2 à +10°C. Température max. ambiante de fonctionnement +32°C. Fluide réfrigérant R134a. Disponible en quatre longueurs et en deux profondeurs, chacune des versions pouvant recevoir des multiples de bacs GN. Protection supérieure (trempé) et latérale en verre. Des kits de bacs GN en inox 18-10 avec couvercles et avec 2 traverses peuvent être proposés en équipement complémentaire dans diverses compositions.



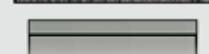
Plan de travail en granit ROSE BETA:

Épaisseur 30 mm, doté de dossierets arrières et latéraux. Disponible en trois longueurs et en deux profondeurs, pour la personnalisation la meilleure.

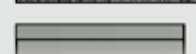
Blocs tiroirs neutres, sans plan de travail, réalisés en acier inox 18-10. Tiroirs montés sur glissières télescopiques et équipés de support en fil inox pour recevoir des bacs plastique 60x40 cm facilement extractibles. Blocs tiroirs disponibles en deux versions: **7 tiroirs** ou **3 tiroirs + 1 grand tiroir**, hauteur utile 350 mm.

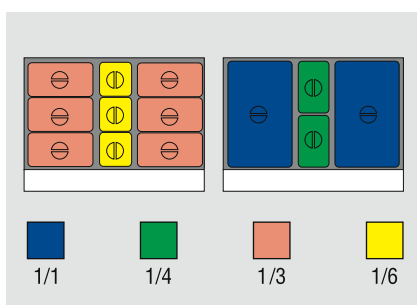


370 mm
1/1 GN



330 mm
1/2 GN





Saladette... robustesse et hygiène

Structure: acier inox AISI 304 18-10 à l'extérieur et à l'intérieur: robustesse et hygiène.

Praticité: le couvercle basculant qui se compose de deux éléments coulissants, le plan de appui/travail en nylon alimentaire et le volume de lt 220 (considérable par rapports aux dimensions) font de la saladette SA90 un véritable instrument optimal pour la zone de préparation. Réserve réfrigérée pour bacs GN 1/1, dessus réfrigéré pour bacs GN 1/1 our submultiples assortis.

Fonctionnalité: injection de l'évaporateur sur le derrière de la caisse, ce qui en facilite la manutention. Température de fonctionnement $+2 \div +10^{\circ}\text{C}$, fluide réfrigérant R134a.

Dégivrage automatique. Évaporation automatique des condensas. Fond de la chambre diamanté et trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond. Pieds en plastique, réglables en hauteur.

Commandes et contrôle visuel: interrupteur marche/arrêt et thermomètre/thermostat digital.




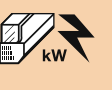
























En dotation: couple de guides chaque compartiment, 3 traverses 1/1 GN et 2 traverses 1/6 GN pour le soutien des bacs sur le plan.

Fours et banques à pizza



















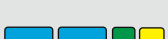


Fours		cm	cm	n.	kW	kW
FPZ4G		96x93,5x52	61x64x15	4 ø 28	14	0,03 - 230V 1N
FPZ6G		96x123,5x52	61x94x15	6 ø 28	19	0,03 - 230V 1N
FPZ14E		85x95x46	61x62x15	4 ø 28		4 - 400V 3N
FPZ16E		85x125x46	61x92x15	6 ø 28		6 - 400V 3N
FPZ24E		85x95x70	61x62x15	4x2 ø 28		8 - 400V 3N
FPZ26E		85x125x70	61x92x15	6x2 ø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

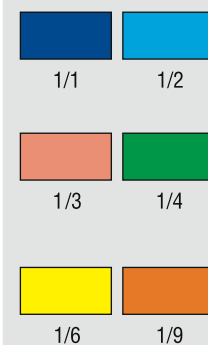
Pietements	FPZ4G	FPZ6G	FPZ14E	FPZ16E	FPZ24E	FPZ26E	FPZ2635E	Chambres
cm								cm
TPZ4G 96x74x95	●							CLPX4G 96x74x100
TPZ6G 96x104x95		●						CLPZ6G 96x104x100
TPZ1424 85x85x95			●		●			CLPZ1424 85x85x100
TPZ1626 85x115x95				●		●		CLPZ1626 85x115x100
TPZ2635 94x128x95							●	CLPZ2635 94x128x100

Banques réfrigérées et Saladette	cm			60x40x6 cm n.	330 1/2 GN	370 1/1 GN	°C			kW	
BPZ163A	160x75x147			7	7	●	Vitrines réfrigérées +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	●		Réserve réfrigérée +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			+2÷+8		289	0,35	
BPZ20	154x72,5x83			14					475	0,55	
BPZ25	206x72,5x83			21					475	0,55	
SA90	90x70x85						+2÷+10		284	0,30	

Vitrines Plans Bloc tiroirs	↕ 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 de bacs GN h 150 mm en acier inox AISI 304 18-10, couvercles et 2 traverses en dotation.

B1433A		B1637A		B2037A	
B1433B		B1637B		B2037B	
B1437A		B1637C		B2037C	
B1437B		B2033A		B2533A	
B1633A		B2033B		B2533B	
B1633B		B2033C		B2537A	
B1633C		B2033D		B2537B	





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

7900266-1

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.