



LINEA PIZZA



ANGELO PO





ANGELO PO, que se destaca por ser el **especialista de la cocción**, propone **hornos estáticos para la cocción de la pizza** en una gama de productos que, gracias a la variedad de tamaños de la cámara, están en condiciones de satisfacer todos los requisitos del sector de la restauración colectiva.

La gama de hornos para pizza está formada por **hornos eléctricos de cámara simple o doble y por hornos de gas modulares**. Todos los hornos se pueden colocar sobre una base de apoyo provista de guías porta-recipientes o sobre cámaras de fermentación.

La línea de **mesas refrigeradas para Pizza** está formada por muchos modelos componibles y caracterizada por su gran versatilidad en las instalaciones: dos profundidades diferentes de la encimera (75 y 80 cm) y de las vitrinas refrigeradas, versión con o sin cajones neutros, sobre ruedas también.

Externo/interno en acero inox AISI 304 18-10; estructura de un solo cuerpo aislado. Evaporador ventilado. Termómetro/termostato electrónicos. Descarche automático. Elevados valores de humedad garantizan una conservación ideal de los "bollos para pizza". Cada vano refrigerado puede contener 7 bols de plástico Euronorm (40x60 cm). Prestaciones excelentes también con temperatura ambiente +43°C, orificio de desagüe para facilitar la limpieza, ergonomía y atención a los consumos energéticos permiten poder disponer de un instrumento de trabajo "ideal".

Saladette

Externo e interno en acero inox AISI 304 18-10. Enfriamiento ventilado. Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación. Termostato/termómetro digital. Vano y top útil para cubetas 1/1 GN.





Una gama completa de hornos de gas y eléctricos para el “**Mundo de la Pizza**”



La estructura de los hornos está totalmente realizada en acero inoxidable brillante, sinónimo de garantía de higiene y solidez.

En los **hornos eléctricos**, la cámara de cocción, con el techo en acero aluminizado y base en ladrillo refractario, recibe el calor producido por baterías de resistencias inoxidables blindadas, controladas por un panel electrónico que distribuye la potencia térmica por separado tanto en el techo como en la base.

Este método inteligente de control de la temperatura sirve para impedir inútiles desperdicios de energía, logrando alcanzar la distribución ideal de la temperatura en función de las distintas condiciones de trabajo y de carga del horno.

En los **hornos de gas**, el calor se debe a la acción de los quemadores en acero inoxidable situados inferiormente y alimentados por válvulas de seguridad con encendido por ionización. En estos equipos, el nivel ideal de circulación del calor se obtiene gracias al diseño especial de la cámara de cocción que, junto al sistema de evacuación de los humos en el aire situado en la zona posterior de la cámara, ayuda a distribuir la temperatura en todo el volumen de la cámara de cocción.

Todos los hornos cuentan con un sistema de iluminación interna, que se puede encender desde el panel de control, y con una puerta de apertura equilibrada provista de vidrio templado y asas en material plástico atérmico.

La cámara iluminada y la puerta equilibrada han sido estudiadas expresamente para simplificar el trabajo del pizzero que, de esta forma, puede controlar la cocción de la pizza y manipular el producto dentro del horno sin ninguna dificultad.

En los hornos eléctricos, el **panel de control** representa el instrumento ideal para comprobar y visualizar la temperatura de trabajo, con la importante función de repartir la potencia en las resistencias situadas en el techo y en la base.

Accesorios disponibles:

- Bastidor de apoyo (**TPZ...**) provisto de guías porta-recipientes.
- La cámara de fermentación (**CLPZ...**) realizada en acero inoxidable, con puertas batientes y control termostático de la temperatura. Todas las cámaras de fermentación cuentan con 3 niveles para bandejas y guías de retención para recipientes de 60x40 cm.
- Campana **AFPE85** para hornos eléctricos para pizza.





Mesas para pizza...

Maxima facilidad de utilización y prestaciones ergonómicas



Características de construcción de las mesas refrigeradas completas y de los modelos base personalizables:

- Estructura monobloco con aislamiento de espesor variable de 60 hasta 40 mm; aislamiento por inyección de poliuretano de alta densidad, sin empleo de CFC;
- Materiales de construcción; exterior y interior de acero inoxidable 18-10;
- Puertas aisladas con burlete magnético;
- Facilidad de limpieza interior con desagüe en fondo;
- Cremalleras de soporte de las cubetas en acero inoxidable 18-10;
- Capacidad interior de compartimento: 7 cubetas de 60x40 cm;

- Accesorios incluidos de serie: por cada compartimento dos soportes para cubetas (y por los modelos BPZ16/20/25 una rejilla también); por cada cajonera neutra 7 cubetas de plástico 60x40 cm;
- Patas de acero inoxidable 18-10 con base de material plástico, regulables en altura.
- Certificación CE.

Características técnicas:

- Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y electroventiladores para una perfecta circulación del aire en el interior. Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en "U" del aire dentro de la cámara (aspiración delantera del interior aire ambiente y expulsión frontal del aire caliente);
- Panel de mandos con interruptor general, termómetro electrónico y termostato;
- Temperatura de trabajo de +2° a + 8°C a la temperatura max ambiente de +43°C;
- Fluido refrigerante utilizado: R404a;
- Descarche y evaporación automática de condensados.

El flujo de aire

Sistema de circulación de el aire en "U" dentro del condensador. Aspiración por zona frontal superior.



BPZ257A

Mesas para pizza...

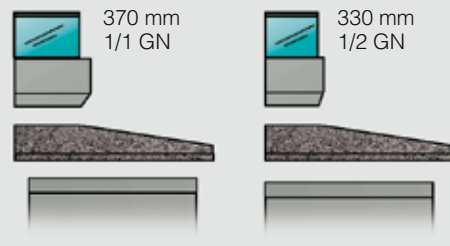
La solución optimal a cada exigencia

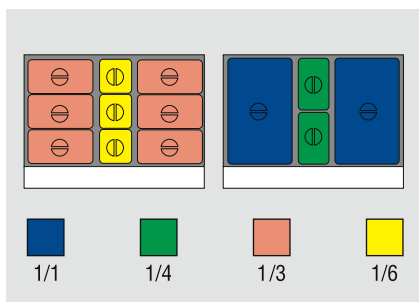
Vitrinas refrigeradas en acero inox 18-10, aisladas, con evaporador inyectado. Refrigeración estática, controlada por termóstato electrónico y condensación con toma de aire frontal y salida lateral. Temperatura de trabajo: de +2 a +10°C a la temperatura ambiente de max +32°C. Fluido refrigerante utilizado: R134a. Disponibles en cuatro tamaños en longitud y dos en profundidad, pueden contener cubetas GN. Vidrios en frente (templato el superior) y laterales. Disponible el accesorio de juego de cubetas GN en acero inox 18-10 con tapas y 2 distanciadores, para conservar por separado los distintos ingredientes de la pizza.



Plano de trabajo en granito Rosa Beta, espesor 30 mm con peto en trasera y ambos laterales. Disponibles en tres tamaños en longitud y dos en profundidad

Cajoneras neutras en acero inox 18-10, con guías telescópicas de fácil limpieza y soportes portacubetas ideales para pizza de 60x40 cm. Las cajoneras neutras se suministran en dos versiones: **7 cajones** ò **3+1 grande** altura útil 350 mm sobre ruedas también.





Saladette... características elevadas de solidez y higiene

Structura: externo y interno en acero inox AISI 304 18-10: solidez y higiene.

Practicidad: la tapa abatible y compuesta por dos elementos correderos, el cómodo plano de porcionamiento en nylon alimentario y la elevada capacidad (lt. 220) están los 'plus' de la saladette SA90, optimal en la zona de preparación. Compartimento interno útil para cubetas 1/1 GN; plano útil para cubetas GN 1/1 y de dimensiones varias.

Funcionalidad: Inyección en el detrás del bastidor de l'evaporador para simplificar cada tipo de manutención. Temperatura de trabajo $+2\div +10^{\circ}\text{C}$, fluido refrigerante R134a. El descongelamiento automático garantiza la constancia de intercambio térmico. Evaporación automática de la condensación. Orificio de desagüe para facilitar la limpieza. Patas de plástico, regulables en altura.

Mandos y controles visuales: Mandos posicionados en el frente; interruptor encendido/apagado y termómetro - termostato digital.

Dotación de serie: por cada compartimento 1 pareja de guías para rejillas/cubetas, 3 distanciadores 1/1 GN y 2 distanciadores 1/6 GN para el soporte de cubetas sobre el plano.



Hornos y mesas para pizza

Hornos		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

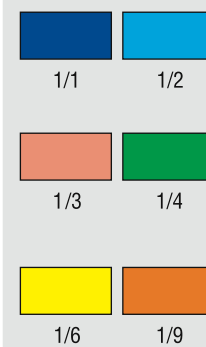
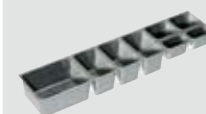
Bastidores de apoyo	FPZ4G	FPZ6G	FPZ14E	FPZ16E	FPZ24E	FPZ26E	FPZ2635E	Cámaras
TPZ4G 96x74x95	●							CLPX4G 96x74x100
TPZ6G 96x104x95		●						CLPZ6G 96x104x100
TPZ1424 85x85x95			●		●			CLPZ1424 85x85x100
TPZ1626 85x115x95				●		●		CLPZ1626 85x115x100
TPZ2635 94x128x95							●	CLPZ2635 94x128x100

Mesas refrigeradas y Saladette	cm		60x40x6 cm n.	330 1/2 GN	370 1/1 GN	°C	W	W	kW	
BPZ163A	160x75x147		7	7	●	Vitrinas refrigeradas +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	●		Mesa refrigerada +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	

Vitrinas Planos Cajoneras	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 cubetas Gastronorm h 150 mm en acero inox AISI 304 18-10, con tapas y 2 distanciadores.

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

7900268-1

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.