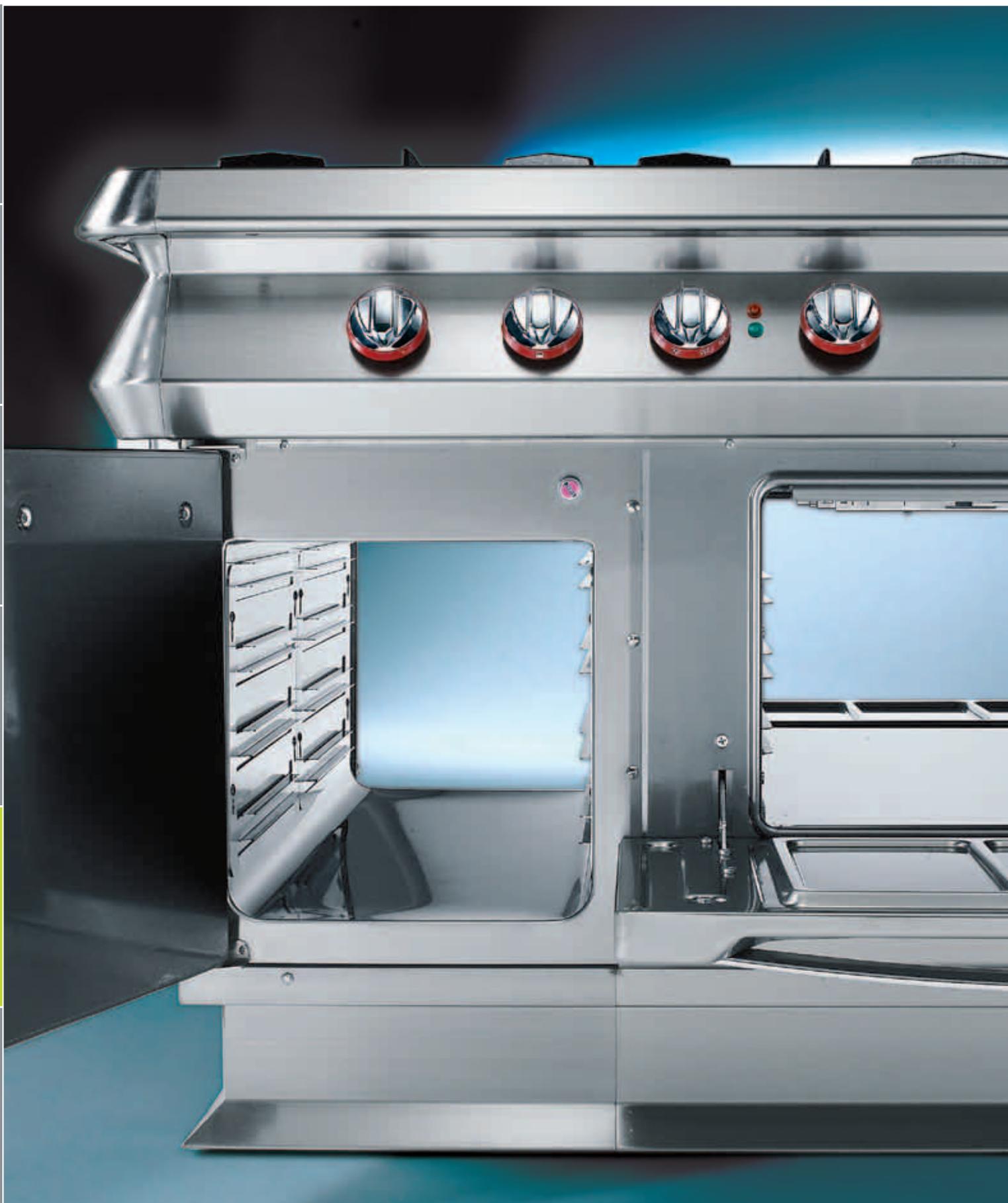




OMEGA



ANGELO PO





Omega ...
L'evoluzione della
cottura iniziata con,
Delta, e Gamma trova
il suo completamento.

La cucina a centro locale ha da sempre nei forni e nei vani passanti due richieste funzionali caratterizzanti. A tale necessità Omega fornisce una risposta di qualità: i vani sono realizzati in acciaio inox AISI 304, costruiti con una totale attenzione all'igiene, fondo ampiamente raggiato in unico pezzo con le pareti laterali. I forni, statici, sono passanti, disponibili a gas od elettrici, con camera in acciaio inox, termostatati.





Omega ... Nessun'altra serie offre maggiore funzionalità.

La necessità di posizionare la cucina a centro locale per un lavoro sui due fronti viene ottimamente risolta utilizzando la cottura Omega. I vari elementi modulari, tutti con piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm. tagliato a laser, sono perfettamente accostabili tra loro, a tenuta di liquidi.

Le vasche di cuocipasta e friggatrici hanno un bordino perimetrale - stampato - in sintonia con quanto raccomandato dalle norme UNI-EN 1672-2 (Macchine per Industria Alimentare - Requisiti di Igiene). L'attenzione all'igiene, dominante per tutti i prodotti Omega, trova risposta anche nella possibilità di installazione su zoccolo, inox od in muratura, o dall'utilizzo di un telaio plurimodulo di sostegno, in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 mm., che con soli 4 o 6 piedi inox permette svariate soluzioni. Tutti i prodotti sono certificati CE.





Omega ... Utilizzo sui due fronti di lavoro senza limiti

Ogni chef di partita dispone della completa autonomia delle proprie funzioni di cottura, di ampi spazi di appoggio frontali e tra i vari elementi per l'allestimento del piatto, di uscite dei gas combusti attraverso camini posti al centro del piano che non limitano la operatività dello chef. Anche i fry top, le piastre, i cuocipasta e le friggitrici possono venire utilizzate sui due fronti di lavoro. Le portine a battente e le porte forno, tutte a doppia parete e coibentate, hanno uno spazio per l'impugnatura ricavato per stampaggio, facilmente pulibile, con maniglie in materiale atermico.



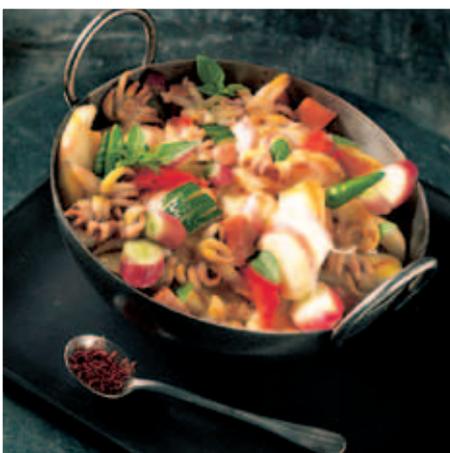
Fuochi Aperti

Varie soluzioni nella serie Omega di fuochi di piano a gas. Tutte con vassoi sottopiano stampati, bruciatori, di elevata potenza da kW 7 e kW 10 e spartifiamma a doppia corona. Accensione elettronica a treno di scintille alle spie pilota. Comandi su due fronti di lavoro. Possibilità di scelta tra 2, 4 e 6 fuochi aperti integrati da: • forno statico a gas od elettrico passante, portine coibentate sui due lati, dimensioni utili a teglie 2/1 + 1/1 G.N. Il forno è in acciaio inox AISI 430 con guide portateglie smontabili inox a tre livelli di appoggio, dotato di 1 griglia di appoggio in tondino di acciaio cromato; • il vano accanto al forno (gas od elettrico) è passante, è dotato di guide portateglie 1/1 G.N smontabili, 3 livelli, dispone di portine a battente sui due fronti; • il vano nel modulo da 80 cm è passante ed è attrezzabile con il telaio 08WTG per teglie 2/1GN; • vano scaldapiatti con portine a coulisse coibentate sui due fronti, riscaldamento ventilato con termostato.

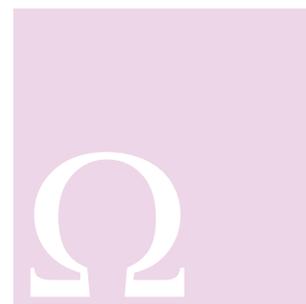


Mod.				2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm	2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm	104x90x33,5 cm 2,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm	kW	50/60 Hz
	cm	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	10 kW	6,5 kW				
04WFAAV	40x110x72	n.1	n.1					17	0,001-230V 1N
08WFAAV	80x110x72	n.2	n.2				n.1	34	0,001-230V 1N
08WFAAG	80x110x72	n.1	n.1	n.1				27	0,001-230V 1N
08WFAAE	80x110x72	n.2	n.2		n.1			34	6,5-400V 3N
12WFAAG	120x110x72	n.2	n.2	n.1				44	0,001-230V 1N
12WFAAE	120x110x72	n.3	n.3		n.1			51	6,5-400V 3N
12WFAAA	120x110x72	n.3	n.3			n.1		51	2,5-230V 1N





Mod.								
	cm	dm ² 50,11 kW 12 71,8x69,8x1,5 cm	dm ² 42 kW 16 65x65x1,5 cm	2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm	6,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm	kW	kW
08WTPEV	80x110x72		n.1			n.1		12-400V 3N
10WTPGV	100x110x72	n.1				n.1	12	0,001-230V 1N
10WTPGE	110x110x72	n.1		n.1			12	6,5-400V 3N



Tuttapiastra

Particolarmente indicata per le cotture a fuoco indiretto, la piastra di cottura della serie Omega è realizzata in acciaio 16MO5 a filo piano, spessore di 15 mm. Il riscaldamento è ottenuto: • per il modello gas con un particolare bruciatore sottopiastra erogante al potenza di 12 kW. Lo scarico dei fumi della combustione è convogliato - lateralmente - al centro del piano. L'accensione del gruppo fiamma pilota è realizzata mediante l'ausilio di elettronica a treno di scintille. Sulla piastra si ottengono zone isoterme differenziate, degradanti dal centro (circa 500°C) verso i bordi; • per il modello elettrico con resistenza corazzata sottopiastra in acciaio inox AISI309 (Sistema Contact) e controllo temperatura tramite elettronica indipendente su 4 zone di lavoro (temp. max 450°C). Comandi su due fronti lavoro.

Dove previsti: • forno statico elettrico passante, portine coibentate sui due lati, dimensioni utili a teglie 2/1 + 1/1 G.N. Il forno è in acciaio inox AISI 430 con guide portateglie smontabili inox a tre livelli di appoggio, dotato di 1 griglia di appoggio in tondino di acciaio cromato; • il vano è passante ed è attrezzabile con il telaio 08WTG per teglie 2/1GN.

Piastre Elettriche, Vetroceramica e Infrarosso

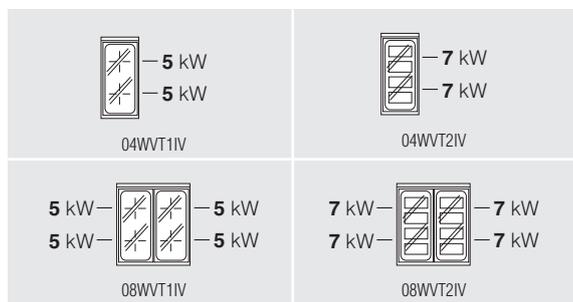
Ampio il programma di piani di cottura elettrici previsto nella serie Omega, ognuno con i comandi su due fronti di lavoro.

Piastre in ghisa a tenuta sul piano, comandate da commutatore a 5 posizioni con protezione termica.

Modelli worktop: piastra in acciaio Fe510D satinato spessore 15 mm. Riscaldamento con resistenza corazzata sottopiastra in acciaio inox AISI309 (sistema contact). Controllo elettronico temperatura indipendente su 2/4 zone di lavoro. Temperatura max 350°C.

Piani di cottura in **vetroceramica**, riscaldamento ottenuto mediante resistenze elettriche **all'infrarosso** a 2 zone da kW 3,5 cadauna, o ad **induzione elettromagnetica** (potenze disponibili kW 5 e kW 7).

I vani, nei modelli da 80 cm, sono passanti ed attrezzabili con il telaio 08WTG per teglie 2/1GN; portine a battente sui due fronti.



Mod.								
	cm	4 kW	6 kW	5 kW	7 kW	3,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm	50/60 Hz
04WPE4V*	40x110x72	n.2						8-400V 3N
04WPEBV*	40x110x72		n.1					6-400V 3N
08WPE4V*	80x110x72	n.4					n.1	16-400V 3N
08WPEBV*	80x110x72		n.2				n.1	12-400V 3N
04WVT1IV	40x110x72			n.2				10-400V 3N
04WVT2IV	40x110x72				n.2			14-400V 3N
08WVT1IV	80x110x72			n.4			n.1	20-400V 3N
08WVT2IV	80x110x72				n.4		n.1	28-400V 3N
04WVT3RV*	40x110x72					n.2		7-400V 2N

* Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.





Mod.	Cr	COMPOUND	cm	cm-dm ²	°C	°C Cr	kW	50/60 Hz
08WFT1GV	*		80x110x72	51x74x1,5 32,6	140-340	120-280	14	0,0006-230V 1N
08WFT2GV			80x110x72		140-340		14	0,0006-230V 1N
08WFT3GV			80x110x72		140-340	120-280	14	0,0006-230V 1N
06WFT1EV*			60x110x72		100-270	100-270		10,2-400V 3N
06WFT2EV*			60x110x72		100-270			10,2-400V 3N
06WFT3EV*			60x110x72		100-270	100-270		10,2-400V 3N
08WGRGV			80x110x72	70x60x1,5-42			18	0,0002-230V 1N

Mod.	cm	lt.	dm ²	W-dm ²	kW	50/60 Hz
06WBR3E*	60x110x72	30	32	•	313	10-400V 3N-230V 3N

* Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

Fry Top, Griglia Ceramica e Brasiera

Fry-Top e Griglia Ceramica

Progettati per ottenere la massima produttività, elevate prestazioni ed uniformità di temperatura, i fry top della linea Omega sono dotati di piastre di cottura in acciaio Fe510D satinato, cromato o in Compound, fissate orizzontalmente, tutte contenute in un vano a tenuta liquidi. Due zone di cottura indipendenti sui due fronti e controllo temperatura tramite termostato. Scarico dei grassi di cottura convogliato nei due fori presenti su entrambi i fronti. Raccolta dei sughi avviene nella parte inferiore, all'interno del vano in bacinelle G.N. inserite su apposite guide. È possibile il collegamento a scarico fisso in rete. **Per i modelli a gas:** riscaldamento mediante due batterie di bruciatori a 3 rami di fiamma, entrambi in acciaio inox; accensione elettronica a treno di scintille. **Per i modelli elettrici:** riscaldamento mediante due gruppi di resistenze corazzate in acciaio AISI 309, a comandi indipendenti.

“Alternative” ai fry-top tradizionali sono le **attrezzature di cottura per irraggiamento:** bruciatori a gas a più rami di fiamma in acciaio inox, comandati da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia, riscaldano una superficie riflettente il calore composta da formelle in ceramica. Griglia in più sezioni, inclinata, realizzata in ghisa con particolare smaltatura per alte temperature: la stessa ha una sagomatura per convogliare verso la parte anteriore tutti i grassi disciolti. Il vano nei moduli da 80 cm è passante, attrezzabile con il telaio 08WTG per teglie 2/1GN, con portine a battente sui due fronti.

Brasiera fissa elettrica su vano: vasca cottura 2/1 GN, pareti in acciaio inox AISI 304, fondo in Compound (Aisi 316L+FE) spessore 15 mm. Ampio foro di scarico con tappo in materiale plastico alimentare. Controllo termostatico della temperatura, vano neutro con portina. In dotazione: bacinella 1/1GN h =200 con maniglie universali.



Cuocipasta e Friggitrici

Cuocipasta

Progettata per ottimizzare il servizio “à la carte” è caratterizzata da vasca di cottura saldata in continuo al piano di lavoro, realizzata in acciaio inossidabile AISI 316L. Ampio invaso sui due lati di lavoro per il contenimento all'interno della vasca degli amidi e delle schiume esteso a favorire l'utilizzo su due fronti, dotati di pianetti frontali, in acciaio inox, per l'appoggio dei cestelli. Bordino perimetrale all'invaso rialzato di 4mm dal piano. Alimentazione acqua in vasca tramite elettrovalvola e controlli di sicurezza con ripristino automatico del livello minimo di acqua in vasca. **Per i modelli a gas** il riscaldamento è di tipo diretto con bruciatori in acciaio inox comandati da rubinetti valvolato (14 kW) con spia pilota e termocoppia. L'accensione del gruppo fiamma pilota avviene tramite elettronica a treno di scintille. **Per i modelli elettrici** tramite resistenze in acciaio inox inserite nella vasca di cottura (12 kW).

Friggitrici

I modelli prevedono vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia e un doppio invaso frontale, come zona di espansione dell'olio per favorire l'utilizzo sui due fronti. Il bordino perimetrale all'invaso è rialzato di 4 mm dal piano – stampato in sintonia con quanto raccomandato dalle norme UNI-EN 1672-2 (Macchine per Industria Alimentare - Requisiti di Igiene). Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e elettronica digitale con funzioni di controllo temperatura 0-190 °C, precisione +/- 1°C. Programma di “melting” e mantenimento 100°C per sciogliere i grassi solidi in modo ottimale. In dotazione: 1 cestello per vasca. **Per i modelli a gas** il riscaldamento è ottenuto tramite tubi di fumo in acciaio inox AISI 304, riscaldati da bruciatori a torcia, la cui potenza è di 11 kW per vasca ed un rapporto di potenza di 915 W/Lt. L'accensione del gruppo fiamma pilota avviene tramite elettronica a treno di scintille. **I modelli elettrici** hanno l'elemento riscaldante completamente immerso in vasca, ruotabile di 90° per favorire la pulizia a fine servizio, dalla potenza di 7,3 kW per vasca ed un rapporto di potenza di 811 W/Lt.



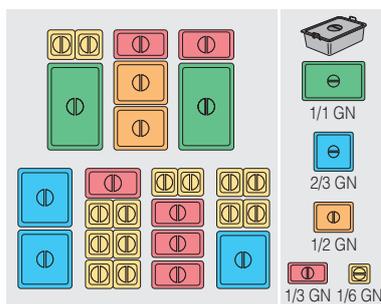
Mod.					
	cm	n. - lt.	Watt/lt.	kW	kW
04WCP1EM*	40x110x72	1 40lt.	300		12-400V 3N
06WCP1GM	60x110x72	1 40lt.	350	14	0,002-230V 1N

Mod.							
	cm	n. - lt.	Watt/lt.	kg/h	kW		
04WFR3ED*	40x110x72	1 9lt.	•	800	15	7,2-400V 3N-230V 3	
06WFR3GD*	60x110x72	1 12lt.	•		13	11	0,03-230V 1N
08WFR4ED*	80x110x72	2 9+9lt.	•	800	30		14,4-400V 3N-230V 3
10WFR4GD*	100x110x72	2 12+12lt.	•		26	22	0,06-230V 1N

* Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.



08WPCV



Mod.	cm	cm	50/60 Hz kW
04WBMEV*	40x110x72	1/1 + 1/3 GN h 150 mm 30,5X65,6x16	3 230V 1N

* Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

Bagnomaria e Piani Neutri

Bagnomaria

Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304, saldata al piano a tenuta liquidi, stampata con ampie saggiature per consentire l'ottimale pulizia. Alimentazione acqua tramite elettrovalvola con comando a pulsante instabile che comanda l'erogazione direttamente in vasca. Scarico interno al vano con possibilità di convogliamento a rete di scarico fissa. Il controllo è termostatico sul riscaldamento per ottimizzare i consumi ed ottenere sempre la temperatura selezionata. Protezione termica assicurata da un termostato di sicurezza. Vasca utile a ricevere contenitori 1/1 GN + 1/3 GN.

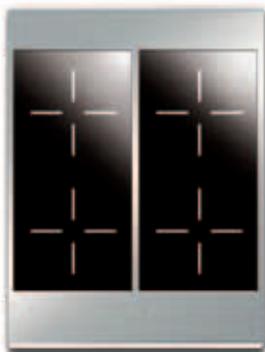
Piani Neutri

Il piano di lavoro è in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm rinforzato nella parte sottostante da materiale antirumo e longheroni di rinforzo. I vani sono passanti con portine a battente su due fronti, realizzati in acciaio inox AISI 304, e costruiti con la massima attenzione all'igiene, con pareti laterali e fondo in un unico pezzo con ampie raggiature. Il modello a larghezza 80 cm. può essere attrezzato con reggiteglie mod. 08WTG per contenitori 1/1 e 2/1 G.N. Sono previste varie soluzioni, in funzione della dimensione, con disponibilità di colonnetta acqua calda e fredda, piano con vasca, cassetto inserito nel top, elementi con telai 1/1 GN su guide telescopiche nel vano (04WPN4C). Il vano nei moduli da 80 cm è passante, attrezzabile con il telaio 08WTG per teglie 2/1GN, con portine a battente sui due fronti.





**Fry Top, Griglia
Ceramica e Brasiera**



**Piastrre elettriche
e Vetroceramica**



Fuochi Aperti



Neutri

EL. kW 10,2

EL. kW 10

GAS kW 14 + 0,001

GAS kW 18 + 0,001

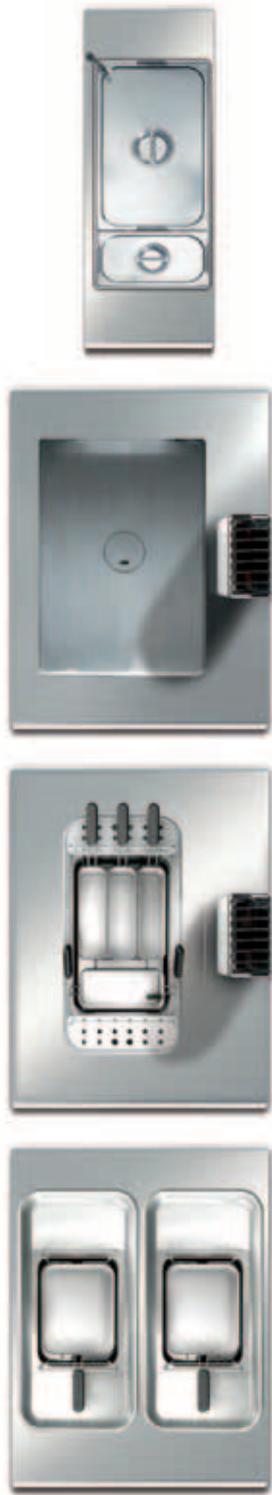
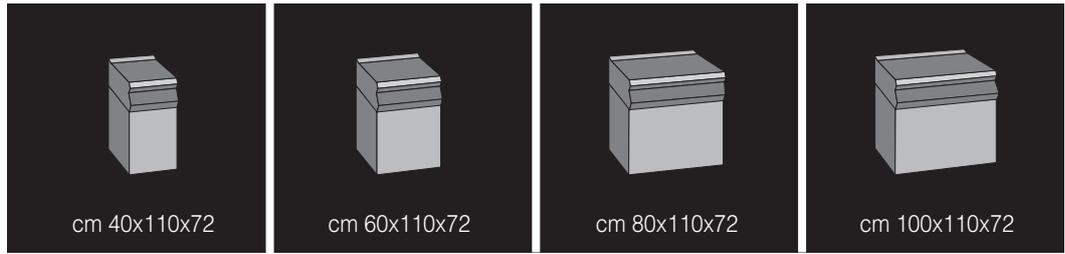
EL.

EL.

EL.

EL.

Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza. *

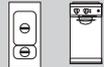
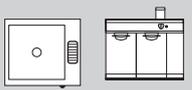
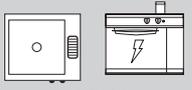
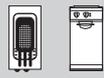
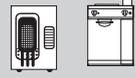
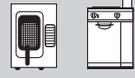
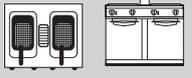


Bagnomaria

Tuttapietra

Cuocipasta

Friggitrice

<p>EL. kW 3</p>  <p>04WBMEV*</p>			
<p>Tuttapietra</p>	<p>EL. kW 12</p>  <p>08WTPEV</p>	<p>GAS</p>  <p>10WTPGV kW 12 + kW 0,001 ⚡</p>  <p>10WTPGE kW 12 + kW 6,5 ⚡</p>	
<p>EL. kW 12</p>  <p>04WCP1EM*</p>	<p>GAS kW 14 ⚡ kW 0,001</p>  <p>06WCP1GM</p>		
<p>EL. kW 7,3</p>  <p>04WFR3ED* lit. 9</p>	<p>GAS kW 11 ⚡ kW 0,030</p>  <p>06WFR3GD lit. 12</p>	<p>EL. kW 14,6</p>  <p>08WFR4ED* lit. 9+9</p>	<p>GAS kW 22 ⚡ kW 0,060</p>  <p>10WFR4GD lit. 12+12</p>

Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza. *



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



7900286-4

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.