

PASTICCERIA









Angelo Po ha realizzato per i **Maestri dell'** *Arte Bianca* una gamma di prodotti in grado di soddisfare le specifiche esigenze presenti nell'universo delle pasticcerie, dei panifici e delle gelaterie.

Armadi Fermalievita

Strumento di lavoro "ideale", consentono di programmare la produzione del laboratorio, garantendo degli *standard* qualitativi elevati. Progettati per garantire un migliore stile di vita, favoriscono il prolungamento del riposo notturno.

Armadi Frigoriferi Pasticceria

Realizzati con strutture monoscocca in acciaio inox AISI 304, sono in grado di accogliere teglie pasticceria EN 60x40 e 60x80 cm. La refrigerazione ventilata, con evaporatore esterno al vano e circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, permette la distribuzione omogenea della temperatura impostata nella camera di conservazione.

Basi Refrigerate Pasticceria

Gamma di tavoli refrigerati idonei ad accogliere teglie EN 60x40 cm; modelli sottopiano o con piano realizzato in acciaio inox AISI 304 dallo spessore 15/10 mm, disponibili nelle versioni con o senza alzatina.

Armadio Frigorifero Gelateria

Per il "mondo gelateria" è presente nella gamma un armadio dalle caratteristiche tecniche specifiche per gestire la funzione di conservazione del gelato, mantenendo inalterati il gusto e la freschezza del prodotto contenuto nelle bacinelle apposite.







Armadi **Fermalievita**...



Progettati e sviluppati per rispondere alle specifiche esigenze delle **pasticcerie** e **panetterie**, gli armadi fermalievita Angelo Po sono sinonimo di:

- Programmazione ottimale della produzione del laboratorio;
- Sistema avanzato di controllo della lievitazione senza la presenza di personale, con conseguente riduzione dei costi di gestione.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, con spessore di isolamento 75 mm, in grado di accogliere teglie EN 60x40 (AF1...) e 60x80 cm (AF2...);
- Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90° e serratura a chiave;
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304, a 80 posizioni passo 15 mm; dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- Fondo interno stampato con angoli interni arrotondati e foro di lavaggio (nei modelli a temperatura positiva) per la migliore pulizia della camera di conservazione;

- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza;
- Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore ad alette;
- Pannello convogliatore in acciaio inox AISI 304 per una circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, garanzia di freschezza del prodotto nelle sue parti superficiali;
- Temperature di esercizio: 5÷+30°C (AF...**N**); -18÷+30°C (AF...**B**), sino a temperatura ambiente di +43°C max;
- Pannello comandi con display LCD; permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo;
- Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici;
- Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato.







Armadi Frigoriferi Pasticceria



Angelo Po conferma la propria specializzazione nella refrigerazione con gli armadi frigoriferi studiati su misura euronorm per il mondo pasticceria, che garantiscono un'elevata affidabilità di conservazione. Sono disponibili anche nella versione predisposta per gruppo remoto (...R).

Caratteristiche tecniche:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, con spessore di isolamento 75 mm, in grado di accogliere teglie EN 60x40 (mod. FSD1...) e 60x80 cm (mod. FSD2... e FSE2...);
- Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°, serratura a chiave, guarnizione magnetica facilmente smontabile;
- Cremagliere a 40 posizioni passo 30 mm in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- Fondo interno stampato con angoli interni arrotondati e foro di lavaggio (nei modelli a temperatura positiva) per la migliore pulizia della camera di conservazione;
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza;

- Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore esterno alla camera di conservazione per una maggiore capacità di stoccaggio e migliore pulibilità. Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, per una distribuzione omogenea della temperatura impostata in camera;
- Temperature di esercizio: -2÷+8°C (FS...N); -24÷-12°C (FS...B), sino a temperatura ambiente di +43°C max;
- Pannello comandi:
- mod. FSD... dotato di scheda elettronica con allarmi HACCP, con possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; funzioni speciali di **Hyper Cold**, per un raffreddamento molto rapido in camera ed **Energy Saving System** (nei mod. a temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico;
- mod. FSE... dotato di scheda elettronica HACCP-TOP con display LCD, libreria multilingue e funzione Energy Saving System (nei mod. a temperatura positiva), consente di impostare l'umidità relativa dal 60% al 90% per una migliore conservazione dei prodotti; visualizzare e memorizzare gli allarmi HACCP e selezionare cicli di conservazione preimpostati;
- Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa.





Basi refrigerate **Pasticceria**...

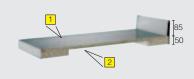
Realizzate con dimensioni specifiche euronorm per i laboratori di pasticceria, permettono di ottenere delle prestazioni di qualità anche in presenza di spazi limitati. Sono disponibili anche nella versione predisposta per gruppo remoto (...R), con cassetto neutro di servizio GN 1/1 sul vano

Caratteristiche tecniche:

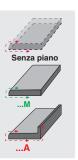
- Struttura monoscocca coibentata realizzata in acciaio inox AISI 304, idonea ad accogliere teglie pasticceria EN 60x40 cm; • Versione sottopiano o con piano realizzato in acciaio inox AISI 304 dallo spessore 15/10 mm, disponibile nelle versioni monofronte (...M) o con alzatina h=8,5 cm (...A). Il piano è ulteriormente rinforzato da un pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo; • Foro di lavaggio per la pulizia della camera di conservazione; Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 13 posizioni passo 32 mm; • In dotazione 7 coppie di guide acciao inox AISI 304 per vano; • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Evaporatore ad alette esterno al vano ed elettroventilatore; • Temperatura di esercizio -2÷+8°C, sino a temperatura ambiente di +43°C max; • Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici; • Pannello comandi dotato di termometro/ termostato digitale e variatore dell'umidità relativa al 75 o 90%.







- Piano in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10 mm
 Pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo



BSR21A











Armadio Frigorifero **Gelateria**...

Progettato specificamente per accogliere bacinelle da gelateria, consente di gestire la funzione di conservazione del gelato in modo ottimale. Il surgelatore rapido stabilizza il gelato dopo la fase di mantecatura, evitando che l'acqua in sospensione non ancora congelata, formi dei microcristalli di ghiaccio.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura monoscocca completamente in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 75 mm, idonea a contenere fino a 54 bacinelle 36x16,5x12 h cm;
- Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°, con serratura a chiave;
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 9 posizioni passo 150 mm per 54 bacinelle 36x16,5x12 cm; 6 posizioni passo 180 mm per 48 bacinelle 36x16,5x12 cm; dotazione standard: 6 griglie cromate e 6 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore esterno alla camera di conservazione per una maggiore capacità di stoccaggio e migliore pulibilità. Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, per una distribuzione omogenea della temperatura impostata in camera;
- Temperatura di esercizio -24:-12°C, sino a temperatura ambiente di +43°C max;
- Scheda elettronica con allarmi HACCP e funzione Hyper Cold per un rapido raffreddamento in camera;
- Sbrinamento automatico a gas caldo con evaporazione automatica della condensa.

Armadi Fermalievita

Mod.	♣ cm	≣₫ _{°c}	(***)°c	EN La h 2 cm	h 4 cm	**************************************	Ø₹w	₹ _{kW}
AF1N	00.01 5004	-5 ÷ +30°		nr. 36	nr. 20	429		1,6
AF1B	62x81,5x204	-18 ÷ +30°	+43°	60x40	60x40	368	1000	1,75
AF2N	90v101 5v204	-5 ÷ +30°		nr. 36 60x80	nr. 20 60x80	566	1600	1,7
AF2B	82x101,5x204	-18 ÷ +30°			nr. 40 60x40	752		2

Armadi Pasticceria - Mod. ...D Scheda Elettronica

Mod.	℃ cm	≣ ∫ ∘c	(***)	EN LA			** w	₹ _{kW}	R1	
FSD1N	0000004	-2 ÷ +8°		nr. 40	nr. 20	429		0,6		
FSD1B	62x80x204	-24 ÷ -12°		60x40	60x40	753		1		
FSD2N	82x100x204	-2 ÷ +8°	+43°	nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566		0,8		
FSD2N2						566		0,8		
FSD2B						1054		1,2		
FSD2B2		-24 ÷ -12°				1054		1,2		
FSDR1N*	60,00,004	-2 ÷ +8°		nr. 40	nr. 20	429**	GR65TN4 W 566	0,4	•	
FSDR1B*	62x80x204	-24 ÷ -12°		60x40	60x40	753**	GR65BT W 798	0,5	•	
FSDR2N*	22/100/201		+43°	nr. 40 60x80		566**	GR140TN4 W 862	0,4	•	
FSDR2N2*		-2 ÷ +8°			nr. 20 60x80	566**	W 862	0,4	•	
FSDR2B*	82x100x204	-24 ÷ -12°				1054**	GR135BT W 1600	0,5	•	
FSDR2B2*						1054**		0,5	•	

Armadi Pasticceria - Mod. ... E Scheda Elettronica HACCP-TOP

Mod.	t⊈ cm	≣∮ ∘c	(***)°c	EN En h 2 cm	h 4 cm		*** W	₹ kw	R1
FSE2N				nr. 40	nr. 20	566		0,8	
FSE2N2	82x100x204	-2 ÷ +8°	+43°	60x80	60x80	566		0,8	
FSE2B				nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	1054		1,2	
FSE2B2		-24 ÷ -12°				1054		1,2	
FSER2N*		-2 ÷ +8°	+43°	nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566**	GR140TN4 W 862	0,4	•
FSER2N2*	82x100x204					566**	W 862	0,4	•
FSER2B*		-24 ÷ -12°		nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	1054**	GR135BT W 1600	0,5	•
FSER2B2*						1054**	W 1600	0,5	•

Fluido refrigerante R404A • Voltaggio standard: 230 1N 50 Hz
*= Modelli predisposti per allacciamento a gruppo remoto GR...(non fornito, ordinabile a parte), completi di quadro comandi, cablaggio interno, valvole termostatiche ed
evaporatore precaricato con fluido inerte. • **= Potenza frigorifera espressa qualora collegato a GR... • ***= Temperatura ambiente +43°C, classe climatica 5, ambiente
+40°C e 40% U.R.

Basi Refrigerate per Pasticceria

Mod.	℃ cm	≣₫°c	(***)°C	EN 60x40x4h cm		****	₹ kW	R^_
BS11/M/A	110x80x83/88/97			7	289		0,35	
BS16/M/A	160x80x83/88/97	-2 ÷ +8°	+43°	14	475		0,55	
BS21/M/A	210x80x83/88/97			21	475		0,55	
BSR11/M/A*	110x80x83/88/97		+43°	7	289**	GR65TN4 W 566	0,30	•
BSR16/M/A*	160x80x83/88/97	-2 ÷ +8°		14	475**		0,30	•
BSR21/M/A*	210x80x83/88/97			21	475**		0,30	•

Armadio Frigorifero per Gelateria

Mod.	℃ cm	≣ ∮ ∘c	(***)°C	36x17x12h cm	NAME W	₹ _{kW}
AGL6B	75x94x204	-24 ÷ -12°	+43°	nr. max 54	1054	1,2

Componibilità accessori

mod.	KCGR	TS01	TSP	ST02	CGFS64/ CGFS68/ CG64BS/CGX	G64C/G68C	GAGL6C	TP642/TP644	TP682/TP684	BG1712/ BG1715/ BG2512/BG2515	KRPBR4/ KRPRVX	KPAF
Armadi Fermalievita												
AF1N/B				•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
AF2N/B				•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Armadi Pasticceria D					005004	0040		_			MDDDAM	_
FSD1N/B			•	•	CGFS64	G64C		•	_		KRPRVX	•
FSD2N/N2/B/B2			•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSDR1N/B	•		•	•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
FSDR2N/N2/B/B2	•		•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Armadi Pasticceria E FSE2N/N2/B/B2		•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSER2N/N2/B/B2	•	•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Basi Pasticceria												
BS11/M/A				•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
BS16/M/A				•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
BS21/M/A				•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
BSR11/M/A	•			•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
BSR16/M/A	•			•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
BSR21/M/A	•			•	CG64BS	G64C		•			KRPBR4	
Armadio Gelateria												
AGL6B			•	•	CGX		•			•	KRPRVX	•



GR.. Gruppi refrigeranti posizionabili a max 25 mt di percorso tubazioni, in vano tecnico o all'esterno, previa protezione. Raffreddamento ad aria.







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

7900291-3