



PATISSERIE



ANGELO PO





ANGELO PO a réalisé toute une gamme spécifique de produits destinés aux professionnels de la **pâtisserie**, **boulangerie** et **crème glacée**.

Armoires à Fermentation Contrôlée

Instruments de travail "idéales", ils permettent la programmation de la production en laboratoire, tout en garantissant des standards qualitatifs élevés.

Ils sont synonymes d'un meilleur confort de vie, grâce un repos nocturne prolongé.

Armoires Frigorifiques à Pâtisserie

Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304, pour bacs et plats à pâtisserie 60x40 cm et 60x80 cm.

Système de réfrigération ventilé avec évaporateur positionné à l'extérieur de la chambre et circulation d'air avec distribution uniforme et non dirigée sur les aliments.

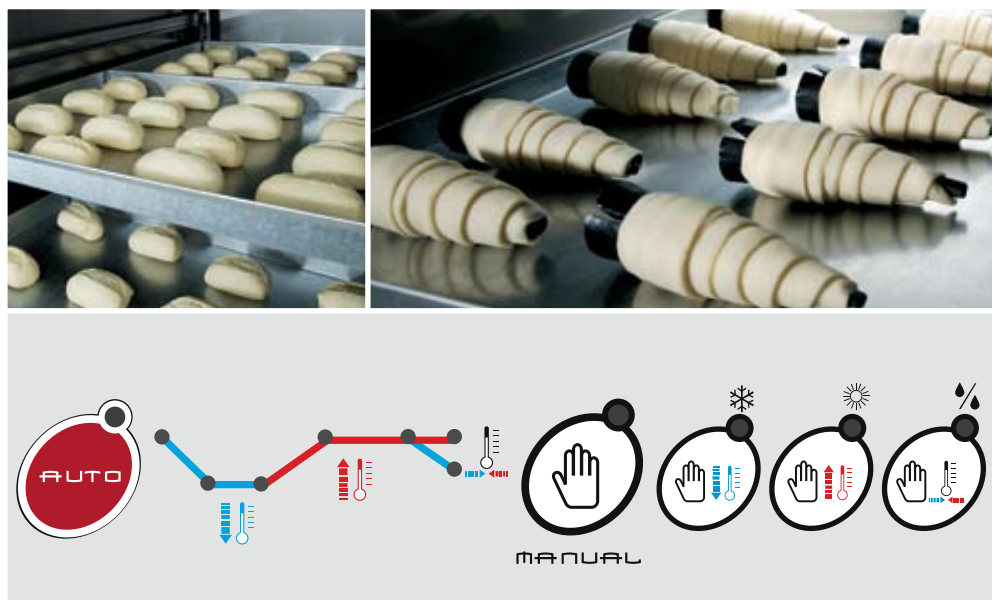
Banques Réfrigérées à Pâtisserie

Gamme de banques réfrigérées pour bacs 60x40 cm; modèles sans plan de travail ou avec plan supérieur en acier inox AISI 304 épaisseur **15/10 mm**, disponible en version adossée avec dossier ou bord franc arrière.

Armoire Frigorifique pour Crème Glacée

Un produit spécial pour la conservation et la surgélation rapide, qui préserve inaltérés le goût et la fraîcheur de la crème glacée contenue dans les bacs spécifiques.





Armoires à **Fermentation contrôlée...**



Etudiées pour répondre à toutes les exigences du secteur de la **boulangerie** et de la **pâtisserie**, elles sont synonymes:

- d'une plus grande tranquillité professionnelle grâce à une rationalisation de la production en laboratoire;
- d'un système évolué de contrôle des différentes phases de l'activité de la fermentation de la levure, puisqu'elles ne nécessitent pas d'intervention humaine ou de présence de personnel et contrôlent de façon autonome les différentes phases, ce qui permet de réduire sensiblement les coûts d'exploitation.

Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304, épaisseur d'isolation 75 mm, pour recevoir des plats du type Euronorme 60x40 (AF1...) ou 60x80 cm (AF2...);
- Porte réversible dotée d'un système de fermeture automatique pour des ouvertures inférieures à 90°; fermeture à clefs;
- Crémaillères et guides porte-plats en acier inox AISI 304, 72 niveaux avec un espacement entre niveau de 15 mm, équipés en standard de 20 couples de guides inox AISI 304;
- Fond interne embouti avec angles arrondis et trou de vidange pour l'évacuation des eaux de nettoyage (dans les modèles à température positive);
- Pieds en acier inox AISI 304;

- Système de réfrigération ventilé avec évaporateur à ailettes;
- Température de fonctionnement: $-5 \div +30^{\circ}\text{C}$ (AF..N) et $-18 \div +30^{\circ}\text{C}$ (AF..B), avec tropicalisation $+43^{\circ}\text{C}$;
- Dégivrage et évaporation automatiques des condensats;
- Levée de la pâte assurée par un système ventilé de chauffage à résistances électriques et par un contrôle précis de l'humidité relative:

- Le panneau déflecteur, en acier inox AISI 304, dévie la circulation de l'air pour éviter le dessèchement des aliments en surface;
- Le processus de fermentation peut fonctionner de **façon automatique** et simple:

- 1 Fermentation contrôlée: les phases de refroidissement, de levée de la pâte et de climatisation se succèdent automatiquement.
- 2 Programmation hebdomadaire des cycles de fonctionnement avec contrôle.
- 3 Personnalisation des programmes en fonction de la durée, des températures et de d'humidité relative dans la chambre. Avec la possibilité d'intervenir

manuellement pour:

- 1 Activer les phases de refroidissement et de conservation, de chauffage du levage et de climatisation finale.
- 2 Pour stopper, ralentir ou relancer la fermentation en cours.



FSE2B

FSD1N



TS01



Armoires Frigorifiques à Pâtisserie...



Angelo Po, grand spécialiste de la réfrigération professionnelle, confirme son savoir faire avec des armoires frigorifiques spécifiques pour le "monde pâtisserie", qui garantissent une haute fiabilité de conservation et de surgélation. Elles sont disponibles dans la version pré-équipées pour recevoir groupe frigo à distance (mod. ...**R**) aussi.

Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304, épaisseur d'isolation 75 mm, pour bacs et plats 60x40 cm (mod. FSD1...) et 60x80 cm (mod. FSD2... et FSE2...);
- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour ouvertures inférieures à 90°; fermeture à clefs;
- Crémaillères et guides en acier inox AISI 304, capacité 40 niveaux espacement 30 mm; dotation 20 couples guides;
- Fond interne embouti avec angles arrondis et trou de vidange pour l'évacuation des eaux de nettoyage (dans les modèles à température positive);

- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur de 115 à 165 mm;
- Système de réfrigération ventilé avec évaporateur positionné à l'extérieur de la chambre pour une plus grande capacité de stockage et une meilleure accessibilité à l'hygiène; circulation d'air pas directement sur l'aliment;
- Température de fonctionnement: -2÷+8°C (FS..**N**); -24÷-12°C (FS..**B**), tropicalisation +43°C;
- Modèles FSD...: équipés de gestion électronique HACCP avec fonction **Hyper Cold** qui permet d'accélérer le processus de refroidissement de la chambre en un temps très bref, et fonction **Energy Saving System** qui favorise les économies d'énergie jusqu'à 5%; équipable de mod. TSP terminal d'impression ou de mod. ST02 imprimante. Dégivrage automatique "intelligent" à gaz chaud et ré-évaporation des condensats automatique;
- Modèles FSE2...: dotés d'une carte électronique **HACCP-TOP** qui permet:
 - **Réglage** de l'humidité relative de 60 à 90% pour une très bonne conservation des produits de la pâtisserie;
 - **Mémorisation et affichage** des alarmes HACCP;
 - Bibliothèque de 20 programmes de conservation standard;
 - Ecran LCD alphanumérique multilingue;
 - Équipable de terminal d'impression TS01.
 Dégivrage automatique "intelligent" à gaz chaud et ré-évaporation des condensats automatique.



Banques réfrigérées à pâtisserie...

Elles ont été conçues et réalisées de dimensions spécifiques pour les laboratoires de pâtisserie et offrent des performances de grande qualité, même si les espaces sont à la fois limités. Disponibles dans la version pré-équipée pour recevoir un groupe frigo à distance (mod. ...**R**) aussi, avec tiroir neutre de service 1/1 GN au dessus du compartiment technique.

Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque isolée, en acier inox AISI 304, pour recevoir bacs pâtisserie 60x40x4h cm; • Sans plan de travail ou avec plan supérieur en acier inox AISI 304 épaisseur **15/10 mm**, disponible en version adossée avec dossier de 8,5 cm (...**A**) ou avec bord franc arrière (...**M**); plan renforcé, doté de panneaux intérieurs insonorisants hydrofuges et ignifuges;
- Trou de lavage sur le fond de la chambre de conservation pour les opérations de nettoyage; • Dotation: 7 couples de guides inox AISI 304 par compartiment; • Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur de 115 à 165 mm;

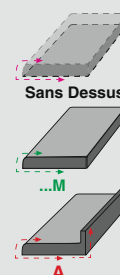
- Evaporateur à ailettes positionné à l'extérieur du compartiment et ventilateur électrique; • Température de fonctionnement: $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$, tropicalisation $+43^{\circ}\text{C}$; • Dégivrage et ré-évaporation des condensats automatiques; • Thermomètre/ thermostat digital avec réglage de l'humidité relative de 75 à 90%.



Circulation frontale de l'air dans le compartiment moteur pour une fiabilité maximum des principaux composants.



- 1 Plan en acier inox AISI 304 18-10 épaisseur 15/10 mm
- 2 Panneau insonorisant, idrofuge et ignifuge





Armoire Frigorifique pour **Crème Glacée**...

Produit spécialement pour la conservation et la surgélation rapide de crèmes glacées, contenues dans les bacs spécifiques. Le surgélateur stabilise la glace après mélange, en évitant que l'eau en suspension, non encore congelée, forme des macro cristaux de glace.

Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304, avec isolation d'une épaisseur de 75 mm, pour recevoir jusqu'à nr. 54 bacs 36x16,5x12 h cm;
- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour des ouvertures inférieures à 90°; fermeture à clefs;
- Crémaillère en acier inox AISI 304, d'une capacité de 20 niveaux à espacement 60 mm; équipement standard: 5 couples de guides + 5 grilles chromées;
- Système de réfrigération ventilé avec évaporateur positionné à l'extérieur de la chambre pour une plus grande capacité de stockage et une meilleure accessibilité à l'hygiène; circulation de l'air non dirigé sur l'aliment pour éviter le dessèchement;
- Température de fonctionnement: -24÷-12°C, tropicalisation +43°C;
- Equipés de gestion électronique HACCP avec fonction **Hyper Cold** qui permet d'accélérer le processus de refroidissement de la chambre en un temps très bref, et fonction **Energy Saving System** qui favorise les économies d'énergie jusqu'à 5%; équipable de mod. TSP terminal d'impression ou de mod. ST02 imprimante. Dégivrage automatique "intelligent" à gaz chaud et ré-évaporation des condensats automatique.

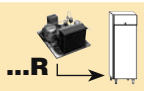


AGL6B

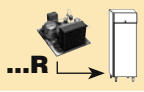
Armoires à Fermentation Contrôlée

Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4 cm	 W	 W	 kW
AF1N	62x81,5x204	-5 ÷ +30° 	+43°	nr. 36 60x40	nr. 20 60x40	429	1600	1,6
AF1B		-18 ÷ +30° 				368		1,75
AF2N	82x101,5x204	-5 ÷ +30° 		nr. 36 60x80	nr. 20 60x80 nr. 40 60x40	566		1,7
AF2B		-18 ÷ +30° 				752		2

Armoires Frigorifiques à Pâtisserie - Mod. ...D Gestion Electronique

Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4 cm	 W	 kW					
FSD1N	62x80x204	-2 ÷ +8° 	+43°	nr. 40 60x40	nr. 20 60x40	429		0,6				
FSD1B		-24 ÷ -12° 				753		1				
FSD2N	82x100x204	-2 ÷ +8° 		nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566		0,8				
FSD2N2						566		0,8				
FSD2B		-24 ÷ -12° 				1054		1,2				
FSD2B2						1054		1,2				
FSDR1N*	62x80x204	-2 ÷ +8° 	+43°	nr. 40 60x40	nr. 20 60x40	429**	GR65TN4 W 566 	0,4	•			
FSDR1B*		-24 ÷ -12° 				753**	GR65BT W 798 	0,5	•			
FSDR2N*	82x100x204	-2 ÷ +8° 		nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566**	GR140TN4 W 862 	0,4	•			
FSDR2N2*						566**			0,4	•		
FSDR2B*		-24 ÷ -12° 				1054**	GR135BT W 1600 	0,5	•			
FSDR2B2*						1054**			0,5	•		

Armoires Frigorifiques à Pâtisserie - Mod. ...E Gestion Electronique HACCP-TOP

Mod.	 cm	 °C	 °C	 h 2 cm	 h 4 cm	 W	 kW	
FSE2N	82x100x204	-2 ÷ +8° 	+43°	nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566	0,8	
FSE2N2					566	0,8		
FSE2B		-24 ÷ -12° 		nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	1054	1,2	
FSE2B2						1054	1,2	
FSER2N*	82x100x204	-2 ÷ +8° 	+43°	nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	566** GR140TN4 W 862 	0,4	•
FSER2N2*					566**	0,4	•	
FSER2B*		-24 ÷ -12° 		nr. 40 60x80	nr. 20 60x80	1054** GR135BT W 1600 	0,5	•
FSER2B2*						1054**	0,5	•

Fluide réfrigérant utilisé R404a • Branchement électrique standard: 230 1N 50 Hz

*= Modèles pre-équipés pour recevoir un groupe frigorifique à distance GR (sur demande). Complètes de tableau de commandes, câble internes, vannes thermostatiques et évaporateur pré-chargé en fluide inerte. • **= Puissance frigorifique si branché au groupe GR...

Banques Réfrigérées à Pâtisserie

Mod.	 cm		 °C	 °C	 60x40x4h cm	 W	 kW	
BS11.../M/A	110x80x83/88/97		-2 ÷ +8° 	+43°	7	289		0,35
BS16.../M/A	160x80x83/88/97				14	475		
BS21.../M/A	210x80x83/88/97				21	475		
BSR11.../M/A*	110x80x83/88/97		-2 ÷ +8° 	+43°	7	289**		0,30
BSR16.../M/A*	160x80x83/88/97				14	475**		0,30
BSR21.../M/A*	210x80x83/88/97				21	475**		0,30

Armoire Frigorifique pour Crème Glacée

Mod.	 cm	 °C	 °C	 36x17x12h cm	 W	 kW
AGL6B	75x94x204	-24 ÷ -12° 	+43°	nr. max 54	1054	1,2

Componibilité Accessoires

mod.	 KCGR	 TS01	 TSP	 ST02	 CGFS64/ CGFS68/ CG64BS/CGX	 G64C/G68C	 GAGL6C	 TP642/TP644	 TP682/TP684	 BG1712/ BG1715/ BG2512/BG2515	 KRPBR4/ KRPVX	 KPAF
Arm. à Fermentation Contrôlée												
AF1N/B				•	CGFS64	G64C		•			KRPVX	•
AF2N/B				•	CGFS68	G68C			•		KRPVX	•
Armoires Frigorifiques D												
FSD1N/B			•	•	CGFS64	G64C		•			KRPVX	•
FSD2N/N2/B/B2			•	•	CGFS68	G68C			•		KRPVX	•
FSDR1N/B	•		•	•	CGFS64	G64C		•			KRPVX	•
FSDR2N/N2/B/B2	•		•	•	CGFS68	G68C			•		KRPVX	•
Armoires Frigorifiques E												
FSE2N/N2/B/B2		•			CGFS68	G68C			•		KRPVX	•
FSER2N/N2/B/B2	•	•			CGFS68	G68C			•		KRPVX	•
Banques Réfrig.												
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	
Arm. Crème Glacée												
AGL6B			•	•	CGX		•			•	KRPVX	•



GR.. Groupe frigorifique séparé. Distance maxi conseillée: 25 mètres. Prévoir cache de protection du groupe en cas de positionnement à l'extérieur. Refroidissement à air.



ANGELO PO

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

7900293-2

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.