KONDITOREI

ANGELO PO

1922

ANGELO PO hat für die ***Meister der Backkunst*** eine Produktreihe realisiert, die die spezifische Bedürfnisse von Konditorei-, Bäckerei- und Eisdielesektor befriedigen kann.

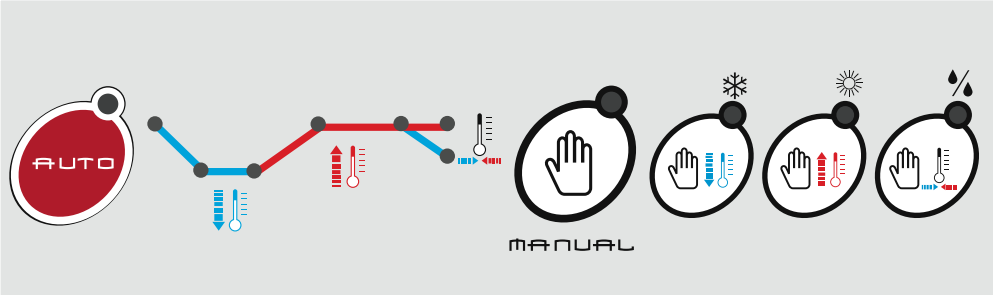
Garschränke/Gärunterbrecher
Sie sind “ideale” Instrumente, um die Produktion im Labor zu programmieren, da sie hohe Qualitätsstandards garantieren.
Sie sind gedacht, um einen besseren Lebensstil dank einer längeren Nachtruhe zu erlauben.

Konditorei-Kühlschränke
Sie bestehen aus einer einteiligen Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 und können Behälter 60x40 und 60x80 cm enthalten.
Das Umluftkühlsystem mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums und mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl erlaubt die maximale Fläche von Wärmeaustausch zu haben.

Konditorei-Kühltische
Reihe von Kühltische für Behälter 60x40, mit Modelle ohne oder mit Platte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 der Dicke 15/10 mm, lieferbar in Versionen ohne oder mit Aufkantung.

Kühlschrank für Speiseeis
Für die “Eisdielewelt” gibt es in der Reihe ein spezifisches Tiefkühlschrank, der die technischen Eigenschaften besitz, um die Funktion der Eiserhaltung zu leiten, so dass das Geschmack und die Frische des Produkts in den Behältern nicht verändert werden.

AF2N



Garschränke/ Gärunterbrecher...

Sie sind entworfen und entwickelt worden, um die spezifische Erfordernissen der ***Meister der Backkunst*** zu befriedigen. Sie sind Synonym für:
- eine optimale Programmierung der Laborsproduktion;
- ein fortschrittliches Kontrollsystem der Gärung ohne die Anwesenheit von Dienstpersonal, dass heisst Geschäftskostensenkung.

Technische Eigenschaften:
- Monoblock-Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit Isolierungsstärke 75 mm, die Behälter 60x40 (Mod. AF**1**) und 60x80 cm (Mod. AF**2**) enthalten kann;
- Reversierbare Tür aus CNS nach DIN 1.4301, mit Selbstschließmechanismus bei Winkeln unter 90° und Schlüsselverriegelung;
- Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 72 Positionen und Höhenabstand von 15 mm. Im Lieferumfang eingeschlossen: nr. 20 Paare Führungen aus CNS nach DIN 1.4301;
- Gedruckter tiefgezogener Boden mit abgerundete Innenwinkeln und Waschbohrung (in Modellen mit positiver Temperatur);
- Füße aus CNS nach DIN 1.4301 mit Höhenverstellbarkeit zwischen 115 mm und 165 mm;
- Umluftkühlsystem mit Rippenverdampfer;
- Betriebstemperatur: -5÷+30°C (AF..**N**); -18÷+30°C (AF..**B**); Außen-Raumtemperatur +43°C max;
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Gärphase: Umluftheizsystem mit elektrischen Heizwiderständen und präzise Regelung der relativen Feuchte durch Feuchteregler;
- Ableitpaneel aus CNS nach DIN 1.4301: es verhindert, dass der Luftstrahl die Lebensmittel direkt trifft, so dass ihre Oberfläche frisch bleibt;
- Das Bedienfeld gestatten den Handbetrieb und den automatischen Betrieb.

Die **automatischen Funktionen** umfassen:
1 Kontrollierte Gärung: die Phasen Kühlung, Gärung und Klimatisierung folgen automatisch aufeinander;
2 Programmierung und Kontrolle des Betriebs über die Woche;
3 Wahl und Anpassung der Programme durch Ändern der Dauer, Temperatur und relativen Feuchte im Gärraum.
Im **Handbetrieb** können die folgenden Phasen einzeln aktiviert werden: Kühlung, Gärung; abschließende Klimatisierung.

FSE2B

FSD1N

TS01

Konditorei-Kühlschränke…

Die Firma Angelo Po bestätigt ihre Fachkompetenz im Bereich der Kältetechnik mit den neuen Kühlschränken, die eigens auf die Anforderungen von Konditoreibetrieben zugeschnitten sind und eine hohe Zuverlässigkeit für die Erhaltung garantieren. Sie sind lieferbar auch in Version mit Anschluss an Fernkühlaggregat (…**R**).

Technische Eigenschaften:
• Monoblock-Struktur aus CNS nach DIN 1.4301, Isolierungsstärke 75 mm, die die Behälter 60x40 (Mod. FSD**1**) und 60x80 cm (Mod. FSD**2** und FSE**2**) enthalten kann;
• Reversierbare und abschließbare Tür, selbstschließend für Öffnungswinkel unter 90°; abschließbare Tür. Leicht abnehmbare Magnetdichtung;
• Rosttragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen, Teilung 30 mm; Standardausstattung: 20 Paar Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
• Gedruckter tiefgezogener Boden mit abgerundete Innenwinkeln und Waschbohrung (in Modellen mit positiver Temperatur);
• Füße mit Höhenverstellbarkeit zwischen 115 mm und 165 mm;

• Umluftkühlsystem mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums und mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl, das erlaubt, eine größere Lagerkapazität und Hygiene;
• Betriebstemperatur: -2÷+8°C (FS...**N**); -24÷-12°C (FS...**B**); Außen-Raumtemperatur +43°C max;
• Bedienfeld der Mod. FS**D**… mit HACCP Steuerplatine mit neue Funktionen: **Hyper Cold**, die einen sehr raschen Kühlvorgang innerhalb eines begrenzten Zeitraums ermöglicht und **Energy Saving System** zur Gewährleistung Energiekosteneinsparung bis 5%; mög. Zubehör Mod. TSP Druckterminal und Mod. ST02 Drucker; “Intelligente” Abtautomatik mit Aktivierung nur wenn notwendig, Automatische Verdampfen des Kondenswassers;
• Biedenfeld der Mod. FS**E**2… mit elektronischer Karte **HACCP-TOP**: genaue **Einstellung** der relativen Feuchte im Bereich von 60 bis 90% für die optimale Konservierung von Konditoreiprodukten; **Speicherung** und **Anzeige** der HACCP-Alarme; Rubrik mit 20 Standard-Konservierungszyklen; mehrsprachige **Bibliothek**; mög. Zubehör mod. TS01 Druckterminal. “Intelligente” Abtautomatik mit Aktivierung nur wenn notwendig, Automatische Verdampfen des Kondenswassers.

Konditorei-Kühltische…

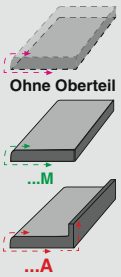
Sie werden “maßgerechtet” für Konditormeister realisiert, damit sie hochwertige Leistungen auch auf kleinstem Raum ermöglichen kann. Sie sind lieferbar auch in Version mit Anschluss an Fernkühlaggregat (…**R**), mit einem neutralem Service-fach 1/1 GN versehen, über der technischen Raum.

Technische Eigenschaften:
• Monoblock-Struktur aus CNS nach DIN 1.4301, die Behälter 60x40 cm (h 4 cm) enthalten kann; • Ausführungen ohne Arbeitsplatte oder mit Platte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 der Stärke 15/10 mm, lieferbar in Versionen mit Aufkantung h=8,5 cm (..**A**) oder ohne (..**M**). Die Platte ist durch ein schalldämmendes Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt; • Wasserablauf für die Reinigung des Konservierungsraums; • Im Lieferumfang eingeschlossen: 7 Paare Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 je Kühlraum; • Höhenverstellbare Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 von 115 bis165 mm;

• Belüftete Kühlung durch außerer Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen und Elektrogebläsen • Betriebstemperatur: -2÷+8° C bis zur Außen-Raumtemperatur +43°C max; • Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers; • Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer und Möglichkeit der Einstellung der relativen Feuchte im Bereich 75 bis 90%.

Vorderseitige Luftzirkulation im Motorraum, die die Aufstellung in einer beliebigen Position gestattet und die maximale Zuverlässigkeit des Motors garantiert.

1 Arbeitsplatte aus 18-10 C.N.S. nach DIN 14301 der Dicke 15/10
2 Schalldämmendes Pan.eel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material



AGL6B

Eis-Tiefkühlschrank...

Er ist gedacht worden, um spezifisch Eisbehälter zu enthalten, und erlaubt, die Funktion der Eiserhaltung zu leiten, so dass der Geschmack und die Frische des Produkts in den Behältern nicht verändert werden. Das Tieffriergerät stabilisiert das Speiseeis nach dem Kneten, so dass das suspendierte, noch nicht gefrorene Wasser keine Makro-Eiskristalle bilden kann.

Technische Eigenschaften:
- Monoblock-Struktur komplett aus CNS nach DIN 1.4301, Isolierungsstärke 75 mm, für 54 max Behälter 36x16,5x12h cm;
- Reversierbare und abschließbare Tür, selbstschließend für Öffnungswinkel unter 90°;
- Rosttragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 20 Positionen, Teilung 60 mm; Standardausstattung: 5 Paar Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 5 verkromten Rosten;
- Umluftkühlsystem mit Rippenverdämpfern außerhalb des Konservierungsraums und und mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl, das erlaubt, eine größere Lagerkapazität und Hygiene;
- Betriebstemperatur -24÷-12°C bis zur Außen-Raumtemperatur +43°C max;
- Bedienfeld mit HACCP Steuerplatine mit neue Funktionen: **Hyper Cold**, die einen sehr raschen Kühlvorgang innerhalb eines begrenzten Zeitraums ermöglicht und **Energy Saving System** zur Gewährleistung Energiekosteneinsparung bis 5%; mög. Zubehör Mod. TSP Druckterminal und Mod. ST02 Drucker. “Intelligente” Abtautomatik mit Aktivierung nur wenn notwendig, Automatische Verdampfen des Kondenswassers.

Garschränke/Gärunterbrecher

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	566		1,7
AF2B		-18 ÷ +30°			nr. 40 60x40	752		2

Konditorei-Kühlschränke Mod. ...D mit elektronische Platine

Mod.	cm	°C	°C	h 2 cm	h 4 cm	W		kW	...R
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	•

Konditorei-Kühlschränke Mod. ...E mit elektronischem Platine HACCP-TOP

Mod.	cm	°C	°C	h 2 cm	h 4 cm	W		kW	...R
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	•

Eingesetztes Kältemittel: R404a • Standard Elektro - Anschluß: 230 1N 50Hz
*= Modelle für externes Kühlaggregat GR (nicht geliefert, separat bestellbar); Schalttafel, Innenverdrahtung, Thermostatventil und Verdampfer mit Inertegase vorherangefüllt. • **= Kühlleistung wenn mit GR... verbunden.

Konditorei-Kühltische

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

Eis-Tiefkühlschrank

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

Zubehör

mod.	KCGR	TS01	TSP	ST02	CGFS64/ CGFS68/ CG64BS/CGX	G64C/G68C	GAGL6C	TP642/TP644	TP682/TP684	BG1712/ BG1715/ BG2512/BG2515	KRPBR4/ KRPRVX	KPAF
Garschränke/ Gärunterbrecher												
AF1N/B				•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
AF2N/B				•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Konditorei-Kühlschränke D												
FSD1N/B			•	•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
FSD2N/N2/B/B2			•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSDR1N/B	•		•	•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
FSDR2N/N2/B/B2	•		•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Konditorei-Kühlschränke E												
FSE2N/N2/B/B2		•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSER2N/N2/B/B2	•	•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
Kühltische												
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	
Eis-Tiefkühlschrank												
AGL6B			•	•	CGX		•			•	KRPRVX	•

GR.. Fernkühlaggregat, Höchstabstand 25 m von Verbindungsröhre.Installierbar in technischen Raum oder im im Freie aber Wettergeschutz. Luftkühlung.

www.apvd.it

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

7900294-2

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

09/08 (1000)