



# PASTELERÍA



**ANGELO PO**





Angelo Po ha realizado para los **“Maestros del Arte Blanco”** una línea de productos para todo requerimiento específicos de pastelerías, panaderías y heladerías.

### **Armarios para Fermentación Controlada**

Instrumento de trabajo “ideal”, permiten programar la producción del obrador, garantizando *standard* cualitativos elevados y un mejor estilo de vida, gracias a la prolongación del reposo nocturno.

### **Armarios Frigoríficos para Pastelería**

Realizados en estructuras monobloque completamente en acero inox AISI 304 previstas para recibir bandejas pastelería EN 60x40 y 60x80 cm. Sistema de refrigeración ventilado con evaporador montado fuera del compartimiento y con circulación del aire indirecta sobre el alimento, con distribución homogénea de la temperatura programada en la cámara de conservación.

### **Mesas Refrigeradas para Pastelería**

Gama de mesas refrigeradas para cubetas EN 60x40 cm, con modelos sin plano de trabajo o con encimera realizada con acero inox AISI 304 de espesor **15/10** mm, disponible en las versiones sin o con peto posterior.

### **Armario Frigorífico para Heladería**

La especialización de Angelo Po en la refrigeración continúa incluso en el sector heladería con un armario específico para mantener inalterado el gusto y la frescura del producto contenido en las cubetas apropiadas.



AF2N



## Armarios para **Fermentación Controlada...**



Proyectados y realizados para responder a las exigencias específicas de las **pastelerías** y **panaderías**, los armarios para fermentación controlada Angelo Po son sinónimo de:

- programación optimal de la producción en el obrador;
- sistema avanzado de control de la actividad de fermentación de la levadura sin auxilio ni necesaria presencia de personal, reduciendo significativamente los costes operativos.

### **Características técnicas:**

- Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 304 con espesor de aislamiento de 75 mm, dedicada a acoger bandejas EN 60x40 (AF1...) y 60x80 cm (AF2...);
- Puerta reversible en el usuario, equipada con sistema de autocierre para aperturas inferiores a 90° y cerradura con llave;
- Cremalleras de 80 posiciones paso 15 mm en acero inox AISI 304; equipamiento estándar: 20 pares de guías en acero inox AISI 304;

- Fondo interno estampado con angulos redondeados y agujero de lavado (en los modelos de temperatura positiva) para simplificar las operaciones de limpieza;
- Pies en acero inox AISI 304, regulables en altura;
- Sistema de refrigeración ventilado con evaporador de aletas;
- Panel conductor en acero inoxidable AISI 304 para una circulación de aire no directo en los alimentos, garantizando los productos frescos en la superficie;
- Temperaturas de funcionamiento: -5÷+30°C (AF...N); -18÷+30°C (AF...B), con temp. ambiente +43°C max;
- Panel de control con *display* LCD; permite el uso en modalidad automática o manual garantizando una máxima flexibilidad de uso;
- Fase de refrigeración: sistema ventilado con evaporador de aletas; descongelamiento y evaporación automática del agua de condensación;
- Fase de fermentación: sistema ventilado de calentamiento con resistencias eléctricas y control exacto de la humedad relativa con humidostato.



FSE2B

FSD1N



TS01



## Armarios Frigoríficos para Pastelería...



Angelo Po confirma su propia especialización en el campo de la refrigeración con sus armarios frigoríficos fabricados a la medida Euronorm para los requerimientos del mundo de la repostería, que garantizan una elevada fiabilidad de conservación. Disponibles en la versión predispuesta para grupo refrigerante separado (...**R**) también.

### Características técnicas:

- Realizados en estructura monobloque completamente en acero inox AISI 304 prevista para recibir bandejas EN 60x40 (Mod. FSD**1**...) y 60x80 cm (Mod. FSD**2**...y FSE**2**...); espesor de aislamiento 75 mm;
- Puerta reversible en el usuario, equipada con sistema de autocierre para aperturas inferiores a 90°. Cerradura con llave;
- Cremalleras de 40 posiciones paso 30 mm en acero inox AISI 304; equipamiento estándar: 20 pares de guías en acero inox AISI 304;
- Fondo interno estampado con angulos redondeados y agujero de lavado (en los modelos de temperatura positiva) para simplificar las operaciones de limpieza;

- Pies de acero inox AISI 304, de altura regulable;
- Sistema de refrigeración ventilado con evaporador montado fuera del compartimento, que permite disponer de una mayor capacidad de almacenamiento. Circulación del aire indirecta sobre el alimento, con distribución homogénea de la temperatura programada en la cámara de conservación;
- Temperaturas de funcionamiento: -2÷+8°C (FS..**N**); -24÷-12°C (FS..**B**) con temperatura ambiente +43°C max;
- Panel de mandos:
  - mod. FSD... equipado con tarjeta electrónica con alarmas HACCP, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% y con funciones especiales de **Hyper Cold**, para un enfriamiento mucho más rápido en el compartimiento y **Energy Saving System** (en los mod. con temperatura positiva) para un ahorro energético considerable;
  - mod. FSE... equipado con tarjeta electrónica con alarmas **HACCP-TOP** con *display* LCD, librería multilingüe y función **Energy Saving System** (en los mod. con temperatura positiva). Permite: configurar la humedad relativa del 60% al 90% para una mejor conservación de los productos; **visualizar** y **memorizar** las alarmas HACCP; y seleccionar los ciclos de conservación programados;
- Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación.



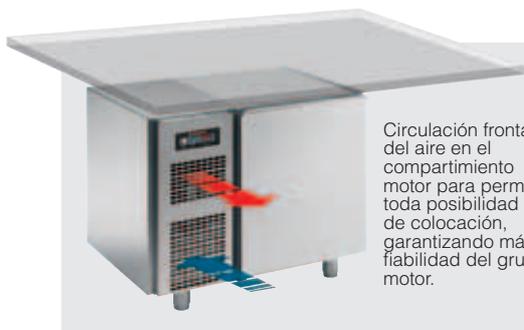
# Mesas Refrigeradas para Pastelería...

Los productos son diseñados y realizados con dimensiones específicas para los obradores de pastelería permiten garantizar prestaciones de calidad, aunque en presencia de espacios limitados.

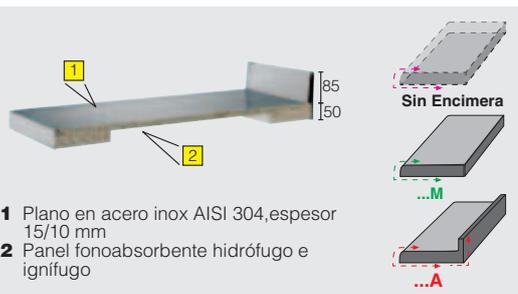
Disponibles en la versión predispuesta para grupo refrigerante separado (...**R**) también, con cajon neutro de servicio GN 1/1 sobre el compartimento técnico.

## Características técnicas:

- Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 304, prevista para recibir bandejas pastelería EN 60x40 cm;
- Versión sin plano de trabajo o con encimera realizada con acero inox AISI 304 de espesor 15/10 mm, disponible en las versiones sin (...**M**) o con peto posterior h=8,5 cm (...**A**). La encimera se encuentra ulteriormente reforzada por un panel fonoabsorbente hidrófugo e ignífugo;
- Agujero de lavado para la limpieza de la cámara de conservación;
- Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 13 posiciones con paso de 32 mm;
- Equipamiento estándar: 7 pares de guías acero inox AISI 304 para compartimiento;
  - Pies de acero inox AISI 304, de altura regulable;
- Sistema de refrigeración ventilado con evaporador de aletas externo al vano;
  - Temperatura de funcionamiento:  $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$ , con temp. ambiente  $+43^{\circ}\text{C}$  max;
  - Desescarche y evaporación automáticos de la condensación;
- Panel de mandos provisto de termómetro - termostato digital y variador de humedad relativa al 75 o 90%.



Circulación frontal del aire en el compartimento motor para permitir toda posibilidad de colocación, garantizando máxima fiabilidad del grupo motor.





## Armario para Heladería...

El armario específico para mantener inalterado el gusto y la frescura del producto contenido en las cubetas apropiadas. El congelador estabiliza el helado después de la fase de mantecado, evitando que el agua en suspensión aún no congelada se convierta en macrocristales de hielo.

### Características técnicas:

- Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 304 con espesor de aislamiento de 75 mm, para recibir hasta nr. 54 cubetas 36x16,5x12 h cm;
- Puerta reversible en el usuario, equipada con cerradura con llave y sistema de autocierre para aperturas inferiores a 90°;
- Cremalleras en acero inox AISI 304, 9 posiciones paso 150 mm para 54 cubetas 36x16,5x12 cm; 6 posiciones paso 180 mm para 48 cubetas de 36x16,5x12 cm; equipamiento estándar: 6 rejillas cromadas y 6 pares de guías en acero inox AISI 304;
- Sistema de refrigeración ventilado, con evaporador montado fuera del compartimento, que permite disponer de una mayor capacidad de almacenamiento. Circulación del aire no directamente sobre el alimento;
- Temperatura de funcionamiento: -24÷-12°C con temp. ambiente +43°C max;
- - Tarjeta electrónica con alarmas HACCP y función **Hyper Cold** para una rápida refrigeración en un lapso limitado;
- Desescarche automático mediante gas caliente; sistema de evaporación automática de la condensación er de una mayor capacidad de almacenamiento.



AGL6B

## Armarios para Fermentación Controlada

Mod.	cm	°C	°C (***)	EN h 2 cm h 4 cm	W	W	kw	
<b>AF1N</b>	62x81,5x204	-5 ÷ +30°	+43°	nr. 36 60x40	nr. 20 60x40	1600	429	1,6
<b>AF1B</b>		-18 ÷ +30°					368	1,75
<b>AF2N</b>	82x101,5x204	-5 ÷ +30°		nr. 36 60x80	nr. 20 60x80		566	1,7
<b>AF2B</b>		-18 ÷ +30°					752	2

## Armarios Frigoríficos para Pastelería - Mod. ...D Tarjeta Electrónica

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

## Armarios Frigoríficos para Pastelería - Mod. ...E Tarjeta Electrónica HACCP-TOP

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

Fluido refrigerante: R404A • Conexión eléctrica estándar: 230 1N 50 Hz

\*= Modelos predispuestos para conexión a distancia a grupo GR... (a petición); completos de panel de mandos, cableado interno, termostatos y evaporador precargado con fluido inerte. •\*\*= Potencia frigorífica si conectado a grupo GR... •\*\*\*= Temperatura ambiente +43°C, clase climática 5, ambiente +40°C y 40% H.R.

## Mesas Refrigeradas para Pastelería

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

## Armario para Heladería

Mod.	 cm	 °C	 °C (***)	 36x17x12h cm	 W	 kW
<b>AGL6B</b>	75x94x204	-24 ÷ -12° 	+43°	nr. max 54	1054	1,2

## Componibilidad accesorios

mod.	 KCGR	 TS01	 TSP	 ST02	 CGFS64/ CGFS68/CG- 64BS/CGAGX	 G64C/G68C	 GAGL6C	 TP642/TP644	 TP682/TP684	 BG1712/ BG1715/ BG2512/BG2515	 KRPBR4/ KRPRVX	 KPAF
<b>Arm. para Fermentación Contr.</b>												
AF1N/B				•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
AF2N/B				•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
<b>Armarios Frigoríficos D</b>												
FSD1N/B			•	•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
FSD2N/N2/B/B2			•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSDR1N/B	•		•	•	CGFS64	G64C		•			KRPRVX	•
FSDR2N/N2/B/B2	•		•	•	CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
<b>Armarios Frigoríficos E</b>												
FSE2N/N2/B/B2		•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
FSE2N/N2/B/B2	•	•			CGFS68	G68C			•		KRPRVX	•
<b>Mesas Refrigeradas</b>												
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	
<b>Arm. para Heladería</b>												
AGL6B			•	•	CGAGX			•		•	KRPRVX	•



**GR..** Grupo refrigerante, distancia máxima aconsejada 25 lineales m de tubos en compartimento técnico o al exterior, con protección. Enfriamiento por aire.



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

7900295-3

Los productos presentados en este catálogo, están sujetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones técnicas, que sin perjudicar las características básicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.