ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES

ANGELO PO

1922

Angelo Po complète son offre de produits pour la restauration professionnelle par une gamme d'éléments complémentaires spécialement étudiés pour les différents besoins de la cuisine.
Éléments de très grande qualité pour le stockage, la préparation et la transformation des matières premières; leur design permet un nettoyage facile et assure une hygiène parfaite des surfaces.

Placards muraux… ordre et rationalité en cuisine

Vaste gamme de placards muraux de cuisine Angelo Po, dont les matériaux ont été étudiés et la fabrication réalisée avec le plus grand soin, pour le rangement des denrées, de la vaisselle, des casseroles et des assiettes.

Caractéristiques de construction. Structure autoportante entièrement en acier inox AISI304, acier satiné pour les parties apparentes. Étagère intermédiaire réglable en hauteur sur plusieurs positions ; la partie supérieure des meubles est parfaitement plane et utilisable comme surface d'appui supplémentaire. Partie inférieure extérieure complètement fermée, meilleure garantie en termes d'hygiène et de nettoyabilité.

Placards muraux version ouverte, pour optimiser la capacité de rangement au moindre prix d'achat ; l'absence de portes permet de voir immédiatement le contenu du placard.

Placards muraux à portes battantes, poignée encastrée obtenue dans un corps unique avec la porte.

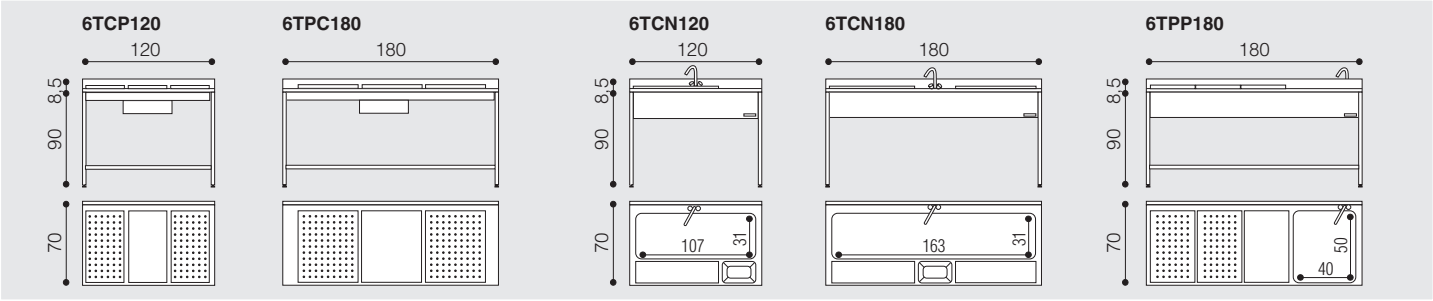
Placards muraux à portes coulissant sur rails supérieurs et inférieurs. Les poignées des portes sont encastrées et obtenues dans un corps unique avec la porte. Autre proposition de la version à portes coulissantes : deux modèles de meubles égouttoirs, équipés d'étagère de fond perforée et étagère égouttoir intermédiaire, réalisée en fil d'acier inox AISI304; celui de 140 cm peut contenir 44 assiettes celui de 200 cm peut en contenir 62.

Placards muraux en angle qui permettent un gain de place pour le stockage de denrées et d'ustensiles de cuisine, disponibles dans la version ouverte et avec portes battantes.

6TCP120

6TPP180

6TCN180



Tables de travail
rationalité des préparations

Tables de préparation de la viande. Réalisées entièrement en acier inox AISI304 finement satiné, deux dimensions disponibles, longueur de 120 ou 180 cm. Le plan, d'une hauteur de 60 mm, avec rayons frontaux, est caractérisé par le dosseret arrière pare-éclaboussures monobloc, très grande robustesse et longue durée. Plan de découpe en polyéthylène ; sous le plan, bac extractible en acier inox pour recueillir les liquides et les déchets ; à côté, fonds percés extractibles pour poser le produit préparé. Sous plan diamanté pour favoriser l'écoulement des liquides. Les pieds, en tubulaire d'acier inox AISI304 satiné, à section circulaire de 50 mm, optimisent la possibilité de nettoyage. Pieds réglables pour la mise à niveau, avec support en plastique thermodurcissable.

Tables de triage et de préparation des légumes. Idéales pour le triage et la coupe des légumes, disponibles en deux dimensions, longueur de 120 ou 180 cm. Plans de coupe extractibles en polyéthylène à haute densité pour usage alimentaire ; le plan d'une hauteur de 60 mm, avec rayons frontaux, est en acier inox AISI304 finement satiné, avec dosseret arrière et bac de vidange des déchets. Les bacs sont équipés de siphon, trop-plein et bonde. Groupe mélangeur eau chaude/froide. Les pieds, en tubulaire d'acier inox AISI304 satiné, à section circulaire de 50 mm, optimisent la possibilité de nettoyage. Pieds réglables pour la mise à niveau, avec support en plastique thermodurcissable.

Tables de préparation du poisson. Idéales pour éviscérer, nettoyer, couper les poissons ; entièrement en acier inox AISI304 finement satiné, avec dosseret pare-éclaboussures sur les 3 côtés, monobloc, hauteur du plan 60 mm, rayons frontaux. Bac de 50x40xh25 cm, et deux petits bacs à fond percé extractible. Plan de coupe en polyéthylène à haute densité pour usage alimentaire. Sous plan incliné pour favoriser l'écoulement des liquides dans le bac sur le côté. Le bac est équipé de siphon, trop-plein et bonde. Les pieds, en tubulaire d'acier inox AISI304 satiné, à section circulaire de 50 mm, optimisent la possibilité de nettoyage. Pieds réglables pour la mise à niveau, avec support en plastique thermodurcissable.

LMP
LM
LMSCP
SC
LMSCG

BSTER

DC+DS

Lave mains... hygiène dans la cuisine

Entièrement en acier inox AISI304 finement satiné, vasques embouties largement rayonnées. Mélangeur eau avec commande au genou ou à pédale La fabrication est parfaitement conforme à ce qui est prévu par décret présidentiel italien 7/80. Le modèle **LM** (Dimensions cuve: 41x33,5x13,5 h cm) avec commande au genou est prévu dans la version suspendue avec fixation murale. Encombrement réduit dans la cuisine. Le modèle **LMP**, sur pieds, prévoit l'arrivée de l'eau avec commande à pédale. Soubassement inférieur avec porte battante. Bec col de cygne et siphon en plastique pour les deux modèles.

Accessoires de lave mains
Sur les lave mains, on peut utiliser les accessoires suivants:
• le doseur de savon liquide **DS**, en matière plastique transparente, contenu 1,1 l de produit. Accessibilité pour le remplissage de détergent protégé par serrure
• le distributeur d'essuie-mains en papier à usage unique **DC**, pour 250 utilisations, réalisé en matière plastique.
Les deux accessoires doivent être fixés au mur ou sur paroi **PLM** en acier inox AISI304 satiné à installer sur le dosseret des lave mains.

Lave mains avec stérilisateur
Proposés en deux versions, fixation murale, toutes deux réalisées en acier inox AISI304 satiné, vasque emboutie largement rayonnée, arrivée d'eau chaude et froide avec commande à pédale ou au genou et dosseret arrière monobloc avec le plan du lave-mains. Le doseur de détergent liquide est fixé sur le dosseret arrière. Dosage par pression. Particularité de ces équipements: présence d'un bac latéral pour la stérilisation des couteaux, avec base porte-couteaux opportunément profilée, en plastique alimentaire: dans ce bac le niveau de l'eau, sa température, la sécurité contre les surchauffes ou le fonctionnement à sec sont contrôlés par une centrale électronique avec affichage de la température du bain sur l'afficheur numérique. Chauffage avec résistance de 2,5 kW. Sur le modèle LMSCG, cuve lave mains de 24x40xh26 cm et cuvette pour couteaux de 15x30xh25h cm (au maximum 12 couteaux, disposés verticalement). Sur le modèle LMSCP, cuve lave mains de 34x40xh16 cm et cuvette pour couteaux de 40x16xh33 cm (au maximum 12 couteaux, disposés verticalement). Réalisation conforme aux normes CE.

Stérilisateur pour couteaux sur étagère
Fixation murale. Réalisé en acier inox AISI304 satiné. La cuve, avec support supérieur pour les couteaux, en matière plastique alimentaire, est de 40x16xh33 cm et est équipée de centrale électronique de contrôle de la température et du niveau de l'eau avec affichage de la température sur afficheur (voir description ci-dessus). Réalisation conforme aux normes CE.

Stérilisateur U.V.A 15 watts
Armoire pour la stérilisation de couteaux. Fixation murale. Entièrement en acier inox AISI 304 avec porte en plexiglas fumé. Équipée de lampes germicides d'1 watt avec protection inox. Le support pour couteaux est représenté par un aimant en fer chromé. Dimensions 600x100x700 h. Ouverture de sécurité avec enclenchement à baïonnette et temporisateur pour l'extinction des lampes. Réalisation conforme aux normes CE.

Poubelles, **Billots** à viande, **Étagères** et **Rayonnages**

Poubelles à roulettes
Entièrement en acier inox AISI304, satiné, couvercle soulevé manuellement ou par levier à pédale (modèle …**P**). Capacité de 50 ou 70 l. Poignées et chariot portant séparé sur roues pivotantes.

Billots à viande
Pratiques et rationnels, ils ont été conçus pour répondre aux exigences les plus diverses concernant la découpe et la préparation de portions. Le plan de découpe est en polyéthylène pour usage alimentaire, épaisseur 100 mm, couleur blanche. Le bâti de soutien est en acier inox AISI304. Les pieds, à section circulaire de 60 mm, en PVC atoxique, sont réglables. L'étagère de fond est en acier inox AISI304 finement satiné.

Étagères
La structure est entièrement en acier inox AISI304 qui garantit la durée dans le temps, même si les étagères sont installées dans des lieux très humides. Elles assurent une hygiène maximum si elles sont utilisées pour le stockage des aliments, et l'inaltérabilité si elles sont utilisées pour la conservation des détergents. Hauteur de fixation réglable. Pour toutes les dimensions d'étagères, chaque tablette peut supporter un poids de 200 kg/m2 uniformément distribués.

Rayonnages muraux, en six dimensions standard. Très utiles pour poser des outils de travail, des plateaux, des assiettes, des plats, etc. Réalisés entièrement en acier inox AISI 304 satiné, avec dosseret arrière. Avec rayons de soutien, à fixer au mur avec les tasseaux fournis en acier inox, pour garantir une hygiène parfaite et l'inaltérabilité. Les rayonnages, pour des opérations périodiques de nettoyage et pour le lavage des murs, peuvent être démontés sans aucun outil.

Bac mobile VCV
Le bac mobile facilite les opérations de transport et permet le trempage de légumes ou de tubercules. Entièrement réalisé en acier inox AISI304, il a une capacité de 140 litres. Faux fond percé et tube de trop-plein protégé par un filtre.

Placards muraux

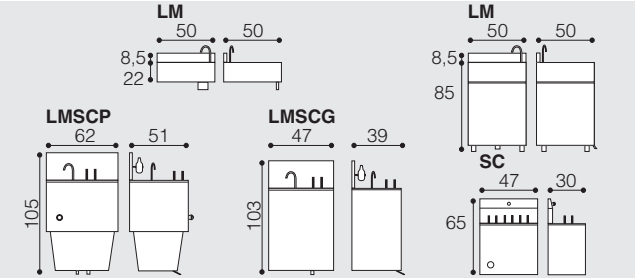
cm	dm²	n. Ø 23 cm	lt.						
80x40x66	54	108	162	08PG	08PB				
100x40x66	73	144	20	10PG		10PC			
120x40x66	82	180	246	12PG	12PB	12PC			
140x40x66	102	216	285	14PG		14PC			
140x40x66		44	285				14PSC		
160x40x66	110	252	330	16PG	16PB	16PC			
180x40x66	124	288	365			18PC			
200x40x66	145	324	407			20PC			
200x40x66		62	407				20PSC		
98,5x98,5x66			460					APG	
98,5x98,5x66			460						APB

Tables de travail

Mod.	cm
6TCN	120x70x90
6TCN180	180x70x90
6TPC120	120x70x90
6TCP180	180x70x90
6TPP180	180x70x90

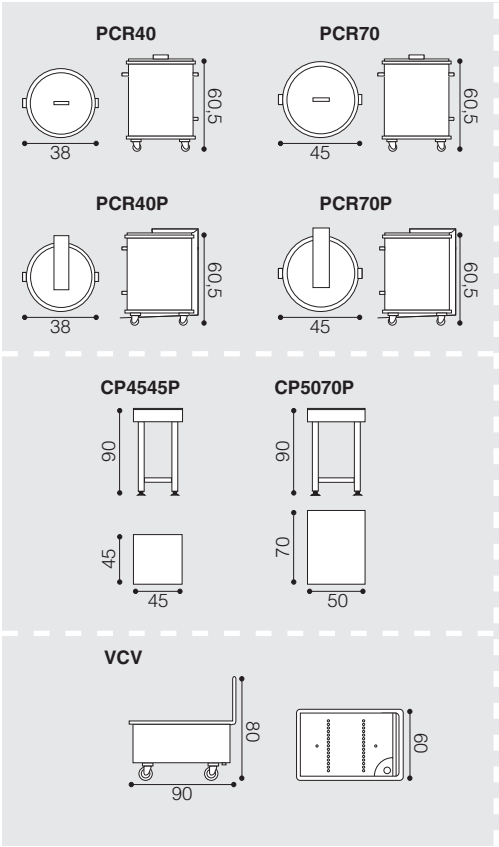
Lave mains

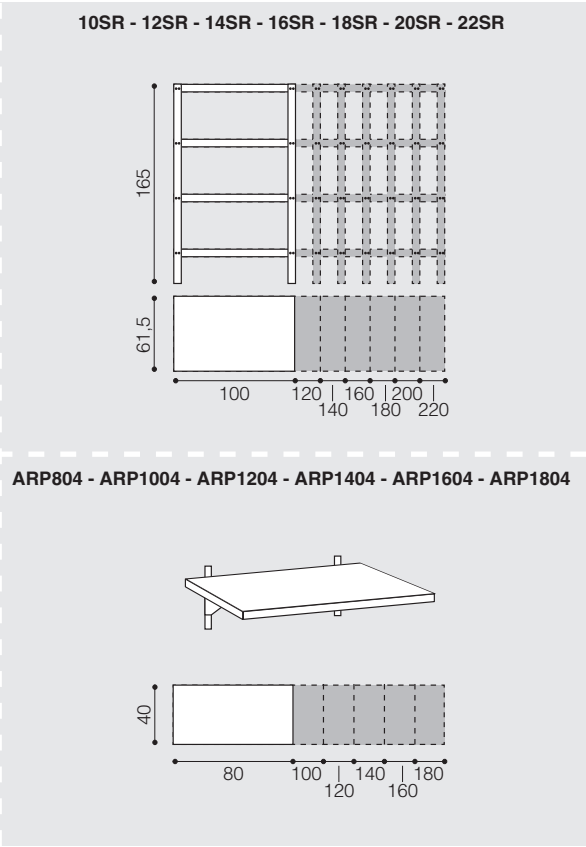
Mod.	cm	kW
LM	50x50x22	
LMP	50x50x85	
LMSCG	47x39x103	2,5
LMSCP	62x51x105	2,5
SC	47x30x65	2,5



Poubelles • Billots à viande • Étagères • Rayonnages

Mod.	cm
PCR40	38x60,5
PCR70	45x60,5
PCR40P	38x60,5
PCR70P	45x60,5
C4545P	45x45x90
C5070P	50x70x90
VCV	90x60x80
10SR	100x61,5x165
12SR	120x61,5x165
14SR	140x61,5x165
16SR	160x61,5x165
18SR	180x61,5x165
20SR	200x61,5x165
22SR	220x61,5x165
ARP804	80x40
ARP1004	100x40
ARP1204	120x40
ARP1404	140x40
ARP1604	160x40
ARP1804	180x40





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

7900354-2

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 nècessaires pour améliorer le service.

05/10 (2000)