



PIZZA RANGE SALADETTE PREP-STATION



ANGELO PO





Confermando la propria identità di **specialista in cottura**, ANGELO PO propone **forni statici per la cottura della pizza** in una gamma di prodotti che, con diverse dimensioni di camera, risolvono le esigenze di servizio più severe. La gamma dei forni pizza è costituita da **forni elettrici monocamera e bicamera e da forni gas componibili**. Ogni forno può essere posizionato su un basamento di sostegno dotato di guide portabacinelle o su celle di lievitazione.

La gamma di **tavoli refrigerati per pizzeria** è formata da diversi modelli componibili, con grande versatilità negli allestimenti: due differenti profondità del piano (75 e 80 cm) e dell'alzatina refrigerata, versione con o senza cassettiera neutra, anche su ruote. Gli elevati valori di umidità garantiscono una conservazione ideale delle 'palline per pizza'.

Linea di **tavoli refrigerati per paninoteca**, disponibili nella versione a due o tre vani refrigerati, con piano in acciaio inox AISI 304 o in granito, dotati di alzatina refrigerata o vasca refrigerata integrata *gastronorm*, con protezione a vetro o con coperchio.

Per entrambe le gamme: esterno/interno acciaio inox AISI 304, struttura monoscocca coibentata, evaporatore ventilato, termometro-termostato elettronico, sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici, prestazioni eccellenti, attenzione ai consumi energetici. Strumenti di lavoro "ideali"!

Saladette

Coperchio ribaltabile composto da due elementi scorrevoli, per una parziale apertura e miglior conservazione degli alimenti. Vano interno e piano per contenitori GN 1/1. Il comodo piano di porzionamento in nylon alimentare e l'elevata capienza (220 lt), in rapporto alle ridotte dimensioni, fanno della saladette SA90 un ottimo strumento di integrazione nella zona di preparazione.





Una gamma completa di forni gas ed elettrici per il “**Mondo Pizza**”



La struttura dei forni è completamente realizzata in acciaio inossidabile lucido a garanzia di robustezza e igienicità.

Nei forni elettrici la camera di cottura, con cielo in lamiera di acciaio alluminata e platea in materiale ceramico refrattario, è riscaldata da batterie di resistenze inox corazzate, comandate da una scheda elettronica che distribuisce la potenza termica sul cielo e sulla platea in modo separato.

Questo intelligente modo di controllare la temperatura evita inutili sprechi di energia e permette di ottenere la distribuzione ideale di temperatura in funzione delle diverse condizioni di lavoro e di carico.

Nei forni gas il riscaldamento è ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox posti sottopiano, alimentati da valvole di sicurezza con accensione a ionizzazione. In queste apparecchiature l'ottimale circolazione del calore è ottenuta dal particolare disegno della camera di cottura, che, unitamente allo scarico in aria posto sul retro della camera, facilita a distribuire la temperatura su tutto il volume della camera di cottura.

Ogni forno è dotato di illuminazione interna con accensione dal pannello di controllo, sportello di apertura bilanciato con vetro temperato e maniglie in materiale plastico atermico.

La camera illuminata e la porta bilanciata sono particolari studiati appositamente per agevolare il lavoro del pizzaiolo nel controllare la cottura e nel movimentare il prodotto.

Scheda di comando (forni elettrici): per il controllo e la visualizzazione della temperatura di lavoro, con l'importante funzione di suddivisione della potenza nelle resistenze poste sul cielo e in platea.

Accessoriabili con:

- Telaio di sostegno (**TPZ...**) dotato di guide porta bacinelle.
- Camera di lievitazione (**CLPZ...**), in acciaio inox, con portine a battente e controllo termostatico della temperatura. Ogni camera è accessoriata con 3 piani porta teglie e relative guide per il contenimento di bacinelle 60x40cm. Senza cielo superiore.
- Cappa **AFPE85** solo per forni pizza elettrici.





Tavoli Pizzeria... massima facilità di lavoro e prestazioni ergonomiche



Caratteristiche costruttive dei tavoli refrigerati completi o in soluzione base personalizzabile:

- Struttura monoscocca; coibentazione con iniezione di poliuretano ad alta densità senza utilizzo di CFC;
- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304;
- Portine coibentate con guarnizione magnetica;
- Foro di scarico sul fondo per la migliore pulizia interna;
- Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox AISI 304;
- Dimensioni vano utili al contenimento di nr. 7 bacinelle EN 60x40 cm;

- In dotazione: una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano refrigerato; i mod. BPZ...S sono inoltre dotati di una griglia in acciaio inox AISI 304 per vano ed i mod. BPZ...A/B di nr. 7 bacinelle EN 60x40 cm in plastica alimentare per ogni cassettera, 2 traversini inox per alzatina refrigerata;
- Piedi in acciaio inox AISI 304 con suola in materiale plastico, regolabili in altezza;
- Realizzazione conforme alle norme CE.

Caratteristiche tecniche:

- Refrigerazione ventilata ottenuta tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto ed motoventilatore; circolazione dell'aria ad "U" all'interno del vano motore;
- Pannello comandi con interruttore generale accesso/spento; termometro/termostato elettronico;
- Temperatura di funzionamento del vano: +2°C/+10°C;
- Fluido refrigerante utilizzato: R404A;
- Elevati valori di umidità al 90% garantiscono un'ideale conservazione delle "palline per pizza";
- Sbrinamento automatico;
- Evaporazione automatica della condensa.

Il flusso dell'aria

Sistema di circolazione dell'aria ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda.



BPZ257A

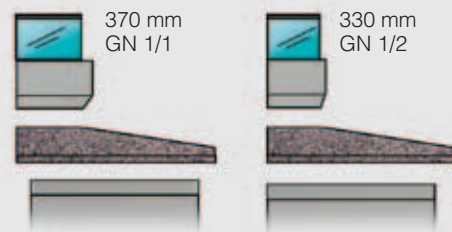
Tavoli Pizzeria... la soluzione ottimale a ogni esigenza

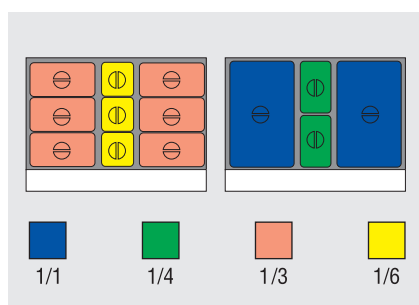
Alzatine refrigerate in acciaio inox AISI 304 coibentate, con evaporatore iniettato a refrigerazione statica, controllate da termometro termostato elettronico. Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale. Temperatura di conservazione degli alimenti +2°C/+10°C. Fluido refrigerante utilizzato: R134a. Disponibili in quattro lunghezze e in due versioni di profondità, possono contenere bacinelle inox *gastronorm*; cristalli verticali e laterali temprati di completamento. In dotazione 2 traversini in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di bacinelle. Sono proposte come accessori opzionali sia diverse combinazioni in "Kit" che versioni singole di bacinelle *gastronorm* in acciaio inox con relativo coperchio per ottimizzare, in funzione dello spazio disponibile, la possibilità di conservazione separata dei vari ingredienti per la preparazione della pizza.



Piano di lavoro in granito **ROSA BETA**, spessore 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati. Possibilità di scorporo dalla base attrezzata per esigenze di personalizzazione dell'arredo. Disponibile in tre versioni di lunghezza e due di profondità.

Cassettiere neutre, senza piano di lavoro, realizzate in acciaio inox AISI 304, corredate di guide telescopiche a semplice sfilamento in acciaio inox e guide porta - bacinelle atte a contenere bacinelle in plastica alimentare da EN 40x60 cm. Disponibili in due versioni: a **7 cassette** o **3 cassette + 1 cassettone** di altezza utile 350 mm, anche su ruote.





Saladette... elevate caratteristiche di robustezza ed igiene

Struttura: acciaio inox AISI 304 all'esterno ed all'interno: robustezza ed igiene.

Praticità: il coperchio ribaltabile composto di due elementi scorrevoli, il comodo piano di porzionamento in *nylon* alimentare e l'elevata capienza (220 lt) fanno della saladette SA90 un ottimo strumento di integrazione nella zona di preparazione. Il vano interno riceve contenitori GN 1/1; sul piano sono utilizzabili contenitori GN di varie dimensioni.

Funzionalità: l'iniezione sul retro della scocca dell'evaporatore facilita ogni tipo di manutenzione. La temperatura di lavoro è +2/+10°C, fluido refrigerante R134a. Lo sbrinamento automatico garantisce la costanza di scambio termico; l'evaporazione automatica della condensa elimina il disagio ed i tempi necessari per tale manutenzione giornaliera. Il fondo della camera di raffreddamento è diamantato ed insieme ad un foro di scarico assicura un'ottimale pulibilità. Piedini in materiale plastico regolabili per il livellamento al suolo.

Comandi e controlli visivi: interruttore acceso/spento, termometro/termostato digitali, posizionati sul fronte della saladette.

In dotazione: 1 coppia di guide per vano, 3 traversini GN 1/1 e 1 coppia di traversini GN 1/6 per il sostegno delle bacinelle sul piano.



BP94**G**

BP53**V**

BP94**X**

Prep-Station...

La postazione di lavoro ideale dove farcire panini e tramezzini

Caratteristiche costruttive:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC;
- Versione a due e tre vani atti a contenere bacinelle EN 60x40 cm;
- Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano;
- In dotazione una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed una griglia per vano;
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Caratteristiche tecniche:

- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette verniciato e protetto e motoventilatore;
- Circolazione dell'aria ad "U" per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore;
- Pannello comandi con interruttore generale accesso/spento; termometro/termostato elettronico;



- Temperatura di funzionamento della base 0÷+10 °C;
- Fluido refrigerante R404A;
- Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa.

Diverse possibilità di composizione:

- Piano di lavoro ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304 (mod. BP...**X**)
- Piano di lavoro in granito ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304 (mod. BP...**G**)
- Piano di lavoro in granito, vasca refrigerata integrata con copertura in vetro (mod. BP...**V**).

Diverse soluzioni di alzatine/vasche refrigerate:

- ...64...: 6 x GN 1/4
- ...53...: 5 x GN 1/3
- ...94...: 9 x GN 1/4
- ...83...: 8 x GN 1/3



Prep-Station

Diverse possibilità di composizione:

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, vasca refrigerata integrata con coperchio plexiglas trasparente incernierato (mod. BP41**P**). Di serie una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per inserimento nel vano anche di bacinelle GN 1/1.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, vasca refrigerata integrata con coperchio acciaio inox AISI 304 incernierato e pianetto di porzionamento in nylon alimentare (mod. BP41**X**). Di serie una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per inserimento nel vano anche di bacinelle GN 1/1.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con (BP83**A**) o senza alzatina posteriore (BP83**M**); vasca refrigerata integrata; in dotazione una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed una griglia per vano; apparecchio su ruote.

Soluzioni di vasche refrigerate:

...83...: 8 x GN 1/3 • ...41...: 4 x GN 1/1



Forni Pizzeria

Forni		 cm	 cm	 n.	 kW	 kW
FPZ4G		96x93,5x52	61x64x15	4 ø 28	14	0,03 - 230V 1N
FPZ6G		96x123,5x52	61x94x15	6 ø 28	19	0,03 - 230V 1N
FPZ14E		85x95x46	61x62x15	4 ø 28		4 - 400V 3N
FPZ16E		85x125x46	61x92x15	6 ø 28		6 - 400V 3N
FPZ24E		85x95x70	61x62x15	4x2 ø 28		8 - 400V 3N
FPZ26E		85x125x70	61x92x15	6x2 ø 28		12 - 400V 3N
FPZ2635E		94x138x70	70x105x15	6x2 ø 35		16 - 400V 3N

Telai 	FPZ4G	FPZ6G	FPZ14E	FPZ16E	FPZ24E	FPZ26E	FPZ2635E	Celle 
								230V 1N 1kW
TPZ4G 96x74x95	●							CLPZ4G 96x74x100
TPZ6G 96x104x95		●						CLPZ6G 96x104x100
TPZ1424 85x85x95			●		●			CLPZ1424 85x85x100
TPZ1626 85x115x95				●		●		CLPZ1626 85x115x100
TPZ2635 94x128x95							●	CLPZ2635 94x128x100

Prep-Station

Prep Station	 cm		 °C	 °C	 W	 kW	
BP53G	154x75x107		 +7 ÷ +12°	+32*	475	0,55	
BP53X	154x75x107				475	0,55	
BP64G	154x75x107				475	0,55	
BP64X	154x75x107				475	0,55	
BP83G	206x75x107		 0 ÷ +10°		475	0,55	
BP83X	206x75x107				475	0,55	
BP94G	206x75x107				475	0,55	
BP94X	206x75x107				475	0,55	
BP53V	161x75x111		 +6 ÷ +10°	+32*	475	0,55	
BP64V	161x75x111				475	0,55	
BP83V	208x75x111		 0 ÷ +10°		475	0,55	
BP94V	208x75x111				475	0,55	
BP41X	206x73x94		 +6 ÷ +10°	+32*	475	0,55	
BP41P	206x73x100				475	0,55	
BP83A	206x73x93,5				475	0,55	
BP83M	206x73x85				475	0,55	

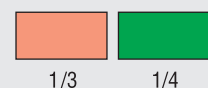
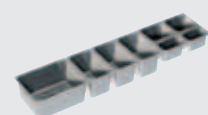
*Classe Climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R.

Tavoli Pizzeria

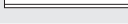
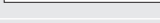
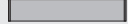
Tavoli Refrigerati e Saladette	cm		60x40x6 cm EN n.	330 mm GN 1/2	370 mm GN 1/1	°C	°C	W	W	kW
BPZ163A	160x75x147		7	7	●			120	289	0,57
BPZ163B	160x75x147		7	7	●			120	289	0,57
BPZ163S	160x75x147		14		●			120	475	0,77
BPZ167A	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167B	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167S	160x80x147		14			●		120	475	0,77
BPZ203A	207x75x147		14	7	●		+2÷+10	120	475	0,77
BPZ203B	207x75x147		14	7	●			120	475	0,77
BPZ203S	207x75x147		21		●		+32*	120	475	0,77
BPZ207A	207x80x147		14	7		●	+2÷+10	120	475	0,77
BPZ207B	207x80x147		14	7		●		120	475	0,77
BPZ207S	207x80x147		21			●		120	475	0,77
BPZ253A	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ253B	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ257A	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ257B	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ16	102x72,5x83		7						289	0,35
BPZ20	154x72,5x83		14				+2÷+10	+43**	475	0,55
BPZ25	206x72,5x83		21						475	0,55
SA90	90x70x85						+2÷+10	+32*	284	0,30

Kit di Bacinelle *gastronorm* in acciaio inox AISI 304 h 150 mm, con coperchi.

B1433A		B1637A		B2037A	
B1433B		B1637B		B2037B	
B1437A		B1637C		B2037C	
B1437B		B2033A		B2533A	
B1633A		B2033B		B2533B	
B1633B		B2033C		B2537A	
B1633C		B2033D		B2537B	



*Classe Climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R. • **Classe Climatica 5, ambiente +40°C e 40% U.R.

Alzatine refr. Piani Cassettiere neutre	 cm		 330 mm GN 1/2	 370 mm GN 1/1	 °C	 °C	 W	 kW
AR143	142x33x26		●		+2÷+10	+32*	120	0,22
AR143V	142x33x46		●				120	0,22
AR147	142x37x26			●			120	0,22
AR147V	142x37x46			●			120	0,22
AR163	160x33x26		●				120	0,22
AR163V	160x33x46		●				120	0,22
AR167	160x37x26			●			120	0,22
AR167V	160x37x46			●			120	0,22
AR203	207x33x26		●				120	0,22
AR203V	207x33x46		●				120	0,22
AR207	207x37x26			●			120	0,22
AR207V	207x37x46			●			120	0,22
AR253	259x33x26		●				120	0,22
AR253V	259x33x46		●				120	0,22
AR257	259x37x26			●			120	0,22
AR257V	259x37x46			●			120	0,22
G167	160x75x18							
G168	160x80x18							
G207	207x75x18							
G208	207x80x18							
G257	259x75x18							
G258	259x80x18							
CNPZ7	52x72,5x83							
CNPZ13	52x72,5x83							



*Classe Climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R.



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

7900357-2

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.