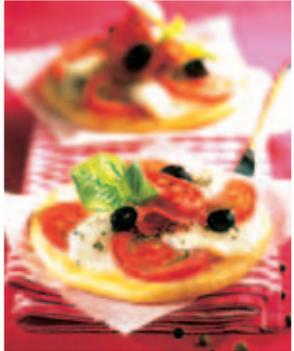




**LIGNE PIZZA  
SALADETTE  
PREP-STATION**



**ANGELO PO**





ANGELO PO confirme sa position de **Spécialiste de la Cuisson** et propose une **gamme complète de fours statiques** pour la cuisson de la pizza. Les fours disposent de chambres de cuisson de plusieurs dimensions, pouvant ainsi répondre aux exigences les plus diverses. La gamme des fours à pizza est constituée de **fours électriques à une ou deux chambres et de fours à gaz modulables**. Chaque four peut être positionné sur un piétement ouvert muni de guides porte-bacs ou sur un soubassement placard faisant fonction de chambre de pousse.

La ligne de **banques réfrigérées pour Pizza** offre un large choix de modèles modulables et se caractérise par une diversité d'équipements: deux profondeurs 75 et 80 cm, éléments top à ingrédients réfrigérés, version avec meuble neutre à tiroirs, roulettes sur demande. Taux d'humidité élevé garantissant une conservation idéale des "boules à pizza". Ligne de **tables réfrigérées idéales pour préparation froide** type hors-d'œuvre ou sandwiches et salades, dans la version à deux ou trois compartiments réfrigérés, avec plan en acier inox AISI 304 ou granit, équipées d'un top réfrigéré à ingrédients ou d'une cuve réfrigérée intégrée *gastronorm*, avec protection en verre ou avec couvercle. Pour les deux lignes: structure monocoque en acier inox AISI 304 avec portillons isolés. Evaporateur ventilé, thermomètre-thermostat électronique. Dégivrage et évaporation automatique des condensas. Grande performance, coût énergétique réduit.

### **Saladette**

Couvercle abattant composé de deux éléments, dont un coulissant, pour une ouverture partielle et pour une conservation meilleure des aliments. Reserve et dessus réfrigérés pour bacs GN 1/1. Refroidissement ventilé. Groupe logé. Dégivrage automatique. Évaporation automatique des condensas. Thermomètre/thermostat digital.





## Une gamme complète de fours gaz et électriques pour le “**Monde de la Pizza**”



La structure des fours est entièrement réalisée en acier inoxydable poli.

**Fours électriques:** La chambre de cuisson dispose d'une voûte en tôle d'acier aluminée et d'une sole en céramique réfractaire. Le système de chauffe par résistances blindées en inox est géré par une carte électronique, capable de réguler la température de la voûte et de la sole séparément.

Ce mode de gestion de la température permet de réduire la consommation d'énergie et d'optimiser la distribution de la température en fonction de la charge et des conditions de travail.

**Fours gaz:** Système de chauffe assuré par brûleurs en acier inox fixes sous la plaque, équipé de soupapes gaz de sécurité à allumage électrique. La répartition de la chaleur est optimale, grâce à la forme particulière de la chambre de cuisson et à l'évacuation de l'air qui s'effectue à l'arrière la chambre.

Tous les fours sont munis d'un éclairage intérieur et d'une porte à ouverture balancée avec verre trempé et poignée en matière plastique athermique.

L'éclairage de la chambre et le système d'ouverture de la porte ont été spécifiquement étudiés pour faciliter le contrôle de la cuisson et le maniement de la pizza dans la chambre.

**Panneau de commandes** des fours électriques: contrôle et visualisation de la température de travail, régulation de la puissance inférieure et supérieure de la chambre.

Accessoires sur demande:

- Piétement (**TPZ...**) doté de guides porte-bacs.
- La chambre de pousse (**CLPZ...**) est réalisée en acier inox 18-10, équipée de portes battantes et munie d'un contrôle thermostatique de la température. Chaque chambre de pousse dispose de 3 niveaux avec guides pour recevoir des bacs (60x40 cm). Sans dessus.
- Hotte **AFPE85** pour fours a pizza électriques.





## Banques Pizza...

Facilité d'utilisation maximum et prestations ergonomiques



### Caractéristiques constructives

des banques réfrigérées complètes ou en solution base pour personnalisations:

- Structure monocoque; isolation par injection de polyuréthane haute densité sans utilisation de CFC;
- Intérieur et extérieur réalisés en acier inox AISI 304;
- Portillons isolés dotées de joints magnétiques;
- Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond;
- Crémaillères pour grilles/bacs en acier inox AISI 304;
- Capacité 7 bacs EN 60 x 40 cm par portillon réfrigéré;

- En dotation: 1 couple de guides par compartiment réfrigéré, 7 bacs EN 60x40 cm par bloc tiroirs, mod. ..S une couple de guides y une clayette par compartiment réfrigéré, 2 traverses bacs par vitrinette;
- Pieds en acier inox AISI 304 avec talon plastique, réglables en hauteur;
- Réalisation conforme aux normes CE.

### Caractéristiques techniques:

- Réfrigération ventilée par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion; circulation de l'air en "U" dans le compartiment technique;
- Régulation par thermomètre - thermostat électronique, interrupteur général;
- Température de fonctionnement +2 + 10;
- Fluide réfrigérant de la réserve: R404A;
- Taux d'humidité élevé (90%) pour une bonne conservation des boules de pizza;
- Dégivrage et évaporation des condensas automatiques.

### Le flux de l'air

Système de circulation de l'air en "U": aspiration frontale de l'air ambiant et expulsion frontale de l'air chaud.



BPZ257A

# Banques Pizza...

## La solution optimale à toutes exigences

### Tops réfrigérés à ingrédients:

Structure en acier inox AISI 304 avec isolation. Evaporateur intégré, injection statique. Régulation par thermomètre-thermostat électronique. Circulation de l'air dans le compartiment technique par système d'aspiration frontale et de sortie arrière et latérale.

Température de fonctionnement +2 +10. Fluide réfrigérant R134a. Disponible en quatre longueurs et deux profondeurs, chacune des versions pouvant recevoir des multiples de bacs GN.

Protection supérieure et latérale trempées en verre. En dotation deux traverses supports bacs en acier inox AISI 304.

Accessoires complémentaires: choix de kits de bacs GN en acier inox AISI 304 avec couvercles, ou bacs individuelles.



### Plan de travail en granit ROSE BETA:

Épaisseur 30 mm, muni de dossierets arrières et latéraux. Disponible des trois longueurs et deux de profondeurs.

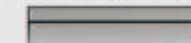
### Blocs tiroirs neutres

à positionner sous plan, réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs montés sur guides télescopiques et équipés de support en fil inox pour recevoir 7 bacs plastique EN 60x40 cm facilement extractibles. Disponibles en deux versions:

**7 tiroirs** ou **3 tiroirs + 1 grand tiroir** d'une hauteur utile 350 mm.

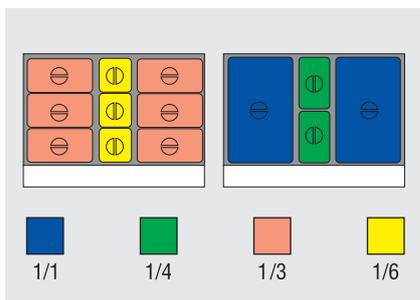


370 mm  
GN 1/1



330 mm  
GN 1/2





## Saladette... robustesse et hygiène

**Structure:** en acier inox AISI 304: robustesse et hygiène.

**Praticité:** le couvercle abbatant qui se compose de deux éléments, dont un coulissant, la tablette de appui/travail en nylon alimentaire et le volume de lt 220 (considérable par rapport aux dimensions) font de la saladette SA90 un véritable instrument optimal pour la zone de préparation. Réserve réfrigérée pour bacs GN 1/1, dessus réfrigéré pour bacs GN 1/1 ou multiples assortis.

**Fonctionnalité:** injection de l'évaporateur à l'arrière de la caisse, pour faciliter la maintenance. Température de fonctionnement  $+2\div+10^{\circ}\text{C}$ , fluide réfrigérant R134a.

Dégivrage et évaporation des condensas automatiques. Fond de la chambre diamanté doté d'un trou d'évacuation des eaux de nettoyage. Pieds en plastique, réglables en hauteur.

**Commandes et contrôle visuel:** interrupteur marche/arrêt et thermomètre/thermostat digital.

**En dotation:** un couple de guides par portillon, 3 traverses GN 1/1 et 2 traverses GN 1/6 pour le soutien des bacs sur le plan.



BP94**G**



BP53**V**



BP94**X**



## Prep-Station...

La gamme idéale pour les préparations froides de hors-d'oeuvre, sandwich ou salades

### Caractéristiques constructives:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation par injection de polyuréthane sans utilisation de CFC;
- Version à deux ou trois compartiments pour bacs EN 60x40 cm;
- Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie;
- En dotation: par portillon réfrigéré 1 couple de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille;
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

### Caractéristiques techniques:

- Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion et avec motoventilateur;
- Circulation de l'air en "U" du compartiment technique;
- Panneau de commandes avec touche marche/arrêt et thermomètre – thermostat digital;



- Température de fonctionnement de la réserve: +2 +10;
- Fluide réfrigérant R404A;
- Dégivrage et évaporation des condensas automatiques.

### Plusieurs compositions possibles:

- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec top réfrigéré en acier inox AISI 304 à ingrédients (BP...**X**);
- Plan de travail en granit avec top réfrigéré en acier inox AISI 304 à ingrédients (BP...**G**);
- Plan de travail en granit, cuve intégrée réfrigérée avec protection en verre (BP...**V**).

### Composition bacs des tops réfrigérés à ingrédients et cuves réfrigérées:

- ...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

### Plusieurs compositions possibles:

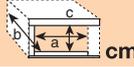
- Plan de travail en acier inox AISI 304, cuve intégrée réfrigérée avec couvercle plexiglas transparent monté sur charnières (BP41P); dotation couple de guides en acier inox AISI 304 pour bacs GN 1/1 aussi;
- Plan de travail en acier inox AISI 304, cuve intégrée réfrigérée avec couvercle en acier inox AISI 304 monté sur charnières et petit plan en nylon (BP41X). En dotation, couple de guides en acier inox AISI 304 pour l'utilisation de bacs GN 1/1 aussi.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec (BP83A) ou sans dossier arrière (BP83M); cuve intégrée réfrigérée; en dotation, couple de guides en acier inox AISI 304 et une grille par portillon réfrigéré; appareil sur roulettes.

### Composition de cuves réfrigérées:

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



## Fours à pizza

| Fours    |  |  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   |

| Piètements  | FPZ4G | FPZ6G | FPZ14E | FPZ16E | FPZ24E | FPZ26E | FPZ2635E | Chambres  |
|---|-------|-------|--------|--------|--------|--------|----------|---|
|  cm |       |       |        |        |        |        |          |  cm<br>230V 1N 1kW |
| TPZ4G<br>96x74x95   | ●     |       |        |        |        |        |          | CLPZ4G<br>96x74x100   |
| TPZ6G<br>96x104x95  |       | ●     |        |        |        |        |          | CLPZ6G<br>96x104x100  |
| TPZ1424<br>85x85x95   |       |       | ●      |        | ●      |        |          | CLPZ1424<br>85x85x100   |
| TPZ1626<br>85x115x95  |       |       |        | ●      |        | ●      |          | CLPZ1626<br>85x115x100  |
| TPZ2635<br>94x128x95  |       |       |        |        |        |        | ●        | CLPZ2635<br>94x128x100  |

## Prep-Station

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

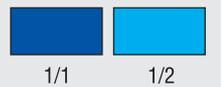
\*Classe Climatique 4, pièce +30°C et 55% H.R.

# Banques Pizza

| Tables réfrigérées et Saladette | cm          |  | 60x40x6 cm EN<br>n. | 330 mm<br>GN 1/2 | 370 mm<br>GN 1/1 |   |        |        |  |     |     |      |
|---------------------------------|-------------|--|---------------------|------------------|------------------|---|--------|--------|--|-----|-----|------|
| 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                | ●                |   |        |        |  | 120 | 475 | 0,77 |
| BPZ203B                         | 207x75x147  |  | 14                  | 7                | ●                |   | +2÷+10 |        |  | 120 | 475 | 0,77 |
| BPZ203S                         | 207x75x147  |  | 21                  |                  | ●                |   |        |        |  | 120 | 475 | 0,77 |
| BPZ207A                         | 207x80x147  |  | 14                  | 7                |                  | ● |        |        |  | 120 | 475 | 0,77 |
| BPZ207B                         | 207x80x147  |  | 14                  | 7                |                  | ● |        | +2÷+10 |  | 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 de bacs GN h 150 mm en acier inox AISI 304 avec couvercles.

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



\*Classe Climatique 4, pièce +30°C et 55% H.R. • \*\*Classe Climatique 5, pièce +40°C et 40% H.R.

| Tops réfr. à ingrédients<br>Plans<br>Blocs tiroirs | ↕ cm       |  | 330 mm<br>GN 1/2 | 370 mm<br>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 Climatique 4, pièce +30°C et 55% H.R.



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

7900359-2

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.