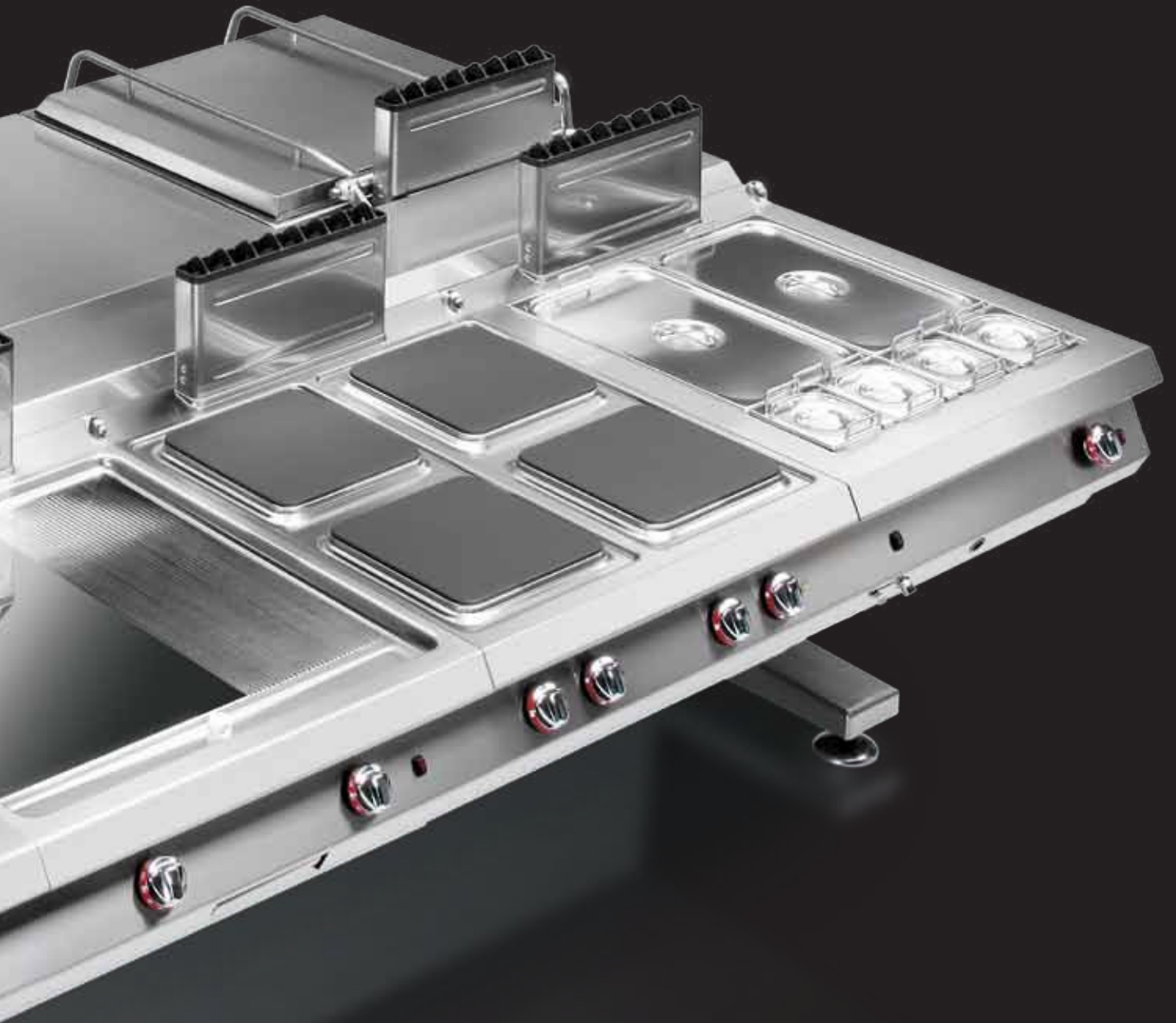


Alpha 900



ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE





ALPHA900 //

// DISEGNO IGIENICO

Tempi di pulizia ed utilizzo dei prodotti chimici ridotti del 20%

Certificazione CSQA disegno igienico.

Le attrezzature di cottura Angelo Po sono le UNICHE del mercato ad aver conseguito la certificazione grazie alle loro caratteristiche progettuali e costruttive. Le stesse permettono facile pulizia e corretta sanificazione.



IL FASCINO DELLA PERFORMANCE

// UNICA

L'accensione a treno di scintille dei bruciatori "coperti" rende il servizio migliore garantendo FACILITA' (basta premere un pulsante) e SICUREZZA ad ogni singola operazione di avviamento macchina.

// VERSATILE

E' possibile scegliere composizioni differenti a seconda delle proprie esigenze (su piedi, telaio o trave di sostegno). Con oltre 150 modelli disponibili abbiamo la MAGGIOR scelta di attrezzature del mercato professionale.

// POTENTE

Il centro di ricerca APO Engineering, tra i più avanzati del settore, ha progettato il nostro caratteristico bruciatore a tre rami di fiamma. E' così massima l'EFFICIENZA e l'UNIFORMITA' di calore trasmessa alla superficie di cottura.

// INTELLIGENTE

La potenza è subordinata al controllo dell'elettronica o dei termostati di lavoro, SEMPRE presenti sulle attrezzature di cottura.

// PENSATA PER TE

La gamma più ampia e performante del mercato per le cotture a contatto (ghisa, acciaio dolce, cromo e compound) CONSIGLIATE in base alla tipologia di menu offerto.

ALPHA900 //

Ristorazione COMMERCIALE

EQUIPAGGIATA PER DARTI IL
MASSIMO DEL COMFORT

CUOCIPASTA

Sistema di riconoscimento
del livello dell'acqua con
pressostato per evitare il
funzionamento a secco.



Sollevatore automatico
di cestelli per
cuocipasta da 40 litri.

Accensione
elettronica a
treno di scintille.

Zoccolatura perimetrale
in acciaio inox.

FRY-TOP

Piastra in compound:
prestazioni, pulibilità e
risparmio energetico.

GRIGLIA

Griglia elettrica in
ghisa con vasca per
contenimento acqua
(sistema contact).



Vano attrezzato con 3
prese elettriche monofase
(2 schuko e 1 tripolare).

Vano attrezzato con
doccetta retrattile.

// FUOCHI APERTI

Il Venturi inclinato è brevettato per la sua geometria innovativa e per garantire il massimo di igienicità della combustione

**RIDUCENDO AL MASSIMO LE EMISSIONI
NOCIVE (CO₂).**

Il materiale utilizzato per realizzare il bruciatore, ghisa smaltata RAAF, fange da volano termico

**MIGLIORANDO LA RESA DEL
BRUCIATORE DEL 15%.**

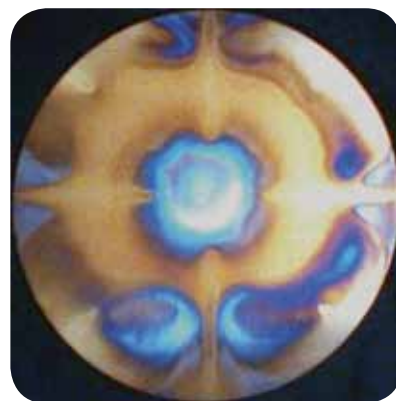


Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una

MIGLIORE UNIFORMITÀ E DISTRIBUZIONE TERMICA

sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni.

Si evitano così accumuli di calore in un unico punto e si ottimizza il trasferimento di energia al prodotto.



ENERGY SAVING

(Nella foto: rilevazione della distribuzione termica)

// FUOCHI

UTILIZZO

Indicati per tutte le cotture in tegame (brasati, bolliti, arrostiti, ecc..).

PRESTAZIONI

- Potenza di 10 e 7 kW con bruciatori a DOPPIA CORONA, diametro 130 e 110 mm, e 4 kW monocorona, per la massima efficienza ed uniformità di distribuzione e scambio termico.
- Spia pilota per il bruciatore (al posto della candeletta), protetta da urti accidentali e sopraelevata per salvaguardare il sistema dal contatto con i liquidi.
- Griglie in ghisa progettate per indirizzare la fiamma ed il relativo percorso del calore sul fondo delle pentole.
- Forno sottopiano con camera completamente in acciaio inox ed ACCENSIONE ELETTRONICA a treno di scintille del bruciatore. Chiusura della porta forno in battuta ottenuta per stampata.

PULIBILITÀ'

- Venturi inclinato, BREVETTATO, per proteggere l'ugello da otturazioni dovute ad infiltrazioni di liquidi e grassi.
- Vassoio di piano stampato a disegno igienico con angoli raggati.
- Protezione sotto le manopole contro l'infiltrazione di acqua.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie.

// TUTTAPIASTRA

UTILIZZO

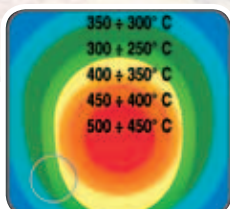
Cotture a fuoco indiretto (su tegame) di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati grazie alle zone isoterme differenziate (dai 500° ai 250°C).

PRESTAZIONI

- Piastra in acciaio 16 Mo5 satinato, resistente all'ossidazione e ottimale per lo scambio termico, riscaldata da un BRUCIATORE centrale a gas di 12 kW. Grazie alle nervature radianti, la piastra genera zone isoterme differenziate degradanti dal centro (500°C) verso i bordi (250°C).
- L'impiego di innovativi controlli termostatici attivi permette di RISPARMIARE energia con la conseguente diminuzione di calore nell'ambiente di lavoro.
- Massima UNIFORMITA' di temperatura e mantenimento termico grazie allo spessore di 15 mm della piastra.

PULIBILITA'

- Su tutto il perimetro esterno ampie raggiature a disegno igienico rendono facile la pulizia dell'attrezzatura a fine servizio.



Rilevazione delle temperature nel modello gas.

// TUTTAPIASTRA ELETTRICO

Innovativo il sistema di controllo per i modelli elettrici che consente di lavorare con tre differenti potenze di funzionamento (K-Tronic), salvaguardando i costi d'esercizio.

SI OTTENGONO RISPARMI DAL 10 AL 30% SUI COSTI ENERGETICI

// INDUZIONE

UTILIZZO

Indicata per tutte le cotture in pentole idonee per l'induzione o con fondo in acciaio inox. Non è possibile utilizzare tegami con fondo in alluminio, vetro o terracotta.

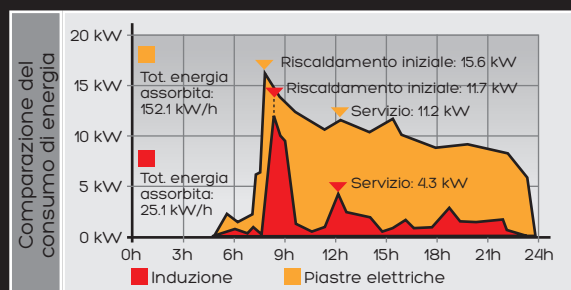
PRESTAZIONI

- Il piano cottura a induzione funziona con la corrente elettrica: un induttore genera un campo magnetico che mette in movimento le molecole di metallo contenute nella pentola. L'energia prodotta viene trasmessa ai tegami con 10 possibili livelli di regolazione e cuoce il contenuto.
- Sono disponibili modelli da 5 o 7 kW tuttazona di riscaldamento. La RAPIDITA' di RISPOSTA è garantita dalla potenza erogata in funzione del recipiente di cottura.
- E' BASSISSIMO l'irraggiamento di calore in ambiente in quanto tutta la potenza è erogata sul fondo del tegame e quindi non esistono pericoli di ustione/scottatura al contatto con il piano che rimane freddo.
- Togliendo il tegame si interrompe l'erogazione del calore.

PULIBILITA'

E' garantita la massima pulibilità grazie alla vetroceramica completamente liscia ed ermetica.

	Plastre elettriche	Induzione
Fabbisogno energia giornaliera	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Risparmio	Guadagno (Euro)
al giorno	127 kW/h	8,89
al mese (30 gg.)	3810 kW/h	266,70
per anno (365 gg.)	45720 kW/h	3200,40



RISPARMIO ENERGETICO:
da 50% a 80% rispetto le
tradizionali piastre elettriche.





// MODELLI ELETTRICI

Grazie all'innovativo sistema a contatto i consumi sono ridotti a soli 11 kW di potenza installata

(20% in meno rispetto all'offerta della concorrenza).



// GRIGLIA

UTILIZZO

Cottura per contatto con la griglia in ghisa di carne, verdure e pesce.

PRESTAZIONI

- Il funzionamento della griglia a pietra ceramica GAS, consiste nel riscaldare tramite il bruciatore a tre rami di fiamma, 9 kW di potenza, le formelle in pietra ceramica poste all'interno di supporti in acciaio inox. Sopra di essi è posizionata la griglia di cottura in ghisa. La cottura avviene così per IRRAGIAMENTO e CONTATTO, aumentando la produttività a parità di consumo energetico impiegato.
- Le griglie di cottura nel modello ELETTRICO sono appoggiate alle resistenze, garantendo così tempi ridotti di montata in temperatura e mantenimento termico. Il sistema CONTACT garantisce un ottimale trasferimento del calore dall'elemento riscaldante alla griglia di cottura evitando inutili sprechi di energia in ambiente.
- L'utilizzo della griglia elettrica avviene con ACQUA sotto il piano di cottura per l'abbattimento dei fumi e la raccolta dei grassi.

PULIBILITA'/ IGIENE

- La griglia di cottura è reclinabile per facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto di fondo.
- Le parti da lavare, griglia, formelle e bruciatore, sono completamente asportabili senza ausilio di attrezzi. Il gruppo resistenze è sollevabile per una completa e efficace pulizia della vasca sottostante.



// CUOCIPASTA

UTILIZZO

Il cuocipasta può essere utilizzato per la cottura di pasta e riso o per verdure bollite (usando bacinelle Gastronorm h = 65/100 mm), uova ecc..

PRESTAZIONI

- Vasca di cottura, stampata, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia d'indeformabilità nel tempo.
- Accensione elettronica a treno di scintille su fiamma pilota, Elevate prestazioni garantite da una camera di combustione che si sviluppa sotto e intorno alla vasca, sino al livello di minimo dell'acqua.

Rendimento W/lt del 15% superiore alla media della concorrenza.

- Pressostato automatico, arresto al livello max. e rabbocco al livello min., per evitare funzionamenti a "secco" con macchina non presidiata.

PULIBILITA'

Piano con invaso di espansione dotato di bordino igienico rialzato h > 4 mm raccomandato da normativa UNI-EN 1672-2.

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE



// FRY-TOP ENERGY SAVING

L'utilizzo di sistemi di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma), garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura. Grazie al sistema MCE viene così garantita la corretta uniformità termica e l'utilizzo di tutta la superficie di cottura disponibile.

Rendimento $W/dm^2 > 13\%$

// FRY-TOP

UTILIZZO

Progettati per cucinare alla piastra differenti tipologie di alimenti senza assorbimento dei liquidi (grazie al materiale) e quindi commistione di sapori.

A seconda della tipologia di alimento si consigliano i seguenti materiali:

1 - COMPOUND 15 mm FE510D + AISI 316L (temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 340°C) per carne, pesce e verdure. Caratteristiche: buono scambio di calore, bassa emissione nell'ambiente e brillantezza della piastra mantenuta nel tempo.

2 - ACCIAIO DOLCE FE510D (temperatura max per il modello elettrico 270°C, per il modello gas 340°C) per carne e verdure. Caratteristiche: ottimale scambio di calore e rapidità di cottura.

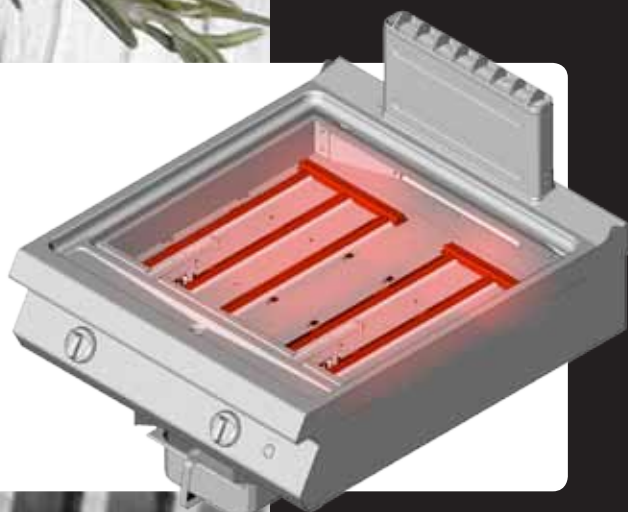
3 - CROMO (temperatura max per il modello elettrico 280°C, per il modello gas 270°C) per pesce, formaggi e uova. Caratteristiche: mantenimento/diffusione del calore al livello della piastra e conservazione della brillantezza della piastra nel tempo.

PRESTAZIONI

- Piastra di cottura INCASSATA a tenuta liquidi, idonea per cotture immerse.
- Massima UNIFORMITA' di temperatura sulla piastra dipendente dalla uniforme distribuzione di potenza sulla superficie utile grazie a bruciatori a tre rami di fiamma, progettati internamente, e al controllo termostatico della potenza (sensori di controllo termico sotto piastra).
- Massima potenza grazie al RENDIMENTO W/Dm² superiore del 13% alla media dei concorrenti.
- Accensione dei bruciatori mediante ELETTRONICA a treno di scintille.

PULIBILITA'

- Piano STAMPATO, BREVETTATO a disegno igienico, con depressione per raccolta liquidi e scarico.
- Scarico in bacinelle gastronorm sotto il piano o convogliabile a scarico fisso in rete.



ALPHA900 //

CONFIGURATORE
RISTORAZIONE
COMMERCIALE



40 x 90 x 24 h cm



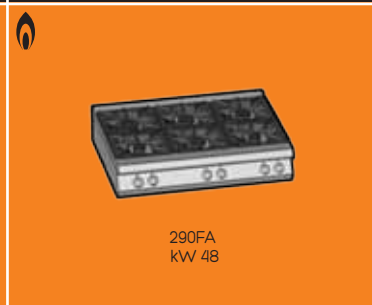
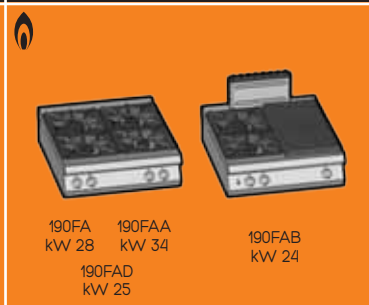
80 x 90 x 24 h cm



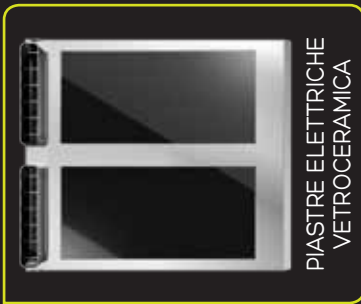
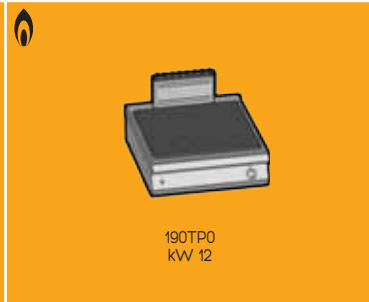
120 x 90 x 24 h cm



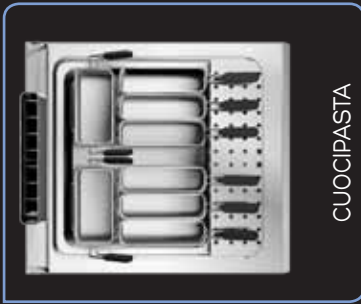
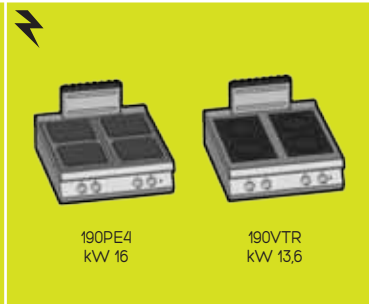
FUOCHI APERTI



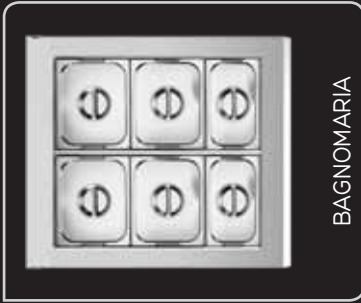
TUTTAPIASTRA



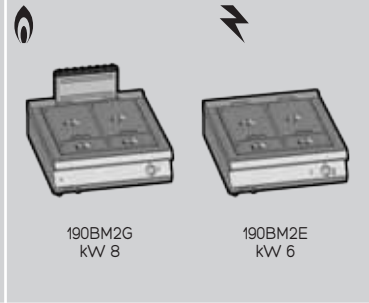
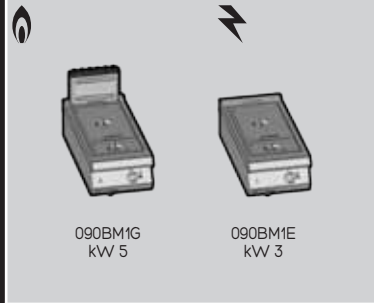
PIASTRE ELETTRICHE
VETROCERAMICA



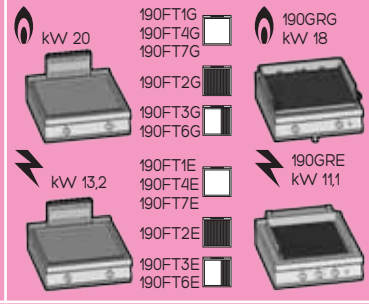
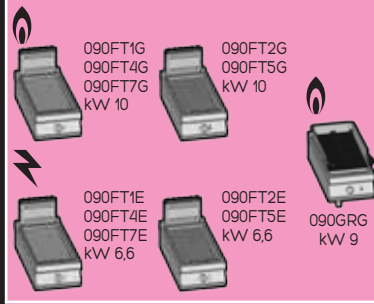
CUOCIPASTA



BAGNOMARIA



FRY-TOP • GRIGLIE

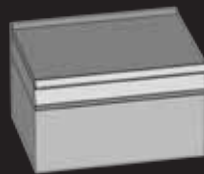




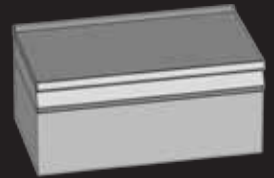
40 x 90 x 72 h cm



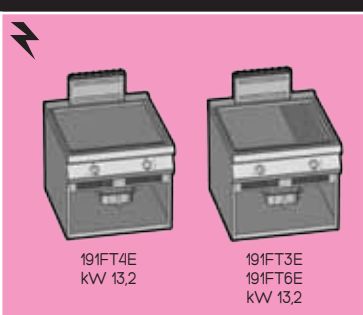
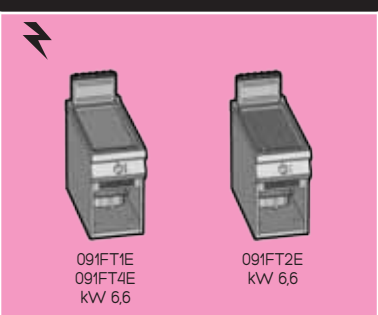
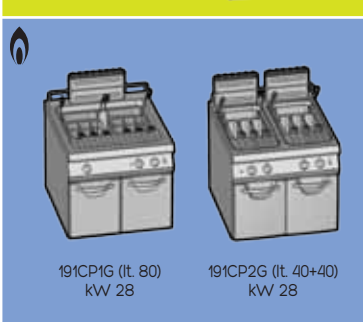
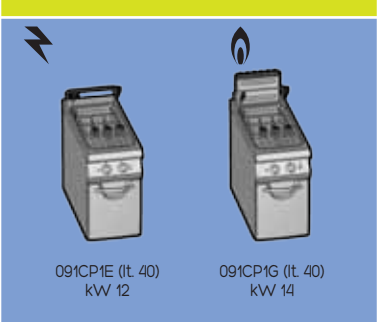
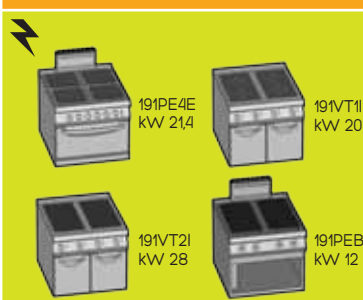
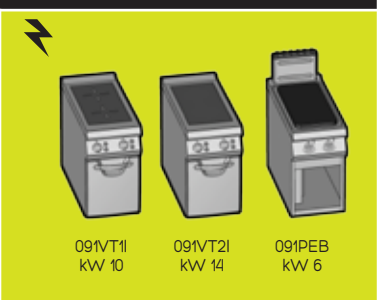
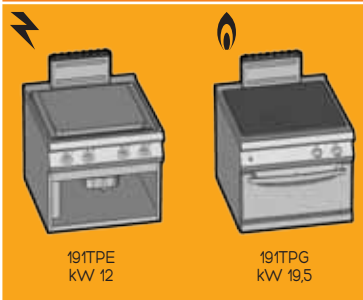
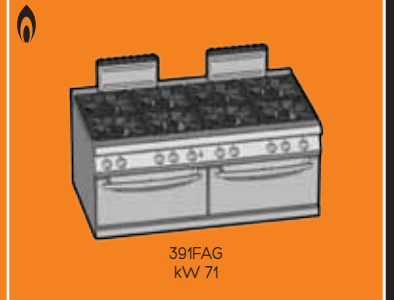
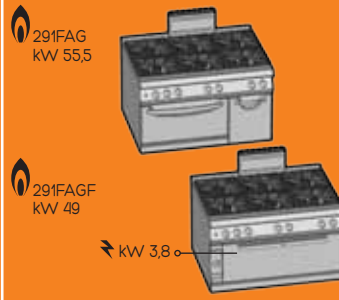
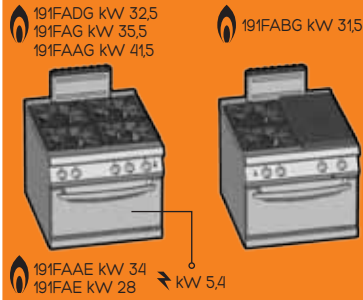
80 x 90 x 72 h cm



120 x 90 x 72 h cm



160 x 90 x 72 h cm



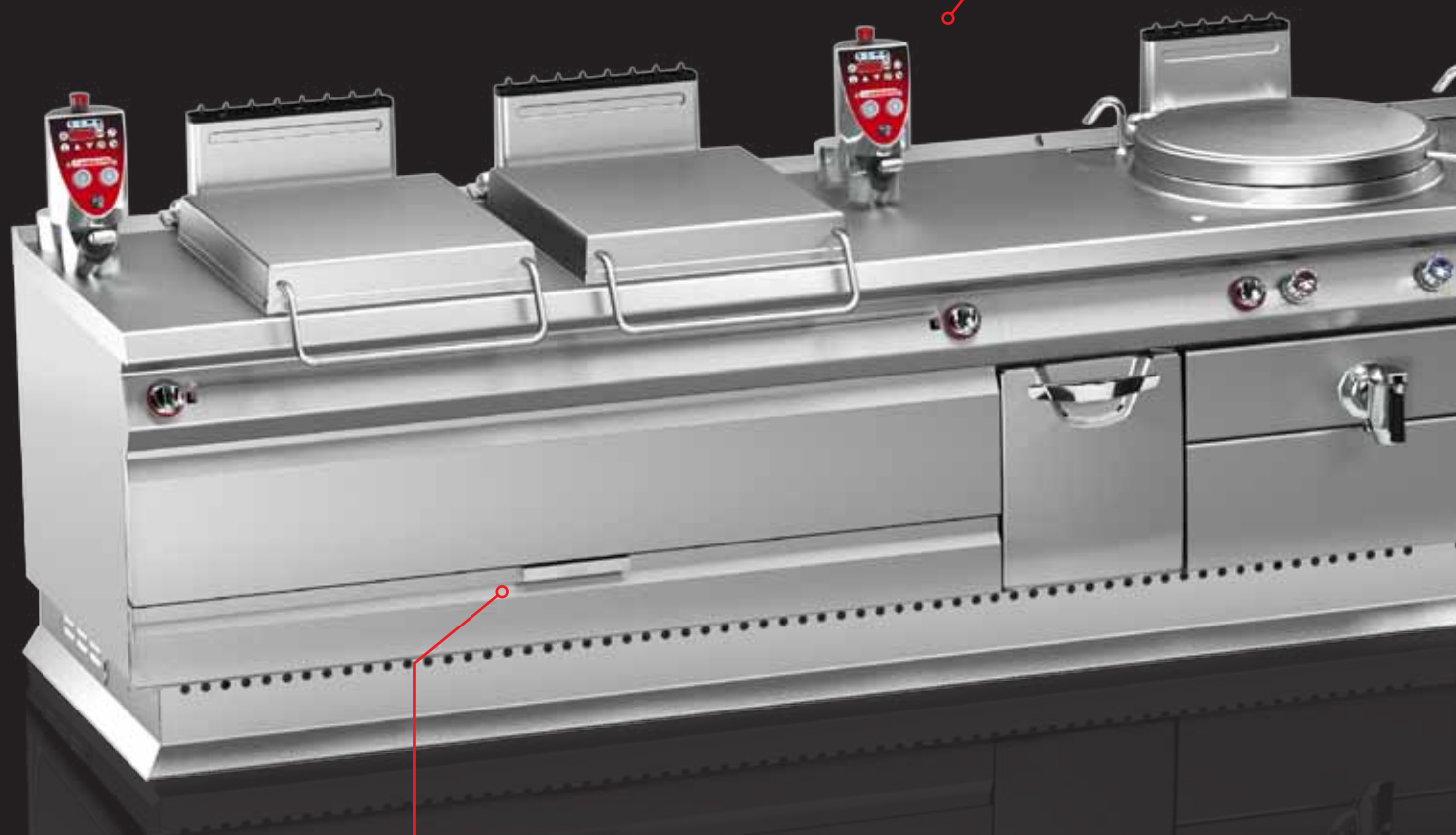
ALPHA900 //

Ristorazione COLLETTIVA

IL MASSIMO DELLE PRESTAZIONI

MULTICOOKER

Cotture automatiche
(programmazione di
tempo, temperatura,
acqua).



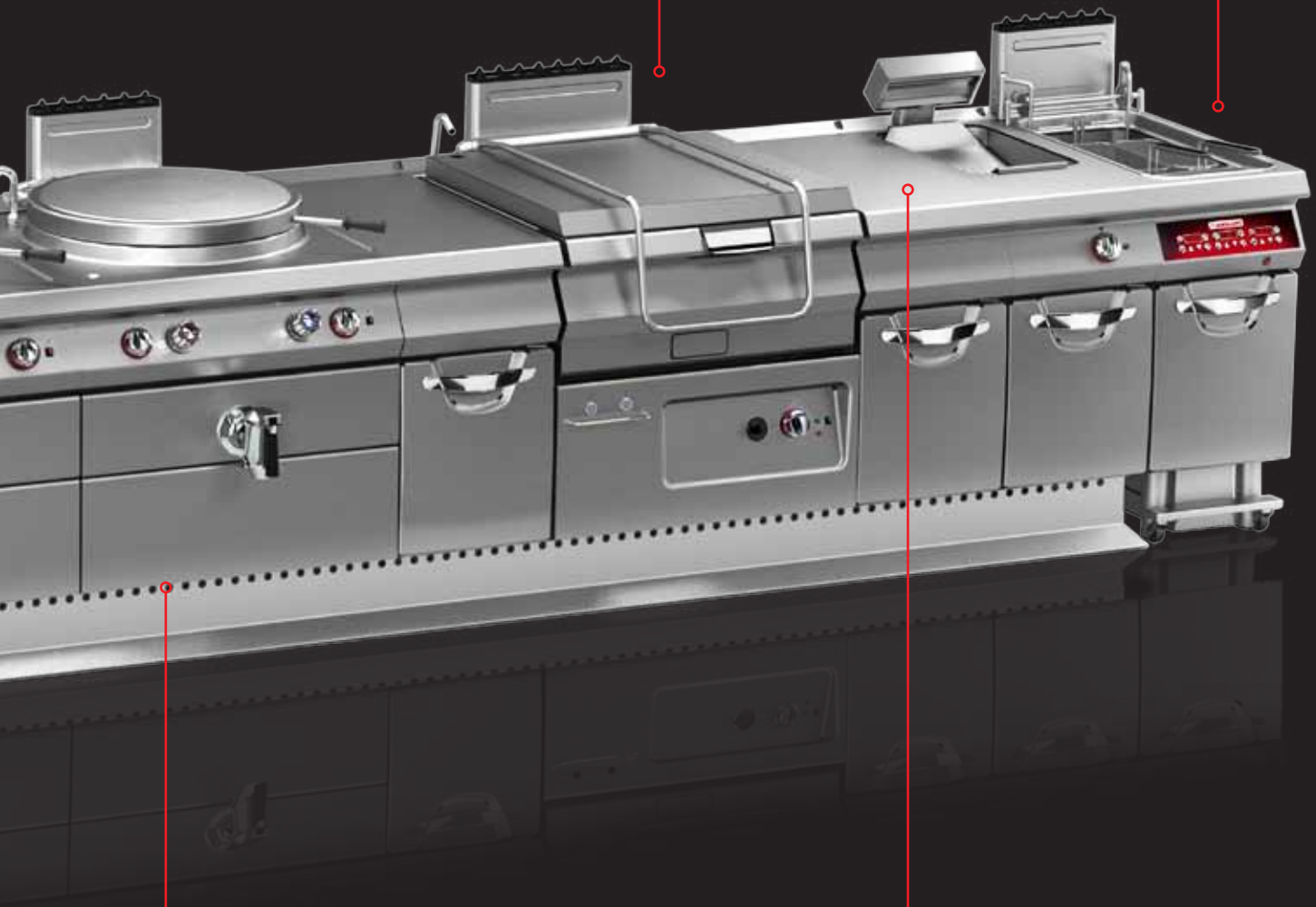
Accessibilità frontale, per
la manutenzione ordinaria,
a tutti i bruciatori "coperti".

BRASIERA

Sistema per la modulazione di potenza.

FRIGGITRICE

Accensione a ionizzazione di fiamma - ruotando la manopola/premendo il pulsante si accende automaticamente il bruciatore.



Bruciatori a gas con rendimento fino al 70% (superiore del 10% rispetto alla concorrenza).

Sistema di frittura (con sollevamento e filtraggio automatico dell'olio) con modulo di mantenimento della temperatura.

// FRIGGITRICI

UTILIZZO

Frittura lenta, da 130 a 140°C, per verdure crude, pesci o carne.

Frittura superficiale a 150°C per impanati (verdure e pesci). Frittura istantanea a 190°C con formazione di crosta esterna per patate.

PRESTAZIONI

- Disponibilità di modelli gas, con tubi di fumo in vasca o a chiglia di nave (bruciatori esterni alla vasca) ed elettrici.
- Accensione bruciatori gas diretta comandata da elettronica a ionizzazione atmosferica (modelli "...1l e ... 2l") o accensione elettronica a treno di scintille (modelli "...1G e ...2G").
- Semplice, basta girare la manopola, efficace e a RISPARMIO ENERGETICO.
- Rendimento W/lt del 18% superiore ai principali concorrenti.
- Produttività fino a 45 Kg di patate/ora (prova AGA) grazie alla potenza di 1105 W/lt.
- Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, allarmi HACCP, melting e filtraggio olio.
- Disponibili modelli con sollevamento automatico del cestello e programmabili.

PULIBILITA' / IGIENE

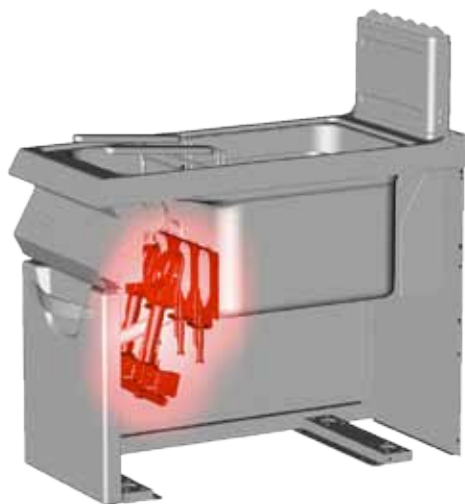
- Vasca completamente stampata e libera dall'ingombro dei bruciatori (chiglia di nave).
- Filtraggio dell'olio automatico e immissione diretta in vasca mediante pulsante instabile. Scarico in sicurezza dell'olio che avviene esternamente al vano sottostante grazie a un tubo prolunga. Lo scarico agevola la filtrazione evitando un deterioramento dell'olio.

// FRIGGITRICI ENERGY SAVING

L'impiego del sistema di accensione a ionizzazione assieme ad un preciso controllo termostatico garantisce il funzionamento dell'apparecchio esclusivamente nel momento del reale

bisogno (riduzione degli sprechi energetici e ottimizzazione del processo di cottura).

L'introduzione del sistema a ionizzazione, utilizzato anche nelle moderne caldaie a condensazione ad alto rendimento, sostituisce il gruppo spia+pilota garantendo un risparmio energetico fino a 600 kW all'anno. Il risparmio annuo si traduce così in una riduzione dei consumi di 60 m³ di gas.





Vasca del tipo
"chiglia di nave".



Vasca con tubi di fumo.



Resistenze ribaltabili nel
modello elettrico.

MODELLO	PRODUTTIVITÀ DI PATATINE FRITTE*
091FR3G	11 kg/h
091FR3GD	13 kg/h
091FR3E	13 kg/h
091FR3ED	15 kg/h
191FR4G	22 kg/h
191FR4GD	26 kg/h
191FR4E	26 kg/h
091FR11/091FR1G	26 kg/h
191FR4ED	30 kg/h
091FR7G	30 kg/h
091FR1D	31 kg/h
091FR1E	34 kg/h
091FR11A	35 kg/h
091FR7GD	35 kg/h
091FR7GX	35 kg/h
091FR1ED	36 kg/h
091FR1EA	40 kg/h
091FR1EX	40 kg/h
191FR21/191FR2G	52 kg/h
191FR21D	62 kg/h
191FR2E	68 kg/h
191FR2ED	72 kg/h

* secondo normativa AGA

// MULTICOOKER ENERGY SAVING

Grazie all'innovativo sistema di coibentazione con soluzioni termiche passive siamo in grado di risparmiare sino ad un 15% rispetto alle analoghe macchine presenti sul mercato.

Le prove dimostrano che dopo 15 ore, a macchina spenta e coperchio abbassato, l'acqua della cuocipasta perde solo 14 gradi di temperatura! Il riutilizzo di quest'acqua ha evidenti vantaggi di risparmio energetico e di acqua utilizzata (fino a 450 litri d'acqua al giorno).



// MULTICOOKER

UTILIZZO

Macchina di cottura altamente efficiente per pasta, riso, verdure e cotture in bassa temperatura (carne e pesce). Ideale per centri di cottura, industrie alimentari e laboratori di produzione di carne e pesce.

PRESTAZIONI

- Cottura in AUTOMATICO (con ribaltamento del cestello al termine della cottura) con possibilità di gestire differenti temperature.
- Accensione e controllo di fiamma a ionizzazione per i modelli gas.
- E' possibile effettuare COTTURE A BASSA TEMPERATURA dai 60 ai 65°C per carne e pesce con conseguenti cali di peso ridotti e qualità gastronomica superiore rispetto alle cotture espresse.
- Possibilità di gestire il processo di cottura con SONDA AL CUORE Single-Point (kit opzionale).
- La memorizzazione dei programmi permette di programmare sino a 5 diversi cicli di cottura.
- Il RENDIMENTO del bruciatore a gas, grazie alla camera di combustione sviluppata dai nostri laboratori, è del 70% (il resto della concorrenza arriva al massimo al 60%).
- I LIVELLI ACQUA in vasca sono regolati da un sistema di tre elettrodi che agiscono per conduzione. In tal modo il funzionamento della macchina avviene in maniera totalmente efficiente e sicura.

PULIBILITA'

La facciata superiore e il cruscotto sono realizzati in un UNICO PEZZO in modo da eliminare il problema delle trascinazioni di liquido dal piano dentro il vano macchina.

La pulibilità è garantita inoltre dalla progettazione a disegno igienico, da un unico cestello completamente sfilabile dalla vasca, da un coperchio coibentato e tamburato, da un rabbocco automatico dell'acqua durante la cottura che garantisce l'abbattimento delle schiume, impedendo la trascinazione sul piano.

MULTICOOKER... QUALI COTTURE

Quantità ottenute con cotture automatiche a temperatura <85°C

	150 Litri	200 Litri
Verdure	20 Kg	30 Kg
Carne	30 Kg	45 Kg
Pesce	30 Kg	45 Kg

Quantità ottenute con 4 cicli di cottura in successione a 100°C

	150 Litri	200 Litri
Pasta grossa	50 Kg	70 Kg
Spaghetti	40 kg	60 kg
Riso	60 kg	80 kg

NB Le quantità indicate possono variare secondo il tipo di alimento e relativi tempi di cottura.

// PENTOLA

UTILIZZO

Adatta a tutte le cotture in immersione. Il modello con riscaldamento DIRETTO è consigliato per fondi bruni, zuppe e brodi. Il modello con riscaldamento INDIRETTO (intercapedine contenente acqua) indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento.

PRESTAZIONI

- La vasca di cottura ha spessore 15/10 di mm, con fondo in AISI 316L spessore 20/10 di mm, per PRESERVARLA dall'ossidazione causata da uso intenso a contatto con acqua e sale.
- Il riscaldamento avviene mediante 2 batterie di bruciatori tubolari inox, indipendenti, dotati di rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia.
- L'accensione è elettronica a treno di scintille.

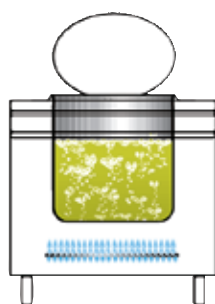
PULIBILITA'

Piano di lavoro incorporante il recipiente di cottura, a tenuta, con saldatura continua, con bordo raccogli-condensa e foro di evacuazione della stessa. Recipiente di cottura cilindrico realizzato con fondo lucido e pareti satiniate a finitura RA 0,6 micron per una facile pulibilità.

Funzionamento Pentola



Riscaldamento indiretto



Riscaldamento diretto

// BRASIERA

UTILIZZO

Macchina plurispecialistica adatta a cuocere nella medesima vasca: sughi, brasati, mantecature e tutti i tipi di cotture in tegame.

PRESTAZIONI

- Vasca di cottura realizzata in inox AISI 304 per le cotture più delicate.
- Grazie a due speciali bruciatori a sei rami di fiamma e all'elevato spessore del fondo vasca, siamo in grado di ottenere massima uniformità di temperatura per garantire cotture omogenee e grande risparmio energetico.
- Erogazione della potenza riscaldante controllata da dispositivo MODULATORE della potenza, collegato a sensore termico a doppia soglia di temperatura, direttamente inserito nel fondo vasca.
- Accensione elettronica dei bruciatori a treno di scintille su fiamma pilota.

PULIBILITA'

- Sollevamento automatico o manuale e immissione acqua direttamente in vasca.
- Certificazione CSQA garantita dagli angoli raggiati a disegno igienico della vasca di cottura e dal becco di scarico, brevettato Angelo Po, per una facile raccolta del prodotto cotto.

Il sistema della modulazione di potenza consente di razionalizzare l'erogazione sulla base delle necessità di cottura, garantendo sempre la giusta temperatura senza eccessivi picchi termici.

Riducendo così gli sprechi di energia del

20%, rispetto ai tradizionali sistemi on/off, e permettendo all'utente la realizzazione di cotture differenziate (da quelle espresse a quelle a lunga durata).

Effetto della modulazione di potenza



ALPHA900 // HD

MAKE THE DIFFERENCE



// PENTOLA HD

UTILIZZO

Pentole a ribaltamento automatico, a riscaldamento indiretto, con struttura a "U" portante progettata per la libera installazione. Componentistica facilmente accessibile con separazione tra parte elettrica e parte idrica. Principalmente indicate per la cottura di marmellate, creme, purè, riso, brodi e minestre, il cui travaso avviene mediante ribaltamento o scarico frontale da rubinettone.

PRESTAZIONI

- Fondo vasca di cottura realizzato in acciaio inox AISI 316.
- Interfaccia elettronica per impostazione automatica di:
 - tempo
 - temperatura (mediante sonda di temperatura)
 - 4 differenti programmi di cottura
- Sistema di indicazione sonora raggiungimento temperatura
- Sistema Energy Saving di modulazione potenza
- Controllo di sicurezza termica con termostato a riarmo che interviene nel caso dovesse terminare l'acqua nel boiler.
- Controllo livello acqua nell'intercapedine con sistema di riempimento automatico.
- Ribaltamento automatico grazie a pulsante instabile (togliendo la pressione si interrompe il sollevamento/abbassamento)
- Massima robustezza ed affidabilità per garantire un funzionamento in continuo (sino a 24h al giorno).

PULIBILITA'

- Coperchio stampato, realizzato in Aisi 304, a doppia parete e coibentato, con cerniere monolitiche bilanciate, con profilo raccogli-condensa.
- Fondo vasca stampato e bombato con scarico inclinato per il deflusso dei liquidi.
- Possibilità di giunzione tra apparecchiature serie "HD" con piano unico igienico.

// PENTOLA HD ENERGY SAVING

Ogni ora, dopo il raggiungimento del set point, 40 minuti GRATIS!!

Grazie al sistema di modulazione ON/OFF, quando la macchina raggiunge il set point, il consumo di mantenimento è di soli 6,8 kW/H contro il consumo standard di 24 kW.

Il rendimento è superiore del 30% rispetto alle pentole standard (da 20 a 90°C in soli 36 minuti).



// BRASIERA HD

UTILIZZO

Brasiera a ribaltamento automatico, a riscaldamento diretto, con struttura a "U" portante progettata per la libera installazione. Adatta per bollire, rosolare, saltare, brasare, friggere in velo d'olio, cotture per contatto, cuocere a vapore con l'uso di bacinelle GN forate.

PRESTAZIONI

- Fondo vasca di cottura realizzato in COMPOUND spessore 15 mm (3 mm di acciaio inox AISI 316 e 12 mm di ACCIAIO DOLCE).
- Scheda elettronica per impostazione automatica di:
 - Tempo
 - Temperatura
 - 4 differenti programmi di cottura
- Sistema di indicazione sonora raggiungimento temperatura
- Sistema Energy Saving di modulazione potenza.
- Ribaltamento automatico grazie a pulsante instabile (togliendo la pressione si interrompe il sollevamento/abbassamento).
- Controlli di sicurezza termica tramite termostato elettronico.
- Accensione elettronica a treno di scintille nel modello GAS.
- Massima robustezza ed affidabilità per garantire un funzionamento in continuo (sino a 24h al giorno).

PULIBILITA'

- Coperchio realizzato in Aisi 304 a doppia parete, coibentato, con diamantatura atta ad indirizzare la condensa internamente al recipiente di cottura, con cerniere monolitiche bilanciate.
- Fondo vasca stampato per agevolare la pulizia e scarico inclinato per convogliare il deflusso dei liquidi.
- Possibilità di giunzione tra apparecchiature serie "HD" con piano unico.

// BRASIERA HD ENERGY SAVING

Grazie al sistema di modulazione ON/OFF, quando la macchina raggiunge il set point, il consumo di mantenimento si riduce del 60%.

Rendimento superiore del 30% rispetto alle brasierie standard.

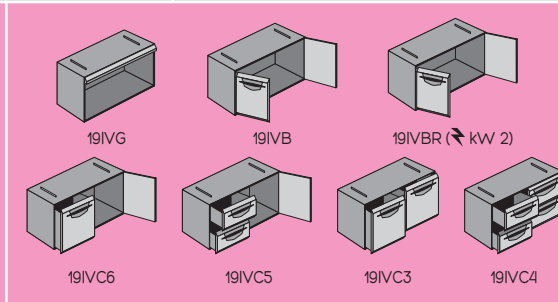
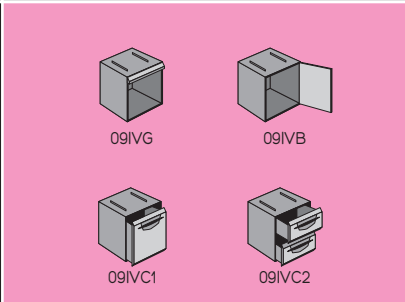
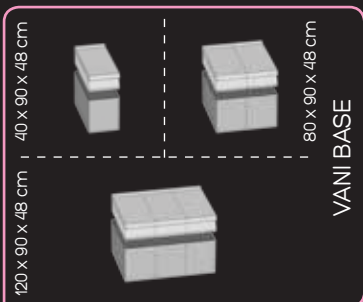
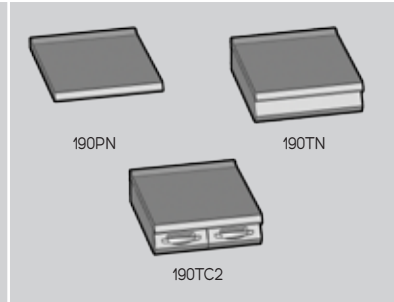
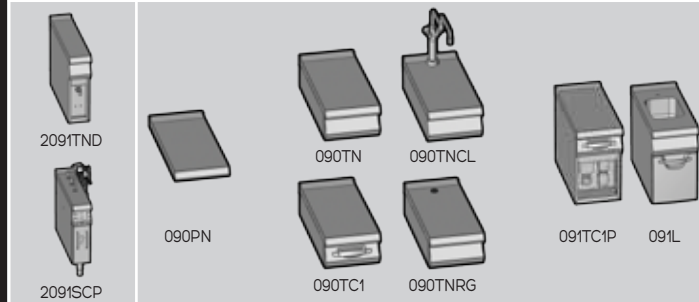
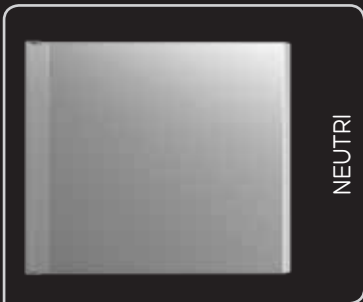
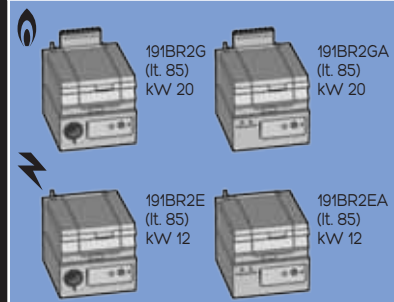
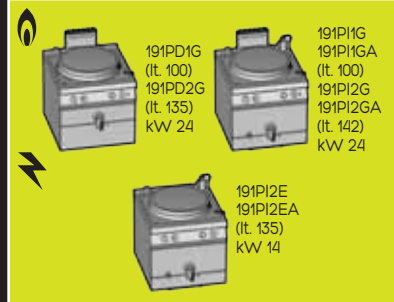
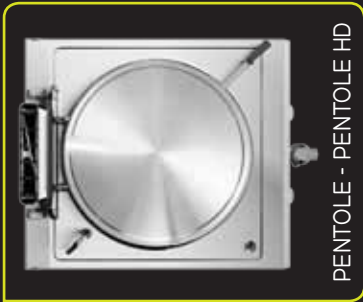
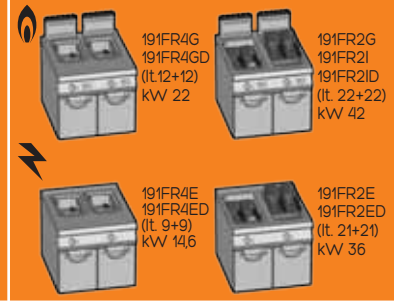
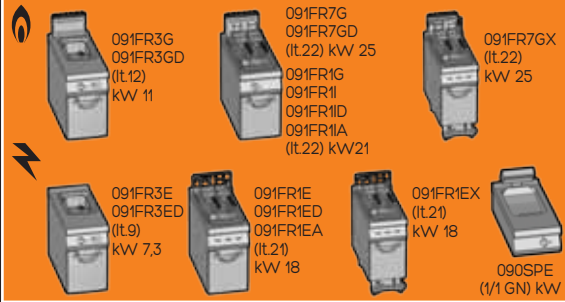
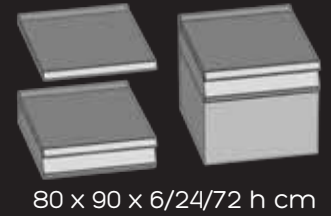
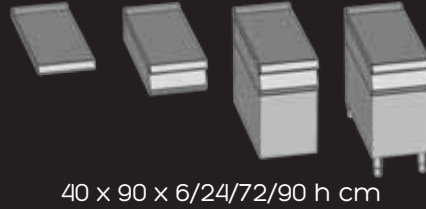
Tempo ridotto del 25% per la salita in temperatura (40 minuti per andare in temperatura con vasca al livello massimo).





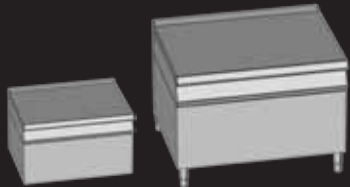
ALPHA900 //

CONFIGURATORE
RISTORAZIONE
COLLETTIVA





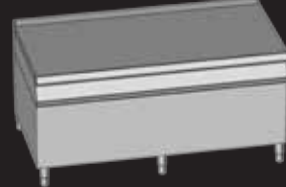
100 x 90 x 90 h cm



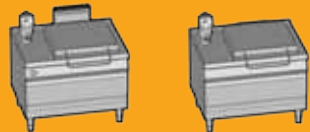
120 x 90 x 72/90 h cm



140 x 90 x 90 h cm



180 x 90 x 90 h cm



10CP1A
(lt.150)
kW 24



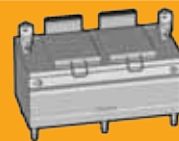
10CP1EA
(lt.150)
kW 18



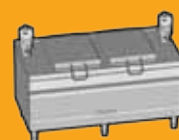
12CP1A
(lt.200)
kW 30



12CP1EA
(lt.200)
kW 18



18CP2A
(lt.150+150)
kW 48



18CP2EA
(lt.150+150)
kW 36



105,5 cm

PIER06HD
(lt. 60)
kW 12



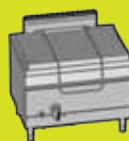
105,5 cm

PIER10HD
(lt. 100)
kW 18

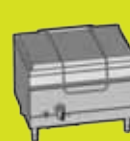


130,5 cm

PIER15HD
(lt. 150)
kW 24



149PD3G - 149PI3G
(lt. 270)
kW 44



149PI3E
(lt. 270)
kW 32



118 cm

BRG21HD
(lt.45)
kW 12

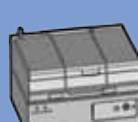


118 cm

BRE21HD
(lt.45)
kW 12



291BR2G/A
(lt. 132)
kW 30



291BR2E/A
(lt. 132)
kW 18



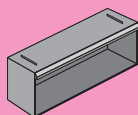
143 cm

BRG31HD
(lt.65)
kW 15



143 cm

BRE31HD
(lt.65)
kW 18



29IVG

Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



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

7900444-3

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001/14001



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

