



La Macelleria nel futuro
PER DIVERSIFICARE L'OFFERTA

Macelleria

 **ANGELO PO**
Supporting your success

GUADAGNARE
CON IL SISTEMA
ANGELO PO



SISTEMA COMPLETO MULTIFUNZIONALE PER COTTURA E CONSERVAZIONE I N T E L L I G E N T I



- Affumicatura e pastorizzazione
- Cotture con “zero” calo peso
- Ottimizzazione e recupero delle carni meno nobili
- Sottovuoto
- Sicurezza alimentare
- Abbattimento
- Cottura polli

GUADAGNARE ...DIVERSIFICANDO



// AFFUMICATORE

Un'idea esclusiva Angelo Po per affumicare a caldo e a freddo:

- CARNI
- INSACCATI E WURSTEL
- PANCETTA
- FORMAGGI

... CON IL SOLO LIMITE DELLA
TUA FANTASIA!

// PASTORIZZAZIONE 100% SICURA

Un accessorio unico per pastorizzare in barattolo ragù, patè, salse e confetture, con un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto, grazie all'utilizzo diretto della sonda.



GUADAGNARE ...RISPARMIANDO



// COTTURE INTELLIGENTI PER:

- Ridurre sensibilmente il calo peso
- Risparmiare energia, cuocendo in notturna in Bassa Temperatura
- Cuocere e trasformare le carni "meno nobili"
- Allungare la shelf-life dei prodotti
- Dare nuovo valore ai tuoi macinati (wurstel, ragù, etc.)

... IN MODO SEMPLICE!



GUADAGNARE ... SICURAMENTE



// ABBATTIMENTO MULTIFUNZIONALE

- Perfetta conservazione della cottura
- Azzeramento dei rischi di conservazione
- Possibilità di abbattimento/
congelamento/scongelo
- Zero possibilità di errore con il sistema di attivazione automatica "Smart-on"

// SOTTOVUOTO

- Massima sicurezza
- Migliore qualità
- Esposizione sicura
- Facilità di gestione del prodotto sottovuoto



GUADAGNARE ...CON IL POLLAME



// POLLI ARROSTO

- Calo peso del 25-30% contro il tradizionale 40-45%
- Tempi di cottura ridotti di 20-25 minuti
- Migliore qualità di cottura e minori spese di manutenzione grazie alla gestione automatica di scarico e raccolta grassi

// LAVAGGIO COMPLETAMENTE AUTOMATICO

- Nessun contatto con il prodotto chimico



IL SERVIZIO

- Sopralluoghi gratuiti
- Analisi di fattibilità
- Consulenza normativa
- Progettazione
- Preventivazione



- Montaggio
- Assistenza post-vendita



- Corsi di formazione e di aggiornamento
- Dimostrazioni di cottura

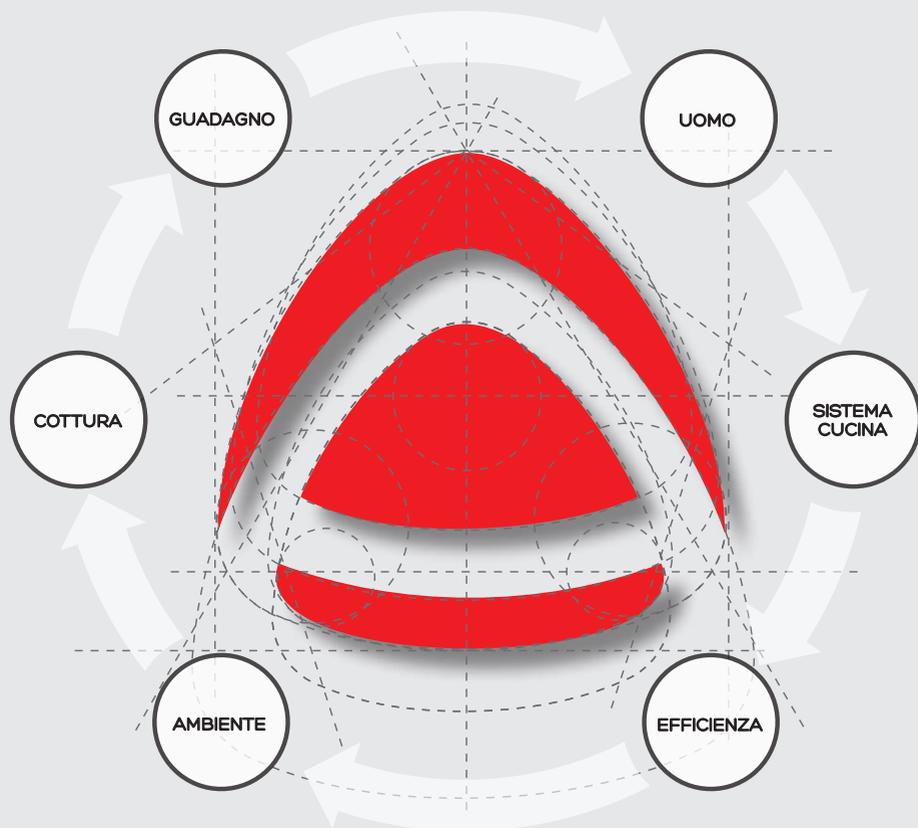


// DARE SERVIZIO E QUALITÀ È LA NOSTRA MISSIONE

La tranquillità del SERVIZIO POST-VENDITA:

- Una rete capillare di **Centri di Assistenza Tecnica** autorizzati, per una gestione puntuale e qualificata di ogni necessità.
- Una fornitura di ricambi garantita che assicura sempre l'operatività delle nostre attrezzature

Angelo Po, con la sua rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto **"Servizio Globale"** a disposizione dei professionisti.



www.angelopo.it



GRANDI IMPIANTI



CUCINE MODULARI



ASPIRAZIONE



FORNI



ABBATTITORI



REFRIGERAZIONE



PREPARAZIONE E LAVAGGIO

BE·1
COOK & CHILL SYSTEM
ALL-IN-ONE



da **-40° C** a **+300° C** in un tocco



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 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

7900459 - 2

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2
- CSQ 9192.ANP3