

Omega



 **ANGELO PO**
Supporting your success

OMEGA //

CHOOSE THE BEST

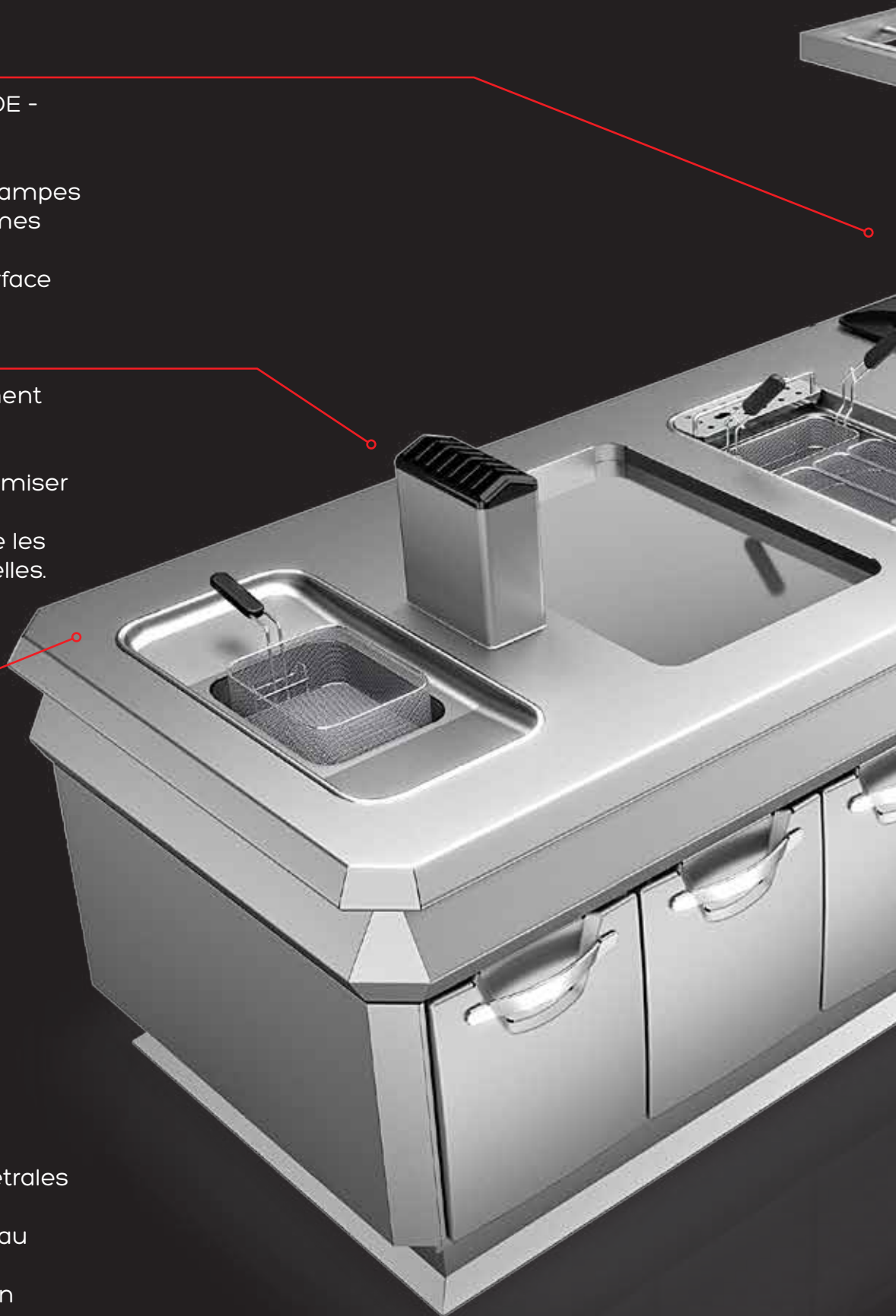
ÉLÉMENT GRILLADE - VERSION GAZ

2 brûleurs à trois rampes
de sortie de flammes
pour une chauffe
uniforme de la surface
de cuisson.

Mitre de dégagement
des gaz brûlés
positionnée dans
le centre pour optimiser
l'espace de travail
et sécuriser contre les
brûlures accidentelles.

2

Bordures périmétrales
pour friteuses et
polycuiseurs à eau
conformes à la
recommandation
UNI EN 1672/2.





Étagères
barreaudées de 160
à 340 cm de longueur.

Soudures
hygiéniques pour
assurer une totale
étanchéité.

Installation possible sur
pieds ou socle acier inox
avec plinthe optionnelle.

Tous les modèles
sont équipés au
choix de fours ou
soubassements
traversants.

18 cm de surface
libre sur les deux côtés
pour la mise en place.

OMEGA //

// CONCEPTION HYGIÉNIQUE

Des temps de nettoyage réduits
et une utilisation diminuée des
produits lessiviels de 20%

Certification cSQA «conception Hyg enique».

Les lignes de cuisson Angelo Po sont les SEULS sur le marché
  avoir obtenu la certification «conception hygiénique».

Les caractéristiques de fabrication très  tudi es des appareils
favorisent l'accessibilité au nettoyage, facilitent les opérations
de lavage et optimisent l'assainissement des appareils.

4



CSQA

DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n  1857
UNI 8421 – CERT. n  1865



LA FASCINATION DE LA PERFORMANCE

// CENTRALE

Omega est le cœur battant de la cuisine. La ligne a été conçue pour un positionnement central, ce qui permet un travail en cuisine efficace sur les deux faces.

// POLYVALENTE

Grâce aux commandes sur les deux faces, aux fours et aux soubassements traversants, Omega se révèle polyvalente et adaptée au travail de plusieurs brigades de cuisiniers pour la préparation des hors-d'œuvre, entrées, plats principaux et garnitures.

// À VOTRE IMAGE

L'offre OMEGA complète et modulaire permet de réaliser des configurations multiples personnalisées de blocs de cuisson. L'utilisation des étagères supérieures barreaudées permet de réserver un espace fonctionnel de dépôt des ustensiles de cuisine.

// EFFICACE

Omega est une ligne réalisée pour vous assurer grande puissance, mais aussi pour garantir les meilleurs rendements ce qui permet de réduire les consommations d'énergie.

// ÉCONOMIQUE

Le niveau de fonctionnalité élevé assuré par le positionnement central; l'exploitation de chaque espace et surface, la puissance combinée au meilleur rendement l'hygiène facile et rapide du système Omega permettent de réduire des coûts et le confort en cuisine.

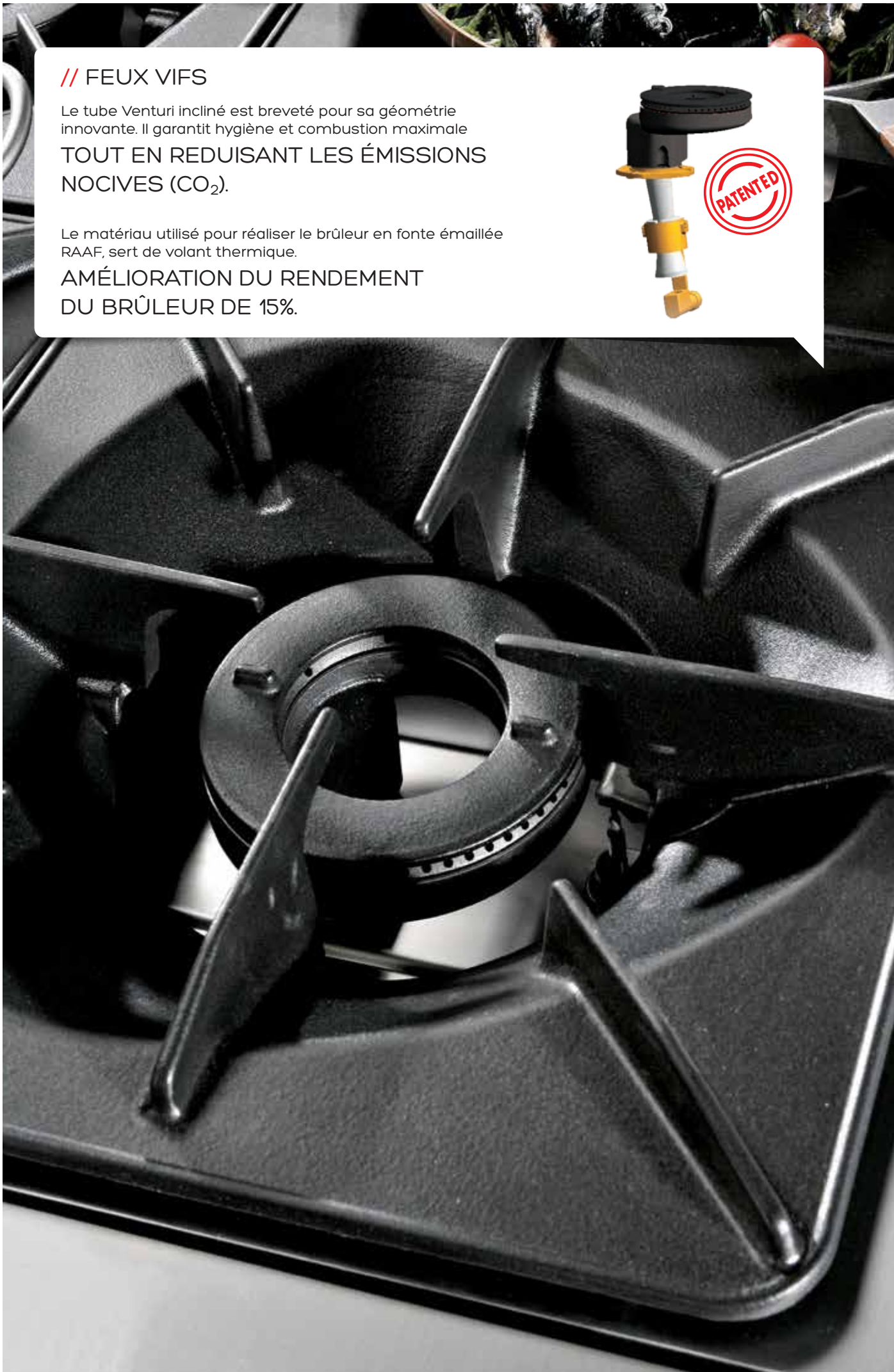
OMEGA // CHOOSE THE BEST

// FEUX VIFS

Le tube Venturi incliné est breveté pour sa géométrie innovante. Il garantit hygiène et combustion maximale
TOUT EN REDUISANT LES ÉMISSIONS NOCIVES (CO₂).

Le matériau utilisé pour réaliser le brûleur en fonte émaillée RAAF, sert de volant thermique.

**AMÉLIORATION DU RENDEMENT
DU BRÛLEUR DE 15%.**



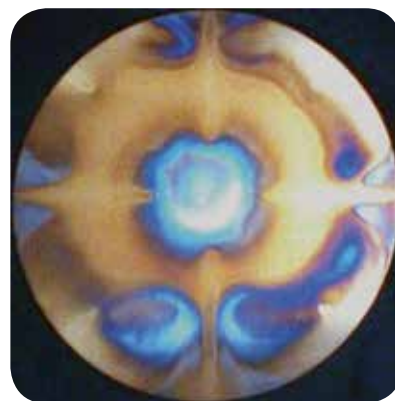
Le brûleur à double couronne ajouté à l'inclinaison particulière de la flamme, optimise

L'UNIFORMITÉ ET LA DISTRIBUTION THERMIQUE

sur les fonds des casseroles de petites et grandes dimensions. Moins d'accumulation de chaleur en un seul point et meilleur transfert d'énergie sur le produit.

ENERGY SAVING

(Observation des zones de distribution thermique sur l'image ci-contre)



// FEUX

UTILISATION

Indiqués pour tous types de cuisson en casserole (braisés, bouillis, rôtis, etc..).

PERFORMANCES

- Brûleurs À DOUBLE COURONNE de puissance 10 et 7 kW et de diamètres respectifs 130 et 110 mm. Uniformité et efficacité maximum dans la distribution et dans les échanges thermiques.
- Veilleuse pilote pour brûleur protégée contre les chocs accidentels. Système sur-élevé pour préserver tout contact avec des liquides.
- Grilles en fonte conçues pour orienter la flamme et le flux de la chaleur vers le fond des casseroles.
- Four traversant sous plan avec chambre réalisée tout en acier inoxydable. ALLUMAGE ELECTRONIQUE de la veilleuse du brûleur par train d'étincelles. Fermeture de la porte de four à battement avec joint mécanique.

NETTOYABILITE

- Venturi incliné BREVETE, pour protéger les injecteurs des infiltrations de liquides et des graisses.
- Supports du brûleur avec un revêtement en matériau céramique pour une extraction et un nettoyage faciles.
- Cuvette sous plan emboutie de conception hygiénique à angles arrondis.
- Protection des manettes contre les risques d'infiltration de l'eau.
- Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables en lave-vaisselle.

// PLAQUE COUP DE FEU GAZ

UTILISATION

Plaque pour cuisson indirecte de différents types d'aliments, plats mijotés, sauces etc...dotées de zones iso thermiques différenciées (de 500° à 250°C).

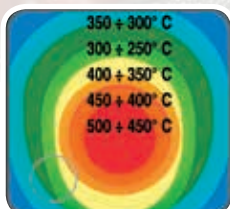
PERFORMANCES

- Plaque en acier 16 Mo.5 satiné, résistante à l'oxydation et optimale pour l'échange thermique, chauffe par un BRÛLEUR central gaz de 12 kW. Grâce à ses nervures rayonnantes, la plaque génère des zones iso-thermiques différenciées du centre (500°C) vers les bords (250°C).
- Le système innovant des contrôles thermostatiques actifs permet d'ECONOMISER de l'énergie tout en réduisant le rayonnement de la chaleur dans l'ambiance de travail.
- UNIFORMITÉ des températures grâce au maintien de la chaleur par la plaque d'une épaisseur de 15 mm.

NETTOYABILITE

- Sur le perimètre externe, de larges angles rayonnés pour une plus grande hygiène.

8



Relevé des températures pour le modèle gaz.

// PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

Innovant système de contrôle K-Tronic qui permet de travailler avec trois niveaux de puissance en fonction des besoins de l'utilisateur.

ÉCONOMIES DE 10 A 30% SUR LES COÛTS ÉNERGÉTIQUES

// INDUCTION

UTILISATION

Indiquée pour toutes les cuissons. Fonctionnement dans des ustensiles adaptées, munies de fond en acier inox. Il n'est pas possible d'utiliser des casseroles avec fond en aluminium, verre ou terre cuite.

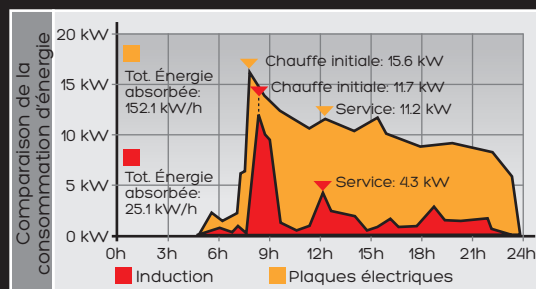
PERFORMANCES

- Le plan de cuisson à induction fonctionne avec le courant électrique: un inducteur génère un champ magnétique qui met en mouvement les molécules de métal contenues dans la casserole. L'énergie produite est alors transmise aux casseroles. 10 niveaux de réglage de la puissance.
- Modèles avec foyers de 5 kW et modèles «toute zone» de 7 kW. La RAPIDITE DE REACTION est garantie par la puissance distribuée au récipient de cuisson.
- Le rayonnement de la chaleur dans l'environnement reste TRÈS BAS puisque toute la puissance est concentrée sur le fond de la casserole. Il n'existe aucun risque de brûlure en cas de contact avec le plan de cuisson.
- En retirant la casserole, la distribution de chaleur s'interrompt.

NETTOYABILITE

L'hygiène est garantie grâce à un dessus en vitrocéramique totalement lisse et hermétique.

	Plaques électriques	Induction
Besoin d'énergie journalier	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Economie	Gain (Euros)
par jour	127 kW/h	8,89
par mois (30 j)	3810 kW/h	266,70
par an (365 j)	45720 kW/h	3200,40



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE:
de 50% à 80% par rapport
aux plaques électriques
traditionnelles.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

// GRILLADES ENERGY SAVING

L'utilisation du système de combustion multi-éléments MCE (brûleurs à trois branches de sortie de flammes), est la garantie d'une meilleure distribution thermique sur toute la surface de cuisson.

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

// GRILADES/PLANCHA

UTILISATION

Conçues pour cuisiner différents d'aliments en contact direct avec la plaque de cuisson. Un type de plaque adaptée à chaque utilisation.

1 - COMPOUND - Plaque bimétal (12 mm FE510D et 3 mm AISI 316L).
Température 270°C max. pour les modèles électriques et 340°C pour les modèles gaz. Adaptée à la cuisson de la viande, des poissons et des légumes. Excellent échange thermique, basse émission de la chaleur dans l'environnement, surface non poreuse et facilement nettoyable, brillance de la plaque maintenue dans le temps.

2 - ACIER DOUX FE510D - Température 270°C max. pour les modèles électriques et 340°C pour les modèles gaz. Adaptée à la cuisson des viandes et légumes. Echange thermique optimal et rapidité de cuisson.

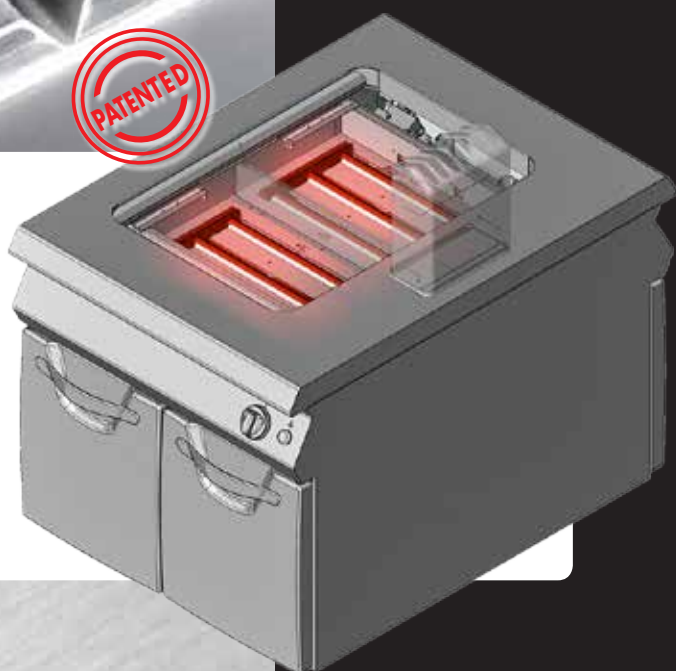
3 - CHROMÉE - Température 280°C max. pour les modèles électriques et 270°C pour les modèles gaz. Adaptée pour la cuisson des poissons, fromages et œufs. Maintien et diffusion de chaleur au niveau de la plaque. Nettoyabilité et conservation de la brillance de la plaque dans le temps.

PERFORMANCES

- Plaque de cuisson ENCASTREE étanche aux liquides.
- Excellente UNIFORMITE des températures sur la plaque. Equipement de brûleurs à trois branches et de capteurs thermiques sous la plaque pour une distribution efficace de la puissance sur les surfaces utiles. Contrôle thermostatique des températures.
- Puissance maximale pour RENDEMENT W/Dm² supérieure de 13% en moyenne par rapport à nos concurrents.
- Allumage ÉLECTRONIQUE des brûleurs par train d'étincelles.

NETTOYABILITE

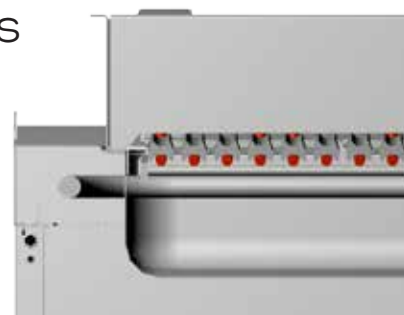
- Plan EMBOUTI, BREVETE de conception hygiénique, avec rigole périmétrale pour le drainage et l'évacuation des liquides.
- Evacuation des graisses et des eaux de nettoyage dans un bac gastronorm positionné sous le plan avec possibilité de raccordement en fixe sur le réseau.



// MODÈLES ÉLECTRIQUES

Grâce au système contact innovant, les consommations sont réduites de 11% par rapport à la puissance installée.

(20% en moins par rapport à l'offre de la concurrence).



// GRILLADE BARREAUDÉE

UTILISATION

Idéale pour la cuisson de viande, de poisson, de légumes, avec un résultat gastronomique spécial dû à la somme des effets de la cuisson par contact (grille) et de rayonnement (pierres en céramique). Enfin, les pierres céramiques réfractaires ont une forme particulière tronco-conique permettant la réduction de la combustion des graisses dissoutes pendant la cuisson.

PERFORMANCES

- La chauffe de la grillade barreaudée à pierre céramique GAZ, s'effectue au moyen d'un brûleur à trois branches d'une puissance de 18 kW. Des pierres en céramique reconstituée sont positionnées dans une cage en inox. Les grilles fonte fixées au-dessus capturent la chaleur IRRADIÉE par les pierres et assurent ainsi la cuisson des aliments par CONTACT.
- Dans le modèle ELECTRIQUE, les résistances sont intégrées en dessous des barreaux, assurant ainsi des temps réduits de montée en température et une rétention maximum de la chaleur. Le système CONTACT garantit un transfert optimal de la chaleur en réduisant les déperditions énergétiques dans l'environnement.
- La grillade barreaudée électrique est équipée d'un bac à EAU sous plan de cuisson, qui permet de recueillir les graisses tout en réduisant les émissions de fumée.

NETTOYABILITE/HYGIENE

- La grille de cuisson est inclinable afin de faciliter le drainage des graisses vers le tiroir inférieur.
- Grilles barreaudées de cuisson dotées d'un revêtement de type nanotechnologie : cette nouvelle conception favorise l'évacuation des graisses de cuisson, elle garantit une meilleure facilité de nettoyage et des cuissons parfaites.
- Les grilles barreaudées, pierres et brûleurs, sont totalement amovibles et facilement démontables sans outils. Le groupe des résistances est soulevable pour un nettoyage complet et efficace de la cuve.



// POLYCUISEUR À EAU

UTILISATION

Le polycuiseur à eau peut être utilisé pour la cuisson de pâtes et riz, légumes bouillis ou tout autre produit nécessitant une cuisson à l'eau avec l'utilisation de bacs gastronorms h = 65/100 mm.

PERFORMANCES

- Cuve de cuisson, emboutie, réalisée en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm, dotée d'une garantie d'indéformabilité dans le temps.
- Allumage électronique par train d'étincelles. Performances élevées garanties grâce à une chauffe répartie au-dessous et autour de la cuve.

Rendement W/lit de 15% supérieur par rapport à la concurrence.

- Pressostat de contrôle de niveau de l'eau dans la cuve pour éviter un fonctionnement à sec. Arrêt automatique au niveau maximum et remplissage au niveau minimum.

NETTOYABILITE

Plan avec large zone d'expansion équipé d'une bordure rehaussée de + 4 mm conformément à la recommandation UNI-EN 1672-2.

// FRITEUSE

UTILISATION

Friture lente de 130° à 140°C, pour légumes crues, poissons ou viande.
Friture superficielle à 150°C pour panés (légumes et poissons).
Friture instantanée à 190°C avec formation de croûte externe pour pommes de terre.

PERFORMANCES

- La gamme des friteuses se décline en version électrique ou version gaz dotées d'une cuve avec tubulures gaz intégrées.
- Rendement W/lt de 18% supérieur aux principaux concurrents.
- Productivité jusqu'à 30 Kg de frites/heure (essai AGA).
Puissance de 811 W/lt.
- Contrôle électronique avec gestion des programmes de friture, alarmes HACCP, fonction melting pour les fontes des graisses solides.

NETTOYABILITE/HYGIENE

- Résistances pivotantes à 90° pour un nettoyage plus rapide.
- La vidange de l'huile peut s'effectuer en toute sécurité à l'extérieur du compartiment en raccordant en sortie un tube.
Une filtration régulière de l'huile favorise la longévité de l'huile.



Cuve avec tubulures gaz.



Résistances pivotantes pour les modèles électriques.

MODÈLE	PRODUCTION DE FRITES (*)
06WFR3GD	13 kg/h
04WFR3ED	15 kg/h
10WFR4GD	26 kg/h
08WFR4ED	30 kg/h

* selon la réglementation AGA





40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



FEUX VIFS



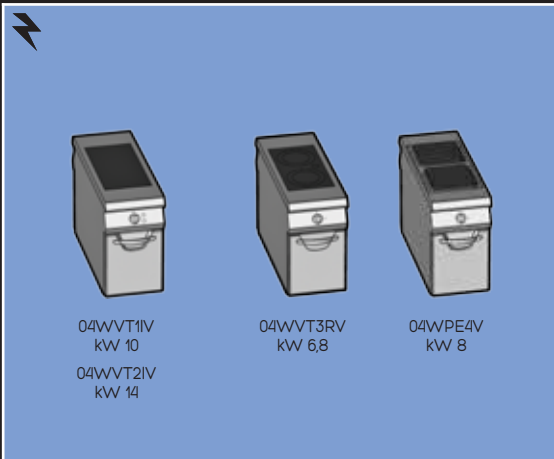
04WFAAV
KW 17



PLAQUE COUP DE FEUX



PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



04WVT1V
KW 10
04WVT2V
KW 14



04WVT3RV
KW 6,8



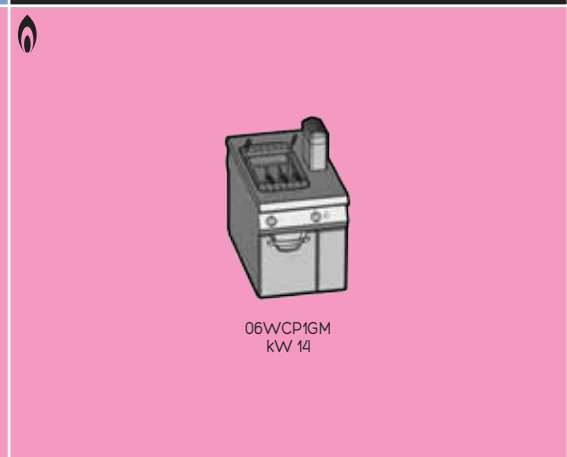
04WPE4V
KW 8



POLYCUISEUR À EAU



04WCP1EM
KW 12



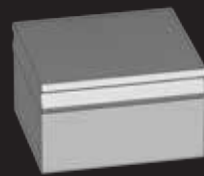
06WCP1GM
KW 14



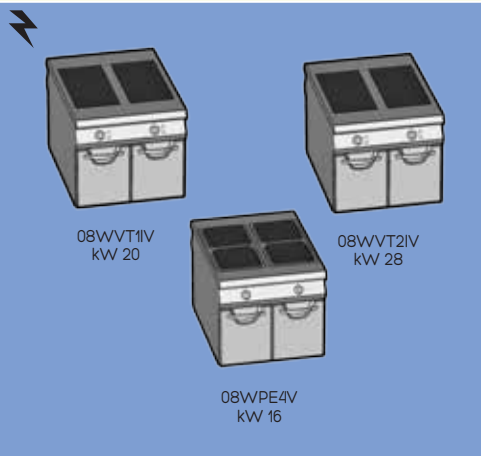
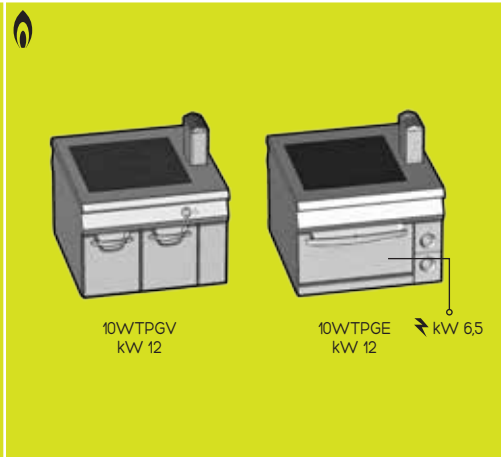
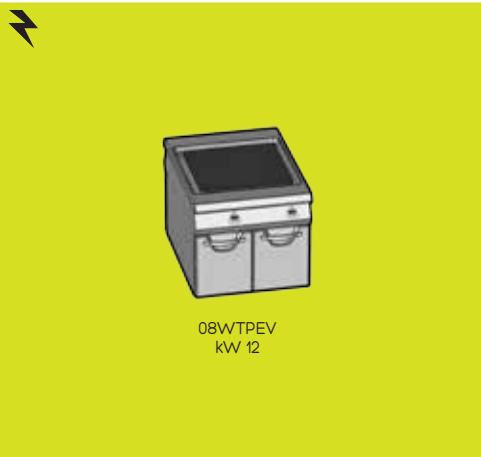
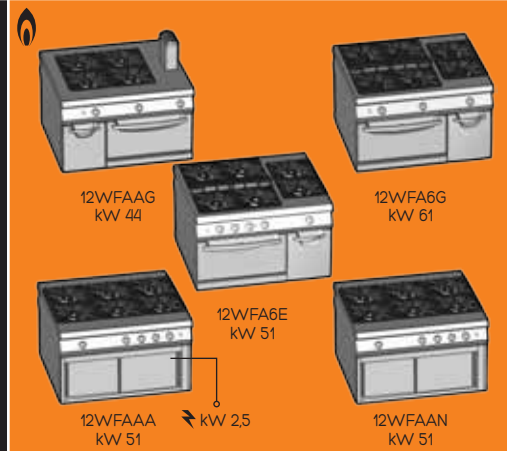
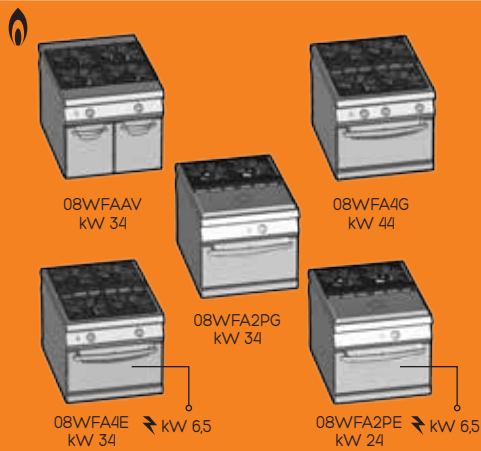
80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm





20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAIN-MARIE



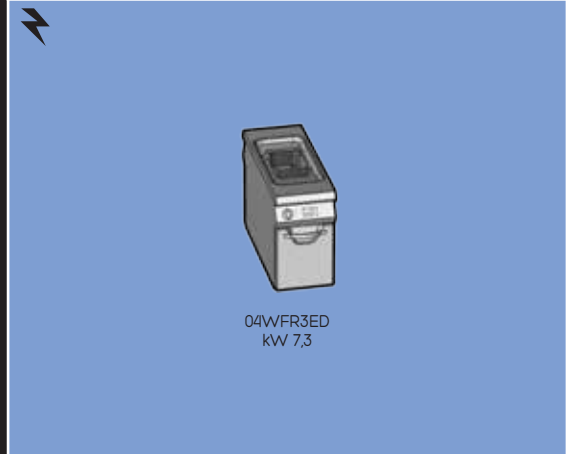
04WBMEV
kW 3



GRILLES • PLANCHA • SAUTEUSE



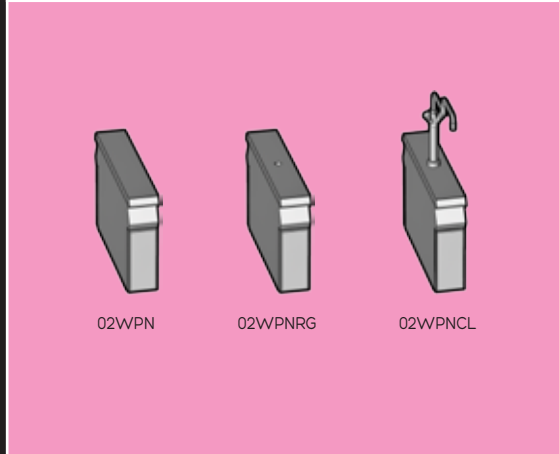
FRITEUSES



04WFR3ED
kW 7,3



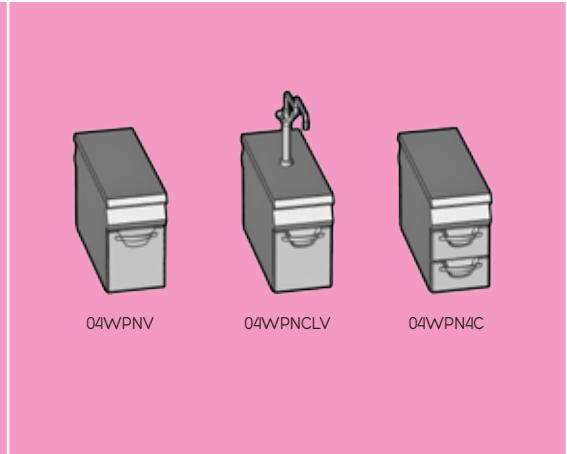
NEUTRES



02WPN

02WPNRG

02WPNCL



04WPNV

04WPNCLV

04WPN4C



60 x 110 x 72 h cm



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



06WFT1EV
06WFT4EV
06WFT7EV
kW 10,2



06WFT3EV
06WFT6EV
kW 10,2



06WBR3E
kW 10



08WFT1GV · 08WFT4GV
08WFT7GV kW 14



08WFT3GV · 08WFT6GV
kW 14



08WGRGV kW 18



08WGREV kW 11,1



06WFR3GD
kW 11



08WFR4ED
kW 14,6



10WFR4GD
kW 22



06WPVV



08WPCV



08WPNV

Depuis plus de 90 années, ANGELO PO conçoit des équipements adaptés à la restauration professionnelle et développe des solutions efficaces pour organiser le travail en cuisine. Cuire qualitativement, conserver et stocker sainement, préparer en toute simplicité sont les principales lignes directrices du "Système de Cuisine" idéal ANGELO PO. ANGELO PO offre, par son concept, à l'ensemble de la restauration professionnelle: qualité, rentabilité et souplesse dans le travail en cuisine.

Le groupe Angelo Po, par son réseau international, met à disposition des professionnels un "Service Global" afin que les utilisateurs tirent le meilleur parti du "Système de cuisine".



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900475-3

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



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 - CERT. n° 1857
UNI 8421 - CERT. n° 1865