

Omega

# OMEGA //

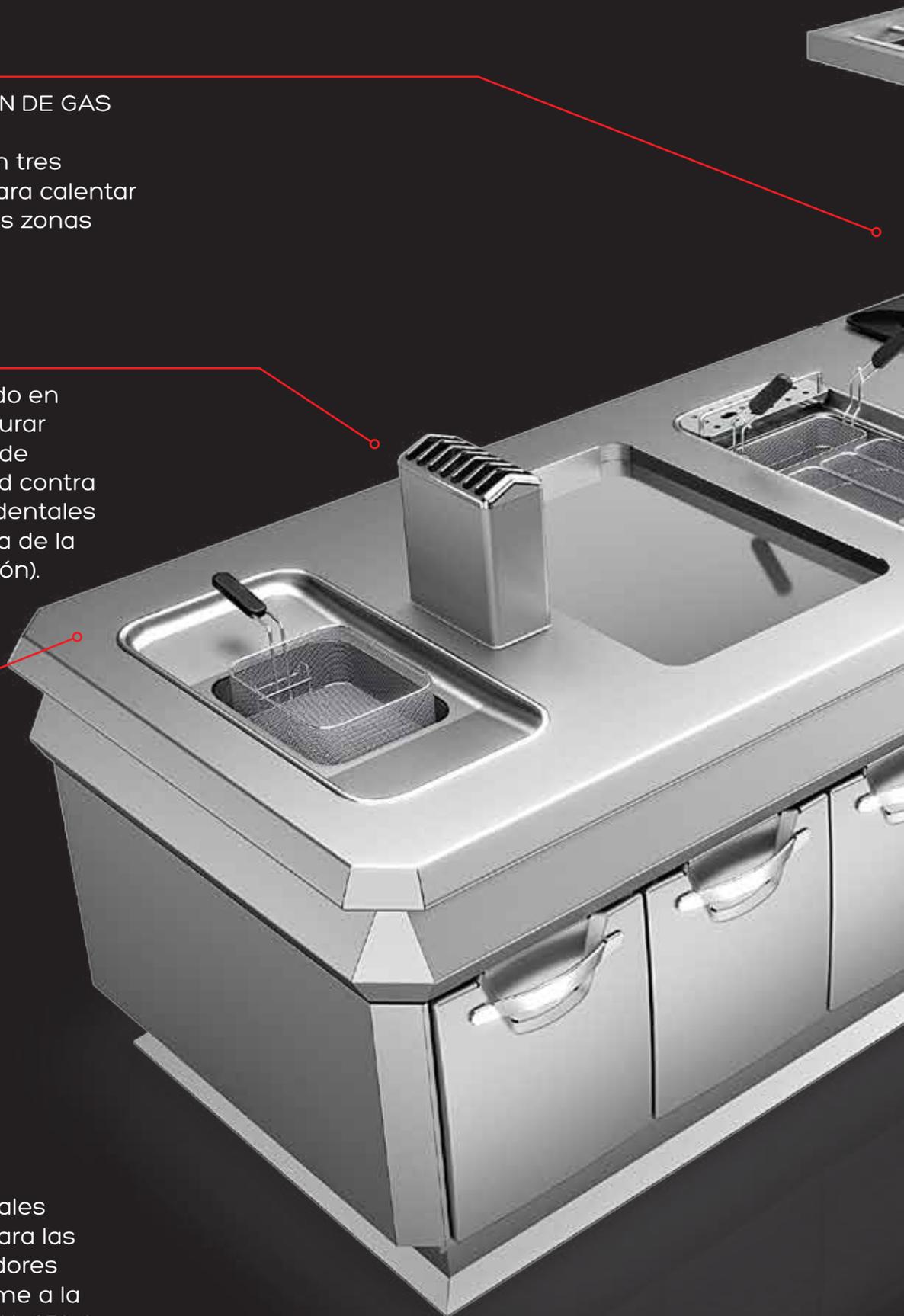
## CHOOSE THE BEST

### FRY-TOP - VERSIÓN DE GAS

2 quemadores con tres ramas de llama para calentar uniformemente las zonas de cocción.

Chimenea colocado en el centro por asegurar amplios espacios de trabajo y seguridad contra quemaduras accidentales (máscara cromada de la chimenea en opción).

Bordes perimetrales de contención para las freidoras y cocedores de pasta conforme a la normativa UNI-EN 1672-2.





Disponibles rejillas  
apoya-cazuelas  
modulares de 160  
a 340 cm de largo.

Soldaduras higiénicas  
totalmente estancas.

Es posible instalar los  
aparatos sobre patas o  
bien sobre bastidor con  
zócalo de acero o bien  
de mampostería

Todos los modelos  
están equipados con  
hornos o también  
compartimiento  
pasantes, a elegir.

18 cm de espacio  
libre en los dos frentes  
para porciónar.

# OMEGA //

## // DISEÑO HIGIÉNICO

Tiempos de limpieza y uso de productos químicos reducidos un 20%

Certificación CSQA diseño higiénico.  
Los equipos de cocción Angelo Po son los ÚNICOS del mercado que cuentan con esta certificación gracias a sus características de diseño y fabricación. Estas facilitan las tareas de limpieza y sanitización.



**CSQA**

DISEÑO HIGIENICO CERTIFICATO  
UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857  
UNI 8421 – CERT. n° 1865



# LA FASCINACIÓN DEL RENDIMIENTO

## // CENTRAL

Omega es el corazón de la cocina. Es la línea diseñada para satisfacer las necesidades de posicionamiento en centro local, garantizando la máxima eficiencia de trabajo en ambos los frentes.

## // VERSÁTIL

Gracias a los mandos en los dos frentes, a los hornos y compartimentos pasantes, al posicionamiento central de las áreas de cocción y de las chimeneas, Omega es versátil y capaz de favorecer el trabajo de diferentes muchos grupos de cocineros (entrantes y primeros platos, segundos platos y guarniciones).

## // A TU IMAGEN

La gama de máquinas disponibles es completa y totalmente modulable, lo que permite una configuración personalizada del bloque de cocción. El uso de soportes apyo-cazuelas permite aprovechar el espacio vertical de almacenamiento de utensilios y utensilios de cocina en posición fácil por un servicio rápido.

## // EFICIENTE

Omega es una línea realizada no sólo para garantizar una grande potencia sino también los máximos rendimientos de cada módulos, reduciendo así el consumo de energía.

## // ECONÓMICA

Elevada operabilidad garantizada mediante el posicionamiento central; explotación de cada volumen y espacio, la grande potencia combinada con la reducción del consumo y la higiene rápida y fácil del sistema Omega permiten la reducción de los costes en la cocina.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

## // FUEGOS ABIERTOS

El tubo Venturi inclinado está patentado por su geometría innovadora y por garantizar la máxima higiene de la combustión  
**REDUCIENDO AL MÁXIMO LAS EMISIONES NOCIVAS (CO<sub>2</sub>).**

El material utilizado para fabricar el quemador, hierro fundido esmaltado rAAf, funciona como volante térmico

**MEJORANDO EL RENDIMIENTO DEL QUEMADOR UN 15%.**



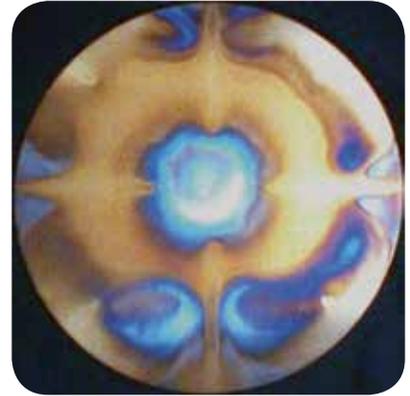
El quemador de doble corona unido a la particular inclinación de la llama garantiza una

## MEJOR UNIFORMIDAD Y DISTRIBUCIÓN TÉRMICA

en el fondo de ollas incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

# ENERGY SAVING

(En la foto: registro de la distribución térmica)



## // FUEGOS ABIERTOS

### UTILIZACIÓN

Indicados para las cocciones en todo tipo de recipientes como sartenes, marmitas, cacerolas, etc (estofados, hervidos, asados...).

### RENDIMIENTOS

- Potencia de 10 y 7 kW con quemadores de DOBLE CORONA, diámetro 130 y 110 mm, para la máxima eficiencia y uniformidad de distribución e intercambio térmico.
- Indicador piloto para el quemador (en lugar de la mecha), protegido de golpes accidentales y sobre elevado para resguardar el sistema del contacto con los líquidos.
- Parrillas en hierro fundido diseñadas para dirigir la llama y el relativo recorrido del calor en el fondo de las ollas.
- Horno pasante con cámara completamente en acero inoxidable y ENCENDIDO ELECTRÓNICO a tren de chispas de la llama piloto. Cierre de la puerta del horno en batiente obtenida por molde.

### LIMPIEZA

- Tubo venturi inclinado, PATENTADO, para proteger la boquilla de obturaciones debidas a infiltraciones de líquidos y grasas.
- Bandeja de plano moldeado con dibujo higiénico con ángulos redondeados.
- Protección bajo las manivelas contra la infiltración del agua.
- Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajilla.

# // TODOPLANCHA

## UTILIZACIÓN

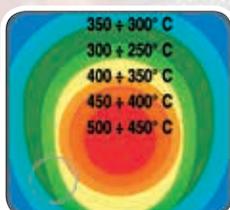
Cocciones con fuego indirecto (sobre cacerola) de diferentes tipos de alimentos, salsas, estofados gracias a las zonas isotérmicas diferenciadas (desde los 500° hasta los 250°C).

## RENDIMIENTOS

- Plancha de acero 16 Mo.5 satinado, resistente a la oxidación y óptimo para el intercambio térmico, calentada por un QUEMADOR central a gas de 12 kW. Gracias a las nervaduras radiales la plancha genera zonas isotérmicas diferenciadas que degradan desde el centro (500°C) hacia los bordes (250°C).
- La utilización de innovadores controles termostáticos activos permite AHORRAr energía con la consiguiente disminución de calor en el ambiente de trabajo.
- Máxima UNIFORMIDAD de temperatura y mantenimiento térmico gracias al espesor de 15 mm de la plancha.

## LIMPIEZA

- En todo el perímetro exterior amplios radios de diseño higiénico permiten realizar una limpieza fácil del equipamiento al final del servicio.



Registro de las temperaturas en el modelo gas.

## // TODOPLANCHA ELÉCTRICO

Innovador el sistema de control para los modelos eléctricos que permite trabajar con tres diferentes potencias de funcionamiento (K-Tronic), cuidando los costos de utilización.

**SE OBTIENEN AHORROS DEL 10 AL 30 %  
SOBRE LOS COSTOS ENERGÉTICOS**

# // INDUCCIÓN

## UTILIZACIÓN

Indicada para todas las cocciones en ollas adecuadas para la inducción o con fondo en acero inoxidable. No es posible utilizar recipientes con fondo de aluminio, vidrio o terracota.

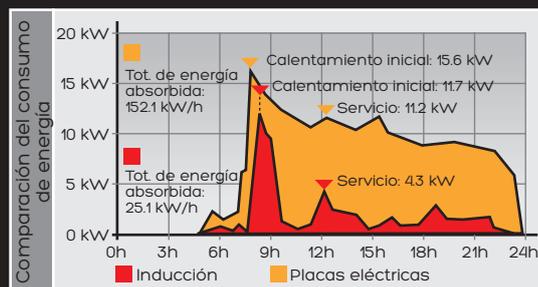
## RENDIMIENTOS

- El plano de cocción a inducción funciona con la corriente eléctrica: un inductor genera un campo magnético que pone en movimiento las moléculas de metal contenidas en la olla. La energía producida se transmite a las ollas con 10 niveles posibles de regulación y cocina el contenido.
- Se encuentran disponibles modelos de 5 ó 7 kW zona completa de calentamiento. La RAPIDEZ de RESPUESTA está garantizada por la potencia de salida en función del recipiente de cocción.
- ES BAJÍSIMA la irradiación de calor en el ambiente dado que toda la potencia se reparte sobre el fondo de la cacerola y por lo tanto no existen peligros de quemaduras al contacto con el plano que se mantiene frío.
- Retirando el recipiente se interrumpe la erogación de calor.

## LIMPIEZA

Se garantiza la máxima limpieza gracias a la vitrocerámica completamente lisa y hermética.

	Placas eléctricas	Inducción
Energía diaria necesaria	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Ahorro	Ganancia (euros)
por día	127 kW/h	8,89
por mes (30 ds)	3810 kW/h	266,70
por año (365 ds)	45720 kW/h	<b>3200,40</b>



**AHORRO ENERGÉTICO:**  
de un 50% a un 80% respecto a las placas eléctricas tradicionales.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

// FRY-TOP ENERGY SAVING

La utilización de sistemas de combustión multielemento Mce (quemadores de tres ramas de llama), garantiza una mejor distribución térmica sobre la superficie de cocción. Gracias al sistema Mce se garantiza la correcta uniformidad térmica y la utilización de toda la superficie de cocción disponible.

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

# // FRY-TOP

## UTILIZACIÓN

Diseñados para cocinar a la plancha diferentes tipologías de alimentos sin absorción de los líquidos (gracias al material) y por lo tanto conmixión de sabores. Según el tipo de alimento se aconsejan los siguientes materiales:

1 - COMPOUND 12 mm FE510D + AISI 316L (temperatura máx para el modelo eléctrico 270°C, para el modelo a gas 340°C) para carne, pescado y verduras. Características: buen intercambio de calor, baja emisión en el ambiente y mantiene el brillo de la plancha con el paso del tiempo.

2 - ACERO DULCE FE510D (temperatura máx para el modelo eléctrico 270°C, para el modelo a gas 340°C) para carne y verduras. Características: óptimo intercambio de calor y rapidez de cocción.

3 - CROMO (temperatura máx para el modelo eléctrico 280°C, para el modelo a gas 270°C) para pescado, quesos y huevos. Características: mantenimiento/difusión del calor a nivel de la plancha y conservación del brillo de la plancha en el tiempo.

## RENDIMIENTOS

- Plancha de cocción ENCASTRADA con capacidad para líquidos, adecuada para cocciones en inmersión.
- Máxima UNIFORMIDAD de temperatura sobre la placa dependiendo de la uniforme distribución de potencia sobre la superficie útil gracias a los quemadores de tres ramas de llama, diseñados internamente, y al control termoestático de la potencia (sensores de control térmico debajo de la plancha).
- Máxima potencia gracias al RENDIMIENTO W/Dm<sup>2</sup> superior en un 13% al promedio de la competencia.
- Encendido de los quemadores mediante LECTRÓNICA a tren de chispas.

## LIMPIEZA

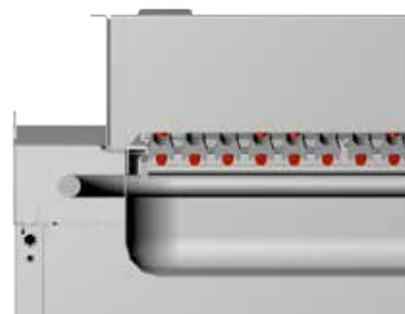
- Plano MOLDEADO, PATENTADO con diseño higiénico, con pendiente para recoger líquidos y descarga.
- Descarga en cubetas gastronorm debajo del plano o transportable a descarga fija en red.



## // MODELOS ELÉCTRICOS

Gracias al innovador sistema de contacto, los consumos están reducidos a sólo 11 kW de potencia instalada

(20% menos respecto a la oferta de la competencia).



# // PARRILLA

## UTILIZACIÓN

Ideal para cocinar carne, pescado, verduras con un resultado gastronómico especial gracias a la suma de los efectos de la cocción por contacto (parrilla) y irradiación (piedras cerámicas). Además, las azulejos en cerámica refractaria tienen una forma especial, troncocónica, para reducir el incendio de las grasas fundidas durante la cocción.

## RENDIMIENTOS

- El funcionamiento de la parrilla de piedra cerámica GAS, consiste en calentar mediante el quemador de tres ramas de llama, 18 kW de potencia, los azulejos de piedra cerámica ubicadas en el interior de los soportes en acero inoxidable. Sobre ellos se ubica la parrilla de cocción en hierro fundido. La cocción se realiza entonces por IRRADIACIÓN y CONTACTO, aumentando la productividad a paridad de consumo energético empleado.
- Las parrillas de cocción en el modelo ELÉCTRICO están apoyadas sobre las resistencias, garantizando de este modo tiempos reducidos de aumento de temperatura y mantenimiento térmico. El sistema CONTACT garantiza una óptima transferencia del calor desde el elemento calentador a la parrilla de cocción evitando inútiles derroches de energía en el ambiente.
- La utilización de la parrilla eléctrica se realiza con AGUA debajo del plano de cocción para la eliminación de los humos y la recogida de las grasas.

## LIMPIEZA/HIGIENE

- La parrilla de cocción es reclinable para facilitar el drenaje de las grasas que son transportadas hacia el cajón de fondo.
- Las partes para lavar, parrilla, azulejos y quemador, son completamente extraíbles sin tener que usar herramientas. El grupo resistencias se eleva para una completa y eficaz limpieza del depósito que se encuentra debajo.



# // COCEDOR DE PASTA

## UTILIZACIÓN

El cocedor de pasta puede ser utilizado para la cocción de pasta y arroz o para verduras hervidas (usando cubetas Gastronorm h = 65/100 mm), huevos etc.

## RENDIMIENTOS

- Cuba de cocción, estampada, realizada en acero inoxidable AISI 316L, de 15/10 mm de espesor, con garantía de indeformabilidad en el tiempo.
- Encendido electrónico con tren de chispas sobre la llama piloto, elevados rendimientos garantizados por una cámara de combustión que se desarrolla debajo y alrededor de la cuba, hasta el nivel mínimo del agua.

**Rendimiento W/I un 15% superior al promedio de la competencia.**

- Presostato automático, parada a nivel máximo y a nivel mín., para evitar funcionamientos en "vacío" de la máquina.

## LIMPIEZA

Plano con expansión provisto de borde higiénico realizado h > 4 mm recomendado por la normativa UNI-EN 1672-2.

# // FREIDORAS

## UTILIZACIÓN

Fritura lenta, de 130 a 140°C, para verduras crudas, pescados o carne.  
Fritura superficial a 150°C para empanados (verduras y pescados).  
Fritura instantánea a 190°C con formación de crosta exterior para patatas.

## RENDIMIENTOS

- Disponibilidad de modelos eléctricos o a gas, con tubos de humo en cuba.
- Rendimiento W/l un 18% superior a los principales competidores.
- Productividad hasta 30 Kg de patatas/hora (prueba AGA) gracias a la potencia de 811 W/l.
- Ficha de control electrónica para la gestión de programas de fritura, alarmas HACCP, melting.

## LIMPIEZA/HIGIENE

- Resistencias basculantes en el modelo eléctrico a 90° por una limpieza rápida.
- Descarga en seguridad del aceite que llega externamente al compartimiento que se encuentra debajo, gracias a un tubo de prolongación.

Este sistema agiliza la filtración evitando un deterioro del aceite.



Cuba con tubos de humo.



Resistencias basculantes en el modelo eléctrico.

MODELO	PRODUCTIVIDAD DE PATATAS FRITAS*
06WFR3GD	13 kg/h
04WFR3ED	15 kg/h
10WFR4GD	26 kg/h
08WFR4ED	30 kg/h

\* según la normativa aGa





40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



FUEGOS ABIERTOS



04WFAAV  
KW 17



TODOPLANCHAS



VITROCERÁMICA



04WVT1IV  
KW 10  
04WVT2IV  
KW 14



04WVT3RV  
KW 6,8



04WPE4V  
KW 8



COCEDOR DE PASTA



04WCP1EM  
KW 12



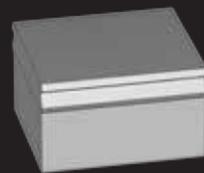
06WCP1GM  
KW 14



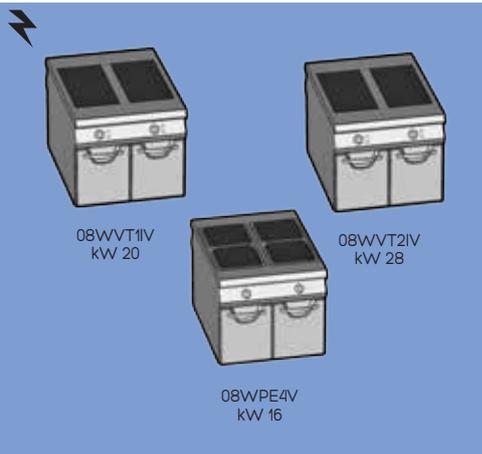
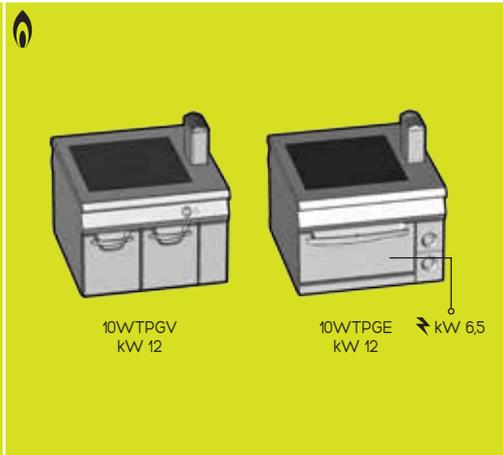
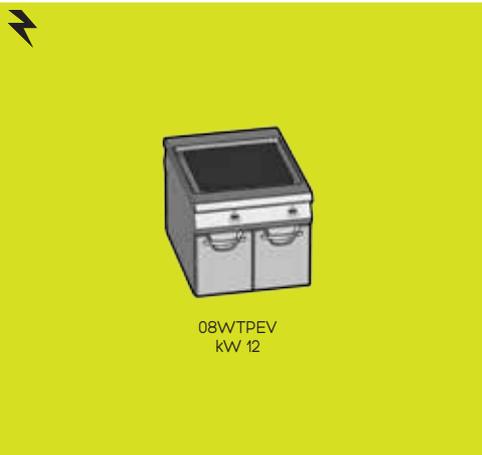
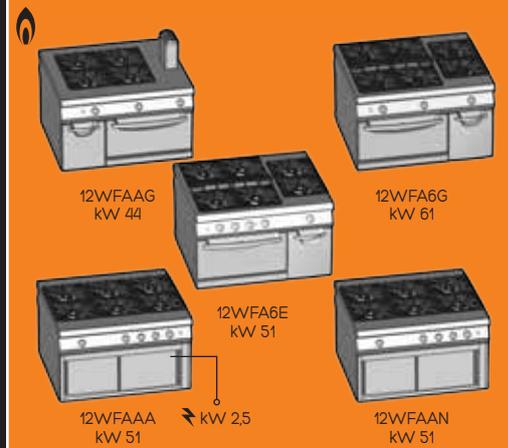
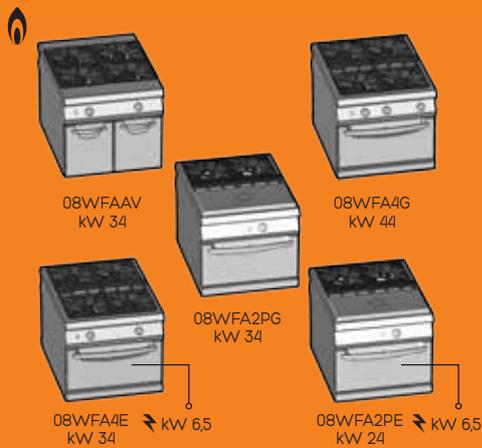
80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm



# OMEGA //

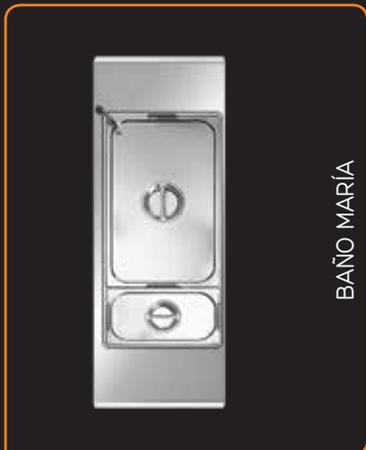
CONFIGURADOR



20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAÑO MARÍA



FRY-TOP · PARRILLAS · SARTENES



FREIDORAS



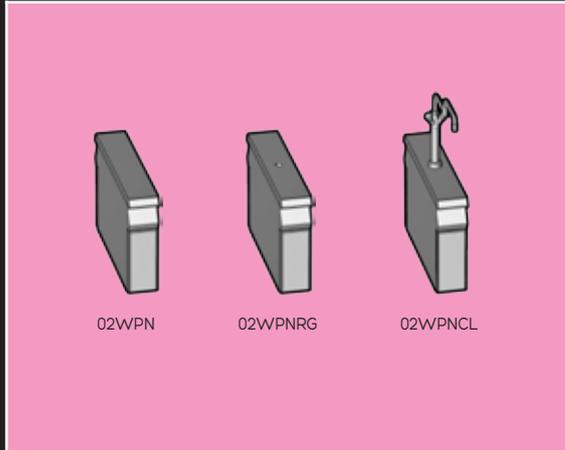
NEUTROS



04WBMEV  
kW 3



04WFR3ED  
kW 7,3



02WPN

02WPNRG

02WPNCL



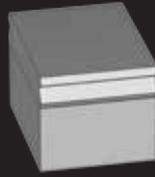
04WPNV

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

Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



Supporting your success

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

7900477-2

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



DISEÑO IGIEENICO CERTIFICATO  
UNI EN 1672-2 - CERT. n° 1857  
UNI 8421 - CERT. n° 1865