



Vitrine refrigerate

# Empire 360° // STYLE AND TECHNOLOGY



# Empire//

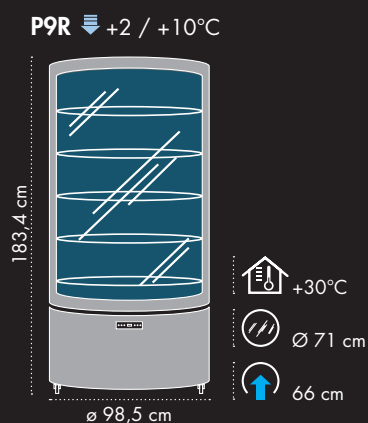
## TENTAZIONE A 360°

La forma totalmente cilindrica, i materiali ed il design curato in ogni dettaglio la rendono un oggetto dallo stile inimitabile, spazio ideale per la massima creatività.

Elegante ed innovativa, garantisce un perfetto utilizzo dello spazio: al centro di una sala per tentare a 360° oppure agli angoli per conquistare da ogni prospettiva.

### CARATTERISTICHE

- Struttura inferiore in **acciaio speciale anti-impronta** incorporante le ruote piroettanti e l'evaporatore.
- Vano espositivo in vetro camera temprato, esterno serigrafato, maniglia integrata a tutt'altezza con sistema soft di fermo-porta e guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Illuminazione interna tramite barre LED.
- 5 RIPIANI IN VETRO ROTANTI per la massima praticità e flessibilità di utilizzo, con sostegni posteriori e anteriori su cremagliere in acciaio inox AISI 304.
- Raffreddamento ventilato per favorire la circolazione dell'aria, non diretta sull'alimento.
- Sbrinamento automatico ad aria ed evaporazione automatica della condensa.
- Pannello comandi di colore nero dotato di **SCHEDA ELETTRONICA CON TASTI CAPACITIVI ED ALLARMI HACCP**.
- Gas refrigerante utilizzato R404A.



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 15 kg di carico massimo per ogni ripiano.

# Empire //

## COOL IN ACTION

Design accattivante, esclusivo e curato in ogni minimo dettaglio, studiato con il prestigioso designer **MASSIMOMUSSAPI®** per Empire, una ricca gamma di vetrine refrigerate per rispondere alle esigenze di esporre in modo chiaro, luminoso e funzionale.

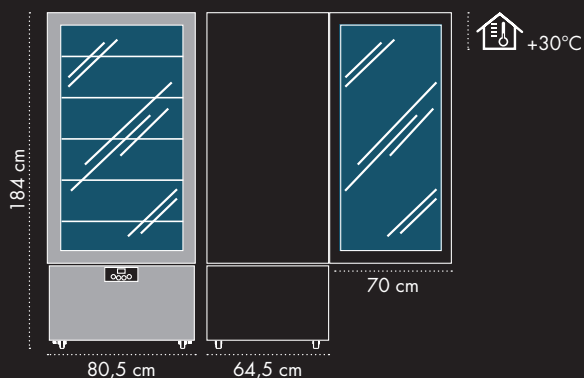
Sistemi di refrigerazione studiati per adattarsi alla perfezione alle diverse necessità di temperature ed assicurare il **MASSIMO DELLE PRESTAZIONI** per ogni tipologia di prodotto esposto; il posizionamento dei ripiani, il sistema di fermo - porta e la scheda comandi elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP sono espressione di qualità e funzionalità, curate fin nei minimi dettagli per **UNA VETRINA DI ULTIMA GENERAZIONE**.

### CARATTERISTICHE

- Struttura inferiore in **acciaio speciale anti-impronta** incorporante le ruote e l'evaporatore; per modello D8Q l'evaporatore è posizionato sul cielo; per modello G8Q griglie evaporanti.
- Vano espositivo in vetro camera temprato, esterno serigrafato, maniglia integrata a tutt'altezza con sistema soft di fermo-porta e guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Illuminazione interna tramite barre LED.
- Ripiani in vetro, per la massima praticità e flessibilità di utilizzo, con sostegni posteriori e anteriori su cremagliere in acciaio inox AISI 304; per il modello G8Q griglie e un ripiano di appoggio.
- Raffreddamento ventilato per favorire la circolazione dell'aria, non diretto sull'alimento; raffreddamento statico per il modello G8Q.
- Sbrinatorio automatico ad aria per modelli P8Q/C8Q, automatico a gas caldo per modelli D8Q, manuale per modello G8Q; evaporazione automatica della condensa.
- Regolazione dell'umidità relativa con umidostato per modello C8Q, specifico per cioccolateria e pralineria.
- Pannello comandi dotato di **SCHEDA ELETTRONICA E ALLARMI HACCP**.
- Gas refrigerante utilizzato R404A.

**P8Q** ⇓ +2 / +10°C   **D8Q** ⇓ -22 / +5°C

**G8Q** ⇓ -25 / -15°C   **C8Q** ⇓ +14 / +16°C



**G8Q**



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 12 kg di carico massimo per ogni ripiano.







# Empire //

## BLACK & WHITE

La gamma si amplia con nuove proposte di colori. Medesime caratteristiche costruttive di Empire, con le specifiche qui sotto elencate.

### • VERSIONI ...L

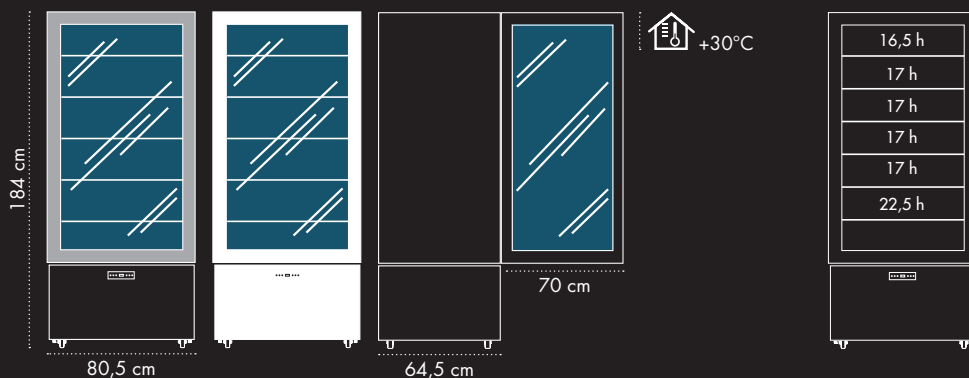
- Struttura inferiore con **serigrafia di colore nero**.
- Illuminazione tramite barre LED AD ALTA LUMINOSITÀ ANCHE SUL CIELO DEL VANO ESPOSITIVO.
- Pannello comandi con SCHEDA ELETTRONICA, TASTI CAPACITIVI E ALLARMI HACCP.

### • VERSIONE ...V

- Struttura inferiore in **vetro di colore bianco extra chiaro**.
- Vano espositivo con esterno SERIGRAFATO BIANCO
- Illuminazione tramite barre LED AD ALTA LUMINOSITÀ ANCHE SUL CIELO DEL VANO ESPOSITIVO.
- Pannello comandi integrato alla struttura, con SCHEDA ELETTRONICA, TASTI CAPACITIVI E ALLARMI HACCP.

**P8QL/V** ⇓ +2 / +10°C    **D8QL/V** ⇓ -22 / +5°C

**G8QL/V** ⇓ -25 / -15°C    **C8QL/V** ⇓ +14 / +16°C



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 12 kg di carico massimo per ogni ripiano.

# Empire DOUBLE // FREE-STANDING





# Empire //

## DOUBLE

EMPIRE DOUBLE risponde alle nuove esigenze di arredo elegante, raffinato e di consumo.

Grazie al VANO ESPOSITIVO COMPLETAMENTE IN VETRO CAMERA TEMPRATO, all'innovativo sistema di sostegno dei ripiani ed all'illuminazione a LED, EMPIRE DOUBLE È ESPRESSIONE DI LUCE E MASSIMA VISIBILITÀ DEL CONTENUTO.

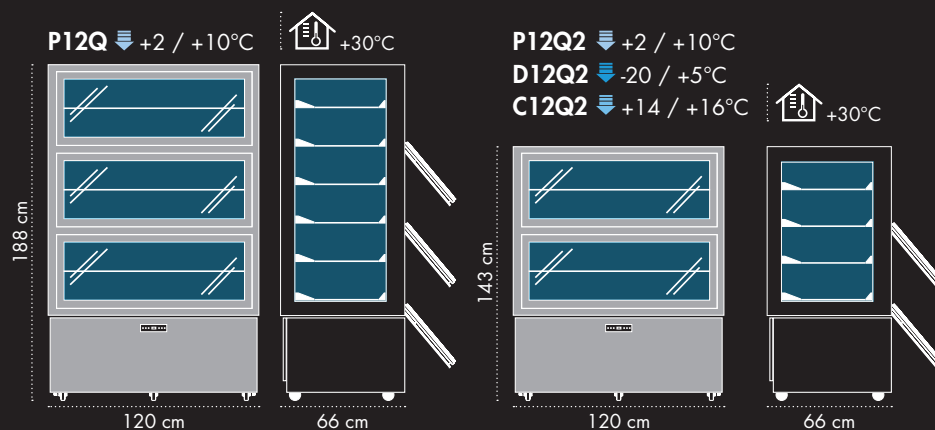
La flessibilità di installazione e le dimensioni, magistralmente studiate, permettono di esporre in totale libertà moltiplicando lo spazio disponibile!

Disponibili in due versioni, da incasso e auto-portante, le vetrine Empire

Double dispongono del **sistema Softmotion** per l'apertura pneumatica a ribalta delle ante che riduce i consumi energetici, aumenta la flessibilità di utilizzo e valorizza il prodotto esposto.

### CARATTERISTICHE

- Struttura inferiore in **acciaio speciale anti-impronta** incorporante le ruote e l'evaporatore.
- Vano espositivo in vetro camera temprato, esterno serigrafato.
- Sistema SOFTMOTION per l'apertura pneumatica a ribalta delle ante favorisce l'apertura delle porte e le accompagna nella chiusura.
- Illuminazione interna tramite barre LED.
- Ripiani di appoggio in vetro temprato posti su cremagliera in acciaio inox AISI304.
- Raffreddamento ventilato per favorire la circolazione dell'aria, non diretta sull'alimento.
- Sbrinamento automatico ad aria per modelli P12Q../C12Q., automatico a gas caldo per modelli D12Q.;
- evaporazione automatica della condensa.
- Regolazione dell'umidità relativa con umidostato per modello C12Q, specifico per cioccolateria e pralineria.
- Pannello comandi in vetro nero CON SCHEDA ELETTRONICA, TASTI CAPACITIVI ED ALLARMI HACCP.
- Gas refrigerante utilizzato R404A.



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 20 kg di carico massimo per ogni ripiano.

# Empire //

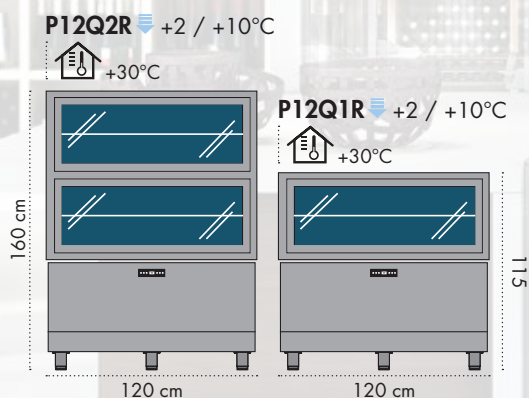
## DOUBLE

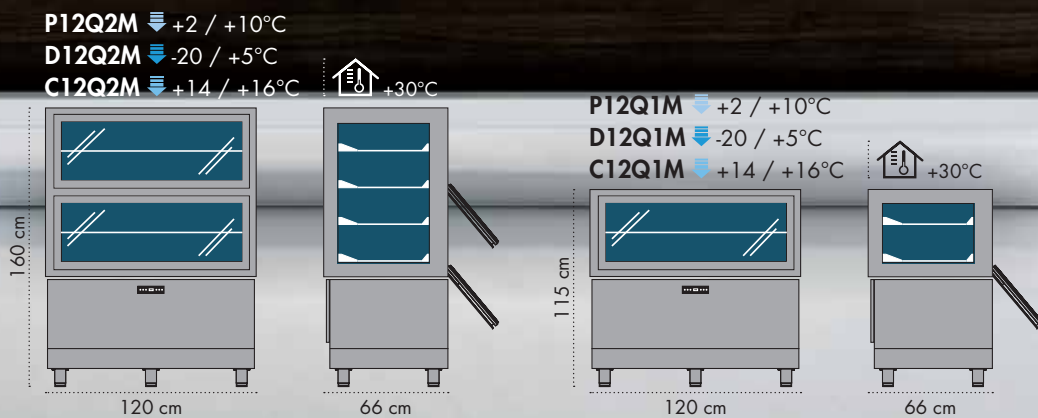
Empire Double Built-in è nata per permettere di ARREDARE IN MODO UNICO E CON STILE OGNI AMBIENTE. I suoi moduli da incasso offrono la MASSIMA VERSATILITÀ nella progettazione di un locale.

Le caratteristiche della gamma Empire Double, unite alla progettazione speciale del vano inferiore, permettono ai singoli modelli di essere **completamente personalizzati**.

Medesime caratteristiche di Empire Double, i modelli da incasso si contraddistinguono per:

- STRUTTURA INFERIORE PRIVA DI PANNELLATURA LATERALE E POSTERIORE; PIEDI REGOLABILI IN ALTEZZA.
- DISPONIBILI CON MOTORE INTEGRATO O PREDISPOSTE PER FUNZIONAMENTO REMOTO (modelli P..R).





• Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore;  
 • 20 kg di carico massimo per ogni ripiano.

Empire DOUBLE // BUILT-IN

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.



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

7900564-1

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