



Vitrines réfrigérées

Empire //

COOL IN ACTION

Un design fascinant, exclusif et soigné dans le moindre détail. Une esthétique étudiée avec le prestigieux designer **MASSIMOMUSSAPI®** qui fait d'Empire la vitrine verticale réfrigérée parfaite pour répondre aux exigences d'exposition de façon claire, lumineuse et fonctionnelle.

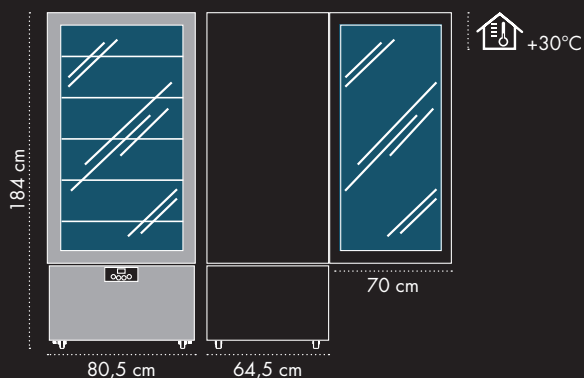
Systèmes de réfrigération des différents modèles étudiés pour s'adapter à tous types de produits destinés à être exposés, afin d'offrir LES MEILLEURES PERFORMANCES; le système ingénieux de positionnement des étagères, la fermeture de la porte et le contrôle par carte électronique avec gestion des alarmes HACCP sont expression de qualité et fonctionnalité pour UNE VITRINE DERNIERE GENERATION.

CARACTERISTIQUES

- Structure inférieure en **acier spécial antiempreintes** qui cache les roulettes et l'évaporateur; pour modèle D8Q évaporateur positionné sur le ciel; modèle G8Q avec grilles évaporantes.
- Enceinte expositive complètement en verre trempé, avec sérigraphie extérieure, poignée intégrée "invisible" sur toute la hauteur de la porte et système soft de fermeture, joint magnétique facilement démontable.
- Éclairage intérieure par barres à LEDS.
- Étagères en verre pour une flexibilité d'utilisation maximum et espace d'exposition idéal, avec supports postérieurs et frontales sur crémaillères en acier inox AISI 304; modèle G8Q grilles et une étagère d'appui.
- Refroidissement intérieur ventilé, qui permet une distribution uniforme à l'intérieur de l'enceinte de conservation et pas directement sur l'aliment; refroidissement statique pour modèle G8Q.
- Dégivrage automatique par air pour modèles P8Q/C8Q, automatique par gaz chaud pour modèle D8Q, manuel pour modèle G8Q; évaporation automatique des condensats.
- Contrôle de l'humidité relative avec hygrostat pour modèle C8Q, spécifique pour le chocolat et les pralines.
- Tableau des commandes doté de CARTE ELECTRONIQUE AVEC GESTION DES ALARMES HACCP.
- Fluide réfrigérant utilisé R404A.

P8Q ⇓ +2 / +10°C **D8Q** ⇓ -22 / +5°C

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



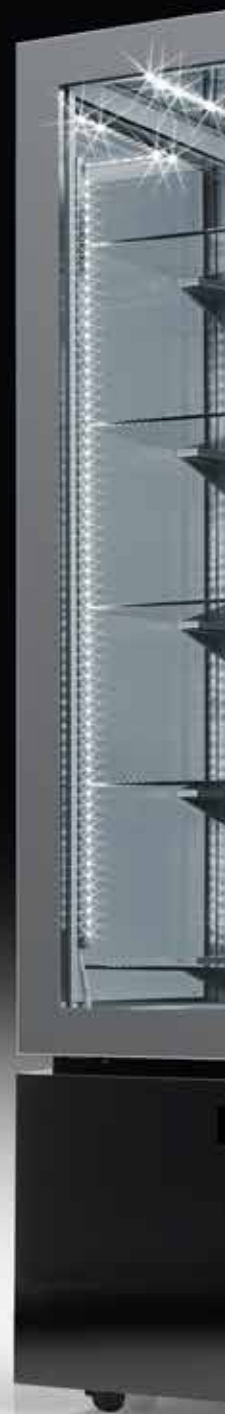
G8Q

16,5 h
17 h
17 h
17 h
17 h
22,5 h

Installation autorisée à une altitude maximum de 800 mt au dessus du niveau de la mer; pour les installations à une altitude supérieure, contactez le fabricant. Charge maximum par étagère: 12 kg.







Empire //

BLACK & WHITE

La gamme se développe avec de nouvelles propositions de coloris. Mêmes caractéristiques de construction de Empire, avec les spécifications ci-dessous.

• VERSIONS ...L

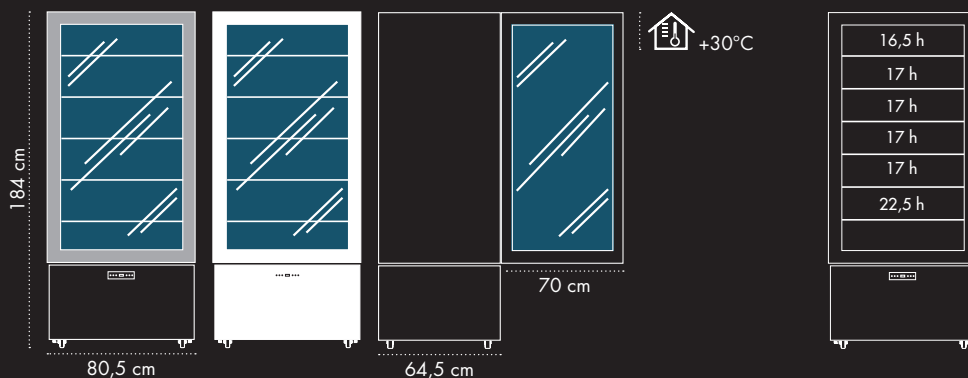
- Structure inférieure avec **sérigraphie de coloris noir**.
- Éclairage avec barres à LED HAUTE LUMINOSITE AUSSI SUR LE CIEL INTERIEUR DU COMPARTIMENT D'EXPOSITION.
- Tableau des commandes doté de CARTE ELECTRONIQUE A TOUCHES CAPACITIVES AVEC GESTION DES ALARMES HACCP.

• VERSIONS ...V

- Structure inférieure en **verre de coloris blanc extra clair**.
- Enceinte expositive avec SERIGRAPHIE DE COLORIS BLANC.
- Éclairage avec barres à LED HAUTE LUMINOSITE AUSSI SUR LE CIEL INTERIEUR DU COMPARTIMENT D'EXPOSITION.
- Tableau des commandes intégré dans la structure, doté de CARTE ELECTRONIQUE A TOUCHES CAPACITIVES AVEC GESTION DES ALARMES HACCP.

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

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



Installation autorisée à une altitude maximum de 800 mt au dessus du niveau de la mer; pour les installations à une altitude supérieure, contactez le fabricant. Charge maximum par étagère: 12 kg.

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".



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

7900566-1

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