ICON9000

ANGELO PO

“Diseño único y atemporal, inspirado en la observación del espacio.”

ICON9000

“La solución «todo en uno»”

Prepare & Cook.

Mayor rapidez de preparación y cocción gracias a las columnas multifuncionales equipadas con luces led, los recipientes gastronorm, la rejilla de apoyo para cacerolas, las tomas eléctricas e hidráulicas y los módulos de cocción de grandes prestaciones.

Cook & Hold.

Cocina tus platos con antelación y mantenlos en perfectas condiciones hasta el momento de servir, gracias al horno pluriventilado y a los equipos de cocción.
Los comensales quedarán satisfechos con la calidad y la rapidez del servicio.

Cook & Serve.

Emplatar, dar los últimos toques y servir cómodamente y en poco tiempo, con todo al alcance de la mano.
Organiza tu ICON9000 de acuerdo con las necesidades de la brigada gracias a los módulos cerrados o abiertos, neutros, calientes o refrigerados.

Cook & Chill.

Con ICON9000, organiza la cocina y ahorra tiempo: mediante la técnica de Cook&Chill, es posible cocinar, abatir la temperatura y regenerar alimentos para planificar con precisión las existencias y lograr una calidad gastronómica inigualable.

“La ampliación del espacio es un valor añadido”

ICON9000

ICON9000 es el único sistema de cocción modular que optimiza el aprovechamiento de tu espacio, gracias a su extraordinaria componibilidad: combina los tradicionales módulos yuxtapuestos en horizontal con elementos multifuncionales situados por encima y por debajo de la superficie de cocción, para volver más habitable y productiva la cocina.

“Para nosotros, el bienestar en la cocina desde siempre es una prioridad”

CHEF **COMFORT-PRO**

Mejora la calidad y el bienestar en el ámbito de trabajo delante de los aparatos.

ICON9000 cuenta con el innovador sistema Chef Comfort-Pro, que crea una barrera invisible entre la zona de cocción y el chef. El Chef Comfort-Pro reduce el calor procedente de los aparatos y crea un entorno más agradable. Al mismo tiempo, empuja eficazmente los humos y los malos olores hacia la campana, perfeccionando el funcionamiento de la aspiración y evitando que el espacio se caliente excesivamente, con el consiguiente derroche de energía.
Chef Comfort-Pro se puede orientar y la salida de aire se puede graduar (tres velocidades) de manera que se pueda dirigir el flujo de acuerdo con las necesidades.

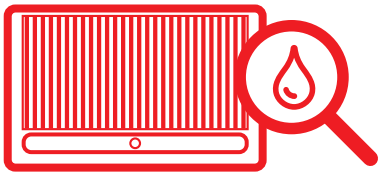
“Todo al alcance del chef”

COLUMNAS **MULTIFUNCIONALES** EQUIPADAS

Más espacio y ergonomía para obtener la máxima funcionalidad

Extraordinaria componibilidad, en horizontal y en vertical gracias a: luces led que iluminan perfectamente la superficie de trabajo; recipientes gastronorm, para tener los condimentos al alcance de la mano; tomas eléctricas e hidráulicas para la preparación.

“Grandes prestaciones al servicio de la calidad de cocción”



PARRILLA CON **NANOTECNOLOGÍAS**

Favorece el escurrimiento de las grasas para facilitar la limpieza y obtener una cocción perfecta.

Parrillas de cocción de hierro fundido con tratamiento superficial nanotecnológico que aumenta hasta un 8%* el escurrido de la grasa de cocción. En la versión de gas, el nuevo perfil de la parrilla favorece el drenaje de las grasas hacia el punto de recogida frontal. La parrilla, la cerámica y el quemador se extraen por completo fácilmente y son lavables.

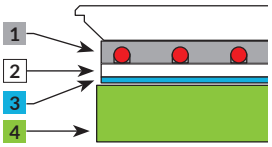
* con respecto al modelo anterior

“Tecnología en función del rendimiento y la eficiencia”

SISTEMA **COOKING-PRO**

MAYOR transmisión de calor (+11 %), estabilidad de las temperaturas (-27 % oscilaciones en torno al set point). MENOR tiempo para alcanzar el set point (-18 %), pérdida de peso de los productos, cantidad de energía empleada (+11 % de rendimiento)* gracias a las resistencias englobadas dentro de un innovador material multiestrato.

Facilidad de lavado gracias a la función Easy-Wash, que pone la superficie de cocción a 75 °C de temperatura y permite realizar el lavado de forma eficaz, con poquísima agua y detergente.



Material multiestrato del fry-top y las sartenes eléctricas

1) Resistencias insertadas en el aluminio
2) Aislante de fibra cerámica
3) Acero inoxidable AISI 441
4) Aislante de lana de roca

Energy saving

Consumo reducido hasta el 20%*

Máxima facilidad de limpieza e higiene

-25 % de tiempo dedicado a la limpieza

Uniformidad de cocción

Distribución homogénea del calor en toda la plancha +24 %*

* con respecto al modelo anterior de fry-top eléctrico

Aumenta la productividad

Con los fry-tops de 1200 mm

Mandos separados para cada zona de cocción de 40 cm

“Higiene es sinónimo de seguridad”

DISEÑO HIGIÉNICO **CERTIFICADO**

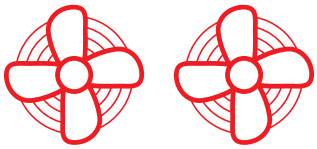
Tiempo de limpieza reducido y menor uso de productos químicos

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

Regulation (EC) No 1935/2004

CERTIFICACIÓN CSQA DE DISEÑO HIGIÉNICO
Los equipos de cocción Angelo Po son los únicos del mercado que han conseguido la certificación de diseño higiénico; gracias a sus características proyectivas y de construcción garantizan una fácil limpieza y una correcta esterilización.
ICON9000 está en línea con el estándar IPX5 (protección contra los chorros de agua).

“Ciertos tipos de cocción necesitan uniformidad absoluta”



HORNO **PLURIVENTILADO**

Doble ventilador para asegurar mejores prestaciones y una excelente uniformidad en la cocción.

TOP 3 mm

HEAVY DUTY

Manillas y mandos metálicos.
Para quien necesita extrema robustez, es posible elegir superficies de acero de 3 mm.

FUEGOS ABIERTOS

Potencia de 10 y 7 kW con quemadores de doble corona (130 y 110 mm de diámetro) y 4 kW monocorona para obtener la máxima eficiencia, así como uniformidad de distribución e intercambio térmico.
Protección de goma debajo de los mandos para impedir la penetración de agua. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables. Testigo para el quemador, protegido contra golpes accidentales y en posición elevada para evitar que el sistema entre en contacto con líquidos. Tubo Venturi del quemador con geometría innovadora que garantiza una combustión óptima y salvaguarda el inyector de la obstrucción. El material utilizado para fabricar el quemador - hierro fundido esmaltado RAAF (resistente a ácidos, álcalis y al fuego) - funciona como reserva de energía térmica, mejorando un 15 % el rendimiento del quemador. Los soportes del quemador tienen un revestimiento cerámico que facilita la extracción del quemador y su limpieza. Junto con la inclinación especial de la llama, el quemador de doble corona garantiza mayor uniformidad y distribución térmica en el fondo de las ollas, incluso las de gran tamaño. Se evitan de este modo las acumulaciones de calor en un solo punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

PLACA MULTI-FUNCIÓN

Flexiplate responde a las necesidades de cocción multifunción de las cocinas profesionales modernas, en las que es cada vez más importante concentrar muchos tipos de cocción en un espacio reducido.
La placa de cocción de acero inoxidable AISI 430, pulido, espesor 15 mm, es adecuada tanto para la cocción directa como para la indirecta con ollas / cazuelas.
4 zonas de cocción independientes, graduable de 110°C a 360°C.
Flexiplate es sinónimo de multifuncionalidad y flexibilidad.
El calentamiento se realiza mediante resistencias cobresoldadas que garantizan un aumento rápido de la temperatura y una mayor eficiencia.

TODAPLANCHA

ELÉCTRICA
Cuatro zonas independientes de control, con regulación manual y predisposición para reducción de pico. Superficie. Plancha lisa especial a prueba de arañazos (12 mm), con gran dureza superficial.

GAS
Cocciones a fuego indirecto (en recipiente) de diferentes tipos de alimentos, salsas y guisos. Plancha de gran espesor de hierro fundido, con disco central extraíble, calentada mediante quemador central de gas de 12,5 kW para obtener mejor eficiencia térmica. Gracias a las nervaduras radiales, la plancha crea zonas isotérmicas diferenciadas en las que la temperatura disminuye progresivamente desde el centro hacia los bordes.
Al retirar el disco central (útil para wok), es posible calentar la olla directamente en contacto con la llama del quemador.

PLACAS ELÉCTRICAS

Placas de cocción estancas a los líquidos, dotadas de dispositivo de protección térmica. Las placas eléctricas de forma cuadrada son de hierro fundido y están dotadas de un dispositivo de seguridad termostático interno que evita el sobrecalentamiento causado por el funcionamiento en vacío. Cada placa de 4 kW con superficie útil de calentamiento de 8,7 dm² se acciona mediante un conmutador de 5 posiciones.

INDUCCIÓN

Disponible en versiones con zonas individuales, zona completa y wok, con 10 niveles de regulación posibles.
Superficie de cocción de vitrocerámica de 6 mm de grosor.
Mayor seguridad en la zona de trabajo, garantizada mediante tres sensores situados debajo de la vitrocerámica, para evitar un funcionamiento indebido.

La rapidez de respuesta está asegurada por la potencia suministrada en función del recipiente de cocción, lo que aumenta la velocidad del servicio. Bajísima irradiación de calor en el ambiente y mayor comodidad para el usuario, dado que toda la potencia y el calor se reparten en el fondo de la olla. La vitrocerámica completamente lisa y estanca garantiza la máxima facilidad de limpieza.

Ahorro de energía: hasta el 80 % en comparación con las placas eléctricas tradicionales.

MARMITA

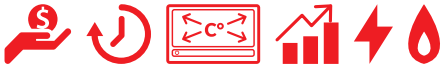
Apta para todas las cocciones en inmersión. El modelo con calentamiento directo se aconseja para fondos oscuros, sopas y caldos. El modelo con calentamiento indirecto (cámara intermedia con agua) está indicado para mermeladas, salsas y productos que no precisan ser mezclados continuamente. La cuba de cocción tiene el fondo de acero AISI 316L para protegerla contra la oxidación causada por un uso intenso en contacto con agua y sal. La superficie de trabajo estampada incluye el recipiente de cocción realizado con fondo pulido y paredes satinadas para facilitar su limpieza. La bisagra de gran resistencia garantiza la apertura y el posicionamiento correctos de la tapa de cierre de la marmita.

En la versión de gas, el calentamiento se realiza mediante baterías de quemadores tubulares inoxidables, independientes, dotados de llave de paso para el gas, testigo y termopar.
El encendido es electrónico con tren de chispas.

FRY-TOP

Plancha de cocción embutida, estanca a los líquidos de cocción, para un uso más higiénico del producto. Superficie de trabajo estampada, con desnivel para recoger y descargar los líquidos. Descarga en cubetas debajo de la superficie de trabajo predispuesta en un soporte especial donde es posible montar el kit de lavado del fry-top. Según el tipo de alimento se aconsejan los siguientes materiales:

- Compound para carne, pescado y verduras. Características: buen intercambio de calor; baja emisión al ambiente.
- Acero dulce (*) para carne y verduras. Características: óptimo intercambio de calor y rapidez de cocción.
- Cromo para pescado, quesos y huevos. Características: mantenimiento/difusión del calor al nivel de la plancha; el brillo de la plancha se mantiene con el paso del tiempo.



ELÉCTRICO
Modelos eléctricos con el innovador sistema de realización COOKING-PRO y control de la temperatura mediante termostato (con sensores situados en el interior de la plancha) para evitar que la superficie de cocción se caliente excesivamente.

GAS
El empleo de sistemas de combustión multi-elemento MCE (quemadores de tres ramas de llama) y el control de la potencia mediante termostato (sensores de control térmico debajo de la plancha) aseguran una mejor distribución térmica por toda la superficie de cocción. Encendido de los quemadores mediante sistema electrónico con tren de chispas.

* Disponibles sólo para los países fuera de la Comunidad Europea.

HORNO

Para fuegos abiertos, placas eléctricas y todo-plancha, horno bajo encimera, de gas o eléctrico, estatico o pluriventilado, realizado con acero inoxidable AISI 430. El sistema de doble ventilador aumenta la uniformidad en la cámara con respecto a los hornos de un solo ventilador y duplica la productividad en comparación con la versión estática, gracias a la posibilidad de cocinar perfectamente varias bandejas por cada ciclo de cocción. Guías portabandejas desmontables de acero inoxidable que pueden colocarse en tres niveles. Puerta del horno aislada, de doble pared. Junta de goma en el frontal del horno. Capacidad para 3 × 2/1 GN. Encendido con tren de chispas en las versiones de gas.

ELEMENTOS NEUTROS

Elementos de relleno hechos de acero inoxidable AISI 304. Disponibles en varios tipos: solo encimeras neutras, elementos neutros con columna de agua, con o sin cajones, elemento con soporte para salamandra integrado, elementos de suelo con ducha extraíble o con tomas eléctricas, fregadero.

PARRILLA

Tratamiento superficial innovador con nanotecnologías (patente italiana en trámite) que facilita las operaciones de limpieza.

ELÉCTRICA
Gracias al innovador sistema por contacto, en el que las resistencias se apoyan directamente en la parrilla, donde encajan perfectamente, el consumo se ha reducido un 20 % con respecto a los productos disponibles actualmente en el mercado. Se garantizan de esta forma tiempos reducidos de aumento de temperatura y el mantenimiento térmico. La parrilla eléctrica se usa con agua debajo de la superficie de cocción para eliminar los humos y recoger las grasas. La humedad que crea la evaporación del agua mejora la cocción del alimento, haciendo que quede más tierno.
Presencia de grifo mecánico para controlar con mayor precisión la introducción de agua en la cuba de recogida de grasas. El grupo de resistencias se levanta para permitir la limpieza completa y eficaz de la cuba inferior.

GAS
El quemador, de dos ramas de llama, de 9 kW de potencia, calienta los azulejos de piedra cerámica ubicados en el interior de los soportes de acero inoxidable, sobre los cuales se coloca la parrilla de cocción de hierro fundido. La cocción se realiza por irradiación aumentando la productividad a paridad de consumo de energía empleado.
La forma alargada especial de las parrillas aumenta la uniformidad y la calidad de la cocción, además de favorecer el drenaje de las grasas hacia el punto de recogida frontal. Cubeta de recolección de residuos de cocción de profundidad completa situada debajo de cada quemador. Parrilla de cocción reclinable.
La parrilla, la cerámica y el quemador se extraen por completo fácilmente y son lavables.

BAÑO MARÍA

Cuba estampada dotada de amplios cantos redondeados y desnivel en el fondo para favorecer la descarga en el frontal, y soldadura en continuo a la superficie de trabajo con contención para los líquidos de condensación. Control de la temperatura con termostato de 30 a 90 °C y control de seguridad térmica para impedir el funcionamiento en seco. Descarga de agua en el frontal con mando de rotación para evitar la apertura accidental.

ELÉCTRICO
Aislamiento óptimo de la cámara de calentamiento situada debajo de la cuba con un 20 % más de rendimiento y hasta el 25 % de ahorro de energía con respecto al modelo anterior.

GAS
Control de funcionamiento garantizado con válvula termostática, testigo y termopar. Encendido electrónico con tren de chispas, con posibilidad de encendido manual.

COCEDOR DE PASTA

Para cocer pasta u otros alimentos en agua con cubetas gastronorm. Cuba de cocción, estampada, realizada en acero inoxidable AISI 316L, grosor 15/10 mm, con garantía de indeformabilidad con el paso del tiempo y de mayor resistencia a la corrosión causada por la sal. Presóstato automático, parada al nivel máx. y rellenado al nivel mín. (solo en el modelo high), para evitar el funcionamiento indebido cuando no se está vigilando la máquina. Disponible modelo con ajuste manual y encendido electrónico con tren de chispas en llama piloto. Rendimiento elevado garantizado por una cámara de combustión que se desarrolla debajo y alrededor de la cuba.
Rendimiento en W/l un 15 % superior a la media de los productos presentes en el mercado.

FREIDORA

Modelos de gas, con tubos quemador en la cuba o en forma de «V» (quemadores instalados externamente a la cuba) y eléctricos. Encendido directo de los quemadores de gas, controlado por sistema electrónico de ionización de llama o bien encendido electrónico con tren de chispas y llama piloto. La utilización del sistema de ionización de llama junto con un control termostático preciso garantiza el funcionamiento del aparato exclusivamente en el momento de necesidad real (reducción del derroche de energía y optimización del proceso de cocción), con un ahorro de energía de hasta 600 kW al año (60 m³ de gas) en comparación con las freidoras del grupo dotado de testigo. Tarjeta de control electrónica para controlar los programas de fritura, alarmas y función melting. Modelos con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y reintroducción automática directa en la cuba; descarga segura del aceite en la cubeta inferior específica, integrada en el compartimiento.

SARTÉN

Máquina multi-especialista apta para cocer salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite. Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado. Fondo de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 (para las cocciones más delicadas) o bien de compound de 12 mm de grosor, para combinar la máxima velocidad de calentamiento, la mejor difusión, la higiene más segura y la duración de la superficie. Elevación automática o manual e introducción de agua directamente en la cuba.

ELÉCTRICA
Sistema de realización COOKING-PRO y control de la temperatura mediante termostato con sensores situados en el interior de la plancha para evitar que la superficie de cocción se caliente excesivamente.

GAS
Gracias a dos quemadores especiales de seis ramas de llama y al elevado grosor del fondo de la cuba, se obtiene la máxima uniformidad de temperatura para garantizar cocciones homogéneas y gran ahorro energético. Encendido electrónico de los quemadores con tren de chispas en llama piloto. El sistema de modulación de la potencia permite racionalizar su suministro en función de las necesidades de la cocción, garantizando siempre la temperatura adecuada sin picos térmicos excesivos.

COMPARTIMIENTOS INFERIORES

COMPARTIMIENTOS NEUTROS
Disponibles en varias versiones: abierta, con puertas, con cajones o cajones profundos, con acabado higiénico H2.

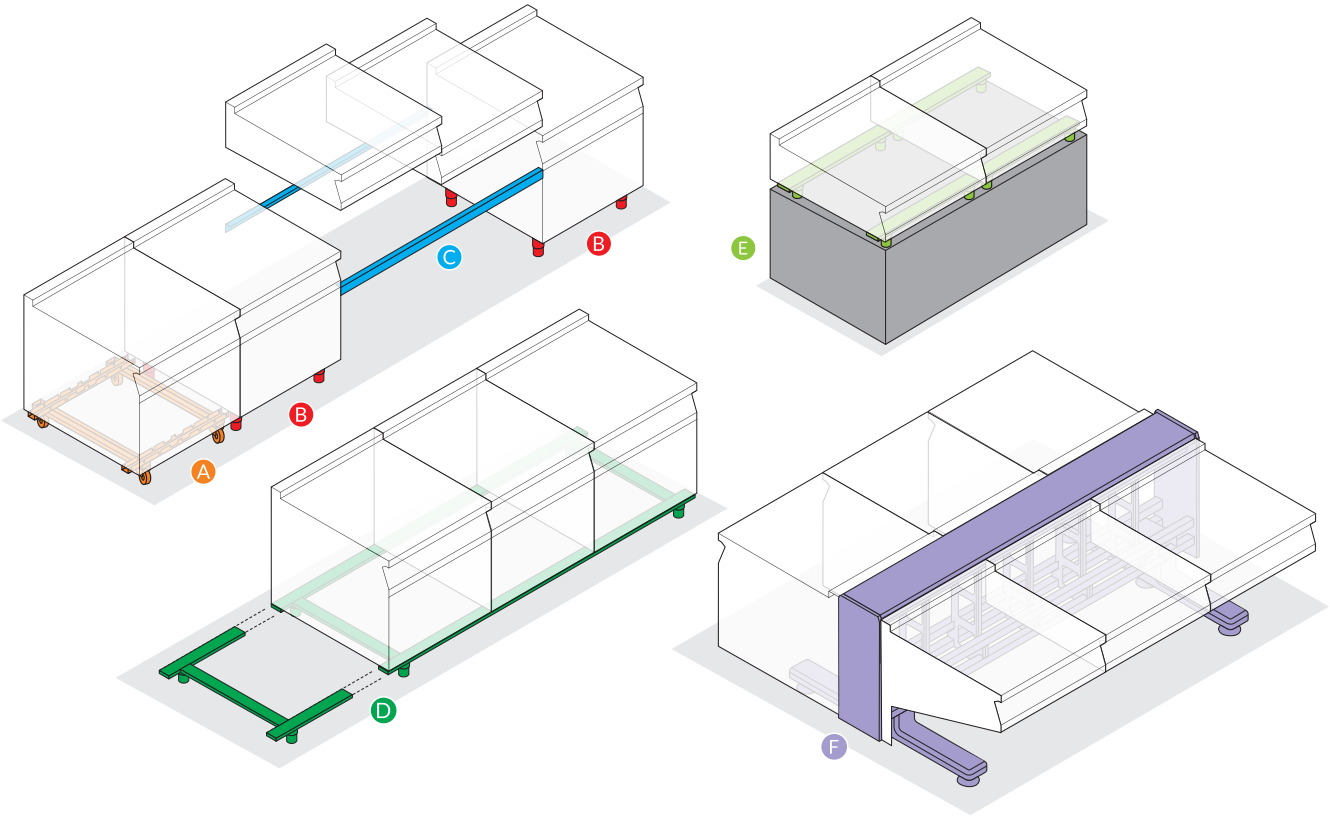
COMPARTIMIENTOS CALIENTES
Compartimiento con calentamiento ventilado, dotado de guías portacubetas de acero inoxidable AISI 304, capacidad 4 contenedores GN 1/1.

COMPARTIMIENTOS REFRIGERADOS
Optimizan el espacio de conservación en la cocina, disponen de temperatura regulable de -2 a +10°C o bien de -15 a -20°C, y de varias opciones de equipamiento: puertas, cajones y cajones profundos. Funciones automáticas de desescarche y evaporación del condensado. Compartimiento refrigerado apto para contenedores GN 1/1.

“Soluciones a la medida”

INSTALACIONES

- A SOBRE RUEDAS
- B SOBRE PATAS
- C EN PUENTE
- D SOBRE BASTIDOR PLURI-MODULAR
- E SOBRE SUPERFICIES DE APOYO
- F SOBRE VIGA DE SOPORTE DE UN FRENTE O DE DOS FRENTE



ICON9000

Fry-top COOKING-PRO
Parrilla con NANOTECNOLOGÍAS
Portacubetas gastronorm
Tomas hidráulicas
Manillas y mandos metálicos
Horno pluriventilado
ANGELO PO
ANGELO PO

“Since 1922 innovation has always been our finest ingredient”

www.angelopo.com

7900622-10

© apvd

01/24 (1000)

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.

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

Quality, Environmental and Health&Safety Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 45001
Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 - CSQ 9192.ANP3

Marmon Foodservice Technologies
A Berkshire Hathaway Company