ARIO

Capace di tutto

ANGELO PO

ARI.O

UN SOLO INSOSTITUIBILE STRUMENTO PROFESSIONALE

ARI.O reinventa il modo di lavorare in cucina. Elegante fuori e potente dentro, è l'abbattitore-surgelatore multifunzione che gestisce per te tutti i cicli di funzionamento compresi tra -40°C e +85°C, semplificandoti la vita.

Flessibilità, facilità di utilizzo e prestazioni record ti garantiscono cibi sicuri e di qualità, riducono gli sprechi alimentari e migliorano l'organizzazione del lavoro e la gestione dello spazio.

“Capace di tutto, sempre”

Flessibilità assoluta. 01

Un concentrato di funzioni pronte all’uso e di programmi personalizzabili

Obiettivo produttività. 02

Decidi cosa ARI.O farà per te, quando e come

Un alleato insostituibile. 03

Dalla cottura alla surgelazione con un gesto

Spazio sempre ottimizzato. 04

Fai spazio ad ARI.O e guadagna spazio di manovra

Facile da usare. 05

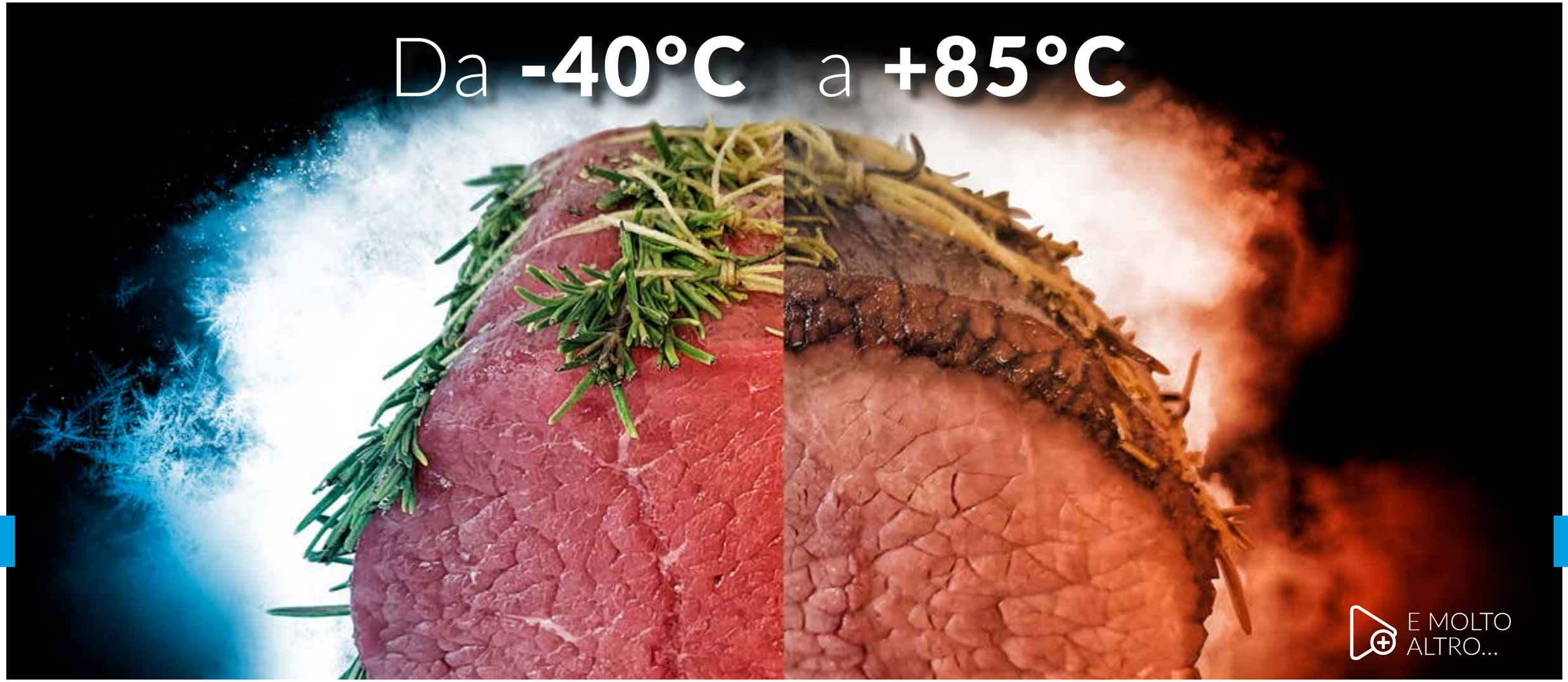
Intuitivo, programmabile e sempre connesso

Qualità e sicurezza. 06

Massima sicurezza alimentare e risultati gastronomici sempre all’altezza delle aspettative

Prestazioni record. 07

Performante a caldo e a freddo, ARI.O va in temperatura in tempi record



“Un concentrato di funzioni pronte all’uso e di programmi personalizzabili”

In poco spazio ARI.O integra funzioni e programmi pensati per:

- surgelare un arrosto crudo e conservarlo in tutta sicurezza per settimane
- scongelarlo in tempi record
- conservarlo a temperatura positiva fino al momento della cottura
- cuocerlo a bassa temperatura, anche in sottovuoto, in modo che la carne resti sugosa e saporita
- mantenerlo a +65°C per servirlo

Abbattitore Surgelatore Multifunzione

Da -40°C a +85°C, programmi e funzioni ti permettono di usare un’unica camera per il caldo e per il freddo, dandoti la possibilità di impostare ARI.O per gestire le tue ricette migliori.

- Abbattimento positivo a +3°C al cuore
- Surgelazione rapida a -18°C al cuore
- Scongelamento controllato
- Cottura a bassa temperatura
- Lievitazione
- Fermalievitazione
- Mantenimento a caldo
- Conservazione positiva e negativa
- Essiccazione
- Pastorizzazione

OBIETTIVO PRODUTTIVITÀ E PROCESSI EFFICIENTI

Decidi cosa ARI.O farà per te, quando e come.

In cucina ARI.O ottimizza tempi e flussi di lavoro, e lo fa sempre, **24 ore su 24 per 7 giorni alla settimana**: lavora anche la notte e nei giorni di riposo, quando puoi dedicarti alle altre tue passioni. ARI.O è al tuo servizio in ogni momento, per incrementare la produttività in modo semplice, automatico e sostenibile.

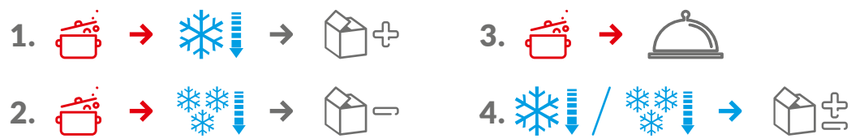
“ARI.O lavora anche quando tu non lavori”

UN ALLEATO INSOSTITUIBILE

Dalla cottura alla surgelazione con un gesto.

ARI.O è un punto di riferimento per tutti in cucina. Basta un tocco per combinare più funzioni in un unico processo e garantire alimenti sicuri e piatti di assoluta qualità.

I PRINCIPALI PROCESSI IN CUCINA



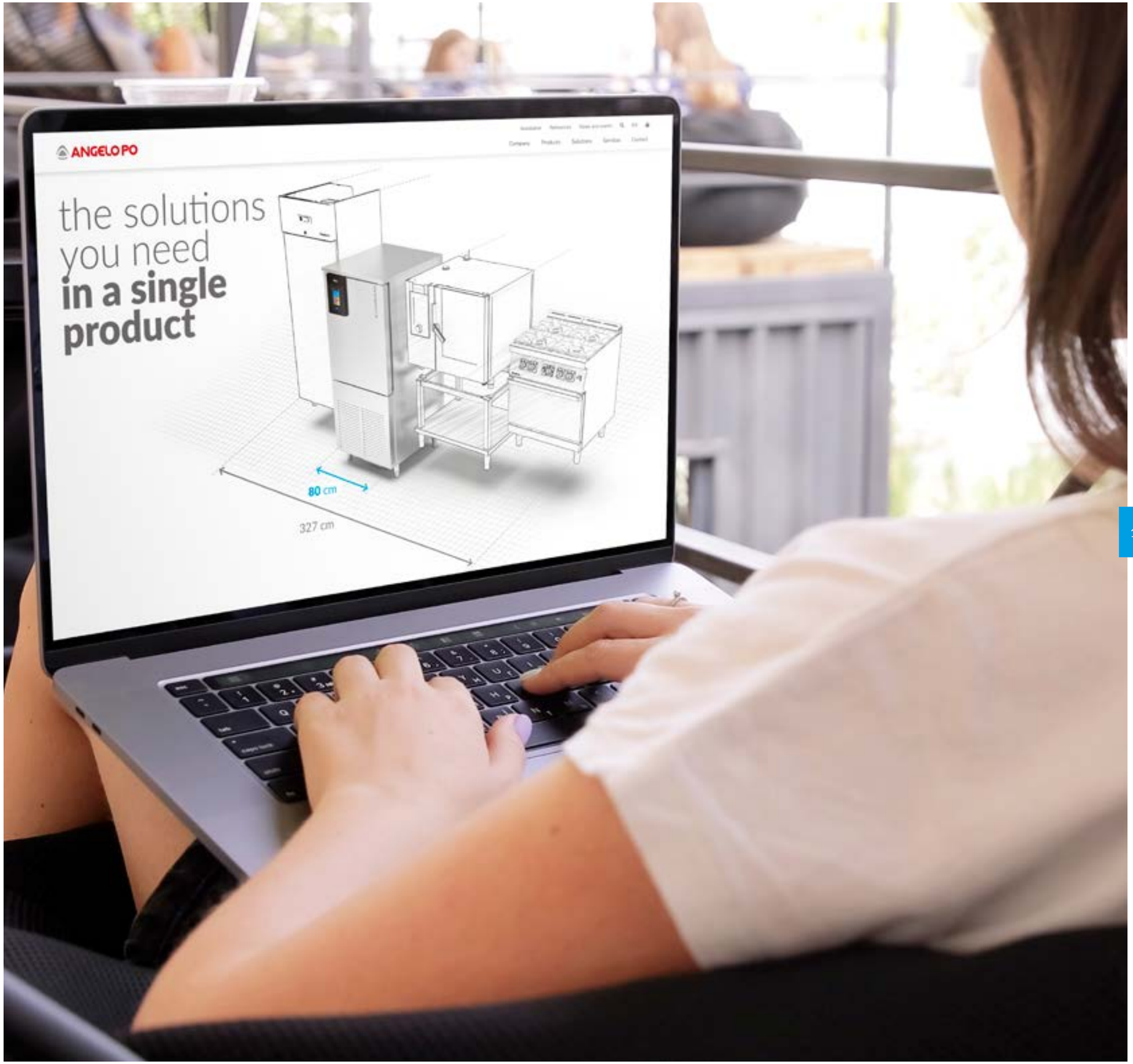
1. Lenta Cottura - Abbattimento - Conservazione Positiva • 2. Lenta Cottura - Surgelazione - Conservazione Negativa • 3. Lenta Cottura - Mantenimento a caldo • 4. Abbattimento o Surgelazione - Conservazione Positiva/Negativa

“Con ARI.O dai valore al tuo spazio!”

SPAZIO SEMPRE OTTIMIZZATO

Con ARI.O guadagna spazio di manovra.

Sai quanto vale lo spazio in cucina, e lo sa anche ARI.O. Per questo è la risposta al crescente bisogno di flessibilità delle cucine grandi e piccole di oggi: alle nuove esigenze dei consumatori e alle nuove tendenze della ristorazione in ogni sua forma e dimensione, Angelo Po risponde con un’attrezzatura evoluta e intuitiva, performante e capace di garantirti il risultato atteso liberando spazio in cucina.



“Intuitivo, programmabile e sempre connesso”

FACILE DA USARE

Poter contare su attrezzature facili da usare è fondamentale in cucina.

Navigare tra le funzioni e i programmi di ARI.O è semplicissimo: l’interfaccia utente consente di sfruttare al massimo tutte le sue potenzialità. La semplicità di navigazione, davvero a prova di tutti, ti guida passo dopo passo, schermata dopo schermata, grazie alle intuitive icone colorate e al display touch da 7” dotato di porta USB per il download dei dati e l’aggiornamento del software.

Puoi programmare ARI.O con pochi semplici gesti in modo che memorizzi come ciclo preferito le tue ricette più creative oppure puoi affidarti ai programmi automatici: un tocco e via, senza pensieri, con la garanzia del risultato.

funzioni indispensabili dal freddo al caldo

funzioni speciali, per chi non si accontenta

AUTO

programmi automatici, studiati per ogni esigenza

100

programmi preferiti, per la massima personalizzazione

...SEMPRE CONNESSO

Grazie all’accessorio dedicato è possibile connettere ARI.O alla rete Ethernet del tuo locale ed accedere al portale APO.LINK. Potrai visualizzare lo stato della macchina in tempo reale, modificare i parametri ed archiviare lo storico dei dati per migliorare l’efficienza della tua cucina e gestire al meglio le attività.

“Risultato gastronomico garantito”

QUALITÀ E SICUREZZA

Massima sicurezza alimentare e risultati gastronomici sempre all’altezza delle aspettative.

La potenza e l’affidabilità di ARI.O, combinate alla gestione uniforme della temperatura e dell’umidità, ti permettono di realizzare e replicare in ogni momento piatti sicuri e con una qualità gastronomica straordinaria. ARI.O esalta il gusto e il sapore dei cibi preservandone le proprietà nutrizionali e contenendone la perdita di peso, sia nei processi di abbattimento rapido che in modalità cottura a bassa temperatura.

Il vantaggio economico è superato dal guadagno in qualità dell’alimento, che conserva i suoi liquidi gustosi fino al piatto.

“La potenza che serve”

- Unità motore studiata per le massime prestazioni ed affidabilità per risultati da record sia in modalità calda che in modalità fredda
- Struttura monoscocca realizzata in acciaio AISI 304, facilmente pulibile, con profili progettati per resistere alle alte temperature, guarnizione a 10 camere, magnetica e facilmente sostituibile
- Sonda multipoint con sistema smart per il riconoscimento del cuore del prodotto sia durante i cicli caldi che freddi per un risultato gastronomico garantito, sicuro e di qualità
- Porta con sistema di autochiusura a 90°, dotata di supporto sonda per la massima ergonomia e di fermoporta per mantenere la porta aperta ed evitare cattivi odori durante i fermo macchina
- L’evaporazione della condensa è automatica, tramite resistenze, per cui le operazioni di manutenzione risultano facili all’operatore
- Manutenzione semplice e veloce grazie all’accesso al condensatore senza attrezzi
- Affidabilità in ogni dettaglio: erogazione del vapore con sistema intelligente per la manutenzione del nebulizzatore

“Performante a caldo e a freddo, ARI.O va in temperatura in tempi record”

Il valore del tempo

Preriscaldamento fino a **-50%***

Surgelazione fino a **-30%***

* Test e studi comparativi effettuati presso i nostri laboratori in collaborazione con i nostri Corporate Chef

PRESTAZIONI **RECORD**

ARI.O unisce in modo mirabile le tecnologie del freddo e del caldo, garantendo alle varie funzioni le migliori performance e adattandosi al tipo di alimento selezionato. I cicli di abbattimento, di surgelazione e di scongelamento rispettano i più esigenti standard HACCP e garantiscono nel tempo le qualità organolettiche dei cibi. I processi di cottura lenta e di lievitazione con gestione dell’umidità permettono un uso ininterrotto della macchina, ottimizzando i tempi in cucina.

ARI.O è campione di prestazioni in tutti i cicli e funzioni: eccellente in abbattimento e surgelazione, riduce del 50% i tempi di preriscaldamento della camera rispetto ad un prodotto della stessa categoria.

In cucina ogni minuto è prezioso: il tempo a disposizione va gestito al meglio per migliorare l’offerta al cliente ed organizzare la propria giornata.

Le prestazioni di ARI.O unite all’affidabilità di tutti i suoi componenti lo rendono un partner insostituibile per ogni tipologia di cucina professionale.

Abbattimento e Surgelazione Rapidi.

Abbattere e surgelare in modo rapido, a sonda e a tempo, scegliendo la modalità più adatta al tipo di alimento (soft per cibi delicati come mousse, riso e pasta, sughi, salse, hard per carni crude, pane, focacce, arrosti, pesci cotti, hard plus per gelati, pesci da consumare crudi, frutta fresca) garantisce la sicurezza del prodotto e la sua qualità sarà perfetta: impossibile distinguere un prodotto fresco da un prodotto abbattuto e/o surgelato!

Lenta Cottura.

Cuocere gli alimenti, anche in sottovuoto, fino agli 85°C, con la gestione del vapore, rispetta le proprietà nutritive mantenendo gli alimenti più succosi esaltandone gusto e sapore, grazie ad un processo di cottura delicato e sempre controllato, a sonda o a tempo.

Lievitazione-Fermalievitazione.

ARI.O controlla la lievitazione degli impasti utilizzati nella pasticceria e nella panificazione attraverso una gestione calibrata della temperatura e dell'umidità della camera e della durata delle fasi del processo. Un impasto lavorato fino alla fase finale può infatti essere bloccato nella lievitazione per posticiparne la cottura. In questo modo il semilavorato non eccede mai la richiesta perché resta pronto per la cottura, per soddisfare ogni variazione della domanda.

Scongelamento.

Scongelare in modo controllato gli alimenti, con l'utilizzo della sonda multipoint oppure a tempo, garantisce la sicurezza alimentare oltre ad una ottimizzazione dei flussi di lavoro grazie alla rapidità dei processi.

Mantenimento.

Oltre a cuocere a bassa temperatura, ARI.O può essere utilizzato per mantenere in caldo i cibi per tutto l'orario di servizio. Si rivela così un'attrezzatura indispensabile, fondamentale per una preparazione impeccabile con la giusta temperatura di servizio e migliorare l'organizzazione generale del ristorante.

Conservazione.

A temperatura positiva o negativa sarà possibile conservare gli alimenti in modo indipendente, ossia usando ARI.O come se fosse un armadio frigorifero oppure in modalità automatica dopo un ciclo di abbattimento - surgelazione per mettere l'alimento sempre in sicurezza e stoccarlo fino al bisogno.

I.F.R.

Grazie alla sonda multipoint che seleziona in automatico il cuore del prodotto, ARI.O modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento. Sicurezza con qualità estrema.

Essiccazione.

Essiccare frutta, verdura, funghi, per stoccarli e renderli subito disponili in caso di bisogno per una ricetta sempre nuova ed originale.

Pastorizzazione.

Sughi, conserve, pasta fresca, tante soluzioni preparate in anticipo pastorizzandole in ARI.O allungandone la shelf life per utilizzarle in ogni momento rendendo il piatto sicuro, facile da preparare e di qualità.

Infinity.

L'unico programma che lavora in abbattimento e/o surgelazione all'infinito senza fermarsi mai! Per adeguarsi ai veloci ritmi di lavoro, dando un prezioso contributo.
È sempre possibile, selezionando il campo info, controllare la temperatura al cuore del prodotto.

Preraffreddamento e Preriscaldamento.

Preparare la macchina prima di un ciclo caldo o freddo, permette di avere migliori prestazioni della funzione o programma selezionato.

Cioccolato.

ARI.O permette di cristallizzare rapidamente il burro di cacao contenuto in cioccolatini, praline e tavolette di cioccolato preservandone gli aromi, la lucidità e la croccantezza.

Yogurt.

Con ARI.O puoi preparare yogurt cremosi e naturali per soddisfare anche le ultime tendenze del mercato e dare sempre un tocco di originalità al tuo menu.

Anisakis 24h - Anisakis 35h.

Cicli sviluppati per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino. Per ANISAKIS 24h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"; per ANISAKIS 15h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore".

“In cucina vince
il gioco di squadra”

ACT.O & ARI.O

MATCH FOUND!

Quando ACT.O, il forno combinato che fa della cottura impeccabile una caratteristica imprescindibile, unisce le sue potenzialità ad ARI.O, l’abbattitore - surgelatore multifunzione che al bisogno si trasforma, tutto in cucina diventa possibile: la creatività trova il suo regno, la certezza del risultato trova espressione in ogni fase della preparazione, fino ad ottenere il cibo desiderato, di qualità, sicuro, gustoso, risultato della tua migliore abilità.

ARI.O

ABBATTITORE
SURGELATORE
MULTIFUNZIONE

Modello	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Dimensioni cm	92,9x79,5x75	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2	80,2x85,1x178,2
Temperatura camera	da -40°C a +85°C			
Produttività in abbattimento	20 kg	25 kg	50 kg	50 kg
Produttività in surgelazione	10 kg	15 kg	25 kg	25 kg
Sbrinamento	a gas caldo	a gas caldo	a gas caldo	a gas caldo
Sonda multipoint	✓	✓	✓	✓
Teglie - n.	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Connettività	disponibile accessorio			

www.angelopo.com

7900785-2

© apvd - 2023

09/24 (200)

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

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

Marmon Foodservice Technologies
A Berkshire Hathaway Company