

ARIO

Capable de tout



ARI.O

UN SEUL ET IRREMPLAÇABLE OUTIL PROFESSIONNEL

ARI.O réinvente le travail en cuisine. Une cellule mixte de refroidissement rapide multifonctions, élégante à l'extérieur et puissante à l'intérieur, qui gère pour vous tous les cycles de fonctionnement entre -40°C et +85°C afin de vous simplifier la vie.

Flexibilité, facilité d'utilisation et performance record, tout pour garantir des aliments sûrs et de qualité, la réduction des déchets alimentaires, une très bonne organisation du travail et une meilleure gestion de l'espace.



“Capable
de tout,
toujours”



Flexibilité
absolue. 01

Un concentré de fonctions prêtes
à l'emploi et de programmes
personnalisables

Objectif
productivité. 02

Décidez ce qu'ARI.O peut faire pour vous,
quand et comment

Une alliée
irremplaçable. 03

De la cuisson
à la surgélation en un geste

Espace toujours
optimisé. 04

Faites place à ARI.O et gagnez
en espace de manœuvre

Simple
à utiliser. 05

Intuitive, programmable et
toujours connectée

Qualité et
sécurité. 06

Sécurité alimentaire maximale et résultats
gastronomiques toujours à la hauteur
des attentes

Performance
record. 07

Performante à chaud et à froid,
ARI.O prend la bonne température
en un temps record

De -40°C à +85°C



ET BIEN D'AUTRES
CHOSSES ENCORE...

“ Un concentré de fonctions
prêtes à l'emploi et de
programmes personnalisables ”

En peu d'espace, ARI.O intègre des fonctions et des programmes faits pour :

- surgeler un rôti cru et le conserver en toute sécurité pendant des semaines
- le décongeler en un temps record
- le conserver à température positive jusqu'au moment de la cuisson
- le cuire à basse température, y compris sous vide, pour que la viande reste juteuse et savoureuse
- le maintenir à +65°C pour le servir

Cellule mixte de refroidissement rapide multifonctions

De -40°C à +85°C, les programmes et les fonctions vous permettent d'utiliser une seule cellule pour le chaud et pour le froid. Vous pouvez ainsi configurer ARI.O pour gérer vos meilleures recettes.



Refroidissement
rapide positif à +3°C
à cœur



Surgélation rapide à
-18°C à cœur



Décongélation
contrôlée



Cuisson à basse
température



Pousse



Fermentation
contrôlée



Maintien
au chaud



Conservation
positive et négative



Séchage



Pasteurisation



OBJECTIF PRODUCTIVITÉ ET EFFICACITÉ



Décidez ce qu'ARI.O peut faire pour vous, quand et comment.

En cuisine, ARI.O optimise les temps et les flux de travail, et elle le fait toujours, **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7** : elle travaille aussi la nuit et les jours de repos, quand vous pouvez vous consacrer à d'autres passions. ARI.O est à votre service à tout moment pour faire grimper votre productivité de manière simple, automatique et durable.



“ARI.O travaille aussi quand vous ne le faites pas”



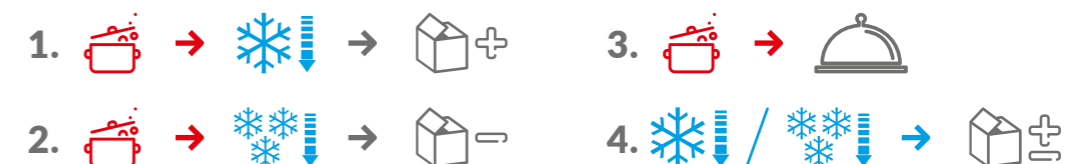
UNE ALLIÉ IRREMPLAÇABLE



De la cuisson à la surgélation en un geste.

ARI.O est une référence pour tous en cuisine. Il suffit d'un clic pour regrouper plusieurs fonctions en un seul processus et pour garantir des aliments sûrs et des plats de toute première qualité.

LES PRINCIPAUX PROCESSUS EN CUISINE



1. Cuisson lente - Refroidissement rapide - Conservation positive • 2. Cuisson lente - Surgélation - Conservation négative • 3. Cuisson lente - Maintien au chaud • 4. Refroidissement rapide ou surgélation - Conservation positive/négative

“ Avec ARI.O,
vous donnez
de la valeur à
vos espaces ! ”



10



ESPACE TOUJOURS OPTIMISÉ

Avec ARI.O, gagnez en
espace de manœuvre.

Vous savez combien l'espace est précieux en cuisine, et ARI.O le sait aussi. C'est précisément pour cette raison qu'elle est la solution idéale pour apporter la flexibilité nécessaire dans les cuisines d'aujourd'hui, petites et grandes. Pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs et aux nouvelles tendances de la restauration dans toutes ses formes et dimensions, Angelo Po a mis au point un outil évolué et intuitif, performant et capable de vous garantir le résultat attendu, tout en libérant de la place en cuisine.

11

“ Intuitive, programmable et toujours connectée ”



12

13

SIMPLE À UTILISER



En cuisine, il est essentiel de pouvoir compter sur des outils simples à utiliser.

Naviguer parmi les fonctions et les programmes d'ARI.O est super simple : l'interface utilisateur permet d'exploiter au maximum tout son potentiel. La simplicité de navigation, vraiment accessible à tous, vous guide pas à pas, page après page, par le biais d'icônes intuitives colorées et de l'écran tactile de 7" avec port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel.

En quelques gestes simples, vous pouvez programmer ARI.O pour qu'elle enregistre comme cycle favori toutes vos recettes plus créatives ou vous pouvez faire confiance aux programmes automatiques : un clic et c'est parti, tout simplement, avec la garantie du résultat.



fonctions indispensables du froid au chaud



fonctions spéciales, pour tous ceux qui ne se contentent pas



programmes automatiques, faits pour toutes les exigences

100

programmes favoris pour la personnalisation maximale

...TOUJOURS CONNECTÉE

Un accessoire spécial vous permet de connecter ARI.O au réseau Ethernet de votre restaurant et d'accéder au portail APO.LINK. Vous pourrez voir l'état de la machine en temps réel, modifier les paramètres et stocker l'historique des données pour améliorer l'efficacité de votre cuisine et gérer au mieux vos activités.





“ Garantie
du résultat
gastronomique ”



QUALITÉ ET SÉCURITÉ



Sécurité alimentaire
maximale et résultats
gastronomiques toujours
à la hauteur des attentes.

La puissance et la fiabilité d'ARI.O, assorties de la gestion uniforme de la température et de l'humidité, vous permettent de préparer et de reproduire, à tout moment, sans surprise, des plats avec une qualité gastronomique extraordinaire. ARI.O rehausse le goût et la saveur des aliments en conservant leurs qualités nutritionnelles et en limitant la perte de poids, aussi bien en refroidissement rapide qu'en cuisson à basse température.

L'avantage économique est doublé par le gain en qualité de l'aliment qui conserve ses liquides savoureux jusque dans l'assiette.



“ La puissance qui sert ”

- Unité moteur mise au point pour le maximum de la performance et de la fiabilité pour des résultats records en mode chaud et en mode froid
- Structure monocoque en acier AISI 304, facile à nettoyer, avec profils faits pour résister aux hautes températures, joint à 10 chambres, magnétique et facile à remplacer
- Sonde à cœur multipoints avec système intelligent pour la reconnaissance du cœur du produit pendant les cycles chauds et froids pour un résultat gastronomique garanti, sûr et de qualité
- Porte avec système de fermeture automatique à 90°, support sonde pour le maximum de l'ergonomie et blocage pour maintenir la porte ouverte et éviter les mauvaises odeurs lors des arrêts de l'appareil
- Avec l'évaporation automatique des condensats par l'intermédiaire des résistances, la maintenance est simple
- Accès au condenseur sans outils pour une maintenance simple et rapide
- Fiabilité dans les moindres détails : émission de la vapeur avec système intelligent pour la maintenance du vaporisateur

16

17

“ Performante à chaud et à froid, ARI.O prend la bonne température en un temps record ”

La valeur du temps



Préchauffe jusqu'à **-50%***
Surgélation jusqu'à **-30%***

* Études et essais comparatifs réalisés dans nos laboratoires en collaboration avec nos Corporate Chefs

PERFORMANCE RECORD



ARI.O réunit remarquablement les technologies du froid et du chaud en garantissant à toutes les fonctions les meilleures performances et en s'adaptant au type d'aliment sélectionné. Les cycles de refroidissement rapide, de surgélation et de décongélation respectent les principes les plus exigeants de l'HACCP et conservent les qualités organoleptiques des aliments. Les processus de cuisson lente et de pousse avec gestion de l'humidité permettent d'utiliser la machine non-stop pour optimiser les temps en cuisine.

ARI.O est championne de performance dans tous les cycles et fonctions : excellente en refroidissement rapide et surgélation, diminution de 50 % pour les temps de préchauffe de la cellule par rapport à un produit de même catégorie.

Chaque minute est précieuse en cuisine : le temps à disposition doit être optimisé pour améliorer l'offre client et pour organiser la journée.

Performante et fiable dans son intégralité, ARI.O est une collaboratrice irremplaçable dans toutes les cuisines professionnelles.

Refroidissement et surgélation rapides.



Refroidir et surgeler rapidement, par sonde et par minuterie, en choisissant la modalité la plus adaptée au type d'aliment (Soft pour les aliments délicats comme mousse, riz et pâtes, sauces, Hard pour viandes crues, pain, focaccias, rôtis, poissons cuits, Hard Plus pour glaces, poissons à consommer cru, fruits frais) garantit la sécurité du produit et sa qualité sera parfaite : impossible de faire la différence entre un produit frais et un produit refroidi et/ou surgelé rapidement !

Cuisson lente.



Cuire les aliments, y compris sous vide, jusqu'à 85°C, avec gestion de la vapeur, respecte les qualités nutritionnelles en gardant les aliments plus juteux, en exaltant le goût et la saveur par un processus de cuisson délicat et toujours contrôlé, par sonde et par minuterie.

Pousse-Fermentation contrôlée.



ARI.O contrôle la pousse des pâtons utilisés en pâtisserie et en boulangerie par l'intermédiaire d'une gestion calibrée de la température et de l'humidité dans la cellule, ainsi que de la durée des étapes du processus. Il est, en effet, possible de bloquer la pousse d'un pâton préparé jusqu'à la dernière étape, de sorte à en retarder la cuisson. L'offre n'est ainsi jamais supérieure à la demande et s'adapte à celle-ci, parce que le semi-fini est toujours prêt à la cuisson.



Décongélation.



Décongeler les aliments de manière contrôlée avec la sonde à cœur multipoints ou par minuterie, garantit la sécurité alimentaire et l'optimisation des flux de travail grâce à la rapidité des processus.

Maintien au chaud.



Non seulement ARI.O cuit à basse température, mais elle peut aussi servir à maintenir au chaud les aliments pendant tout le service. Elle est donc un outil indispensable, fondamentale pour garantir une préparation impeccable avec la juste température de service et pour optimiser l'organisation générale du restaurant.

Conservation.



À température positive ou négative, les aliments pourront être conservés de manière indépendante, en utilisant ARI.O en guise d'armoire frigorifique ou en mode automatique après un cycle de refroidissement rapide -surgélation pour conserver l'aliment de manière sûre et le stocker jusqu'au moment de son utilisation.

I.F.R.



Avec sa sonde à cœur multipoints qui sélectionne automatiquement le cœur du produit, ARI.O module de manière intelligente la ventilation et la réfrigération pour s'adapter à tous les types d'aliments. Sécurité avec une qualité extrême.

Séchage.



Sécher les fruits, les légumes et les champignons pour les stocker et pour les avoir immédiatement prêts au besoin pour préparer une recette toujours nouvelle et originale.

Pasteurisation.



Sauces, conserves, pâtes fraîches, plein de solutions préparées à l'avance en les pasteurisant avec ARI.O, en allongeant leur durée de conservation pour les utiliser à tout moment. Tous les plats sont ainsi sûrs, faciles à préparer et de qualité.

Infinity.



Le seul programme qui fonctionne en refroidissement rapide et/ou surgélation à l'infini, sans jamais s'arrêter ! Pour s'adapter aux rythmes effrénés de travail en apportant une aide précieuse. En cliquant sur le champ info, vous pouvez toujours contrôler la température à cœur du produit.

Prérefroidissement et préchauffe.



La préparation de la machine avant un cycle chaud ou froid optimise les performances de la fonction ou du programme.

Chocolat.



ARIO permet de cristalliser rapidement le beurre de cacao contenu dans les chocolats, pralines et tablettes en conservant les arômes, l'aspect brillant et le croquant.

Yaourt.



Avec ARI.O, vous pouvez préparer des yaourts onctueux et naturels pour suivre les dernières tendances du marché et pour apporter toujours une touche d'originalité à votre menu.

Anisakis 24h - Anisakis 35h.



Cycles mis au point pour l'assainissement préventif et complet du produit de pêche. Pour ANISAKIS 24h, dès que la sonde détecte que l'aliment a atteint la température à cœur de -20°C, elle fait partir le processus de « dévitalisation pendant 24 heures ». Pour ANISAKIS 15h, dès que la sonde détecte que l'aliment a atteint la température à cœur de -35°C, elle fait partir le processus de « dévitalisation pendant 15 heures ».

“ Le travail d'équipe est gagnant en cuisine ”

ARI.O



CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS



ACT.O & ARI.O



MATCH FOUND!

Quand ACT.O, le four mixte qui fait de la cuisson impeccable une caractéristique indispensable, ajoute son potentiel à celui d'ARI.O, la cellule mixte de refroidissement rapide multifonctions qui se transforme au besoin, tout est possible en cuisine : la créativité trouve son royaume, la certitude du résultat trouve son expression à toutes les étapes de la préparation, jusqu'à l'obtention de l'aliment voulu, de qualité, sûr, juteux, autrement dit le résultat de vos meilleures capacités.

Modèle	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Dimensions cm	92,9x79,5x75	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2	80,2x85,1x178,2
Température cellule	de -40°C à +85°C			
Production/cycle de refroidissement rapide	20 kg	25 kg	50 kg	50 kg
Production/cycle surgélation	10 kg	15 kg	25 kg	25 kg
Dégivrage	par gaz chaud	par gaz chaud	par gaz chaud	par gaz chaud
Sonde à cœur multipoints	✓	✓	✓	✓
Bacs - n°	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Connectivité	accessoire disponible			

www.angelopo.com

7900787-2



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

