

ARIO

El multifunción frío y caliente



 **ANGELO PO**

ARI.O

UNA SOLA E INSOSTITUIBLE HERRAMIENTA PROFESIONAL

ARI.O reinventa la manera de trabajar en la cocina. Elegante por fuera y potente por dentro, es el multifunción frío y caliente que gestiona para ti todos los ciclos de funcionamiento comprendidos entre los -40°C y los $+85^{\circ}\text{C}$, simplificándote la vida.

Flexibilidad, facilidad de uso y prestaciones de récord te garantizan alimentos seguros y de calidad, reducen el derroche alimentario y mejoran la organización del trabajo y la gestión del espacio.



“Capaz
de todo,
siempre”



Flexibilidad
absoluta. 01

Un concentrado de funciones listas para ser empleadas y de programas personalizables

Objetivo:
productividad. 02

Decide qué quieres que ARI.O haga por ti, cuándo y cómo

Un aliado
insustituible. 03

Desde la cocción hasta la ultracongelación con un gesto

Espacio siempre
optimizado. 04

Déjale espacio a ARI.O y gana espacio de maniobra

Fácil
de usar. 05

Intuitivo, programable y siempre conectado

Calidad y
seguridad. 06

Máxima seguridad alimentaria y resultados gastronómicos siempre a la altura de las expectativas

Prestaciones
de récord. 07

ARI.O ofrece un extraordinario rendimiento en caliente y en frío, y alcanza la temperatura deseada en tiempos de récord

De -40°C a +85°C



Y MUCHO MÁS...

“Un concentrado de funciones listas para ser empleadas y de programas personalizables”

En poco espacio ARI.O integra funciones y programas concebidos para:

- congelar un asado crudo y conservarlo en condiciones de máxima seguridad durante semanas
- descongelarlo en tiempos de récord
- conservarlo a temperatura positiva hasta el momento de la cocción
- cocerlo a baja temperatura, incluso al vacío, de modo que la carne se mantenga jugosa y sabrosa
- mantenerlo a +65°C para servirlo

Mucho más que un abatidor-congelador

De -40°C a +85°C, programas y funciones te permiten utilizar una única cámara para el calor y el frío, ofreciéndote la posibilidad de configurar ARI.O para manejar tus mejores recetas.



Abatimiento positivo
a +3°C en
el corazón



Ultracongelación
rápida a -18°C en
el corazón



Descongelación
controlada



Cocción a baja
temperatura



Fermentación



Fermentación
controlada



Mantenimiento
en caliente



Conservación
positiva y negativa



Secado



Pasteurización



OBJETIVO: PRODUCTIVIDAD Y PROCESOS EFICIENTES



Decide qué quieres que ARI.O haga por ti, cuándo y cómo.

En la cocina ARI.O optimiza tiempos y flujos de trabajo, y lo hace siempre, **veinticuatro horas al día durante siete días a la semana**: también trabaja de noche y en los días de descanso, que puedes dedicar a cultivar otras aficiones. ARI.O está a tu servicio en todo momento, para incrementar la productividad de manera sencilla, automática y sostenible.



“ARI.O trabaja incluso cuando tú no trabajas”



UN ALIADO INSUSTITUIBLE



Desde la cocción hasta la ultracongelación con un gesto.

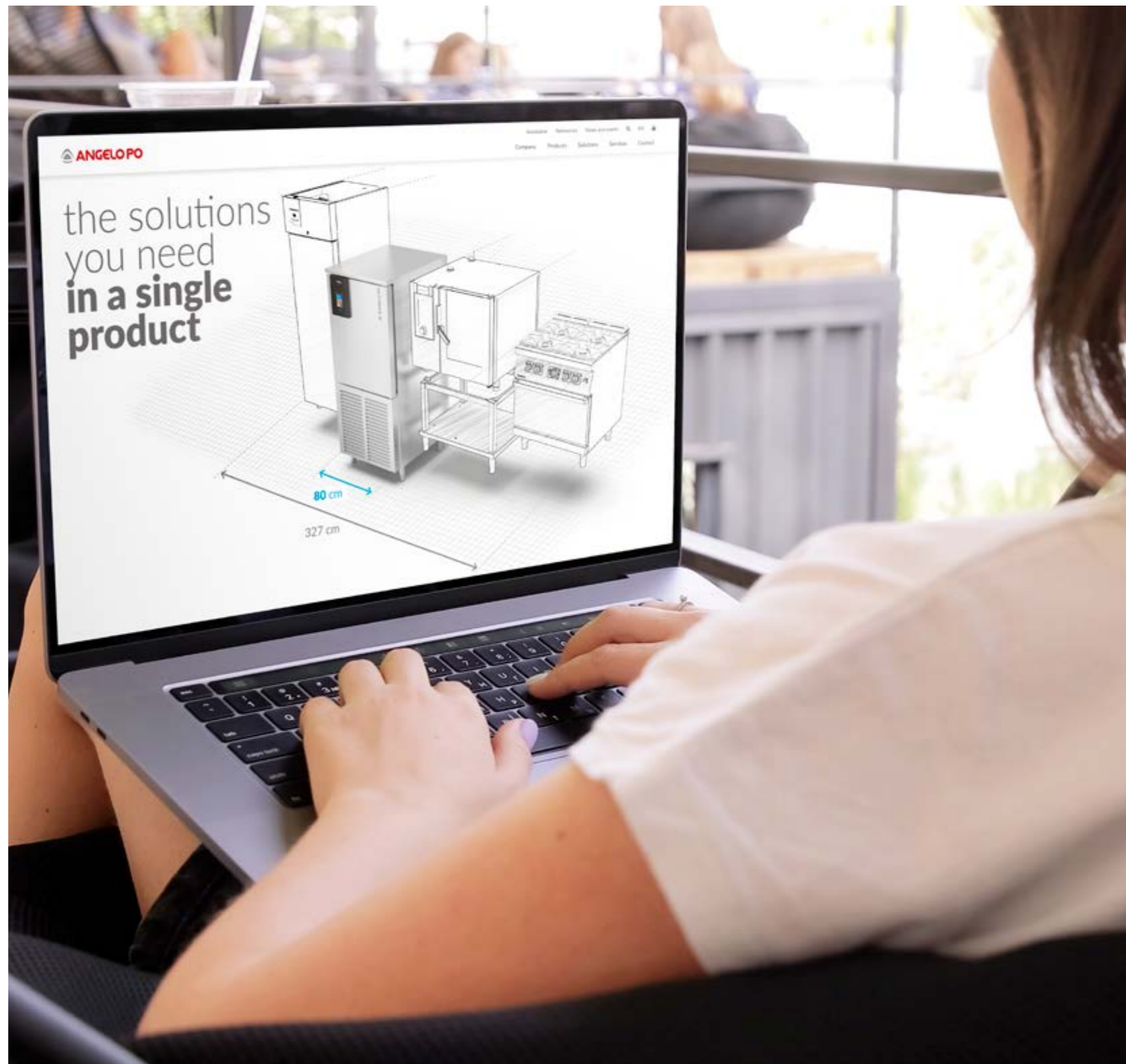
ARI.O es un punto de referencia para todos, en la cocina. Basta un toque para combinar varias funciones en un único proceso y garantizar alimentos seguros y platos de calidad extraordinaria.

PRINCIPALES PROCESOS EN LA COCINA



- 1. Cocción lenta - Abatimiento - Conservación positiva • 2. Cocción lenta - Ultracongelación - Conservación negativa •
- 3. Cocción lenta - Mantenimiento en caliente • 4. Abatimiento o ultracongelación - Conservación positiva/negativa •
- 5. Service On Time: Conservación positiva - Regeneración programada - Mantenimiento en caliente por el servicio

“ ¡Con ARI.O
das un valor
añadido a
tu espacio! ”



10



ESPACIO SIEMPRE OPTIMIZADO

Con ARI.O, gana espacio
de maniobra.

Sabes cuánto vale el espacio en la cocina, y ARI.O también lo sabe.

Por ello es la respuesta a la creciente necesidad de flexibilidad de las cocinas grandes y pequeñas de hoy: a las nuevas exigencias de los consumidores y a las nuevas tendencias de la restauración en cada una de sus formas y dimensiones, Angelo Po responde con un equipo evolucionado e intuitivo, que ofrece unas prestaciones capaces de garantizarte el resultado esperado liberando espacio en la cocina.

11

“Intuitivo, programable y siempre conectado”



FÁCIL DE USAR



Poder contar con equipos de fácil empleo es fundamental en la cocina.

Navegar entre las funciones y los programas de ARI.O es de lo más sencillo: la interfaz del usuario permite aprovechar al máximo todas sus posibilidades. La facilidad de navegación, verdaderamente al alcance de todos, te guía paso a paso, pantalla a pantalla, gracias a los intuitivos iconos de colores y a la pantalla táctil de siete pulgadas, dotada de puerto USB para la descarga de los datos y la actualización del software.

Puedes programar ARI.O con unos pocos y sencillos gestos, de modo que memorice como ciclo preferido tus recetas más creativas, o bien puedes emplear los programas automáticos: ¡un toque y adelante, sin preocupaciones y con la garantía de un excelente resultado!



funciones indispensables, desde el frío hasta el calor



funciones especiales, para quien no se conforma



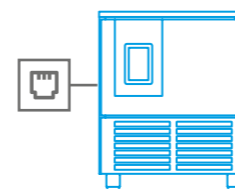
programas automáticos, estudiados para satisfacer cualquier exigencia

100

programas preferidos, para disfrutar de la máxima personalización

...SIEMPRE CONECTADO

Gracias al accesorio específico se puede conectar ARI.O a la red Ethernet de tu local y acceder al portal APO.LINK. Podrás visualizar el estado de la máquina en tiempo real, modificar los parámetros y archivar el histórico de los datos, para mejorar la eficiencia de tu cocina y gestionar las actividades de la mejor manera.



+ APOLINK





“Resultado gastronómico garantizado”



CALIDAD Y SEGURIDAD



Máxima seguridad alimentaria y resultados gastronómicos siempre a la altura de las expectativas.

La potencia y la fiabilidad de ARI.O, combinadas con la gestión uniforme de la temperatura y la humedad, te permitirán elaborar y repetir cuantas veces quieras platos seguros y de calidad gastronómica excepcional. ARI.O resalta el gusto y el sabor de los alimentos preservando sus propiedades nutricionales y conteniendo su pérdida de peso, tanto en los procesos de abatimiento rápido como en el modo de cocción a baja temperatura.

Las ventajas económicas se ven superadas por los beneficios en términos de calidad del alimento, que conserva sus sabrosos líquidos hasta el momento de ser servido.



“ La potencia necesaria ”

- Unidad de motor estudiada para ofrecer las máximas prestaciones y fiabilidad para conseguir resultados de récord tanto en caliente como en frío
- Estructura monobloque de acero AISI 304, fácil de limpiar, con perfiles proyectados para resistir altas temperaturas, junta de diez cámaras, magnética y fácilmente sustituible
- Sonda multipoint con sistema inteligente para el reconocimiento del corazón del producto tanto durante los ciclos calientes como durante los fríos, para lograr un resultado gastronómico garantizado, seguro y de calidad
- Puerta con sistema de autocierre a 90°, dotada de soporte de la sonda para la máxima ergonomía y retenedor para mantener la puerta abierta y evitar malos olores durante las paradas de la máquina
- La evaporación de los líquidos de condensación se produce de forma automática, a través de resistencias, por lo que las operaciones de mantenimiento resultan ser de lo más cómodas para el operador
- Mantenimiento sencillo y rápido gracias al acceso al condensador sin herramientas
- Fiabilidad en cada detalle: producción de vapor con sistema inteligente para el mantenimiento del nebulizador

“ ARI.O ofrece un extraordinario rendimiento en caliente y en frío, y alcanza la temperatura deseada en tiempos de récord ”

PRESTACIONES DE RÉCORD



ARI.O aúna de forma admirable las tecnologías del frío y el calor, garantizando a las varias funciones las mejores prestaciones y adaptándose al tipo de alimento seleccionado. Los ciclos de abatimiento, ultracongelación y descongelación observan los estándares HACCP más exigentes y garantizan a lo largo del tiempo las cualidades organolépticas de los alimentos. Los procesos de cocción lenta y de fermentación con gestión de la humedad permiten un uso ininterrumpido de la máquina, optimizando los tiempos en la cocina.

ARI.O es un campeón en las prestaciones en todos los ciclos y funciones: excelente en abatimiento y ultracongelación, reduce un 50% los tiempos de precalentamiento de la cámara con respecto a cualquier producto de su misma categoría.

En la cocina cada minuto es precioso: el tiempo disponible debe gestionarse de manera óptima para mejorar la oferta dirigida al cliente y organizarse bien el día.

Las prestaciones de ARI.O unidas a la fiabilidad de todos sus componentes lo convierten en un socio insustituible para toda clase de cocina profesional.

Abatimiento y
ultracongelación rápidos.



Abatir y congelar de manera rápida, por sonda y por tiempo, eligiendo la modalidad más adecuada al tipo de alimento (Soft para comidas delicadas como mousses, arroces y pasta, salsas; Hard para carnes crudas, pan, bollos, asados, pescados cocidos; Hard Plus para helados, pescado que consumir crudo, fruta fresca) garantiza la seguridad del producto y una calidad perfecta: ¡será imposible distinguir un producto fresco de uno abatido y/o congelado!

Cocción lenta.



Cocer alimentos, incluso en vacío, hasta los 85°C, con la gestión del vapor, respeta sus propiedades nutritivas, manteniendo los alimentos más jugosos y resaltando su gusto y sabor, gracias a un proceso de cocción delicado y siempre controlado, por sonda o por tiempo.

Fermentación, fermentación controlada.



ARIO controla la fermentación de las masas utilizadas en la pastelería y en la panificación a través de una gestión calibrada de la temperatura y de la humedad de la cámara y de la duración de las fases del proceso. En efecto, se puede detener la fermentación de una masa trabajada hasta la fase final, para posponer la cocción. De este modo el semielaborado no excede jamás la demanda, porque queda listo para la cocción, para satisfacer cualquier variación de la demanda.

Descongelación.



Descongelar de manera controlada los alimentos, con la utilización de la sonda multipoint o bien por tiempo, garantiza la seguridad alimentaria y ayuda a optimizar los flujos de trabajo, gracias a la rapidez de los procesos.

Mantenimiento.



Además de cocer a baja temperatura, ARI.O se puede utilizar para mantener la comida caliente a lo largo de todo el horario de servicio. Así, demuestra ser un equipo indispensable, fundamental para una preparación impecable, con la temperatura de servicio idónea, y para mejorar la organización general del restaurante.

Conservación.



Tanto a temperatura positiva como negativa será posible conservar los alimentos de forma independiente, o sea utilizando ARI.O como si fuera un armario frigorífico o bien en modo automático, después de un ciclo de abatimiento o ultracongelación, para poner siempre el alimento en condiciones de seguridad y almacenarlo hasta el momento en que sea necesario.

I.F.R.



Gracias a la sonda multipoint, que selecciona de manera automática el corazón del producto, ARI.O modula de forma inteligente la ventilación y la refrigeración para adaptarse a cualquier tipo de alimento. Seguridad con calidad extrema.

Secado.



Secar fruta, verdura, setas, para almacenarlas y dejarlas en condiciones inmediatamente disponibles en caso de necesidad, para elaborar recetas siempre nuevas y originales.

Pasteurización.



Salsas, conservas, pasta fresca, un gran número de soluciones preparadas con antelación, gracias a su pasteurización con ARI.O, para prolongar su vida útil, con el fin de utilizarlas en el momento oportuno ofreciendo un plato seguro, fácil de preparar y de calidad.

Infinity.



¡El único programa que trabaja en el abatimiento y/o la ultracongelación sin detenerse jamás! Para adecuarse a los ritmos de trabajo rápidos, brindando una valiosa ayuda. Seleccionando el campo "info", se puede consultar la temperatura del corazón del producto en todo momento.

Preenfriamiento y precalentamiento.



Preparar la máquina antes de un ciclo caliente o frío permite disfrutar de unas prestaciones mejores de la función o del programa seleccionado.

Chocolate.



ARIO permite cristalizar rápidamente la manteca de cacao de los bombones, las chocolatinas de praliné y las tabletas de chocolate preservando su aroma, brillo y textura crujiente.

Yogur.



Con ARI.O puedes preparar yogures cremosos y naturales para satisfacer incluso las últimas tendencias del mercado y dar siempre un toque de originalidad a tu menú.

Anisakis 24h - Anisakis 15h.



Ciclos desarrollados para la previa y completa salubridad del producto pesquero. Ciclo ANISAKIS 24 h: la sonda detecta que el corazón del alimento ha alcanzado la temperatura de -20°C y pone en marcha el proceso de "desvitalización durante veinticuatro horas". Ciclo ANISAKIS 15 h: la sonda detecta que el corazón del alimento ha alcanzado la temperatura de -35°C y pone en marcha el proceso de "desvitalización durante quince horas".

“En la cocina gana el juego de equipo”

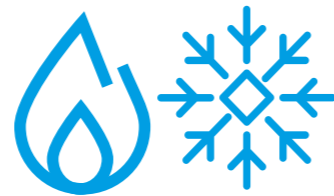
ARI.O



ABATIDOR
CONGELADOR
MULTIFUNCIÓN



ACT.O & ARI.O



¡MATCH FOUND!

Cuando ACT.O, el horno combinado que hace de la cocción impecable una característica imprescindible, suma sus posibilidades a las que brinda ARI.O, el abatidor-congelador multifunción que se transforma según las necesidades, en la cocina nada resulta imposible: la creatividad encuentra un hábitat ideal, la certeza del resultado halla expresión en cada una de las fases de la preparación, hasta lograr el alimento deseado, de calidad, seguro, sabroso, fruto de tus mejores habilidades.

Modelo	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Medidas en cm	92,9x79,5x75	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2	80,2x85,1x178,2
Temperatura de la cámara	de -40°C a +85°C			
Productividad en abatimiento kg	20	30	60	60
Productividad en la congelación kg	12	20	30	30
Desescarche	gas caliente	gas caliente	gas caliente	gas caliente
Sonda multipoint	✓	✓	✓	✓
Bandejas - nº	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Conectividad	accesorio disponible			

www.angelopo.com

7900789-3



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

