

# ARIO

Der Alleskönner



 **ANGELO PO**

# ARI.O

## EIN UNERSETZLICHES GERÄT FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE UND GROSSKÜCHEN

ARI.O – für eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Elegant außen, leistungsstark innen. Der multifunktionale Schnellkühler-Schockfroster führt alle Betriebszyklen zwischen  $-40^{\circ}\text{C}$  und  $+85^{\circ}\text{C}$  aus und bringt spürbare Erleichterung im Küchenalltag.

Flexibilität, leichte Bedienbarkeit und Rekordleistungen garantieren hygienisch sichere und qualitativ hochwertige Speisen, reduzierte Lebensmittelverschwendung, optimale Arbeitsorganisation und verbesserte Platznutzung.



“Der Alleskönner,  
in jeder  
Situation”

Uneingeschränkte  
Flexibilität. 01

Eine Vielzahl an Funktionen auf  
Knopfdruck und individuell einstellbarer  
Programme

Das Ziel:  
Produktivität. 02

Sie bestimmen, was ARI.O für Sie macht,  
wann und wie

Ein unverzichtbarer  
Partner. 03

Vom Garen bis zum Schockfrostern:  
alles in einem Gerät

Stets optimale  
Platznutzung. 04

Machen Sie Platz für ARI.O und gewinnen  
Sie an Bewegungsfreiheit

Leicht zu  
bedienen. 05

Intuitiv, programmierbar und  
immer vernetzt

Qualität und  
Sicherheit. 06

Maximale Lebensmittelsicherheit und  
perfekte Garergebnisse, die stets Ihre  
Erwartungen erfüllen

Rekordleistungen. 07

Ob Wärme oder Kälte, ARI.O erreicht die  
gewünschte Temperatur in Rekordzeit



# Von -40°C bis +85°C



UND VIELES MEHR...

“Eine Vielzahl an Funktionen auf Knopfdruck und individuell einstellbarer Programme”

ARI.O bietet auf kleinstem Platz Funktionen und Programmen zum:

- Schockfrostern eines rohen Bratens und zur wochenlangen sicheren Konservierung
- Auftauen in Rekordzeit
- Kühllagern bis zum Moment des Garens
- NT-Garen, auch Sous-Vide-Garen, damit das Fleisch saftig und schmackhaft bleibt
- Warmhalten bei 65°C bis zum Servieren

## Multifunktionaler Schnellkühler-Schockfroster

Ein einziger Raum für Wärme und Kälte von -40°C bis +85°C mit personalisierbaren Programmen und Funktionen. Mit ARI.O können Sie Ihre besten Rezepte perfekt umsetzen.





## DAS ZIEL: PRODUKTIVITÄT UND EFFIZIENTE ARBEITSABLÄUFE



Sie bestimmen, was ARI.O für Sie macht, wann und wie.

ARI.O sorgt für ein optimales Timing der Arbeitsabläufe in der Küche, und zwar rund um die Uhr, **24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche**. Das Gerät schafft Entlastung, da es auch in der Nacht und an Ruhetagen arbeitet. Einfach, automatisch und nachhaltig. ARI.O steht Ihnen immer zur Seite, damit Sie Ihre Produktivität steigern können.



“ARI.O arbeitet auch dann, wenn Sie nicht in der Küche sind”



## EIN UNVERZICHTBARER PARTNER



Vom Kochen bis zum Schockfrosten: alles in einem Gerät.

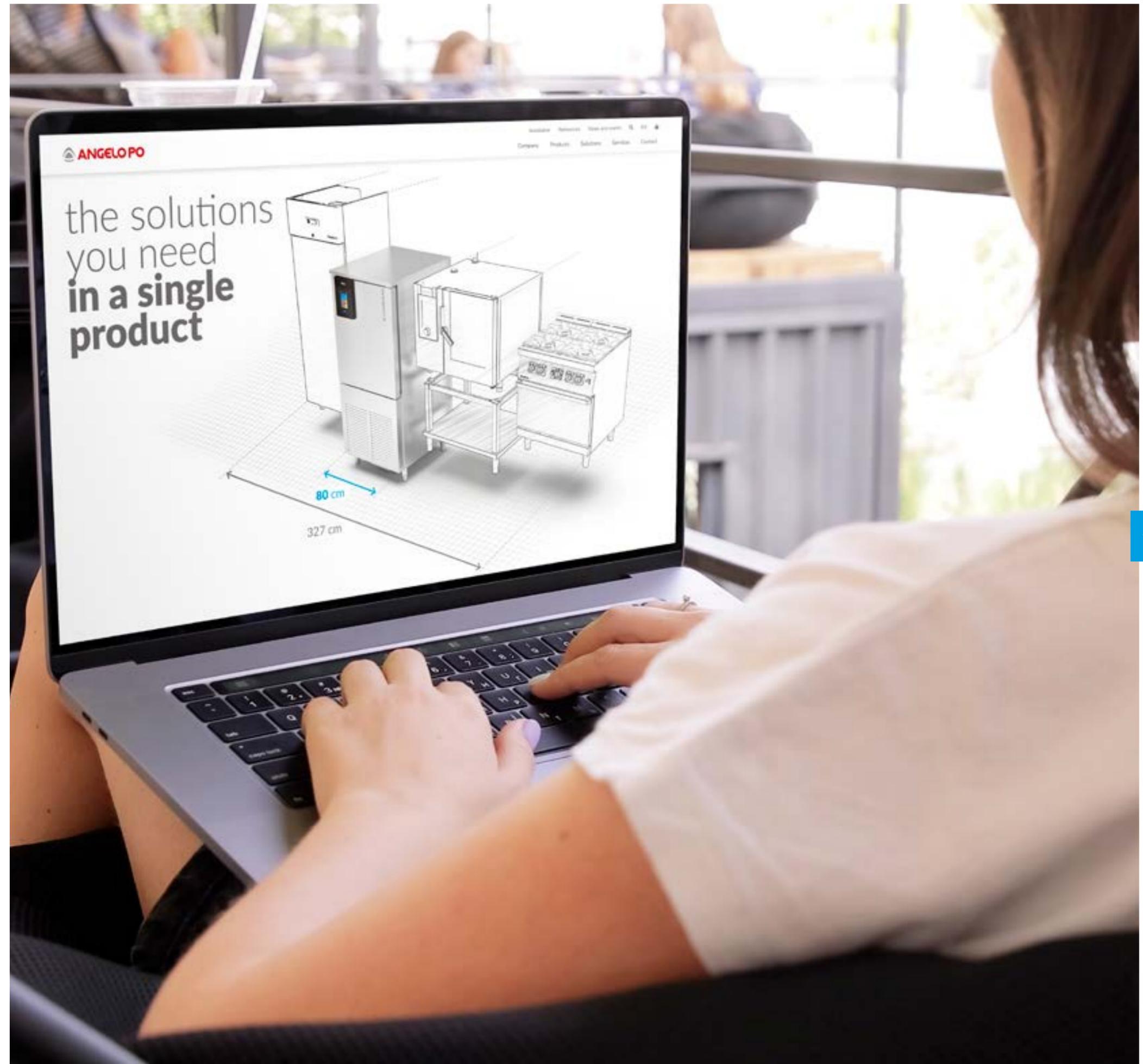
ARI.O setzt neue Maßstäbe in der Küche. Ein einziger Tastendruck genügt, um mehrere Funktionen in einem Arbeitsablauf zu vereinen und dabei sichere Lebensmittel und qualitativ hochwertige Speisen zu gewährleisten.

### DIE WICHTIGSTEN ARBEITSABLÄUFE IN DER KÜCHE

1. → →
2. → →
3. →
4. / →

1. NT-Garen - Schnellkühlen - Kühllagern • 2. NT-Garen - Schockfrostern - Tiefkühllagern • 3. NT-Garen - Warmhalten • 4. Schnellkühlen oder Schockfrostern - Kühl-/Tiefkühllagern

“ Mit ARI.O  
machen Sie  
das Beste aus  
Ihrem Platz! ”



10



## STETS EFFIZIENTE PLATZNUTZUNG

ARI.O schenkt  
Bewegungsfreiheit.

ARI.O hilft Ihnen, wertvollen Platz in der Küche zu sparen. Die perfekte Lösung für den wachsenden Bedarf an Flexibilität in modernen Küchen, ob groß oder klein. Den neuen Konsumentenbedürfnissen und Trends der Gastronomie in all ihren Formen und Größen begegnet Angelo Po mit hochmodernen, intuitiven und leistungsstarken Geräten, die Ihre Erwartungen erfüllen und Platz in der Küche schaffen.

11

“Intuitiv, programmierbar und immer vernetzt”



## LEICHT ZU BEDIENEN



In der Küche ist es wichtig, auf leicht bedienbare Geräte zählen zu können.

Das Bedienfeld ermöglicht eine spielend leichte Navigation durch die Funktionen und Programme von ARI.O und die volle Ausschöpfung der Möglichkeiten des Geräts. Die denkbar einfache Navigation führt Sie dank der intuitiv verständlichen, farbigen Symbole und des 7-Zoll-Touch-Displays mit USB-Anschluss für Datendownload und Software-Update durch das Menü.

Ganz gleich, ob Sie ARI.O in wenigen einfachen Schritten so programmieren, dass das Gerät Ihre kreativsten Rezepte als Favoritenzyklen speichert, oder ob Sie sich auf automatische Programme verlassen möchten: ein Tastendruck genügt und das Ergebnis ist garantiert perfekt.



unverzichtbare Funktionen von Kälte bis Wärme



Sonderfunktionen für anspruchsvolle Küchenprofis



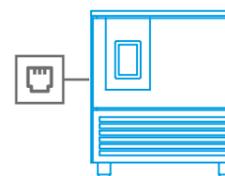
automatische Programme für jeden Bedarf

100

Favoritenprogramme für maximale Personalisierung

## ...IMMER VERNETZT

Ein spezielles Zubehör ermöglicht den Anschluss von ARI.O an das Ethernet-Netzwerk Ihrer Küche und den Zugriff auf das APO.LINK-Portal. Sie können den Maschinenstatus in Echtzeit aufrufen, Parameter ändern und die Datenhistorie archivieren, um die Effizienz und Organisation Ihrer Küche zu verbessern.



+ APOLINK





## “Garantiertes Garergebnis”



### QUALITÄT UND SICHERHEIT

Maximale Lebensmittelsicherheit und perfekte Garergebnisse, die stets Ihre Erwartungen erfüllen.

Die Leistungsstärke und Zuverlässigkeit von ARI.O in Verbindung mit der gleichmäßigen Regelung von Temperatur und Feuchtigkeit ermöglichen Ihnen eine lebensmittelsichere und wiederholbare von Gerichten mit hervorragender Garqualität.

ARI.O verbessert den Geschmack und das Aroma von Speisen, bewahrt ihre Nährstoffe und begrenzt deren Gewichtsverlust, sowohl beim Schnellkühlen als auch beim NT-Garen.

Der wirtschaftliche Vorteil wird durch die verbesserte Qualität des Lebensmittels, das schön saftig bleibt, übertroffen.



## “ Wenn Leistungsstärke gefragt ist ”

- Auf maximale Leistung und Zuverlässigkeit ausgelegte Motoreinheit für Spitzenergebnisse in Wärme und Kälte
- Reinigungsfreundlicher Monoblock-Korpus aus CNS nach DIN 1.4301 mit Profilen, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind, Dichtung mit zehn Kammern, magnetisch, leicht auswechselbar
- Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung und Smart-System zur Erkennung des Produktkerns während der Wärme- und Kühlzyklen für ein sicheres, garantiert optimales Garergebnis
- Selbstschließende Tür mit Offenstellung bei 90°, ausgestattet mit Fühlerhalterung für maximale Ergonomie und Türstopper, um die Tür offen zu halten und schlechte Gerüche bei Maschinenstopps zu vermeiden
- Das Verdampfen des Kondenswassers erfolgt automatisch über Heizelemente, wodurch die Wartung erleichtert wird
- Einfache und schnelle Wartung durch den werkzeuglosen Kondensatorzugang
- Zuverlässigkeit bis ins Detail: Dampfförderung mit intelligentem System zur Wartung der Sprühdüse

16

17

“ Ob Wärme oder Kälte, ARI.O erreicht die gewünschte Temperatur in Rekordzeit ”

### Zeit ist wertvoll



Vorwärmen bis zu **-50%** schneller\*  
Schockfrost bis zu **-30%** schneller\*

\* Tests und Vergleichsstudien, die in unseren Labors in Zusammenarbeit mit unseren Corporate Chefs durchgeführt werden

## REKORDLEISTUNGEN



Die Technologie der Kälte und Wärme, die in ARI.O meisterhaft verschmelzen, garantiert in allen Funktionen optimale Leistungen durch die Anpassung an die Art des ausgewählten Lebensmittels. Die Zyklen zum Schnellkühlen, Schockfrost und Auftauen entsprechen den strengsten HACCP-Standards und garantieren die langfristige Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften der Speisen. Die NT-Garvorgänge und die Gärvorgänge mit Feuchtigkeitsregelung ermöglichen eine Nutzung des Geräts rund um die Uhr sowie ein optimales Timing in der Küche.

ARI.O überzeugt durch unübertroffene Leistungen beim Schnellkühlen und Schockfrost und bietet im Vergleich zu Geräten der gleichen Klasse eine Zeitersparnis von 50% bei der Vorwärmung des Innenraums.

In Großküchen zählt jede Minute. Durch eine vernünftige Zeitplanung gelingt es, das Angebot für die Gäste zu verbessern und den eigenen Tagesablauf effizient zu organisieren.

Die Leistungen und die Zuverlässigkeit all seiner Komponenten machen ARI.O zu einem unersetzlichen Partner in jeder Profiküche.

Schnellkühlen  
und Schockfrostern.



Temperaturfühler- und zeitgesteuertes Schnellkühlen und Schockfrostern mit Wahl der für die Art des Lebensmittels am besten geeigneten Modalität (Soft für empfindliche Lebensmittel wie Mousses, Reis und Pasta, Saucen; Hard für rohes Fleisch, Brot, Fladen, Braten, gekochten Fisch; Hard Plus für Eis, Fisch zum Rohverzehr, frisches Obst) für ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt. Es ist unmöglich, ein frisches Produkt von einem schnellgekühlten und/oder schockgefrosteten Produkt zu unterscheiden!

NT-Garen.



Garen, auch Sous-Vide-Garen von Lebensmitteln mit Niedertemperatur von bis zu 85°C unter Zugabe von Dampf für saftigere Ergebnisse mit Erhalt der Nährstoffe und Verbesserung des Geschmacks und Aromas durch ein schonendes temperaturfühler- oder zeitgesteuertes Garverfahren.

Gärung-Gärunterbrechung.



ARI.O steuert die Gärung der in Konditoreien und Bäckereien verwendeten Teige durch eine kontrollierte Regelung der Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum und der Dauer der Prozessphasen. Die Gärung eines bis zur letzten Stufe verarbeiteten Teiglings kann unterbrochen werden, um den Backvorgang auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Auf diese Weise übersteigt das Halbfertigprodukt nie den Bedarf, denn die backfertigen Teiglinge ermöglichen es, Schwankungen in der Nachfrage auszugleichen.



Auftauen.



Kontrolliertes Auftauen von Lebensmitteln durch Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung oder Zeitsteuerung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und Optimierung der Arbeitsabläufe durch schnelle Prozesse.

Warmhalten.



ARI.O kann zum NT-Garen, aber auch zum Warmhalten von Speisen während der gesamten Servierzeit eingesetzt werden. Das Gerät erweist sich somit als unverzichtbarer Helfer für eine tadellose Zubereitung mit der richtigen Serviertemperatur und eine effiziente Gesamtorganisation des Restaurants.

Lagerung.



Lebensmittel können gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden, und zwar separat, indem ARI.O wie ein Kühlschrank verwendet wird oder automatisch nach einem Schnellkühl-Schockfrostzyklus für eine stets hygienisierende Lagerung des Lebensmittels bis zu seiner Verwendung.

I.F.R.



Der Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung, der den Kern des Produkts automatisch erkennt, ermöglicht ARI.O eine intelligente Regelung von Ventilation und Kühlung, um sich der Art des Lebensmittels anzupassen. Sicherheit bei höchster Qualität.

Trocknen.



Trocknen von Obst, Gemüse oder Pilzen, um sie länger haltbar zu machen und als perfekt gelagerter Vorrat bei Bedarf sofort für neue, originelle Rezepte verfügbar zu haben.

Pasteurisieren.



Im Voraus zubereitete Soßen, Konserven, frische Pasta werden durch das Pasteurisieren im ARI.O länger haltbar gemacht, damit sie für eine lebensmittelsichere und einfache Zubereitung von hochwertigen Gerichten verwendet werden können.

Infinity.



Das einzige Programm für Schnellkühlen und/oder Schockfrostern im Dauerbetrieb! Eine wertvolle Unterstützung bei der Anpassung an ein schnelles Arbeitstempo. Im Infocenter lässt sich jederzeit die Kerntemperatur des Produktes überprüfen.

Vorkühlen und Vorwärmen.



Durch die Vorbereitung des Geräts auf einen Zyklus mit Wärme oder Kälte lassen sich bei den gewählten Funktionen oder Programmen optimale Leistungen erzielen.

Schokolade.



ARIO ermöglicht die schnelle Kristallisation der Kakaobutter in Schokoladenstücken, Pralinen und Schokoladentafeln. Erhält Geschmack, Glanz und Knusprigkeit.

Joghurt.



Mit ARI.O können Sie cremige Naturjoghurts zubereiten, um den neuesten Verbrauchertrends gerecht zu werden und Ihrer Speisekarte eine originelle Note zu verleihen.

Anisakis 24h - Anisakis 35h.



Zyklen, die für die vorbeugende und vollständige Behandlung von Fischerzeugnissen zur Unschädlichmachung von Parasiten entwickelt wurden. Bei ANISAKIS 24h misst der Fühler das Erreichen der Kerntemperatur von -20°C und aktiviert die „24-stündige Abtötung“; bei ANISAKIS 15h misst der Fühler das Erreichen einer Kerntemperatur von -35°C und aktiviert die „15-stündige Abtötung“.

“ Mit Teamarbeit in der Küche zum Erfolg ”

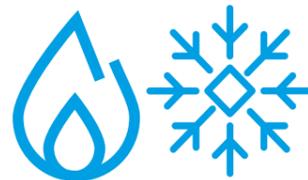
ARI.O



MULTIFUNKTIONALER  
SCHNELLKÜHLER-  
SCHOCKFROSTER



ACT.O & ARI.O



## MATCH FOUND!

Wenn ACT.O, der Kombidämpfer für tadelloses Garen, sein Potenzial mit ARI.O, dem multifunktionalen Schnellkühler-Schockfroster für jeden Bedarf, vereint, wird in der Küche einfach alles möglich. Spielraum für Kreativität und hohe Betriebszuverlässigkeit in jeder Phase der Zubereitung sind die Garantie für die lebensmittelsichere Zubereitung qualitativ hochwertiger und schmackhafter Speisen, die das Resultat Ihrer Kochkunst sind.

Modell	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Abmessungen cm	92,9x79,5x75	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2	80,2x85,1x178,2
Innenraumtemperatur	von -40°C bis +85°C			
Leistung Schnellkühlen	20 kg	25 kg	50 kg	50 kg
Leistung Schockfrosten	10 kg	15 kg	25 kg	25 kg
Abtauen	mit Warmgas	mit Warmgas	mit Warmgas	mit Warmgas
Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung	✓	✓	✓	✓
GN-Behälter - Anz.	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Vernetzung	Zubehör erhältlich			

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900790-2

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführungen zu ändern.



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

