ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Qualità e sicurezza senza compromessi

ANGELO PO

“Il miglior collaboratore in cucina”

Sostenibile e sicuro.

Per una cucina moderna che non rinuncia alla sostenibilità e garantisce la sicurezza alimentare, l'utilizzo dell'abbattitore diventa imprescindibile.

Design funzionale.

Strutture funzionali e robuste in acciaio inox AISI 304 per rendere il lavoro in cucina ergonomico e comodo.

Prestazioni garantite.

Tutti i modelli garantiscono elevate prestazioni con cicli di abbattimento e surgelazione rapidi ed efficaci.

Semplice ed intuitivo.

Comandi semplici ed intuitivi per scegliere velocemente la funzione necessaria.

Programmi automatici.

Per non avere pensieri, come ad esempio, i cicli dedicati al risanamento del prodotto ittico e molto altro.

CONNETTIBILI AL PORTALE APO.LINK

Tramite accessorio dedicato, per controllare le attrezzature in tempo reale, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo (mod. XS...).

PRESTAZIONI DA PRIMATO

Sistemi di refrigerazione studiati per prestazioni d'avanguardia che permettono di raggiungere -40°C in camera.
Distribuzione dell'aria ottimizzata.
Guarnizioni a tripla camera.

CONSERVARE IL GUSTO

Il sistema di abbattimento brevettato con sonda multipoint, **IFR**, Intelligence Food Recognition, permette di raggiungere +3°C al cuore del prodotto senza creare macrocristalli: impossibile distinguere un prodotto abbattuto da uno fresco!

Niente è lasciato al caso

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Scheda comandi LCD + encoder.
Con possibilità di selezionare oltre ai cicli di abbattimento e surgelazione a tempo e/o a sonda, in modalità soft o hard anche un'ampia scelta di programmi automatici e di creare programmi personalizzati.

SICUREZZA ALIMENTARE

Programmi automatici, **Anisakis 24H** e **Anisakis 15H**, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità.
Ciclo **Smart On**: la macchina rileva in automatico la presenza di cibo caldo e avvia un ciclo di abbattimento positivo mettendo in sicurezza l'alimento.

La vita in cucina
non è mai stata così semplice

DESIGN

La straordinarietà dei risultati si associa ad un'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Struttura in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con porta reversibile (mod. 41/51/101) e con comandi in posizione ergonomica.

EASY

Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce.
In caso di mancato inserimento della sonda a cuore, in automatico, effettua un ciclo a tempo.
Possibilità di effettuare un ciclo in modalità hard oppure soft, adattandosi a tutte le tipologie di alimenti.
Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa.

L'abbattitore-surgelatore multifunzione

ROLL IN PIU' GRANDI I VANTAGGI

Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio inox AISI 304 con rampa di serie, ideale per l'inserimento dei carrelli.
Porta auto-chiudente con maniglia esterna e serratura; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza.

SICUREZZA ALIMENTARE

Programmi automatici, **Anisakis 24H** e **Anisakis 15H**, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità.
Ciclo **Smart On**: la macchina rileva in automatico la presenza di cibo caldo e avvia un ciclo di abbattimento positivo mettendo in sicurezza l'alimento.

CONNETTIBILI AL PORTALE APO.LINK

Tramite accessorio dedicato, per controllare le attrezzature in tempo reale, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.

UNA PASSIONE PER GLI EXTRA

Scongelamento, Lievitazione, Fermalievitazione, Conservazione...

CONSERVARE IL GUSTO

Il sistema di abbattimento brevettato con sonda multipoint, **IFR**, Intelligence Food Recognition, permette di raggiungere +3°C al cuore del prodotto senza creare macrocristalli: impossibile distinguere un prodotto abbattuto da uno fresco!

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Scheda comandi LCD + encoder con porta USB per scarico dei dati e aggiornamento del software.
Illuminazione a led blu/giallo/rosso per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza.

CHILLSTAR

- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- Porta USB per scaricare i dati ed aggiornare il software
- Sonda multipoint
- Per modelli XS... connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto dell'attrezzatura, tramite accessorio dedicato (Industria 4.0)
- Capacità teglie:
  - vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (XS51H solo per teglie GN 1/1);
  - modelli ...52.../...72... e ...102... teglie GN 2/1.

CHILLSTAR ECO

- Pannello comandi con display a segmenti
- Sonda mono-punto (per modelli VS..)
- Capacità teglie: vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (VS351H, solo per teglie GN 1/1).

BLITZ ROLL-IN

- Abbattitore e surgelatore multifunzione: abbatte, congela, scongela, lievita...
- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- Illuminazione a led Easy-View per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza
- Porta USB per scaricare i dati ed aggiornare il software
- Sonda multipoint
- Connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto dell'attrezzatura, tramite accessorio dedicato (Industria 4.0)
- Capacità teglie:
  - Roll-In ...201... per carrelli 20xGN1/1 e/o 60x40;
  - Roll-In ...202... per carrelli 20xGN2/1 e/o EN 60x80.

Ampia scelta di modelli, con capacità variabile da 5 a 20 teglie, GN/EN e produttività da 3,6 a 210 kg in abbattimento.

PRINCIPALI FUNZIONI E PROGRAMMI

		CHILLSTAR	CHILLSTAR ECO	BLITZ ROLL-IN
90' +90°÷+3°C	ABBATTIMENTO RAPIDO, a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•
240' +90°÷-18°C	ABBATTIMENTO - SURGELAZIONE, a tempo e/o con rilevamento sonda	• (mod. XS...)	• (mod. VS...)	•
	CONSERVAZIONE dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa	•	•	•
	PREFERITI permette di memorizzare i processi	•		•
AUTO	AUTOMATICI per tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato....); a tempo e/o con rilevamento sonda	•		•
SMART ON	SMART ON attivazione automatica della funzione di abbattimento	•		•
I.F.R. MULTIPOINT PROBE	Sistema I.F.R. "Intelligent Food Recognition" con sonda multipoint, modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento	•		•
	INFINITY ciclo in continuo per abbattimento e/o surgelazione	•		•
24h 15h	ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino	•		•
	OPISTORKIS 24h ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico di acqua dolce	•		•
	SCONGELAMENTO controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda al cuore			•
	LIEVITAZIONE e FERMALIEVITAZIONE permette la lievitazione manuale o programmata			•
	CONNETTIVITÀ connessione al portale APO.LINK per controllare da remoto l'attrezzatura (accessorio)	• (mod. XS...)		•

www.angelopo.com

7900824-1

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.

07/23 (800)

www.apvd.it

ANGELO PO

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