

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Perfetta qualità,
Sicurezza garantita



“ Il miglior
collaboratore
in cucina! ”



Intuitivo e Semplice. 01

Progettato per tutti. Comandi facili e intuitivi per semplificare il lavoro di ogni professionista.

Connesso e Sicuro. 02

Lo puoi controllare ed interagire da remoto attraverso il portale APO.LINK.

Prestazioni Garantite. 03

Assicura alimenti di alta qualità e massima sicurezza alimentare, ottimizzando il tempo e l'efficienza in cucina.

Affidabile. 04

Risultati impeccabili e replicabili nel tempo grazie ad una progettazione accurata di ogni singolo componente per garantire la massima sicurezza e qualità alimentare.

Eco Sostenibile. 05

Il fluido refrigerante R290 garantisce le migliori prestazioni rispettando l'ambiente, con minori emissioni in atmosfera e ridotti consumi energetici.

Design. 06

Robustezza ed ergonomia per lavorare senza stress, con funzionalità e flessibilità.

“ Più produttività, meno sprechi: l'abbattitore che fa la differenza ”

Avere un abbattitore - surgelatore rapido di temperatura vuol dire la certezza di somministrare cibi sicuri e di qualità, generando al tempo stesso molteplici vantaggi legati ad una organizzazione più efficiente e sostenibile della cucina e/o laboratorio.





Produttività elevata, tempi ridotti.

La pianificazione delle attività in cucina non è mai stata così semplice, il servizio diventa più fluido e senza stress, grazie alla possibilità di preparare grandi quantità di cibo nei momenti liberi e di utilizzare solo ciò di cui hai bisogno al momento giusto. Ottimizza il tuo tempo e riduci gli sprechi, migliorando l'efficienza della tua cucina.



Qualità e sicurezza insuperabili.

Grazie al suo utilizzo, la sicurezza del prodotto è garantita e la qualità resta impeccabile: sarà impossibile distinguere un alimento fresco da uno abbattuto o surgelato. Una sicurezza e una qualità così elevate generano infiniti vantaggi, portando a piatti sempre perfetti e nutrienti.



Riduci i costi, conserva il valore.

Riduci i tuoi costi di gestione acquistando cibo in grandi quantità quando i prezzi sono più convenienti. Grazie alla possibilità di abbattere o surgelare, potrai conservarlo e utilizzarlo solo quando ne hai bisogno, garantendo sempre il massimo risparmio senza compromettere la qualità.



Prestazioni ecologiche, risultati garantiti.

Con ridotti consumi energetici, la tua cucina diventa un alleato dell'ambiente. Grazie all'uso del fluido refrigerante R290, l'impatto ambientale si riduce ulteriormente, contribuendo a creare un ambiente di lavoro più sostenibile e rispettoso del pianeta. Inoltre, garantisce la qualità dei risultati gastronomici, replicabili in modo semplice e veloce.

“ IDE.O Da -40°C a +45°C ”



6

ABBATTITORE - SURGELATORE CON **FUNZIONI SPECIALI**

IDE.O ideale per ogni cucina professionale:
impossibile farne a meno.

Il suo utilizzo significa garantire cibi sicuri e di alta qualità. Inoltre, offre numerosi vantaggi, tra cui un'organizzazione della cucina e/o del laboratorio più efficiente e sostenibile, grazie alle sue funzioni speciali e prestazioni avanzate.

Molto più che abbattere e surgelare rapidamente ed efficientemente, IDE.O offre programmi e funzioni che ti permettono di organizzare il lavoro in modo flessibile, rendendo la tua attività in cucina ancora più efficiente.



Abbattimento positivo
a +3°C al cuore



Surgelazione rapida
a -18°C al cuore



Scongelamento
controllato



Anisakis 24h
Anisakis 15h



Yogurt



Fermalievitazione
programmata



Lievitazione
controllata



Conservazione
positiva e negativa



IDEO

ANGELO PO



“La tua cucina,
con un tocco”



9

INTUITIVO E SEMPLICE

Semplificare la vita in cucina, è il nostro obiettivo.

Utilizzare IDE.O è semplicissimo: l'interfaccia utente guida ogni operatore 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. Con pochi semplici gesti è possibile programmare IDE.O memorizzando come ciclo preferito le tue ricette oppure puoi utilizzare i programmi automatici disponibili.



Funzioni Indispensabili e
Funzioni Speciali,
per chi non si accontenta



Programmi Automatici,
studiati per ogni esigenza



Programmi Preferiti:
per una totale flessibilità

“ Ideale per il gusto,
amico dell'ambiente ”



10

PRESTAZIONI ECO-SOSTENIBILI

Risultati replicabili, energia risparmiata,
ambiente protetto.

La qualità del risultato è vincente quando è replicabile e sostenibile. Con IDE.O, il risultato gastronomico è una certezza raggiungibile in modo semplice, veloce, sicuro e con ridotti consumi energetici:

è possibile risparmiare fino al 30%*.

Inoltre, il **fluido refrigerante R290** riduce l'impatto ambientale, contribuendo a rendere la tua cucina più sostenibile e amica dell'ambiente.

* Test realizzati presso i nostri laboratori su campioni di diverse tipologie di alimenti. Confronto con gamma Angelo Po in R452A, modelli equivalenti.

“ La tua cucina,
monitorata in tempo reale ”



11

CONNESSO E SICURO

Efficienza sotto controllo,
qualità garantita.

Con l'accessorio dedicato, puoi collegare IDE.O alla rete Ethernet del tuo locale e accedere al portale APO.LINK. Questo ti permette di interagire, monitorare lo stato della macchina in tempo reale, archiviare lo storico dei dati, migliorando così l'efficienza della tua cucina e ottimizzando la gestione delle attività garantendo la massima qualità dei risultati.





“Tecnologia sostenibile,
affidabilità garantita”



13

PROGETTATO PER LA **MASSIMA EFFICIENZA**

Robustezza, ergonomia e sostenibilità al servizio delle tue esigenze.

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con guarnizione a 10 camere, magnetica e facilmente sostituibile
- Porta con sistema di auto chiusura a 90°, dotata di supporto sonda per la massima ergonomia
- Unità motore studiata con fluido refrigerante R290 per prestazioni ed affidabilità rispettando l'ambiente e riducendo i consumi energetici
- Manutenzione semplice e veloce grazie all'accesso al condensatore senza attrezzi
- Sbrinamento automatico con resistenze elettriche

DI SERIE

- Telaio per teglie GN o EN per la massima funzionalità
- Sonda multipoint, riscaldabile, con sistema smart per il riconoscimento del cuore del prodotto garanzia della massima sicurezza alimentare
- Bacchetta di raccolta condensa (escluso modello sottoforno ...H)

“ La semplicità
in cucina, con risultati
sorprendenti ”



14



INTUITIVO E SEMPLICE

Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce per cicli di abbattimento e/o surgelazione rapida.

In caso di mancato inserimento della sonda al 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.



ECO-SOSTENIBILE

Nuova termodinamica con fluido refrigerante R290, per prestazioni amiche dell'ambiente.

Inoltre, i consumi energetici sono inferiori rispetto alle precedenti generazioni di attrezzature: possibilità di risparmiare oltre il 10% dei consumi per ciclo di abbattimento e/o surgelazione.



DESIGN

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con porta reversibile (escluso modello sottoforno) e con comandi in posizione ergonomica.



CONNESSO E SICURO

Disponibili modelli con opzione connettività grazie all'accessorio APOLINK; porta di comunicazione RS485. Il controllo remoto dell'attrezzatura è gratuito, sicuro, indispensabile per garantire efficienza in cucina e qualità dei risultati.



ACCESSORI

Di serie dotati di telaio per teglie GN 1/1 o EN 60x40 per la flessibilità di utilizzo. Sonda monopunto per un puntuale controllo della temperatura al cuore garanzia della massima sicurezza alimentare. Bacinella raccogli condensa (escluso modello sottoforno).

“ Tecnologia multicolore e funzioni speciali ”



DESIGN

Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con spessore d'isolamento 80 mm.
Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304 con isolamento di 30 mm 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.
Predisposti per gruppo motore remoto, a distanza (disponibile tra gli accessori).



SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Scheda comandi LCD Display + Encoder con porta USB per scarico dei dati e aggiornamento del software. Illuminazione LED Easy View di serie per permettere all'operatore di controllare il funzionamento con uno sguardo, anche a distanza.



CONNESSO E SICURO

Connessione al portale APO.LINK per il controllo remoto dell'attrezzatura tramite l'accessorio dedicato.



UNA PASSIONE PER GLI EXTRA

Oltre ai cicli di abbattimento e surgelazione rapidi, funzioni speciali come lievitazione, scongelamento, yogurt, Anisakis per la sanificazione del pesce crudo, conservazione positiva e negativa...

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

IDE.O



-40°
+45°

- Display touch 7", con icone grandi, colorate e intuitive
- Funzioni principali: abbattimento, surgelazione, lievitazione e fermalievitazione, scongelamento, conservazione, e molto altro
- Programmi automatici, studiati per ogni esigenza,
- Programmi preferiti, per la massima personalizzazione
- 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).

CHILLSTAR ECO+

18



- Pannello comandi con display a segmenti
- Sonda mono-punto
- Connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto dell'attrezzatura, tramite accessorio dedicato (Industria 4.0), esclusi modelli ...DM e ..H.

BLITZ ROLL-IN



- Abbattitore e surgelatore con funzioni speciali: 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).



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

		IDE.O	CHILLSTAR ECO+	BLITZ ROLL-IN
	ABBATTIMENTO RAPIDO, a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•
	ABBATTIMENTO - SURGELAZIONE RAPIDA, a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•
	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	•		•
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	•		•
	ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino	•		•
	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)	•	•	•

www.angelopo.com

7900853-1



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

