

REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION

Qualité parfaite,
sécurité garantie



“La meilleure
alliée
en cuisine !”



Intuitive
et simple. 01

Conçue pour tous. Des commandes simples et intuitives pour faciliter le travail de chaque professionnel.

Connectée
et sûre. 02

Contrôlez et interagissez à distance via le portail APO.LINK.

Performances
garanties. 03

Assurez des aliments de haute qualité et une sécurité alimentaire maximale, tout en optimisant le temps et l'efficacité en cuisine.

Fiable. 04

Des résultats impeccables et reproductibles grâce à une conception soignée de chaque composant pour pousser au maximum la sécurité et la qualité alimentaire.

Écoresponsable. 05

Le fluide réfrigérant R290 garantit des performances optimales dans le respect de l'environnement, avec des émissions réduites et une faible consommation énergétique.

Design. 06

Robustesse et ergonomie pour un travail sans stress, alliant fonctionnalité et flexibilité.

“ Plus de productivité, moins de gaspillage : la cellule qui fait la différence ”

Disposer d'une cellule mixte de refroidissement rapide, c'est avoir la certitude de fournir des aliments sûrs et de qualité, tout en générant de multiples avantages liés à une organisation plus efficace et durable de la cuisine et/ou du laboratoire.





Hausse de productivité, baisse des temps.

Planifier les activités en cuisine n'a jamais été aussi simple. Le service devient plus fluide et sans stress, grâce à la possibilité de préparer de grandes quantités de nourriture durant les périodes creuses, pour n'utiliser que ce qui est nécessaire au bon moment. Optimisez votre temps et réduisez le gaspillage, tout en améliorant l'efficacité de votre cuisine.



Qualité et sécurité sans égales.

Avec cette technologie, la sécurité des produits est garantie et la qualité reste irréprochable : il sera impossible de distinguer un aliment frais d'un aliment refroidi ou surgelé. Une sécurité et une qualité si élevées génèrent des avantages infinis, aboutissant à des plats toujours parfaits et nourrissants.



Réduisez les coûts, préservez la valeur.

Réduisez vos coûts de gestion en achetant des aliments en grandes quantités quand les prix sont plus attractifs. Grâce à la possibilité de refroidir ou de surgeler rapidement, vous pourrez les conserver et les utiliser seulement au moment voulu, de sorte à profiter en permanence d'une économie maximale sans compromettre la qualité.



Performances écologiques, résultats garantis.

Avec une consommation énergétique réduite, votre cuisine devient une alliée de l'environnement. Grâce à l'utilisation du fluide réfrigérant R290, l'impact environnemental diminue encore plus, contribuant à un environnement de travail plus durable et respectueux de la planète. La cellule garantit également la qualité des résultats culinaires, reproductibles facilement et rapidement.

“ IDE.O De -40 °C à +45 °C ”



6

CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC **FONCTIONS SPÉCIALES**

IDE.O, idéale pour toute cuisine professionnelle : impossible de s'en passer.

L'utiliser, c'est garantir des aliments sûrs et de haute qualité. En outre, elle offre de nombreux avantages, notamment une organisation plus efficace et durable de la cuisine et/ou du laboratoire, grâce à ses fonctions spéciales et ses performances de pointe.

Bien plus que de simples refroidissements et surgélations rapides et efficaces, IDE.O offre des programmes et des fonctions qui vous permettent d'organiser vos activités en toute flexibilité, rendant ainsi votre travail en cuisine encore plus performant.



Refroidissement rapide
positif à +3 °C à cœur



Surgélation rapide à
-18 °C à cœur



Décongélation
contrôlée



Anisakis 24h
Anisakis 15h



Yaourt



Fermentation contrôlée
programmée



Pousse contrôlée



Conservation positive
et négative



IDEO

ANGELO PO



“Votre cuisine,
du bout des doigts”



9

INTUITIVE ET SIMPLE

Notre objectif : simplifier la vie en cuisine.

L'utilisation d'IDE.O est très simple : l'interface utilisateur vous guide à travers les icônes colorées intuitives et l'écran tactile 7" avec port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel.

En quelques gestes, vous pouvez programmer IDE.O en mémorisant vos recettes comme cycle favori ou en utilisant les programmes automatiques disponibles.



Fonctions Indispensables et
Fonctions Spéciales, pour tous
ceux qui ne se contentent pas



Programmes Automatiques,
faits pour toutes les exigences



Programmes Favoris :
pour une flexibilité totale

“ Idéale pour le goût,
amie de l'environnement ”



10

PERFORMANCES **ÉCORESPONSABLES**

Résultats reproductibles, gains d'énergie,
environnement protégé.

La qualité du résultat est optimale lorsqu'elle est reproductible et durable. Avec IDE.O, la certitude du résultat gastronomique est atteinte facilement, rapidement, en toute sécurité et avec une consommation énergétique réduite :

il est possible d'économiser jusqu'à 30 %*.

Par ailleurs, le **fluide réfrigérant R290** réduit l'impact sur l'environnement, contribuant ainsi à rendre votre cuisine plus durable et plus écoresponsable.

* Tests réalisés dans nos laboratoires sur des échantillons de différentes catégories d'aliments. Comparaison avec la gamme Angelo Po au R452A, modèles équivalents.

“Votre cuisine,
surveillée en temps réel”



CONNECTÉE ET SÛRE

Efficacité sous contrôle,
qualité garantie.

Avec l'accessoire prévu à cet effet, vous pouvez connecter IDE.O au réseau Ethernet de votre restaurant et accéder au portail APO.LINK. Vous pourrez interagir, surveiller l'état de la machine en temps réel et archiver l'historique des données : vous améliorez ainsi l'efficacité de votre cuisine, optimisez la gestion de vos activités et gardez la plus haute qualité de résultats.





“ Technologie durable,
fiabilité garantie ”



13

CONÇUE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE

Robustesse, ergonomie et durabilité au service de vos exigences.

- Structure monocoque en acier inox AISI 304, robuste et facile à nettoyer, avec joint magnétique à 10 chambres, facilement remplaçable
- Porte avec système de fermeture automatique à 90° et support sonde pour le maximum de l'ergonomie
- Unité moteur conçue avec fluide réfrigérant R290, garantissant performance et fiabilité tout en respectant l'environnement et en réduisant la consommation énergétique
- Accès au condenseur sans outils pour une maintenance simple et rapide
- Dégivrage automatique par résistances électriques

DE SÉRIE

- Soubassement pour bacs GN ou EN pour une fonctionnalité maximale
- Sonde à cœur multipoints, chauffante, avec système intelligent pour la reconnaissance du cœur du produit, garantissant la sécurité alimentaire maximale
- Bac de récupération des condensats (sauf pour le modèle sous four ...H)

“ La simplicité en cuisine, avec des résultats surprenants ”



14



INTUITIVE ET SIMPLE

Panneau des commandes avec afficheur à segments pour une navigation simple et instantanée entre les cycles de refroidissement et/ou de surgélation rapides. En cas d'absence de la sonde à cœur, un cycle à temps préfixé est automatiquement lancé. Possibilité d'exécuter un cycle en mode « Hard » ou « Soft » pour s'adapter à tous types d'aliments. Après chaque cycle, la sécurité alimentaire est assurée par le passage automatique à la phase de conservation en température positive et/ou négative.



ÉCORESPONSABLE

Nouvelle thermodynamique avec fluide réfrigérant R290 pour des performances respectueuses de l'environnement. De plus, la consommation énergétique diminue par rapport aux générations précédentes d'équipements : plus de 10 % de gain d'énergie par cycle de refroidissement rapide et/ou surgélation.



DESIGN

Structure monocoque en acier inox AISI 304, robuste et facile à nettoyer, avec porte réversible (sauf pour le modèle sous four) et commandes en position ergonomique.



CONNECTÉE ET SÛRE

Modèles disponibles avec option de connectivité via l'accessoire APO.LINK et port de communication RS485. La gestion à distance de l'équipement est gratuite, sûre et essentielle pour garantir l'efficacité en cuisine et la qualité des résultats.



ACCESSOIRES

Soubassement pour bacs GN 1/1 ou EN 60x40 de série pour la souplesse d'emploi. Sonde à cœur monopoint pour un contrôle précis de la température à cœur, garantissant une sécurité alimentaire maximale. Bac de récupération des condensats (sauf pour le modèle sous four).

“ Technologie multicolore et fonctions spéciales ”



16



DESIGN

Structure en panneaux en acier inox AISI 304 avec isolation de 80 mm d'épaisseur.

Fond en acier inox AISI 304 avec isolation de 30 mm, équipé d'une rampe de série, idéal pour l'insertion des chariots.

Porte à fermeture automatique avec poignée extérieure et serrure ; bouton de déverrouillage de sécurité à l'intérieur.

Cellules équipées pour un groupe frigorifique à distance (disponible parmi les accessoires).



UTILISATION SIMPLE

Carte des commandes avec écran LCD et encodeur, avec port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel. Éclairage LED Easy View de série, permettant à l'opérateur de vérifier le fonctionnement d'un simple coup d'œil, même à distance.



CONNECTÉE ET SÛRE

Connexion au portail APO.LINK pour la gestion à distance de l'équipement via l'accessoire dédié.



UNE PASSION POUR LES EXTRAS

En plus des cycles de refroidissement et surgélation rapides, des fonctions spéciales comme la pousse, la décongélation, le yaourt, Anisakis pour la désinfection du poisson cru, la conservation positive et négative...

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

IDE.O



-40°
+45°

- Écran tactile de 7", avec des icônes grandes, colorées et intuitives
- Fonctions principales : refroidissement rapide, surgélation, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, conservation, et bien plus
- Programmes Automatiques, faits pour toutes les exigences
- Programmes Favoris pour la personnalisation maximale
- Port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel
- Sonde à cœur multipoints
- Connexion au portail APO.LINK pour la gestion à distance de l'équipement via l'accessoire dédié (Industrie 4.0).

CHILLSTAR ECO+

18



- Panneau des commandes avec afficheur à segments
- Sonde à cœur monopoint
- Connexion au portail APO.LINK pour la gestion à distance de l'équipement via l'accessoire dédié (Industrie 4.0), sauf pour les modèles ...DM et ...H.

BLITZ ROLL-IN



- Cellule mixte de refroidissement rapide avec fonctions spéciales : refroidit, congèle, décongèle, fait lever...
- Carte des commandes avec écran LCD et encodeur
- Éclairage LED Easy View pour permettre à l'opérateur de contrôler le fonctionnement même à distance
- Port USB pour le téléchargement des données et la mise à jour du logiciel
- Sonde à cœur multipoints
- Connexion au portail APO.LINK pour la gestion à distance de l'équipement via l'accessoire dédié (Industrie 4.0).



Large choix de modèles, avec une capacité variable de 5 à 20 bacs, GN/EN et une productivité de 3,6 à 210 kg en refroidissement rapide.

FONCTIONS ET PROGRAMMES PRINCIPAUX

		IDE.O	CHILLSTAR ECO+	BLITZ ROLL-IN
	REFROIDISSEMENT RAPIDE, à temps préfixé et/ou avec détection par sonde	•	•	•
	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDES, à temps préfixé et/ou avec détection par sonde	•	•	•
	CONSERVATION après chaque cycle, la sécurité alimentaire est assurée par le passage automatique à la phase de conservation en température positive et/ou négative	•	•	•
	FAVORIS permet d'enregistrer les processus	•		•
AUTO	AUTOMATIQUES par type d'aliment (poisson, viande, pâtes, desserts, glace...); à temps préfixé et/ou avec détection par sonde	•		•
SMART ON	SMART ON activation automatique de la fonction de refroidissement rapide	•		•
MULTIPOINT PROBE	SYSTÈME I.F.R. « Intelligent Food Recognition » Reconnaissance Intelligente des Aliments avec sonde à cœur multipoints, qui ajuste intelligemment la ventilation et le refroidissement pour s'adapter à tout type d'aliment	•		•
	INFINITY cycle continu pour le refroidissement rapide et/ou la surgélation	•		•
	ANISAKIS 24h et ANISAKIS 15h cycles automatiques de surgélation pour la désinfection préventive et complète des produits de pêche	•		•
	DÉCONGÉLATION contrôlée des aliments, à temps préfixé et/ou par sonde à cœur	•		•
	POUSSE et FERMENTATION CONTRÔLÉE permet une levée manuelle ou programmée	•		•
	CONNECTIVITÉ connexion au portail APO.LINK pour la gestion à distance de l'équipement (accessoire)	•	•	•

www.angelopo.com

7900855-1



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

