

MASTER

La performance au quotidien,
une qualité professionnelle





“ Construite pour durer,
conçue pour travailler ”



3

DES SOLUTIONS INTÉGRÉES POUR LA **PRÉPARATION PROFESSIONNELLE**

Design, qualité et fonctionnalité Made in Italy.

Une cuisine professionnelle n'est pas seulement un lieu de travail : c'est un laboratoire d'idées, un espace dynamique où précision, efficacité et organisation deviennent une expérience quotidienne pour tous ceux qui créent de la valeur à travers la nourriture. En collaboration avec des chefs chevronnés, les designers Angelo Po accompagnent le client dans la définition de projets sur mesure, identifiant des solutions qui optimisent les flux de travail, améliorent la productivité et réduisent le gaspillage.

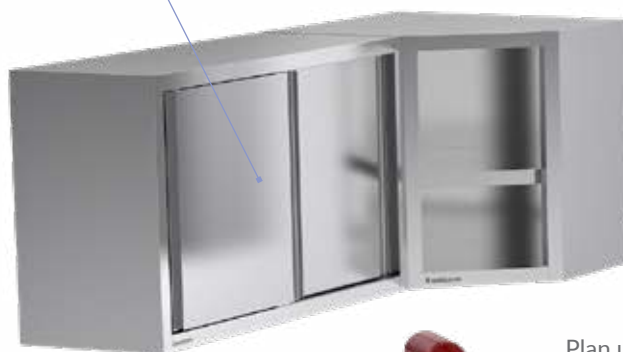
La ligne Master d'équipements pour la préparation a été créée pour aménager des cuisines et des laboratoires hautement professionnels : des planges aux tables, en passant par les placards muraux et les tables chauffantes, chaque élément est conçu pour favoriser une bonne utilisation des outils et une répartition optimale des fonctions. En parfaite adéquation avec le reste de la gamme Angelo Po, le design coordonné se conjugue à des matériaux et structures durables : une garantie de solidité, même dans les conditions d'utilisation les plus intensives.

Disponible en profondeurs 600 et 700 mm, cette gamme complète, conçue pour répondre aux besoins des chefs tant en termes de fonction que de dimensions, consacre Angelo Po comme référence en matière de conception et de réalisation d'équipements de cuisine complets.

MADE IN ITALY

MASTER

Placards ouverts, à portes coulissantes ou battantes, avec ou sans éclairage LED



Plan unique entre plusieurs modules sans raccords ni interstices



Armoire d'angle à porte battante

Armoires chaudes ou neutres à portes coulissantes

Pieds en tube d'acier inox AISI 304, Ø50 mm, piétements réglables ±3 cm



Design coordonné, en parfaite adéquation avec le reste de la gamme Angelo Po



Hauteur corps de 71 cm.
Plus de confort, plus d'ergonomie, plus d'efficacité



Deux profondeurs disponibles, pour tous les impératifs d'espace

“ Des solutions complètes pour une cuisine moderne ”



Regulation (EC) No 1935/2004

Réalisés en acier inoxydable AISI 304 conformément au règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ils garantissent une sécurité alimentaire maximale et ne libèrent aucune substance nocive. Une qualité certifiée qui assure des surfaces et des équipements parfaitement aptes au contact alimentaire, pour un environnement de travail sûr, propre et professionnel.



Plans de travail en acier inox AISI 304 satiné, avec ou sans dossier (h 100 mm) en bloc monolithe avec le plan



Plonges sur tables armoires à portes coulissantes ou sur pieds, avec une ou deux cuves et égouttoir à droite ou à gauche

Plinthe à clipser en acier inox AISI 304



Tables avec plan ou sans plan (sans ou avec dossier rayonné)



Design soigné dans les moindres détails, synonyme d'hygiène absolue



AISI 304

En acier AISI 304, 100 % recyclable, résistant à la corrosion, hygiénique et inaltérable dans le temps

“ L’efficacité assurée dans toutes les configurations ”



6

PLONGES

Solutions sur pieds ou avec armoire, y compris pour lave-vaisselle.

Le dessus de la plonge est en acier inox AISI 304 embouti, avec dossier en bloc monolithe. L'**égouttoir latéral, nervuré et incliné** pour diriger l'eau vers la cuve, est renforcé par oméga inox dans sa partie inférieure. La cuve, également en acier inoxydable AISI 304, présente sur le fond extérieur un matériau spécial insonorisant et, sur certains modèles, des dimensions adaptées au lavage de **casserolles et plats Gastronom**.

Les plonges peuvent être complétées par des accessoires : groupes mélangeurs eau chaude/froide ou à pédale, douchette fixe, kit siphon, bonde et trop-plein, étagères basses, tous étudiés pour garantir praticité d'utilisation et hygiène. Des plonges **prêtes à installer sur les lave-vaisselle** sont disponibles.

PLONGES À STRUCTURE OUVERTE : un panneau frontal couvre-cuve en acier inoxydable, fixé aux pieds, contribue à la rigidité globale de la structure de support, garantissant ainsi une stabilité dans toutes les dimensions, même sans utiliser l'étagère basse. Elles peuvent être accessorisées par des étagères basses en acier inoxydable AISI 304, renforcées par oméga inox et fixées directement aux pieds de la plonge.

PLONGES SUR MEUBLE ARMOIRE : intégrées dans une structure autoportante avec côtés, fond et portes en acier inoxydable AISI 304. Les portes coulissent sur des rails supérieurs et sont à double paroi. Modèle avec grand tiroir disponible.





“ Tout ce dont vous avez besoin pour une organisation optimale ”



TABLES DE TRAVAIL

Configurations modulaires et acier inoxydable de qualité pour des solutions polyvalentes d'excellence.

Plan de travail, avec ou sans dossier – en bloc monolithe – en acier inoxydable AISI 304 finement satiné. Le soubassement insonorisant et la structure garantissent robustesse et isolation acoustique, tandis que le dossier fermé à l'arrière assure une meilleure hygiène.

Les tables peuvent être complétées par des accessoires en acier inoxydable AISI 304, notamment : des tiroirs simples ou des modules à 4 tiroirs adaptés au rangement de bacs Gastronorm, des plans d'angle avec dossier et kit de fixation murale, des étagères basses renforcées fixées aux pieds et des kits de roues pivotantes avec frein, tous conçus pour optimiser la fonctionnalité et la praticité opérationnelle.

“ Une spécialisation sans compromis ”



10

TABLES DE PRÉPARATION ET TABLE DE TRIAGE

Hygiène, ordre et efficacité dans les opérations de contrôle et de préparation des matières premières.

TABLES AVEC CUVES : un plan de travail en acier inoxydable AISI 304, avec cuve intégrée soudée et finition par nettoyage robotisé. Un matériau insonorisant spécial est appliqué sur le fond externe de la cuve. Les tables peuvent être complétées par des groupes mélangeurs eau chaude/froide ou à pédale, douchette fixe, kit siphon, bonde et trop-plein, étagères basses et panneaux latéraux, garantissant ainsi une praticité d'utilisation et une hygiène maximales.

TABLES DE TRAVAIL AVEC TROU VIDE-ORDURES : un plan en acier inoxydable AISI 304, doté d'un trou de Ø24 cm avec bord soudé en continu. La structure peut être complétée par des poubelles à roulettes, des étagères basses et des kits roulettes, pour optimiser la praticité, l'ordre et l'opérationnalité en cuisine.

TABLES DE PRÉPARATION VIANDE, POISSON ET LÉGUMES : en acier inoxydable AISI 304, conçues pour garantir robustesse et facilité de nettoyage, dotées de plateaux en nylon amovibles. Elles peuvent être complétées par des groupes mélangeurs eau chaude/froide, garantissant ainsi l'hygiène et la fonctionnalité dans les préparations spécialisées.

“Toujours prêts
au service”



11

TABLES ARMOIRES ET ARMOIRES À VAISELLE

Modèles neutres ou chauffés pour organiser
et protéger la vaisselle.

TABLES ARMOIRE : une structure autoportante en acier inoxydable AISI 304 dotée d'un plan de travail avec portes coulissantes sur rails supérieurs et à double paroi. Le soubassement insonorisant et la robustesse de la structure garantissent solidité et isolation acoustique, tandis que le dossier, lorsqu'il existe, est fermé à l'arrière pour une meilleure hygiène. Modèles disponibles avec chauffage par ventilateurs placés à l'intérieur du compartiment et contrôle de la température (de 30 °C à 90 °C) par thermostat réglable avec allumage d'un voyant lumineux lorsque la température programmée est atteinte. Elles peuvent être équipées de roulettes pour faciliter leur déplacement et leur utilisation.

ARMOIRES À VAISELLE : une structure autoportante avec côtés, arrière, portes, fond et étagères intermédiaires en tôle d'acier inoxydable AISI 304 satinée et pliée à froid. Portes coulissantes et pieds en acier inox réglables.



“ Une surface,
des possibilités infinies ”



12

DES PLANS UNIQUES

Une solution de construction unique pour garantir résistance, facilité de nettoyage et intégration parfaite.

Plan de travail de 54 mm de hauteur, avec ou sans dossier, d'un seul tenant en acier inoxydable AISI 304 satiné. Le soubassement insonorisant et la structure même du plan garantissent robustesse et isolation acoustique. Le dossier du plan, s'il existe, est fermé à l'arrière pour une meilleure hygiène.

Dans sa partie inférieure, le plan unique peut être complété par **divers éléments sans plan : armoires, trémies, tiroirs et banques réfrigérées dans des combinaisons de 110 à 380 cm de longueur, espacement de 5 cm**. La continuité du plan évite les raccords : l'hygiène s'en trouve améliorée, la robustesse globale de la zone de travail augmentée, le temps de nettoyage diminué.

Tables et banques réfrigérées peuvent être équipées d'une **plinthe unique**, réalisée d'un seul tenant en acier, pour garantir la continuité esthétique, la facilité de nettoyage et une robustesse maximale.



“ Une organisation verticale intelligente ”



Modèles disponibles équipés d'un éclairage LED



PLACARDS MURAUX

Tout est à portée de main,
donc plus d'espace pour ce qui compte.

Rangement des denrées alimentaires, des assiettes, des casseroles et des plats : la gamme de placards muraux Angelo Po, conçus et réalisés avec le plus grand soin au niveau des matériaux et de la construction, satisfait amplement cet impératif en cuisine.

Les placards muraux sont réalisés avec une structure autoportante entièrement en acier inoxydable AISI 304 satiné sur les parties visibles. L'étagère intermédiaire est réglable en hauteur sur plusieurs positions, la partie supérieure des placards est parfaitement plane et peut être utilisée comme surface d'appui supplémentaire. Entièrement fermée, la partie inférieure extérieure garantit hygiène et facilité de nettoyage. Ils peuvent être équipés d'**éclairage LED** pour un éclairage optimal du plan en dessous.

La gamme comprend des **versions ouvertes** pour un accès immédiat au contenu, des modèles **avec des portes battantes ou coulissantes avec poignées intégrées**, y compris des placards suspendus avec des étagères perforées en fil d'acier, et des **solutions d'angle** disponibles à la fois ouvertes et avec des portes, pour exploiter au maximum chaque espace utile.

“ Chaque détail
est à sa place ”



ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour compléter l'environnement cuisine par une uniformité de conception et une qualité de construction.

Angelo Po offre une solution complète pour tous les besoins de préparation, pour une cuisine complète clé en main. Outre les modules les plus courants disponibles dans une large gamme de dimensions, vous pouvez compléter votre cuisine professionnelle par des **poubelles, billots à viande, étagères, tablettes, lave-mains, trémies et tiroirs**, conçus pour organiser l'espace de manière efficace et fonctionnelle. Par ailleurs, notre offre de **ligne complète d'appareils électriques pour la transformation et le conditionnement** de la viande et des légumes est disponible pour la zone de travail : machines sous vide, trancheuses, éplucheurs, hachoirs, coupe-légumes et cutters. Une gamme large et professionnelle conçue pour **émincer, couper, éplucher, hacher et conditionner** avec précision, sécurité et continuité.

www.angelopo.com

7900920-1



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



A Berkshire Hathaway Company