

MASTER

Rendimento diario,
calidad profesional





“ Hecha para durar.
Diseñada para trabajar ”



3

SOLUCIONES INTEGRADAS PARA LA **PREPARACIÓN PROFESIONAL**

Diseño, calidad y funcionalidad Made in Italy.

Una cocina profesional es más que un mero ambiente de trabajo: es un laboratorio de ideas, un espacio dinámico donde la precisión, la eficiencia y la organización se convierten en una experiencia diaria para quien crea valor a través de la comida. Los diseñadores de Angelo Po, junto con chefs de dilatada experiencia, acompañan al cliente en el desarrollo de proyectos a medida, creando soluciones que optimicen los flujos de trabajo, mejoren la productividad y reduzcan el derroche.

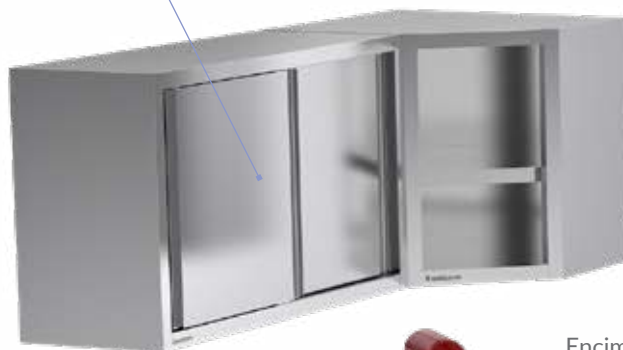
La línea Master de equipos de preparación nace para conformar espacios de cocina y laboratorio altamente profesionales, donde cada elemento —de los fregaderos a las mesas, desde los muebles a pared hasta las mesas con armario calefactado— está diseñado para favorecer un uso correcto de los utensilios y una distribución óptima de las funciones. El diseño coordinado, perfectamente alineado con el resto de la gama de Angelo Po, se une a materiales y estructuras duraderos, garantizando solidez incluso en las condiciones de uso más intensivas.

Una gama completa, disponible en profundidades de 600 y 700 mm, concebida para satisfacer las necesidades de los chefs tanto en términos de funcionalidad como de tamaño, convirtiendo a Angelo Po en un punto de referencia en el diseño y la realización de sistemas de cocina completos.

MADE IN ITALY

MASTER

Muebles a pared abiertos, con puertas correderas o batientes, con o sin luces LED



Encimera única entre varios módulos sin juntas ni hendiduras



Armario angular con puerta batiente

Armarios calientes o neutros con puertas correderas

Patas de tubo de acero inoxidable AISI 304, de 50 mm de diámetro, pies regulables ± 3 cm



Diseño coordinado, perfectamente alineado con el resto de la gama de Angelo Po



Altura del cuerpo de 71 cm. Más confort, más ergonomía, más eficiencia



Dos profundidades disponibles, para cada necesidad de espacio

“ Soluciones completas para una cocina moderna ”



Regulation (EC) No 1935/2004

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 de conformidad con la normativa MOCA, garantizan la máxima seguridad alimentaria y una nula liberación de sustancias nocivas.

Una calidad certificada que garantiza unas superficies y unos equipos totalmente idóneos para el contacto con alimentos propiciando un entorno de trabajo seguro, limpio y profesional.



Encimeras de trabajo de acero inoxidable AISI 304 satinado con o sin peto (h 100 mm) realizada de una sola pieza con la encimera



Fregaderos sobre armarios con puertas correderas o sobre patas, con una o dos cubas y escurridor a la derecha o a la izquierda

Zócalo de acero inoxidable AISI 304 con clip de enganche



Mesas sin encimera o con encimera (sin o con peto de cantos redondeados)



Diseño cuidado hasta el último detalle, sinónimo de higiene total



De acero AISI 304, 100 % reciclable, resistente a la corrosión, higiénico e inalterable frente al paso del tiempo

“Eficiencia en cada configuración”



6

FREGADEROS

Soluciones con patas o sobre armarios, también para lavavajillas.

La mesa con fregadero está fabricada en acero inoxidable AISI 304 estampado, con peto posterior realizado de una sola pieza. El **escurridor lateral, ranurado e inclinado** para conducir el agua a la cuba, está reforzado con omega inoxidable en la parte de abajo, mientras que la cuba, también de acero inoxidable AISI 304, presenta en el fondo externo un material insonorizante especial y, en algunos modelos, medidas adecuadas para lavar ollas y bandejas Gastronorm.

Los fregaderos pueden completarse con accesorios como grifos mezcladores de agua caliente/fría o pedal, grifo de ducha fijo, kit de sifón, válvula de desagüe, rebosadero, estantes inferiores estudiados para garantizar practicidad operativa e higiene. Disponibilidad de fregaderos con hueco para lavavajillas.

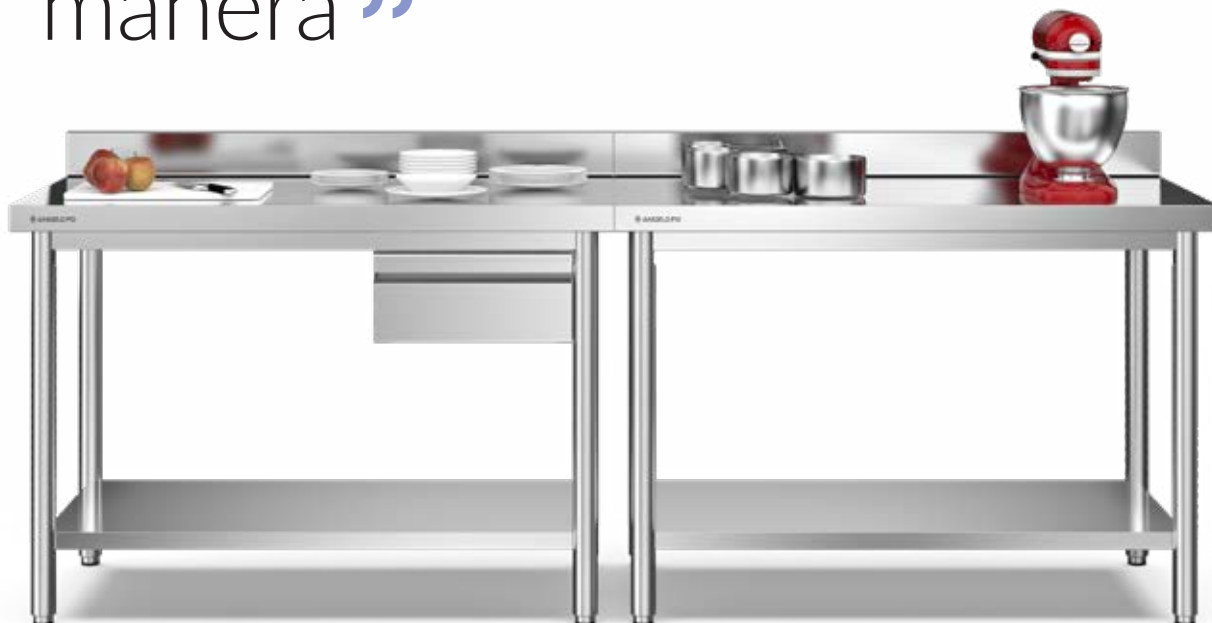
FREGADEROS CON ESTRUCTURA ABIERTA: un panel frontal cubrecuba, de acero inoxidable, fijado a las patas, proporciona mayor solidez general a la estructura de soporte, garantizando estabilidad en cualquier tamaño, incluso sin estante inferior. Pueden equiparse con estante inferior de acero inoxidable AISI 304, reforzado con omega inoxidable y fijado directamente a las patas del fregadero.

FREGADEROS EN MUEBLE CON PUERTAS: instalados en una estructura autoportante con laterales, fondo y puertas de acero inoxidable AISI 304. Las puertas son correderas con guías superiores y de doble pared con alma alveolar. Modelo con cajón grande disponible.





“ Todo lo necesario para organizar de la mejor manera ”



MESAS DE TRABAJO

Configuraciones modulares y acero inoxidable de calidad para ofrecer soluciones versátiles y excelentes.

Encimera de trabajo, con o sin peto -fabricada en una sola pieza- de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado; la parte bajo encimera fonoabsorbente y la estructura garantizan solidez e insonorización, mientras que el peto cerrado en la parte posterior asegura una mayor higiene.

Las mesas se pueden completar con accesorios de acero inoxidable AISI 304, como cajones individuales o módulos de cuatro cajones adecuados para alojar cubetas Gastronorm, encimeras angulares, con peto y kit de fijación a pared, estantes inferiores reforzados fijados a las patas y kit de ruedas pivotantes con freno, todos ellos diseñados para maximizar la funcionalidad y la practicidad operativa.

“Especialización sin concesiones”



10

MESAS DE PREPARACIÓN Y SELECCIÓN

Higiene, orden y eficiencia en las operaciones de control y preparación de las materias primas.

MESAS CON CUBA: una encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304, con cuba integrada soldada y acabada con pulido robotizado. En el fondo externo de la cuba se aplica un material insonorizante especial. Las mesas se pueden completar con grifos mezcladores de agua caliente/fría o pedal, kit de sifón, válvula de desagüe, rebosadero, además de estantes inferiores y paneles laterales, para garantizar la máxima funcionalidad e higiene.

MESAS DE TRABAJO CON ORIFICIO: encimera de acero inoxidable AISI 304, con orificio de 24 cm de diámetro, con borde soldado continuo. La estructura se puede completar con cestos con ruedas, estantes inferiores y juego de ruedas, para optimizar la practicidad, el orden y la operatividad en la cocina.

MESAS DE PREPARACIÓN DE CARNE, PESCADO Y VERDURA: de acero inoxidable AISI 304, diseñadas para garantizar solidez y facilidad de limpieza, equipadas con estantes de nailon extraíbles. Se pueden completar con grifos mezcladores de agua caliente/fría, para garantizar higiene y funcionalidad en elaboraciones específicas.

“ Siempre listos
para el servicio ”



11

MESAS ARMARIO Y ARMARIOS PARA VAJILLAS

Modelos neutros o calefactados para ordenar y proteger la vajilla.

MESAS ARMARIO: la estructura autoportante de acero inoxidable AISI 304 equipada con encimera de trabajo con puertas correderas con guías superiores, de doble pared con alma alveolar. La parte bajo encimera fonoabsorbente y la robustez de la estructura garantizan solidez e insonorización, mientras que, si lo hay, el peto cerrado en la parte posterior asegura una mayor higiene. Disponibilidad de modelos con calentamiento mediante ventiladores situados en el interior del mueble y control de la temperatura (entre 30 y 90 °C) mediante termostato ajustable con luz piloto que se enciende cuando se alcanza la temperatura programada. Pueden estar equipados con ruedas, para facilitar su desplazamiento y operatividad.

ARMARIOS PARA VAJILLAS: estructura autoportante con laterales, parte posterior, puertas, fondo y estantes intermedios de chapa de acero inoxidable AISI 304 satinada y doblada en frío. Puertas correderas y patas de acero inoxidable regulables.



“Una superficie,
infinitas posibilidades”



12

ENCIMERAS ÚNICAS

Una única solución constructiva para garantizar resistencia, facilidad de limpieza y una perfecta integración.

Encimera de trabajo de 54 mm de altura, con o sin peto, de una sola pieza de acero inoxidable AISI 304 satinado. La parte bajo encimera fonoabsorbente y la estructura de la propia encimera garantizan solidez e insonorización. Peto de la encimera, si lo hay, cerrado en la parte posterior para ofrecer una mayor higiene.

La encimera única se puede completar en la parte inferior con **varios elementos sin encimera: armarios, tolvas, cajoneras y mesas refrigeradas en combinaciones de longitud variable entre 110 y 380 cm, paso de 5 cm**; la continuidad de la encimera evita juntas, hecho que mejora la higiene, aumenta la solidez general de la zona de trabajo y reduce el tiempo de limpieza necesario.

Las mesas refrigeradas pueden equiparse con un **zócalo único** de acero de una sola pieza, para garantizar continuidad estética, facilidad de limpieza y máxima robustez.



“ Organización vertical inteligente ”



Disponibles modelos equipados con luces LED



14

MUEBLES A PARED

Todo al alcance de la mano,
más espacio para lo importante.

La necesidad de almacenar alimentos y guardar platos, ollas y bandejas en la cocina se ve plenamente satisfecha con la gama de muebles a pared de Angelo Po, diseñados y fabricados con el máximo cuidado en los materiales y en la construcción.

Los muebles a pared se fabrican con una estructura autoportante de acero inoxidable AISI 304 por entero, con acabado satinado en las partes visibles. El estante intermedio se puede regular en altura en varias posiciones, la parte superior de los muebles es perfectamente plana y se puede utilizar como superficie de apoyo adicional. La parte inferior externa está completamente cerrada, para garantizar higiene y facilidad de limpieza. Pueden equiparse con **luces LED** para iluminar perfectamente la encimera situada debajo.

La gama incluye **versiones abiertas** para un acceso inmediato al contenido, modelos **con puertas de batientes o correderas con tiradores integrados**, incluidos escurreplatos de pared con estantes perforados de alambre de acero, y **soluciones angulares** tanto abiertas como con puertas, para aprovechar al máximo todo espacio disponible.

“ Cada detalle
en su lugar ”



ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

Para completar el espacio de la cocina con uniformidad de diseño y calidad constructiva.

Angelo Po ofrece una solución completa para cada necesidad de preparación, para un sistema de cocina completo llave en mano. Además de poder disponer de los módulos más comunes en una amplia gama de tamaños, puedes completar tu cocina profesional con **cestos, tajos para carne, estanterías, repisas, lavamanos, tolvas y cajoneras**, diseñados para organizar los espacios de forma eficiente y funcional. Además, para el área de trabajo, proponemos una **línea completa de máquinas eléctricas para la elaboración y el envasado** de carne y verduras: envasadoras al vacío, cortadoras, cortafiambres, peladoras, picadoras de carne, cortadoras de verduras y rebanadoras. Un surtido amplio y profesional diseñado para **desmenuzar, cortar, pelar, picar y envasar** con precisión, seguridad y continuidad.

www.angelopo.com

7900921-1



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

