

MASTER

Tägliche Performance,
professionelle Qualität





“ Für Langlebigkeit gebaut.
Für die Arbeit konzipiert ”



3

INTEGRIERTE LÖSUNGEN FÜR **PROFESSIONELLES ARBEITEN**

Design, Qualität & Funktionstüchtigkeit Made in Italy.

Eine Profiküche ist nicht nur einfach ein Arbeitsplatz: Sie ist ein Ort, an dem Ideen entstehen, ein dynamischer Raum, in dem Präzision, Effizienz und Organisation zur täglichen Erfahrung all derer gehören, die mit Lebensmitteln Werte schaffen. Die Designer von Angelo Po arbeiten mit erfahrenen Küchenchefs zusammen und unterstützen ihre Kunden bei der Festlegung individuell gestalteter Projekte, indem sie Lösungen finden, die Arbeitsabläufe optimieren, die Produktivität verbessern und Verschwendung reduzieren.

Die Linie Master mit Einrichtungen für die Vorbereitung wurde entwickelt, um hochprofessionelle Küchenbereiche und Räumlichkeiten zu schaffen, in denen jedes Element - von den Spültischen über die Tische und Hängeschränke bis hin zu den Wärmeschränken - so konzipiert ist, dass es die korrekte Verwendung der Geräte und eine optimale Verteilung der Aufgaben fördert. Das aufeinander abgestimmte Design, das perfekt zum Rest von Angelo Pos Lieferprogramm passt, wird mit langlebigen Materialien und Strukturen kombiniert, die auch unter intensivsten Nutzungsbedingungen Solidität gewährleisten.

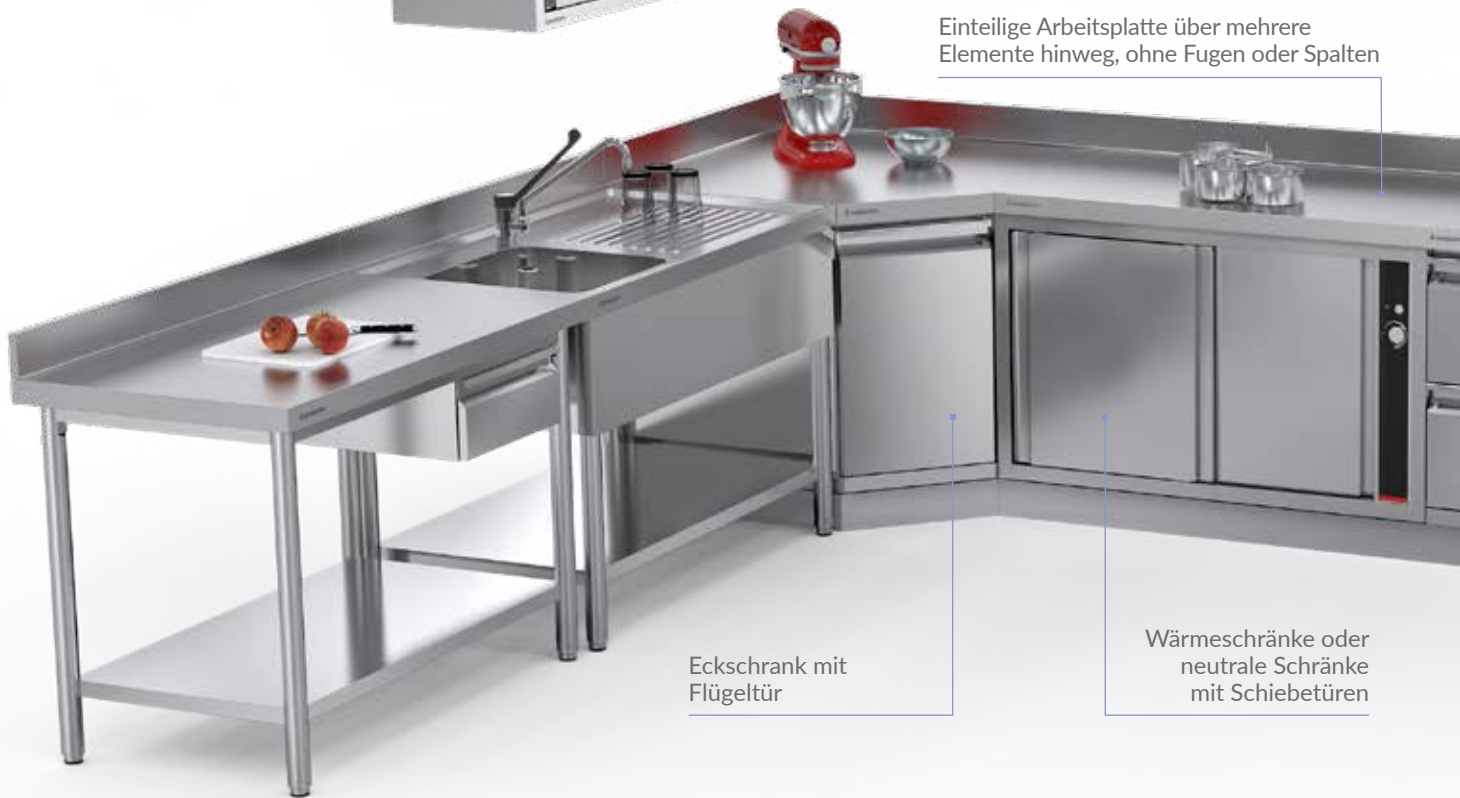
Ein komplettes, mit der Tiefe 600 und 700 mm erhältliches Sortiment, das sowohl in funktioneller als auch in dimensionaler Hinsicht auf die Bedürfnisse von Köchen zugeschnitten ist, macht Angelo Po zu einer Referenzadresse für die Planung und Realisierung kompletter Kücheneinrichtungen.

MASTER

Offene Hängeschränke, mit Schiebetüren oder Flügeltüren, mit oder ohne LED-Beleuchtung



Einteilige Arbeitsplatte über mehrere Elemente hinweg, ohne Fugen oder Spalten



Wärmeschränke oder neutrale Schränke mit Schiebetüren

Eckschrank mit Flügeltür

Beine aus Rundrohr, CNS nach DIN 1.4301, Ø 50 mm, einstellbare Füße ±3 cm



Das aufeinander abgestimmte Design passt perfekt zum Rest von Angelo Pos Lieferprogramm



Korpshöhe 71 cm.
Mehr Komfort, mehr Ergonomie, mehr Effizienz



Zwei erhältliche Tiefen, je nach Platzbedarf

“Komplettlösungen für eine moderne Küche”



Regulation (EC) No 1935/2004

Aus CNS nach DIN 1.4301 in Anlehnung an die Verordnung über Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt, gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit und keine Freisetzung von Schadstoffen.

Zertifizierte Qualität, die sicherstellt, dass die Oberflächen und Geräte für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind und ein sicheres, sauberes und professionelles Arbeitsumfeld gewährleisten.

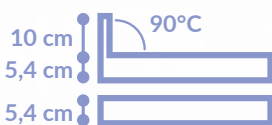


Arbeitsplatten aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301 mit oder ohne nahtlose Aufkantung (H 100 mm)



Spültische auf Schränken mit Schiebetüren oder auf Beinen, mit einem oder zwei Becken und Abtropffläche rechts oder links

Sockelleiste aus CNS nach DIN 1.4301 mit Clip-Befestigung



Tische ohne oder mit Arbeitsplatte (ohne oder mit gerundeter Aufkantung)



Bis ins Detail durchdachtes Design, für absolute Hygiene



AISI 304

Aus CNS nach DIN 1.4301, 100 % recycelbar, korrosionsbeständig, hygienisch und langlebig

“ Effizienz in jeder Konfiguration ”



6

SPÜLTISCHE

Lösungen auf Beinen oder mit Unterschrank, auch für Geschirrspülmaschinen.

Arbeitsplatte mit Spülbecken: aus CNS nach DIN 1.4301, abgerundet und nahtlose Aufkantung hinten. Die **seitliche Abtropffläche ist gerillt und geneigt**, um das Wasser ins Spülbecken zu leiten, und an der Unterseite mit Omega-Edelstahl verstärkt, während das ebenfalls aus CNS nach DIN 1.4301 bestehende Spülbecken an der Außenseite des Bodens mit einem speziellen Antidröhnmaterial versehen ist und bei einigen Modellen Abmessungen aufweist, die zum Spülen von **Gastronorm-Töpfen und -Blechen** geeignet sind.

Die Spültische können mit Zubehör wie Warm-/Kaltwasser-Mischbatterien oder Mischbatterien mit Pedalbedienung, fester Brause, Siphon, Auslauf und Überlaufabfluss sowie Unterböden ergänzt werden, die alle auf praktische Bedienung und Hygiene ausgelegt sind. Auch Spültische erhältlich, die **für Geschirrspülmaschinen vorbereitet wurden**.

SPÜLTISCHE MIT OFFENEM UNTERGESTELL: Eine Frontplatte zum Abdecken des Beckens, aus Edelstahl, die an den Beinen befestigt ist, trägt zur Verstärkung des gesamten Aufbaus bei und garantiert somit die Stabilität bei allen Größen auch ohne Unterboden. Sie können mit Unterböden aus CNS 1.4301 mit Verstärkung aus Omega-Edelstahl und direkter Befestigung an den Beinen des Spültischs versehen werden.

SPÜLTISCHE MIT UNTERSCHRANK: Eingesetzt in eine selbsttragende Konstruktion mit Seitenwänden, Boden und Türen aus CNS nach DIN 1.4301. Die Schiebetüren laufen in oberen Führungen und sind doppelwandig. Modell mit großer Schublade verfügbar.





“ Alles, was für eine optimale Organisation benötigt wird ”



ARBEITSTISCHE

Modulare Konfigurationen und hochwertiger Edelstahl für vielseitige und tadellose Lösungen.

Arbeitsplatten mit oder ohne nahtlose Aufkantung aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301; die schalldämmende Unterfütterung und die Struktur gewährleisten Robustheit und Geräuschdämmung, während die auf der Rückseite geschlossene Aufkantung für mehr Hygiene sorgt.

Die Tische können mit Zubehör aus CNS nach DIN 1.4301 ergänzt werden, darunter Einzelschubladen oder Elemente mit 4 Schubladen, die für Gastronorm-Behälter geeignet sind, Eckplatten mit Aufkantung und Wandbefestigungsset, verstärkte Unterböden, die an den Beinen befestigt sind, und Lenkrädersätze mit Bremse, die alle auf maximale Funktionalität und praktische Bedienbarkeit ausgelegt sind.

“Spezialisierung ohne Kompromisse”



10

TISCHE ZUM VORBEREITEN UND SORTIEREN

Hygiene, Ordnung und Effizienz bei der Kontrolle und Vorbereitung der Zutaten.

TISCHE MIT BECKEN: eine Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 1.4301, mit integriertem, geschweißtem Becken, das robotergesteuert poliert wurde. Auf der Unterseite des Beckenbodens ist spezielles Antidröhnmaterial angebracht. Die Tische können mit Warm-/Kaltwasser-Mischbatterien oder Mischbatterien mit Pedalbedienung, Siphon, Auslauf und Überlaufabfluss sowie Unterböden und Seitenwänden ergänzt werden, die alle auf maximale Zweckmäßigkeit und Hygiene ausgelegt sind.

ARBEITSTISCHE MIT ABFALLSCHACHT: Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 1.4301 mit Ø 24 cm Öffnung und durchgehend verschweißtem Rand. Die Struktur kann mit fahrbaren Abfallbehältern, Unterböden und Rädersatz ergänzt werden, um die Vorgehensweise, Ordnung und den Betrieb in der Küche zu optimieren.

TISCHE ZUR VORBEREITUNG VON FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE: aus CNS nach DIN 1.4301, robust und leicht zu reinigen und mit abnehmbaren Nylonplatten ausgestattet. Sie können mit Warm-/Kaltwasser-Mischbatterien ergänzt werden, um Hygiene und Funktionstüchtigkeit bei der Verarbeitung zu gewährleisten.

“Immer einsatz- und arbeitsbereit”



TISCHE MIT UNTERSCHRANK UND GESCHIRRSCHRÄNKE

Neutrale oder beheizte Modelle zum Verstauen und Schützen des Geschirrs.

TISCHE MIT UNTERSCHRANK: Die selbsttragende Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 ist mit einer Arbeitsplatte mit Schiebetüren ausgestattet. Die Schiebetüren laufen in oberen Führungen und sind doppelwandig. Die schalldämmende Unterfütterung und die Robustheit der Struktur sorgen für Solidität und Geräuschkämmung, während die eventuell vorhandene Aufkantung für eine bessere Hygiene auf der Rückseite geschlossen ist. Es sind Modelle mit Heizfunktion erhältlich. Das Heizen erfolgt über im Innenraum angebrachte Ventilatoren und Temperaturregelung (von 30 °C bis 90 °C) mithilfe eines einstellbaren Thermostaten; beim Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet eine Kontrollleuchte auf. Sie können mit Rädern ausgestattet werden, um ihr Verschieben und die Arbeitsabläufe zu erleichtern.

GESCHIRRSCHRÄNKE: selbsttragende Struktur mit Seitenwänden, Rückwand, Türen, Unterboden und Ablageflächen aus feingeschliffenem und kaltgebogenem Edelstahlblech CNS nach DIN 1.4301. Schiebetüren und verstellbare Füße aus Edelstahl.



“Eine Oberfläche,
unbegrenzte Möglichkeiten”



12

EINTEILIGE ARBEITSPLATTEN

Eine einzigartige Konstruktionslösung, die Robustheit, leichte Reinigung und perfekte Integration gewährleistet.

Eine 54 mm hohe Arbeitsplatte aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301 mit oder ohne nahtlose Aufkantung. Die schalldämmende Unterfütterung und die eigentliche Struktur der Arbeitsplatte garantieren Robustheit und Geräuschdämmung. Die Aufkantung der Arbeitsplatte ist, sofern vorhanden, zur besseren Hygiene auf der Rückseite geschlossen.

Die einteilige Arbeitsplatte kann im unteren Bereich durch **verschiedene Elemente ohne Arbeitsplatte ergänzt werden: Unterschränke, Kippfächer, Schubladenschränke und Kühlische in Kombinationen von 110 bis 380 cm Länge und 5-cm-Abständen**. Die durchgehende Arbeitsplatte vermeidet das Auftreten von Fugen: Die Hygiene ist besser, die allgemeine Robustheit des Arbeitsbereichs wird erhöht und der Reinigungsaufwand fällt geringer aus.

Tische und Kühlische können durch eine **einteilige Sockelleiste** verbunden werden. Diese wird in einem Stück aus Stahl hergestellt, um ästhetische Kontinuität, einfache Reinigung und maximale Robustheit zu gewährleisten.



“ Organisation vertikal und intelligent ”



Es sind auch Modelle mit LED-Beleuchtung lieferbar



14

HÄNGESCHRÄNKE

Alles griffbereit,
mehr Platz für das, was zählt.

Die Hängeschränke von Angelo Po zeichnen sich durch ihre hochwertigen Materialien und ihr durchdachtes Design aus und werden dem Erfordernis, Geschirr, Töpfe und Bleche in der Küche zu verstauen, bestens gerecht.

Die Hängeschränke haben eine selbsttragende Struktur, deren sichtbaren Teile vollständig aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301 gefertigt sind. Der Zwischenboden kann in verschiedenen Höhen positioniert werden und die Oberseite der Möbel ist vollkommen eben, so dass sie als weitere Ablagefläche genutzt werden kann. Die untere Außenseite ist zur Gewährleistung der Hygiene und der Reinigungsfreundlichkeit vollständig geschlossen. Sie können mit **LED-Beleuchtung** ausgestattet werden, damit die darunter befindliche Fläche perfekt beleuchtet wird.

Das Lieferprogramm beinhaltet **offene Ausführungen**, damit der Inhalt sofort griffbereit ist, sowie Modelle **mit Flügeltüren oder Schiebetüren und eingearbeiteten Griffen**, einschließlich Hängeschränke mit Abtropfgestellen aus Stahldraht und offene **Ecklösungen** bzw. mit Tür, um jeden zur Verfügung stehenden Platz optimal zu nutzen.

“ Jedes Detail
an seinem Platz ”



ZUSATZELEMENTE

Zur Ergänzung der Küche mit dazu passenden
Planungskonzepten und Verarbeitungsqualität.

Angelo Po bietet Komplettlösungen für jeden Zu- und Vorbereitungsbedarf, für eine schlüsselfertige und komplette Küche. Zu den gängigsten Elementen, die in einer Vielzahl von Größen erhältlich sind, können Sie Ihre Profiküche mit **Abfalleimern, Fleischhackklötzen, Regalen, Ablagen, Handwaschbecken, Kippfächern und Schubladenschränken** ergänzen, die für eine effiziente und funktionale Raumorganisation konzipiert sind. Darüber hinaus bieten wir für den Arbeitsbereich eine **komplette Elektrogerätereihe zur Verarbeitung und Verpackung** von Fleisch und Gemüse an: Vakuuierer, Aufschnittmaschinen, Fleischschneidemaschinen, Schäler, Fleischwölfe, Gemüseschneider und Cutter. Ein umfangreiches und professionelles Sortiment, das für ein präzises, sicheres und kontinuierliches **Zerkleinern, Schneiden, Schälen, Hacken und Verpacken** entwickelt wurde.



www.angelopo.com

7900922-1

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.



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