



**ANGELO PO**

**ANGELO PO**



**concept**

***Es bello ser  
atractivos...***





***Estética,  
profesionalidad  
y funcionalidad  
en tan sólo 60 cm.***

**concept**



Desde 1922, Angelo Po es el partner de 200.000 chefs en todo el mundo. Nuestros sistemas profesionales (de cocción, refrigeración, lavado y preparación) han contribuido a escribir, junto a quienes nos han elegido, una rica historia de tradición, pasión y éxitos. Hoy, esta experiencia representa la verdadera esencia del espíritu Angelo Po. La pasión que ustedes manifiestan en la cocina cada día representa, para nosotros, un estímulo en pos de la búsqueda de soluciones innovadoras, sin detenernos jamás... menos ahora que nos encontramos a las puertas de una nueva revolución.



Show-cooking - Cocina de acabado





Nuevas formas de cocinar interpretadas por las nuevas generaciones de chefs. Nuevos conceptos en restauración que han provocado, con su aparición, la ulterior segmentación del mercado. Desde el Catering & Banqueting, pasando por los fast foods, hasta llegar a la restauración a la vista del público. Angelo Po ha diseñado, proyectado y fabricado una gama **única** en el mercado y al mismo tiempo **innovadora**, puesta al servicio de estas nuevas formas de cocinar. Su nombre es **CONCEPT** y cuenta con una gama completa de productos capaces de satisfacer las exigencias de la moderna restauración, respondiendo a cada uno de sus requerimientos: **cocinar en espacio reducido (sólo 60 cm de profundidad) con prestaciones profesionales.**

Fast food - Pub - Bar





Tales **prestaciones** se obtienen gracias al uso de nuevos materiales y a la implementación de nuevos sistemas de intercambio de calor y de nuevas interfaces de control electrónico.

Se han incorporado innovaciones en la máquina fry-fastop, la más veloz del mundo, capaz de alcanzar los 280 °C en tan sólo 5 minutos y en los controles multifunción de cocedores de pasta, freidoras y sartenes.

**CONCEPT** es una gama de libre instalación, con posibilidad de apoyo sobre bases refrigeradas, calientes o neutras y con predisposición para la conexión eléctrica de cada una de las máquinas directamente sobre la encimera.

Catering & Banqueting





## Con el sistema **K-Tronic** la energía se paga sola...

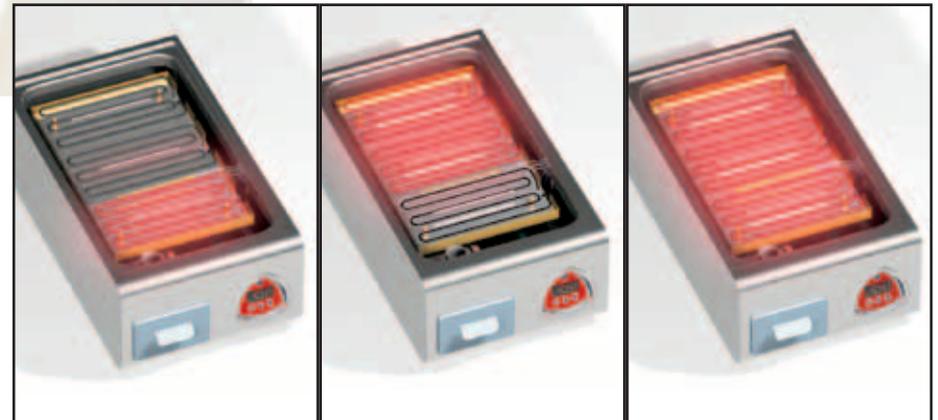


Panel de mandos

3 selecciones térmicas, 3 diferentes programas de cocción

## ... optimizando además tus resultados

La serie CONCEPT es **única en el mercado** dado que permite trabajar con tres potencias de funcionamiento diferentes en todas las máquinas (sistema K-Tronic), **reduciendo los costes de servicio**, alcanzar ahorros comprendidos entre el 10 y el 30 % de los costes energéticos - y optimizando la cocción de toda preparación gastronómica y de pastelería: 1/3 de la potencia para mantener los productos calientes y para las cocciones más delicadas, 2/3 de la potencia para la cocina "à la carte" y máxima potencia para las preparaciones a efectuar en situaciones de gran rotación de clientela.



K-Tronic 1/3 1400W

K-Tronic 2/3 2800W

K-Tronic 3/3 4200W



6VTIM



6VTIW



6FA

6VTR

## Fuegos abiertos

### Prestaciones para los profesionales en un espacio pequeño.

Las rejillas y los quemadores son extraíbles y realizados en fundición esmaltada. 1 quemador de llama mono corona Ø 80 mm de kW 4; 1 quemador de llama a doble corona Ø 110 mm de kW 6. Quemadores accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Plano bajoquemador redondeado y estanco.

Mod.		6FA	
cm	Ø 80 mm	Ø 110 mm	
	kW 4	kW 6	kW • kcal • BTU
35x60x22 h	1	1	10 • 8600 • 34120

## Vitrocerámica

**El doble de eficiencia.** Los modelos con plano de apoyo en vidriocerámica "CERAN" son fabricados para optimizar la limpieza de la superficie y las prestaciones. Se encuentran en versiones diversas: • **Inducción**, calentamiento delimitado en una única zona con diámetros de 230 mm y potencias máximas de 5 kW. El calentamiento se activa únicamente si el recipiente de cocción es idóneo y la cantidad de energía suministrada es aquella prevista para la superficie del fondo del recipiente. Un model WOK, Ø 300 mm, esta disponible también. • **Resistiva infrarojo**, provista de resistencias eléctricas de 1,7 y 2,5 kW.

Mod.	6VTIM	6VTR	6VTIW		
cm	Ø 23 cm	Ø 18 cm	Ø 23 cm	6VTIM 6VTIW	6VTR kW
	Ø 23 cm	Ø 18 cm	Ø 23 cm	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
35x60x22 h	kW 5	kW 1,7	kW 2,5	230V 3 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
			kW 5	5	4,1

**Máxima potencia, consumos mínimos**



## Cocedor de pasta

**De 40 a 100 °C en tan sólo 10 minutos.**

Proyectado para optimizar el servicio "à la carte", se caracteriza por la presencia de un cuerpo y una cuba integrados y adecuadamente soldados, en acero AISI 304, con fondo de espesor 5 mm. El calentamiento se obtiene gracias al innovador sistema CONTACT, externo a la cuba, que optimiza las operaciones de limpieza y permite alcanzar los 100°C en tan sólo 10 minutos.

Gracias a la tarjeta electrónica de control es posible programar la temperatura hasta un máximo de 190°C, permitiendo de esta manera la ejecución de diferentes programas de cocción: vapor, fritura en capa de aceite, en vacío y bañomaría.

Mod.	6CP		
cm	lt. AISI 304 6 mm	°C	kW
35x60x22 h	15	190	4,2

***Pasta para sorprender***

concept  
topnos



## Freidoras

**De 20 a 190 °C en tan sólo 6 minutos.**

El modelo freidora de la serie Concept ha sido fabricado con contención estampada, amplia zona de expansión aceite y cuba soldada para la retención de líquidos.

El calentamiento se obtiene gracias al innovador sistema CONTACT, externo a la cuba y controlado mediante termostato de seguridad, que optimiza las operaciones de limpieza y permite alcanzar los 190 °C en tan sólo 6 minutos.

La tarjeta digital electrónica de control permite gobernar la temperatura entre 0 y 190 °C con una precisión de +/- 1 °C.

Mod.	6FR		
cm	lt.	°C	kW
35x60x22 h	5	190	4,5

***Una tecnología sin límites***



## Fry-Fastop

**De 20 a 280 °C en tan sólo 5 minutos.**

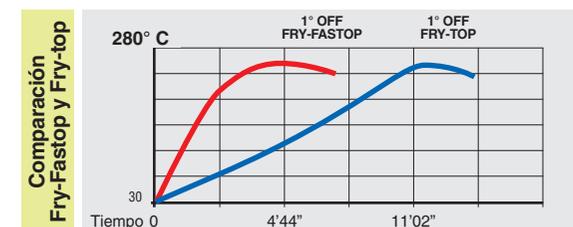
Productividad, prestaciones y uniformidad de temperatura.

La máquina, que ofrece las mejores prestaciones disponibles en el mercado, ha sido fabricada con contención estampada en una única pieza y soldada para la retención higiénica de la plancha, en Fe510d con espesor de 8 mm.

El calentamiento se obtiene gracias al innovador sistema CONTACT, que permite aumentar el suministro de potencia optimizando la uniformidad de la temperatura en comparación con los tradicionales sistemas resistivos de intercambio. Las grasas derivadas de la cocción se descargan directamente en la cubeta de recogida líquidos a través del agujero presente en la parte delantera.

### Mod. 6FTL - 6FTR

cm	cm	°C	kW
35x60x22 h	50,9x30,4	250	4,2



**Alcancen la potencia en 5 minutos**

concept top



## Sartenes

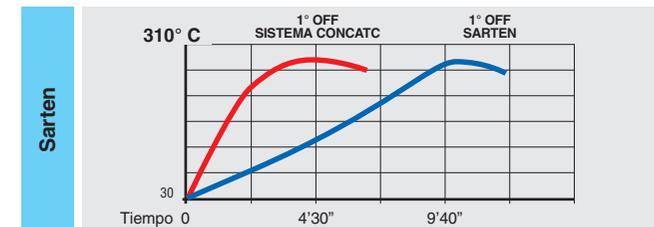
**De 20 a 300 °C en tan sólo 5 minutos.**

Contención estampada en una única pieza, soldada para la retención higiénica de la plancha misma y finamente satinada en AISI 304 con espesor de 8 mm.

El calentamiento se obtiene gracias a la presencia de innovadoras resistencias eléctricas que permiten controlar la temperatura mediante termostato, programando el display electrónico digital. Es posible realizar cocciones **al vapor, en capa de aceite, en vacío y bañomaría.**

### Mod. 6BR

cm	cm	lt.	°C	kW
35x60x22 h	50,9x30,4	11	250	4,2
				400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz



***Sin limitaciones de uso***



6PC



6BM

## Elementos neutros

Construidos en acero inox AISI 304, espesor de 10/10 satinado. Laterales a estructura encajonada tubular autoportante. El model 6TN esta equipado de plano en nylon 1/1GN. El model 156TN esta equipado de tres compartimientos porta utensilios, Ø 100 mm, h= 130 mm.

Mod.	6TN	156TN
	cm 35x60x22 h	cm 15x60x22 h

## Elemento caliente

Fabricada enteramente en AISI 304, estructura con cuerpo único sin soldaduras y con superficie de espesor 5 mm, es ideal para conservar la temperatura de los platos en espera de ser servidos. Permite conservar las preparaciones a una temperatura máxima de 120 °C.

Mod.	6PC			
				230V 1N 50/60Hz
cm	G.N.	°C	kW	
35x60x22 h	1/1	120	0,4	

## Bañomaría

Cuba con dimensiones 1/1 G.N., estampada, soldada al plano para la retención de líquidos y con borde para la contención de la condensación. Calentamiento eléctrico externo a la cuba controlado mediante termostato.

Mod.	6BM			
				230V 1N 50/60Hz
cm	1/1 G.N. lt.	°C	kW	
35x60x22 h	4	100	0,765	

**Todo cambia ... excepto las costumbres**

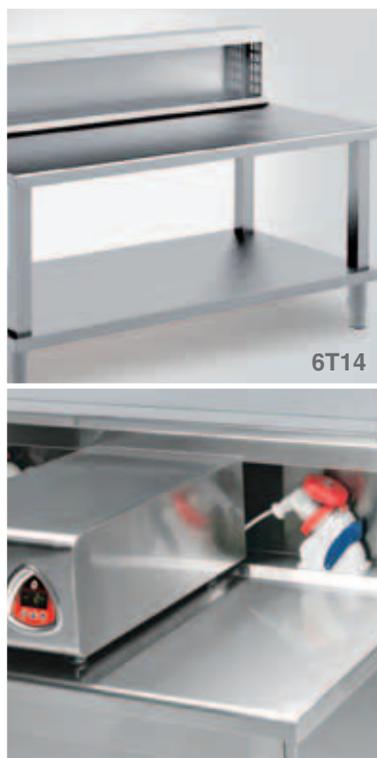
concept

## Muebles bases de soporte para elementos Concept

Predisposición para nr. El.		mm	lt.	w	w	co	
<b>Soporte neutros</b>							
6T14		1400x700x930					
6T17		1750x700x930					
<b>Muebles neutros</b>							
6B14		1400x700x930					
6B17		1750x700x930					
<b>Muebles calientes</b>							
6BC14		1400x700x930		2430	+30÷+90°	230V/1/50 Hz	
6BC17		1750x700x930		2460	+30÷+90°	230V/1/50 Hz	

La propuesta Concept prevé la presencia de diversas soluciones como complemento ideal de los elementos de libre instalación, todas realizadas en acero inox AISI 304:

- **Bastidores abiertos**
- **Muebles neutros** con puertas correderas o **calientes** con sistema de calentamiento ventilado, con control termostático; en dotación: zócalo perimetral, enchufes y tomas de conexión eléctrica de los productos; accesorios a petición: repisas y protección en vidrio templado, ruedas pivotantes.
- **Mesas refrigeradas**: evaporador de aletas externo y electroventilador, evaporación de condensados automática, descongelamiento por aire. Termómetro/termostato digital. Temperatura de trabajo: 0/+10°C. Temperatura ambiente: +43°C max. Compartimientos 1/1 GN y cajones 1/2 (305x548x130 mm) en el ultimo compartimento. En dotación cada compartimento: 1 rejilla y 1 pareja de guías. Únicamente para los modelos 6BR..: en dotación zócalo perimetral, enchufes y tomas de conexión eléctrica de los productos.



6T14



6B14

*neutros*



6BC14

*calientes*

Predisposición para nr. El.		mm	lt.	w	w	°	Hz
<b>Mesas refrigeradas</b>							
6BR15V		1450x720x930		180	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6BR15VC		1450x720x930		180	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6BR19V		1900x720x930		270	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6BR19VC		1900x720x930		270	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6SAM		1400x700x640		180	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6SA2M		1400x700x640		180	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6SBM		1850x700x640		270	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz
6SB2M		1850x700x640		270	350	290	+0÷+10° 230V/1/50 Hz

# Sistema All-in-one

6BR19V



6SA2M



*refrigerados*

*concept*



ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639 411  
fax +39/059/642 499  
www.angelopo.it  
angelopo@angelopo.it

7900244-6

Quality and Environmental  
Management System Certified  
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO  
Certification n° CSQ 9191.ANPO