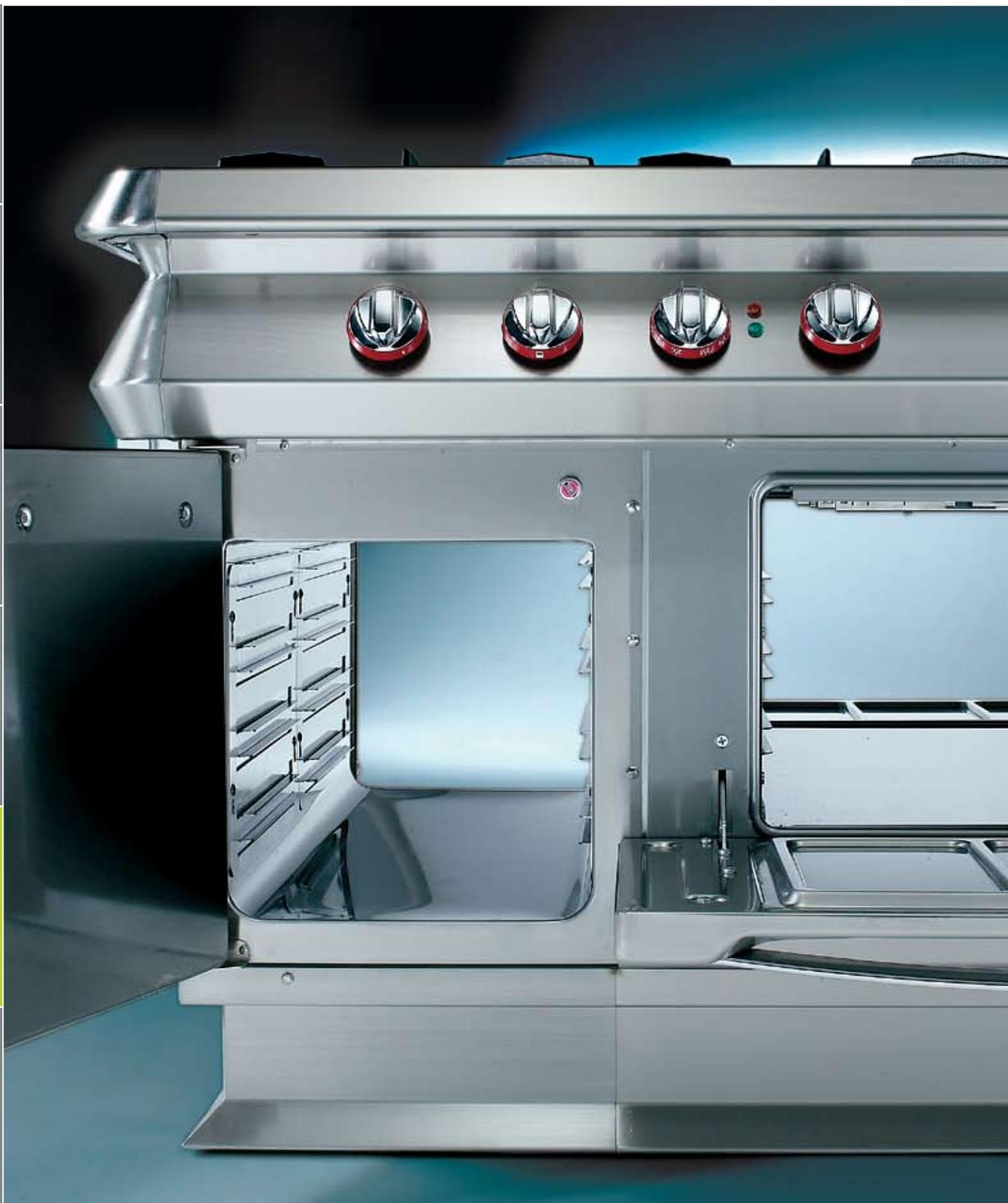
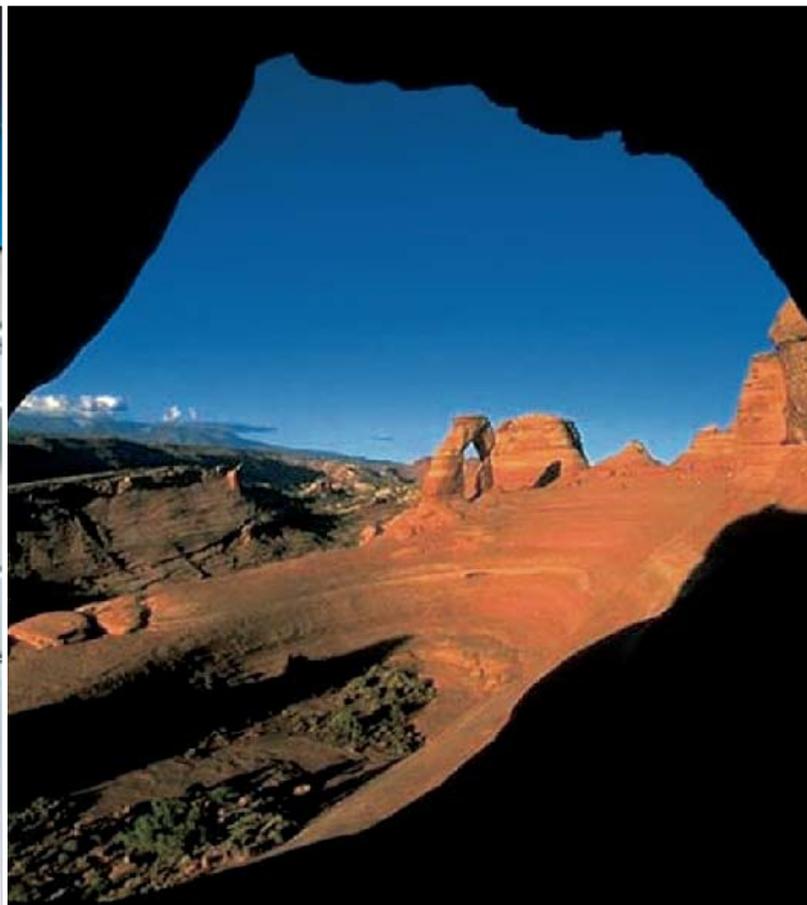


**OMEGA**



**ANGELO PO**





**Omega ...**  
La evolución de la  
cocción iniciada con  
Alpha, Delta, y Gamma  
alcanza plena realización.

Desde siempre la cocina de centro local ha tenido en los hornos y compartimientos pasantes dos requerimientos funcionales característicos. A este respecto Omega propone una respuesta de calidad: los compartimientos son fabricados en acero inox 18-10, prestando una total atención a la higiene, con fondo ampliamente redondeado, formando una única pieza con las paredes laterales. Los hornos estáticos son pasantes y se encuentran disponibles de gas o eléctricos, con cámara en acero inox y con termostato.





## Omega ... Ninguna otra serie ofrece mayor funcionalidad.

La necesidad de posicionar la cocina en el centro del local para un trabajo en los dos frentes se satisface instalando la línea Omega. Los diferentes elementos modulares, todos con encimera de acero inox 18-10 espesor 20/10 mm cortado mediante láser, se pueden adosar perfectamente entre sí y estancos. Las cubas de los cocedores de pasta y de las freidoras cuentan con un borde perimetral -estampado- que cumple con lo recomendado por la norma UNI-EN 1672-2 (Máquinas para la Industria Alimentaria. Requisitos de Higiene). La atención puesta en la higiene, fundamental en todos los productos Omega, se manifiesta en la posibilidad de instalación sobre zócalo, de acero inox o mampostería, así como en el uso de un bastidor plurimodular de apoyo, en acero inox 18-10 espesor 30/10 mm, que con sólo 4 ó 6 pies inox ofrece variadas soluciones. Todos los productos cuentan con certificación CE.





## **Omega ...** Uso sin límites en ambos frentes de trabajo

Cada chef dispone de completa autonomía respecto de sus propias funciones en cuanto a la cocción, de amplios espacios frontales de apoyo y entre los diferentes elementos para la preparación del plato y de salidas de los gases de la combustión a través de chimeneas situadas en el centro de la encimera que no limitan la operatividad. También los frytops, las planchas, los cocedores de pasta y las freidoras pueden utilizarse en los dos frentes de trabajo. Todas las puertas de batiente y las puertas de horno cuentan con pared doble, están aisladas y disponen de un espacio para la empuñadura obtenido mediante estampado, fácil de limpiar, con manijas de material atómico.



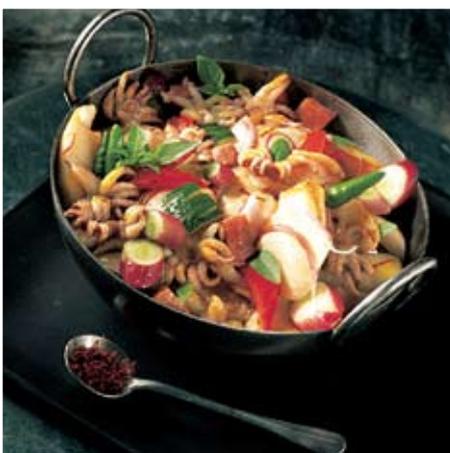
## Fuegos abiertos

Varias soluciones de fuegos para encimera de gas en la serie Omega. Todas con bandejas inferiores estampadas, quemadores de elevada potencia (7 kW y 10 kW) y repartidor de llama de doble corona. Encendido electrónico con tren de chispas en los testigos pilotos. Mandos en los dos frentes de trabajo. Posibilidad de elección entre 2, 4 y 6 fuegos abiertos integrados de: • horno estático de gas o eléctrico pasante, con puertas aisladas en ambos lados, dimensiones útiles para bandejas 2/1 + 1/1 GN. El horno es fabricado en acero inox AISI 430 con guías portabandejas desmontables inox de tres niveles de apoyo. El horno está equipado de serie de 1 rejilla en acero cromado; • el compartimiento al lado del horno (de gas o eléctrico) está pasante y equipado con guías portabandejas 1/1 GN y dispone de puertas de batiente en ambos frentes; • el compartimiento en el módulo de 80 cm está pasante y puede ser equipado con guías portabandejas 2/1 GN mod.08WTG; • compartimiento calentaplatos con puertas correderas aisladas en ambos frentes y calentamiento ventilado con termostato.

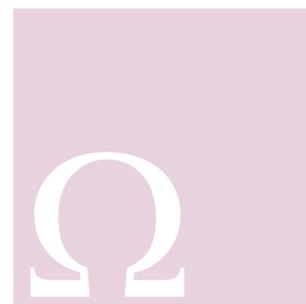


Mod.				2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm	2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm				50/60 Hz
	cm	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	10 kW	6,5 kW	104x90x33,5 cm 2,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm		
<b>04WFAAV</b>	40x110x72	n.1	n.1					17	0,0006-230V 1N
<b>08WFAAV</b>	80x110x72	n.2	n.2				n.1	34	0,0006-230V 1N
<b>08WFAAG</b>	80x110x72	n.1	n.1	n.1				27	0,0006-230V 1N
<b>08WFAAE</b>	80x110x72	n.2	n.2		n.1			34	6,5-400V 3N
<b>12WFAAG</b>	120x110x72	n.2	n.2	n.1				44	0,0006-230V 1N
<b>12WFAAE</b>	120x110x72	n.3	n.3		n.1			51	6,5-400V 3N
<b>12WFAAA</b>	120x110x72	n.3	n.3			n.1		51	2,5-230V 1N





Mod.								
	cm	dm <sup>2</sup> 50,11 kW 12 71,8x69,8x1,5 cm	dm <sup>2</sup> 42 kW 16 65x65x1,5 cm	2/1 + 1/1 GN 57,2x94,6x41,1 cm	6,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm	kW	kW
<b>08WTPEV</b>	80x110x72		n.1			n.1		16-400V 3N
<b>10WTPGV</b>	100x110x72	n.1				n.1	12	0,0006-230V 1N
<b>10WTPGE</b>	110x110x72	n.1		n.1			12	6,5-400V 3N



## Todaplancha

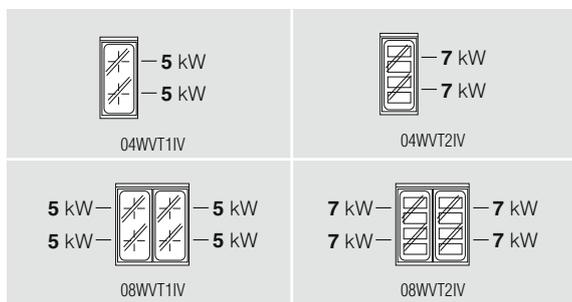
Particularmente indicada para las cocciones a fuego indirecto, la plancha de cocción de la serie Omega es fabricada en acero 16MO5 de 15 mm de espesor. El calentamiento se obtiene mediante:

- para el modelo de gas, un particular quemador bajo plancha que suministra una potencia de 12 kW. La descarga de los humos de la combustión se efectúa - lateralmente - hacia el centro de la encimera. El encendido de la llama piloto se realiza mediante electrónica con tren de chispas. En la plancha se obtienen zonas isotérmicas diferenciadas, degradantes desde el centro (500°C) hacia los bordes;
- para el model eléctrico, por resistencia acorazada debajo de la Plancha, realizada en acero inox AISI309 (Tecnología Contact), con control de la temperatura con 4 zonas de cocción indipendientes (temperatura max 450°C). Mandos el los dos frentes de trabajo.

Dónde previstos: • horno estático eléctrico pasante, con puertas aisladas en ambos lados, dimensiones útiles para bandejas 2/1 + 1/1 GN. El horno es fabricado en acero inox AISI 430 con guías portabandejas desmontables inox de tres niveles de apoyo. El horno está equipado de serie de 1 rejilla en acero cromado; • el compartimento en el módulo de 80 cm está pasante y puede ser equipado con guías portabandejas 2/1 GN mod.08WTG.

# Placas Electricas, Vidroc er mica y Infrarrojo

La serie Omega comprende un amplio programa de encimeras eléctricas. Encimera en vitrocerámica con mandos en los dos frentes, con calentamiento obtenido por resistencias eléctricas de infrarrojo 2 zonas de 3,5 kW cada una o por inducción electromagnética profesional con potencias disponibles de 5 kW y 7 kW. La posibilidad de elección incluye elementos de dos y cuatro placas electricas. El compartimiento en el módulo de 80 cm está pasante y puede ser equipado con guías portabandejas 2/1 GN mod. 08WTG .



Mod.							
	cm	4 kW	5 kW	7 kW	3,5 kW	2/1 GN 62,4x95x34 cm	50/60 Hz kW
<b>04WPE4V*</b>	40x110x72	n.2					8-400V 3N
<b>08WPE4V*</b>	80x110x72	n.4				n.1	16-400V 3N
<b>04WVT1IV</b>	40x110x72		n.2				10-400V 3N
<b>04WVT2IV</b>	40x110x72			n.2			14-400V 3N
<b>08WVT1IV</b>	80x110x72		n.4			n.1	20-400V 3N
<b>08WVT2IV</b>	80x110x72			n.4		n.1	28-400V 3N
<b>04WVT3EV*</b>	40x110x72				n.2		7-400V 2N

\* Aparatos eléctricos predisuestos para el control a distancia de los picos de potencia.





Mod.		COMPOUND						
	Cr		cm	cm-dm <sup>2</sup>	°C	°C Cr	kW	kW
<b>08WFT1GV</b>			80x110x72		140-340	120-280	14	0,0006-230V 1N
<b>08WFT2GV</b>			80x110x72		140-340		14	0,0006-230V 1N
<b>08WFT3GV</b>			80x110x72	51x74x1,5	140-340	120-280	14	0,0006-230V 1N
<b>06WFT1EV*</b>			60x110x72	32,6	100-270	100-270		10,2-400V 3N
<b>06WFT2EV*</b>			60x110x72		100-270			10,2-400V 3N
<b>06WFT3EV*</b>			60x110x72		100-270	100-270		10,2-400V 3N
<b>08WGRG</b>			80x110x72	70x60x1,5-42			18	0,0002-230V 1N

\* Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

## Fry-tops y Parrillas en Piedra Cerámica

Diseñados para obtener máxima productividad, elevadas prestaciones y uniformidad de temperatura, los frytops de la línea Omega están equipados con placas de cocción en acero Fe510D satinado, cromadas o en Compound, fijadas horizontalmente e instaladas dentro de un contenedor de retención de líquidos (740 x 510 mm). Se caracterizan por disponer de dos zonas de cocción independientes, en ambos frentes, y de control temperatura mediante termostato. Para descargar las grasas derivadas de la cocción se utilizan los dos agujeros presentes en ambos frentes. La recogida de las salsas se efectúa en la parte inferior, en el interior del compartimento, en cubetas GN a instalar sobre las respectivas guías. Alternativamente es posible efectuar una conexión fija para descarga directa en red de alcantarillado.

**Para los modelos de gas** el calentamiento se efectúa mediante dos baterías de quemadores de tres ramas de llama, ambas en acero inox con potencia nominal de 7 kW, mientras que el encendido se efectúa mediante electrónica con tren de chispas. **Para los modelos eléctricos** el calentamiento se efectúa mediante dos grupos de resistencias acorazadas, en acero Aisi 309, con mandos independientes. Alternativos a los frytop tradicionales están los equipos de cocción por irradiación: quemadores de gas en acero inox de varias ramas de llama - con mando mediante llave con válvula de seguridad provista de testigo piloto y termopar - calientan una superficie reflectante del calor compuesta por azulejos de cerámica. Parrilla inclinada, en varias secciones, realizada en fundición con un esmaltado especial para temperaturas elevadas; gracias a su moldeado toda la grasa disuelta es conducida hacia la parte delantera. El compartimento en el módulo de 80 cm está pasante y puede ser equipado con guías portabandejas 2/1 GN mod. 08WTG. Puertas aisladas en los dos frentes.



# Cocedor de pasta y Freidoras

## Cocedor de pasta

Diseñado para optimizar el servicio "à la carte", se caracteriza por disponer de cuba de cocción en acero inoxidable AISI 316L soldada en continuo a la encimera. Amplia contención en ambos lados de trabajo para la retención en la cuba de los almidones y de las espumas, destinada a favorecer el uso en dos frentes, provistos de paneles frontales en acero inox para la colocación de los cestos. Borde perimetral de contención realizado en la medida de 4 mm respecto de la encimera. Alimentación de agua en cuba mediante electroválvula y controles de seguridad con restablecimiento automático del nivel mínimo de agua en cuba. **Para los modelos de gas:** calentamiento directo con quemadores en acero inox, con mando mediante llaves con válvula (14 kW), testigo piloto y termopar. Encendido mediante electrónica con tren de chispas. **Para los modelos eléctricos:** calentamiento mediante resistencias en acero inox situadas en la cuba de cocción (12 kW).

## Freidoras

Cubas de cocción integradas mediante soldadura en la encimera, estampadas en frío con amplios redondeos de ángulos destinados a facilitar la limpieza y con doble contención frontal como zona de expansión del aceite a fin de favorecer el uso en ambos frentes.

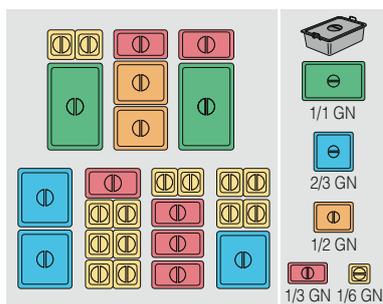
Borde perimetral estampado del recipiente de retención, realizado en la medida de 4 mm respecto de la encimera, en conformidad con lo recomendado por la norma UNI-EN 1672-2 (Máquinas para la Industria Alimentaria. Requisitos de Higiene). Todo los modelos están provistos de termostato de seguridad y electrónica digital con funciones de control temperatura 0-190°C y con precisión +/-1°C. Programa de "melting" y mantenimiento de 100°C para fundir las grasas sólidas de modo optimizado. **Para los modelos de gas:** calentamiento mediante tubos de humo en acero inox Aisi 304, calentados mediante quemadores de soplete cuya potencia es de 11 kW por cuba, con relación de potencia de 915 W/l. Encendido mediante electrónica con tren de chispas. **Para los modelos eléctricos:** elemento calentador completamente sumergido en cuba, giratorio en 90° para favorecer la limpieza al concluir el servicio, con potencia de 7,3 kW por cuba y con relación de potencia de 811 W/l.



Mod.					 50/60 Hz
	cm	n. - lt.	Watt/lt.	kW	kW
<b>04WCP1EM*</b>	40x110x72	1 40lt.	300		12-400V 3N
<b>06WCP1GM</b>	60x110x72	1 40lt.	350	14	0,002-230V 1N

Mod.							 50/60 Hz
	cm	n. - lt.		Watt/lt.	kg/h	kW	kW
<b>04WFR3ED*</b>	40x110x72	1 9lt.	•	800	15		7,2-400V 3N-230V 3
<b>06WFR3GD*</b>	60x110x72	1 12lt.	•		13	11	0,03-230V 1N
<b>08WFR4ED*</b>	80x110x72	2 9+9lt.	•	800	30		14,4-400V 3N-230V 3
<b>10WFR4GD*</b>	100x110x72	2 12+12lt.	•		26	22	0,06-230V 1N

\* Aparatos eléctricos predisuestos para el control a distancia de los picos de potencia.



Mod.	cm	cm	50/60 Hz kW
<b>04WBMEV*</b>	40x110x72	1/1 + 1/3 GN h 150 mm 30,5X65,6x16	3 230V 1N

\* Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia.

## Bañomaría y Elementos neutros

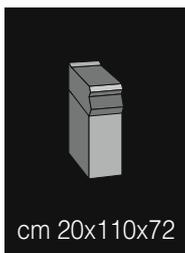
### Bañomaría

Cuba de acero inox 18-10, soldada a la encimera estanca, estampada con amplios redondeos de los ángulos a fin de optimizar su limpieza. Alimentación del agua mediante electroválvula con mando de botón inestable que permite efectuar el suministro directamente en la cuba. Descarga interna en el compartimiento con posibilidad de conducción fija de descarga en red de alcantarillado. El control termostático en el calentamiento permite optimizar los consumos y obtener constantemente la temperatura seleccionada. Protección térmica garantizada mediante termostato de seguridad. Cuba útil para recibir los recipientes 1/1 GN + 1/3 GN.

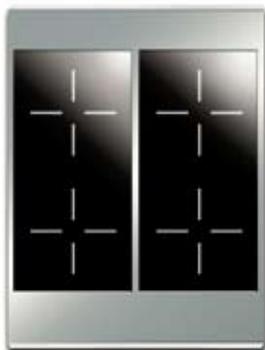
### Planos neutros

El plano de trabajo es fabricado en acero inox 18-10 espesor 20/10 mm, reforzado en su parte inferior con material insonorizante y largueros de refuerzo. Los compartimientos están pasantes y cuentan puertas de batiente en ambos frentes, son fabricados en acero inox 18-10 prestando máxima atención a la higiene; las paredes laterales y el fondo están formados por una pieza única con amplio redondeo en los ángulos. El modelo de 80 cm de anchura puede ser equipado con soportes para cubetas de 1/1 y 2/1 GN mod 08WTG. Están previstas varias soluciones, según las dimensiones, equipadas con columna de agua caliente y fría, plano con cuba, cajones en el plano y elementos con cajones sobre guías telescópicas en el compartimiento (04WPN4C). El compartimiento en el módulo de 80 cm está pasante y puede ser equipado con guías portabandejas 2/1 GN mod. 08WTG. Puertas aisladas en los dos frentes.





**Fry-tops y Parrillas en Piedra Cerámica**



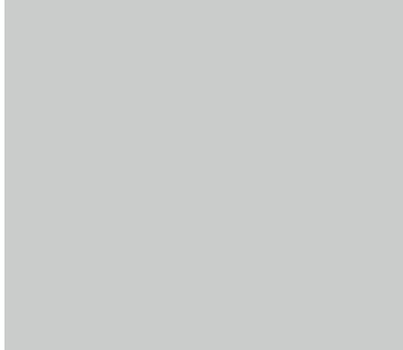
**Vitrocerámica y Encimeras eléctricas**



**Fuegos abiertos**



**Planos neutros**



EL. kW 10,2

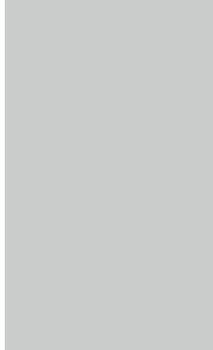
06WFT1EV\*  
06WFT2EV\*  
06WFT3EV\*  
06WFT4EV\*  
06WFT6EV\*  
06WFT7EV\*

GAS kW 14 + 0,006 ⚡

08WFT1GV  
08WFT2GV  
08WFT3GV  
08WFT4GV  
08WFT6GV  
08WFT7GV

GAS kW 18 + 0,002 ⚡

08WGRGV

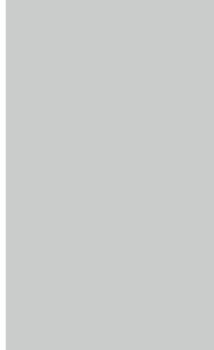


EL.

04WWT1V kW 10  
04WWT2V kW 14  
04WWT3RV\* kW 7

EL.

04WVPE4V\* kW 8

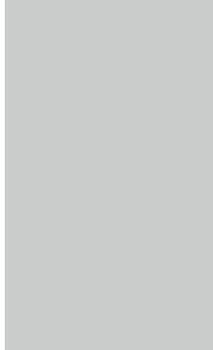


EL.

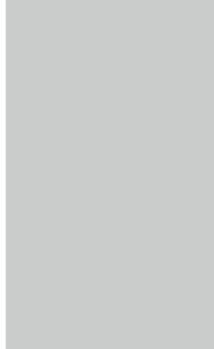
08WWT1V kW 20  
08WWT2V kW 28

EL.

08WPE4V\* kW 16



04WFAAV kW 17 + kW 0,0064 ⚡



08WFAAG kW 27 + kW 0,0064 ⚡

08WFAAV kW 34 + kW 0,0064 ⚡

08WFAAE kW 34 + kW 6,5 ⚡

12WFAAG kW 44 + kW 0,0064 ⚡

12WFAAA kW 51 + kW 2,5 ⚡

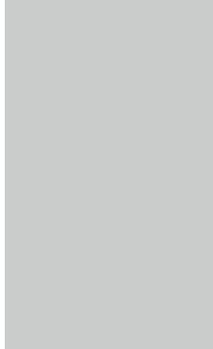
12WFAAE kW 51 + kW 6,5 ⚡

02WPNCL  
02WPN

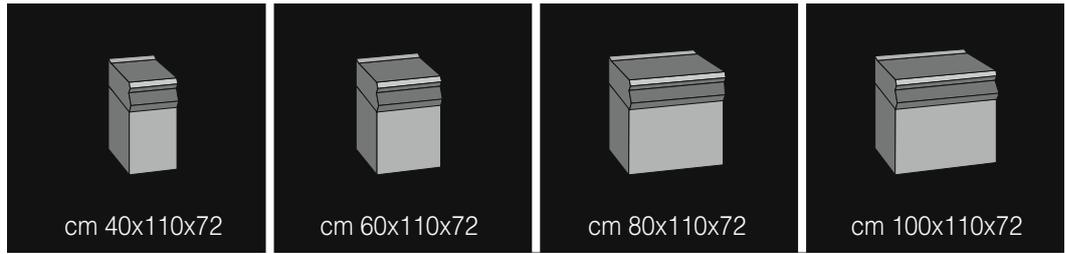
04WPNV  
04WPNCLV  
04WPN4C

06WPVV  
29x40x20 cm (18lt.)

08WPCV  
08WPNV



**Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia. \***



cm 40x110x72

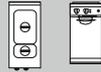
cm 60x110x72

cm 80x110x72

cm 100x110x72

## Bañomaría

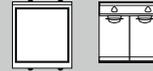
EL. kW 3



04WBMEV\*

## Todaplancha

EL. kW 16

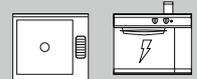


08WTPEV

GAS



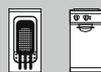
10WTPGV  
kW 12 + kW 0,006 ⚡



10WTPGE  
kW 12 + kW 6,5 ⚡

## Cocedor de pasta

EL. kW 12



04WCP1EM\*

GAS kW 14

⚡ kW 0,002



06WCP1GM

## Freidoras

EL. kW 7,2



04WFR3ED\*  
lt. 9

GAS kW 11

⚡ kW 0,030



06WFR3GD  
lt. 12

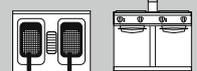
EL. kW 14,4



08WFR4ED\*  
lt. 9+9

GAS kW 22

⚡ kW 0,060



10WFR4GD  
lt. 12+12

**Aparatos eléctricos predispuestos para el control a distancia de los picos de potencia. \***



ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639411  
Fax +39/059/642499  
www.angelopo.it  
angelopo@angelopo.it

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



Certification n° CSQ 9190.ANPO  
Certification n° CSQ 9191.ANP2



7900290-1

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.