

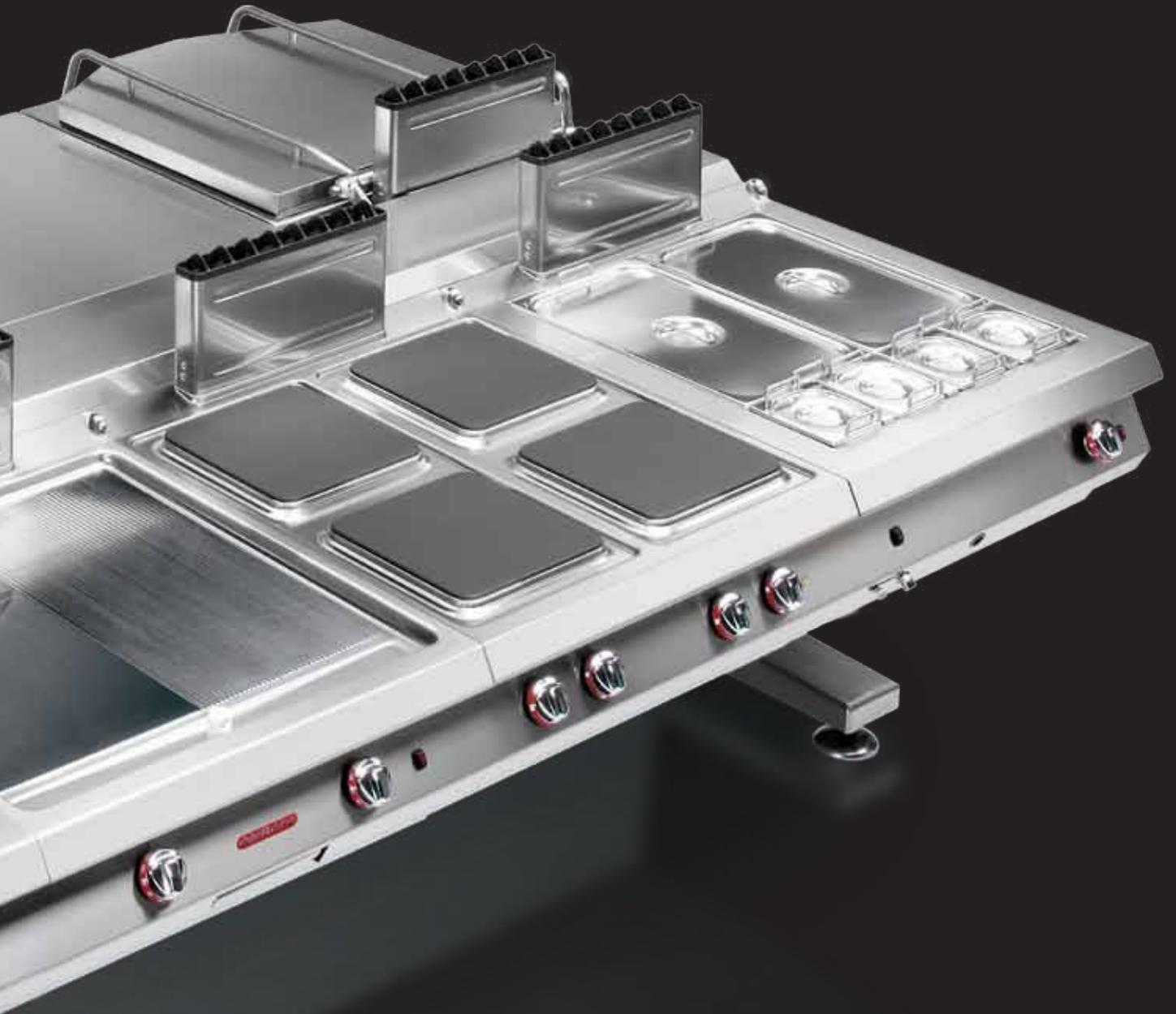
Alpha 900



ANGELO PO
Supporting your success

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE





ANGELO PO
Supporting your success

ALPHA900 //

// DISEÑO HIGIÉNICO

Tiempos de limpieza y uso de productos químicos reducidos un 20%

Certificación CSQA diseño higiénico.

Los equipos de cocción Angelo Po son los ÚNICOS del mercado que cuentan con esta certificación gracias a sus características de diseño y fabricación. Estas facilitan las tareas de limpieza y sanitización.



LA FASCINACIÓN DEL RENDIMIENTO

// ÚNICA

El encendido con tren de chispas de los quemadores "cubiertos" mejora el servicio y garantiza FACILIDAD (basta con presionar un botón) y SEGURIDAD en cada operación individual de puesta en marcha de la máquina.

// VERSÁTIL

Es posible elegir composiciones diferentes según las propias exigencias (sobre pies, bastidor o vigas de apoyo). Con más de 150 modelos disponibles tenemos la MAYOR selección de equipamiento del mercado profesional.

// POTENTE

El centro de investigación APO Engineering, uno de los más sofisticados del sector, diseñó nuestro característico quemador de tres ramas de llama. De esta manera, es máxima la EFICIENCIA y la UNIFORMIDAD de calor transmitida a la superficie de cocción.

// INTELIGENTE

La potencia queda subordinada al control de la electrónica o de los termostatos de funcionamiento, SIEMPRE presentes en los equipos de cocción.

// PENSADA PARA USTED

Contamos con la más amplia gama de productos, con el mejor rendimiento del mercado para las cocciones a contacto (hierro fundido, acero dulce, cromo y compound) RECOMENDADAS según el tipo de menú que se ofrece.

ALPHA900 //

Restauración COMERCIAL

EQUIPADO PARA BRINDARLE EL
MÁXIMO CONFORT

COCEDOR DE PASTA

Sistema de reconocimiento del nivel de agua con presostato para evitar el funcionamiento en seco.



Elevador automático de cestas para cocedor de pasta de 40 litros.

Encendido electrónico con tren de chispas.

Zócalo perimetral de acero inoxidable.

FRY-TOP

Placa de compound:
rendimiento, limpieza y
ahorro energético.

PARRILLA

Parrilla eléctrica de hierro
fundido con depósito de
agua (sistema contact).



Espacio equipado con
3 tomas eléctricas
monofásicas (2 schuko y
1 tripolar).

Espacio con ducha
retráctil.

// FUEGOS ABIERTOS

El tubo Venturi inclinado está patentado por su geometría innovadora y por garantizar la máxima higiene de la combustión
REDUCIENDO AL MÁXIMO LAS EMISIONES NOCIVAS (CO₂).

El material utilizado para fabricar el quemador, hierro fundido esmaltado RAAF, funciona como volante térmico
MEJORANDO EL RENDIMIENTO DEL QUEMADOR UN 15%.



El quemador de doble corona unido a la particular inclinación de la llama garantiza una

MEJOR UNIFORMIDAD Y DISTRIBUCIÓN TÉRMICA

en el fondo de ollas incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

ENERGY SAVING

(En la foto: registro de la distribución térmica)



// FUEGOS

UTILIZACIÓN

Indicados para las cocciones en todo tipo de recipientes como sartenes, marmitas, cacerolas, etc (estofados, hervidos, asados...).

RENDIMIENTOS

- Potencia de 10 y 7 kW con quemadores de DOBLE CORONA, diámetro 130 y 110 mm, y 4 kW monocorona, para la máxima eficiencia y uniformidad de distribución e intercambio térmico.
- Indicador piloto para el quemador (en lugar de la mecha), protegido de golpes accidentales y sobre elevado para resguardar el sistema del contacto con los líquidos.
- Parrillas en hierro fundido diseñadas para dirigir la llama y el relativo recorrido del calor en el fondo de las ollas.
- Horno con cámara completamente en acero inoxidable y ENCENDIDO ELECTRÓNICO a tren de chispas del quemador. Cierre de la puerta del horno en batiente obtenida por molde.

LIMPIEZA

- Tubo Venturi inclinado, PATENTADO, para proteger la boquilla de obturaciones debidas a infiltraciones de líquidos y grasas.
- Bandeja de plano moldeado con dibujo higiénico con ángulos redondeados.
- Protección bajo las manivelas contra la infiltración del agua.
- Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajilla.

// TODOPLANCHA

UTILIZACIÓN

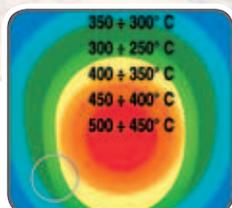
Cocciones con fuego indirecto (sobre cacerola) de diferentes tipos de alimentos, salsas, estofados gracias a las zonas isotérmicas diferenciadas (desde los 500° hasta los 250°C).

RENDIMIENTOS

- Plancha de acero 16 Mo.5 satinado, resistente a la oxidación y óptimo para el intercambio térmico, calentada por un QUEMADOR central a gas de 12 Kw. Gracias a las nervaduras radiales la plancha genera zonas isotérmicas diferenciadas que degradan desde el centro (500°C) hacia los bordes (250°C).
- La utilización de innovadores controles termoestáticos activos permite AHORRAR energía con la consiguiente disminución de calor en el ambiente de trabajo.
- Máxima UNIFORMIDAD de temperatura y mantenimiento térmico gracias al espesor de 15 mm de la plancha.

LIMPIEZA

- En todo el perímetro exterior amplios radios de diseño higiénico permiten realizar una limpieza fácil del equipamiento al finalizar el equipo.



Registro de las temperaturas en el modelo gas.

// TODOPLANCHA ELÉCTRICO

Innovador el sistema de control para los modelos eléctricos que permite trabajar con tres diferentes potencias de funcionamiento (K-Tronic), cuidando los costos de utilización.

**SE OBTIENEN AHORROS DEL
10 AL 30 % SOBRE LOS COSTOS
ENERGÉTICOS**



// INDUCCIÓN

UTILIZACIÓN

Indicada para todas las cocciones en ollas adecuadas para la inducción o con fondo en acero inoxidable. No es posible utilizar recipientes con fondo de aluminio, vidrio o terracota.

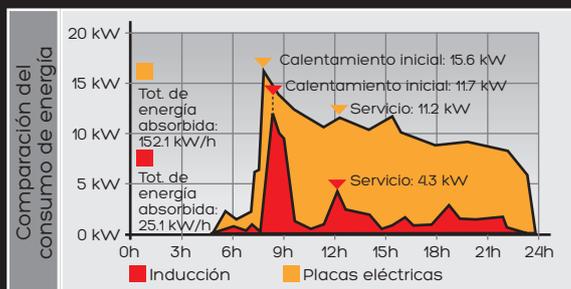
RENDIMIENTOS

- El plano de cocción a inducción funciona con la corriente eléctrica: un inductor genera un campo magnético que pone en movimiento las moléculas de metal contenidas en la olla. Cuenta con 10 posibles niveles de regulación de la potencia emitida.
- Se encuentran disponibles modelos de 5 ó 7 kW zona completa de calentamiento. La RAPIDEZ de RESPUESTA está garantizada por la potencia de salida en función del recipiente de cocción.
- ES BAJÍSIMA la irradiación de calor en el ambiente dado que toda la potencia se reparte sobre el fondo de la cacerola y por lo tanto no existen peligros de quemaduras al contacto con el plano que se mantiene frío.
- Retirando el recipiente se interrumpe la erogación de calor.

LIMPIEZA

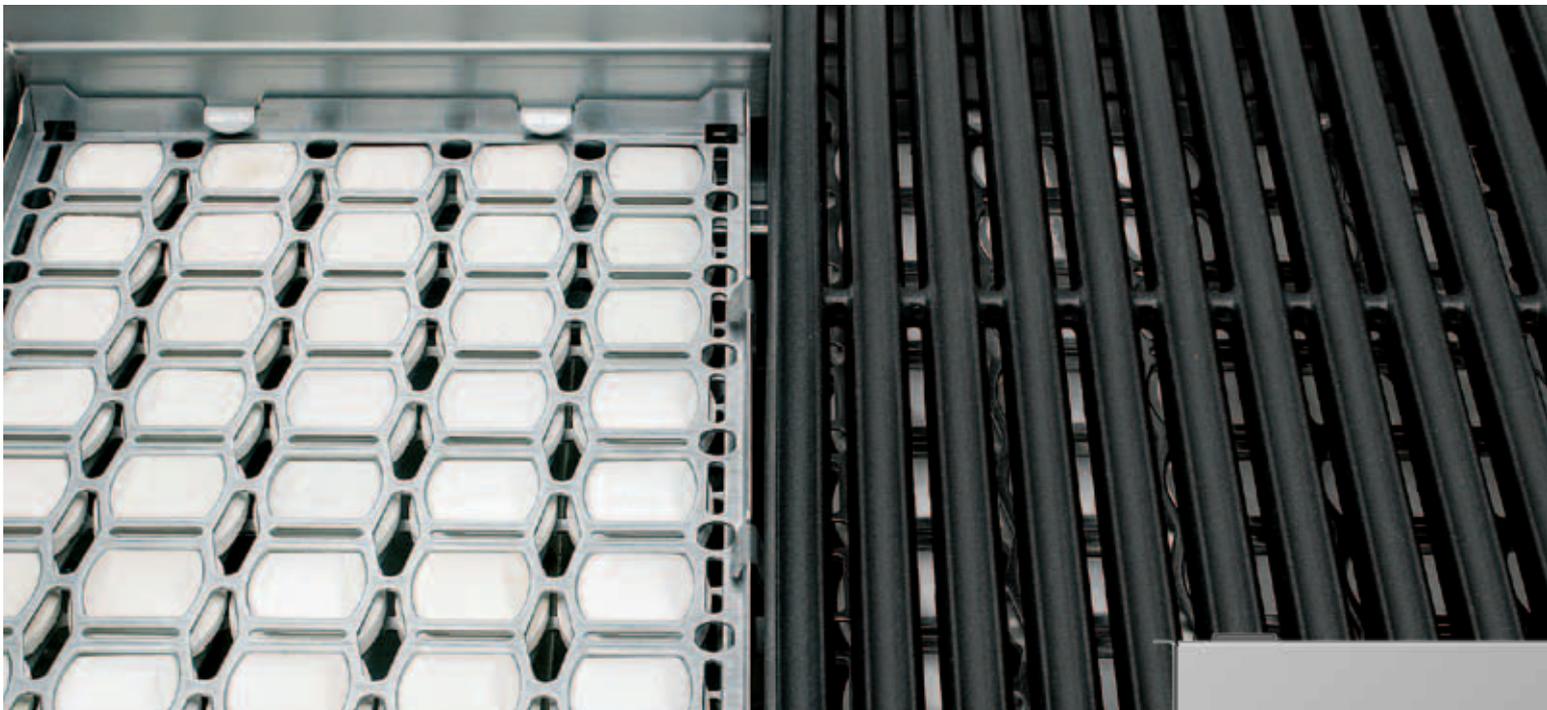
Se garantiza la máxima limpieza gracias a la vitrocerámica completamente lisa y hermética.

	Placas eléctricas	Inducción
Energía diaria necesaria	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Ahorro	Ganancia (euros)
por día	127 kW/h	8,89
por mes (30 ds.)	3810 kW/h	266,70
por año (365 ds.)	45720 kW/h	3200,40



AHORRO ENERGÉTICO:
de un 50% a un 80% respecto a las placas eléctricas tradicionales.





// MODELOS ELÉCTRICOS

Gracias al innovador sistema de contacto, los consumos están reducidos a sólo 11 kW de potencia instalada

(20% menos respecto a la oferta de la competencia).



// PARRILLA

UTILIZACIÓN

Cocción por contacto con la parrilla en hierro fundido de carne, verdura y pescado.

RENDIMIENTOS

- El funcionamiento de la parrilla de piedra cerámica GAS, consiste en calentar mediante el quemador de tres ramas de llama, 9 kW de potencia, los azulejos de piedra cerámica ubicadas en el interior de los soportes en acero inoxidable. Sobre ellos se ubica la parrilla de cocción en hierro fundido. La cocción se realiza entonces por IRRADIACIÓN y CONTACTO, aumentando la productividad a paridad de consumo energético empleado.
- Las parrillas de cocción en el modelo ELÉCTRICO están apoyadas sobre las resistencias, garantizando de este modo tiempos reducidos de aumento de temperatura y mantenimiento térmico. El sistema CONTACT garantiza una óptima transferencia del calor desde el elemento calentador a la parrilla de cocción evitando inútiles derroches de energía en el ambiente.
- La utilización de la parrilla eléctrica se realiza con AGUA debajo del plano de cocción para la eliminación de los humos y la recogida de las grasas.

LIMPIEZA/HIGIENE

- La parrilla de cocción es reclinable para facilitar el drenaje de las grasas que son transportadas hacia el cajón de fondo.
- Las partes para lavar, parrilla, azulejos y quemador, son completamente extraíbles sin tener que usar herramientas. El grupo resistencias se eleva para una completa y eficaz limpieza del depósito que se encuentra debajo.



// COCEDOR DE PASTA

UTILIZACIÓN

El cocedor de pasta puede ser utilizado para la cocción de pasta y arroz o para verduras hervidas (usando cubetas Gastronorm h = 65/100 mm), huevos etc.

RENDIMIENTOS

- Cuba de cocción, estampada, realizada en acero inoxidable AISI 316L, de 15/10 mm de espesor, con garantía de indeformabilidad en el tiempo.
- Encendido electrónico con tren de chispas sobre la llama piloto, elevados rendimientos garantizados por una cámara de combustión que se desarrolla debajo y alrededor de la cuba, hasta el nivel mínimo del agua.

Rendimiento W/I un 15% superior al promedio de la competencia.

- Presostato automático, parada a nivel máximo y a nivel mín., para evitar funcionamientos en "vacío" de la máquina.

LIMPIEZA

Plano con expansión provisto de borde higiénico realizado h > 4 mm recomendado por la normativa UNI-EN 1672-2.

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE



// FRY TOP ENERGY SAVING

La utilización de sistemas de combustión multielemento MCE (quemadores de tres ramas de llama), garantiza una mejor distribución térmica sobre la superficie de cocción. Gracias al sistema MCE se garantiza la correcta uniformidad térmica y la utilización de toda la superficie de cocción disponible.

Rendimiento $W/dm^2 > 13\%$

// FRY-TOP

UTILIZACIÓN

Diseñados para cocinar a la plancha diferentes tipologías de alimentos sin absorción de los líquidos (gracias al material) y por lo tanto conmixión de sabores.

Según el tipo de alimento se aconsejan los siguientes materiales:

1 - COMPOUND 12 mm FE510D + AISI 316L (temperatura máx para el modelo eléctrico 270°C, para el modelo a gas 340°C) para carne, pescado y verduras. Características: buen intercambio de calor, baja emisión en el ambiente y mantiene el brillo de la plancha con el paso del tiempo.

2 - ACERO DULCE FE510D (temperatura máx para el modelo eléctrico 270°C, para el modelo a gas 340°C) para carne y verduras. Características: óptimo intercambio de calor y rapidez de cocción.

3 - CROMO (temperatura máx para el modelo eléctrico 280°C, para el modelo a gas 270°C) para pescado, quesos y huevos. Características: mantenimiento/difusión del calor a nivel de la plancha y conservación del brillo de la plancha en el tiempo.

RENDIMIENTOS

- Plancha de cocción ENCASTRADA con capacidad para líquidos, adecuada para cocciones en inmersión.
- Máxima UNIFORMIDAD de temperatura sobre la placa dependiendo de la uniforme distribución de potencia sobre la superficie útil gracias a los quemadores de tres ramas de llama, diseñados internamente, y al control termoestático de la potencia (sensores de control térmico debajo de la plancha).
- Máxima potencia gracias al RENDIMIENTO W/Dm^2 superior en un 13% al promedio de la competencia.
- Encendido de los quemadores mediante ELECTRÓNICA a tren de chispas.

LIMPIEZA

- Plano MOLDEADO, PATENTADO con diseño higiénico, con pendiente para recoger líquidos y descarga.
- Descarga en cubetas gastronorm debajo del plano o transportable a descarga fija en red.



ALPHA900 //

CONFIGURADOR
RESTAURACIÓN
COMERCIAL



40 x 90 x 24 h cm



80 x 90 x 24 h cm



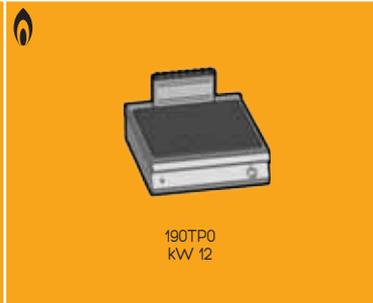
120 x 90 x 24 h cm



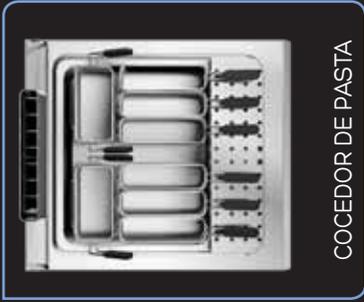
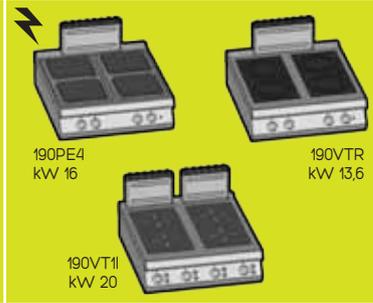
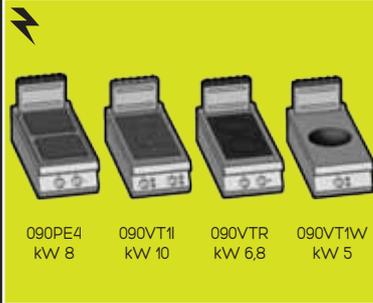
FUEGOS ABIERTOS



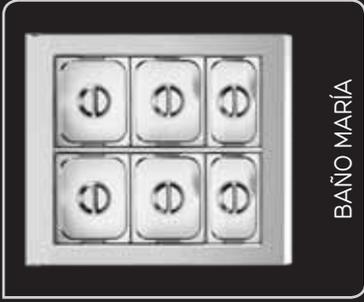
TODOPLANCHAS



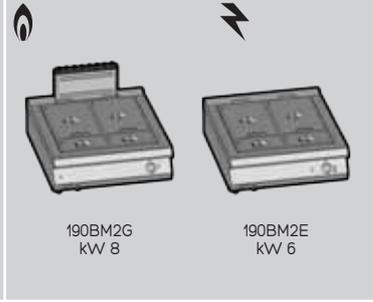
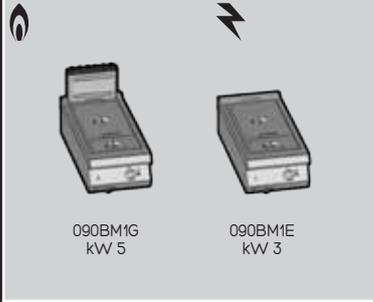
PLACAS ELÉCTRICAS •
VITROCERÁMICA



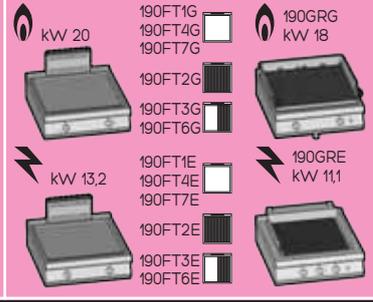
COCEDOR DE PASTA



BAÑO MARÍA



FRY TOP • PARRILLAS

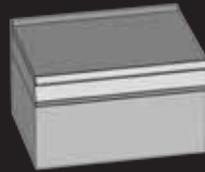




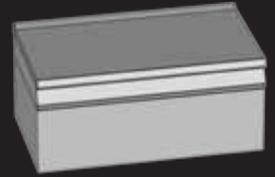
40 x 90 x 72 h cm



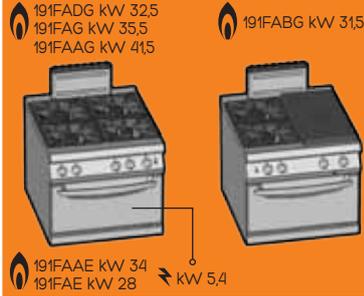
80 x 90 x 72 h cm



120 x 90 x 72 h cm



160 x 90 x 72 h cm



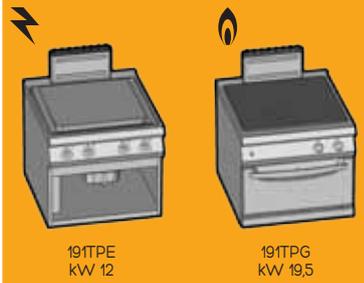
191FADG kW 32,5
191FAG kW 35,5
191FAAG kW 41,5
191FAAE kW 34
191FAE kW 28
191FABG kW 31,5
kW 5,4



291FAG kW 55,5
291FAGF kW 49
kW 3,8



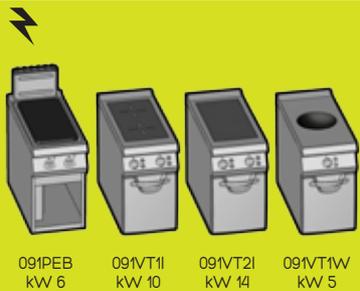
391FAG kW 63,5



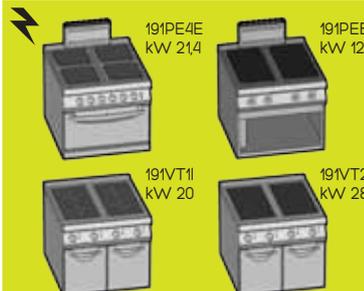
191TPE kW 12
191TPG kW 19,5



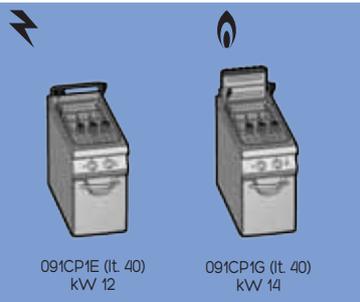
291TPCG kW 36,5



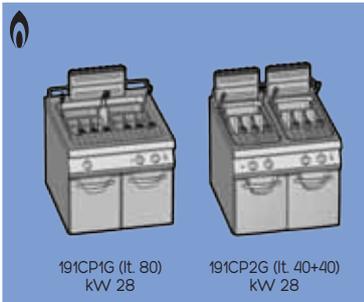
091PEB kW 6
091VT1I kW 10
091VT2I kW 14
091VT1W kW 5



191PE4E kW 21,4
191PEB kW 12
191VT1I kW 20
191VT2I kW 28



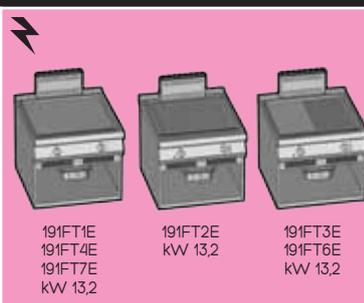
091CP1E (It. 40) kW 12
091CP1G (It. 40) kW 14



191CP1G (It. 80) kW 28
191CP2G (It. 40+40) kW 28



091FT1E
091FT4E
091FT7E kW 6,6
091FT2E
091FT5E kW 6,6



191FT1E
191FT4E
191FT7E kW 13,2
191FT2E kW 13,2
191FT3E
191FT6E kW 13,2

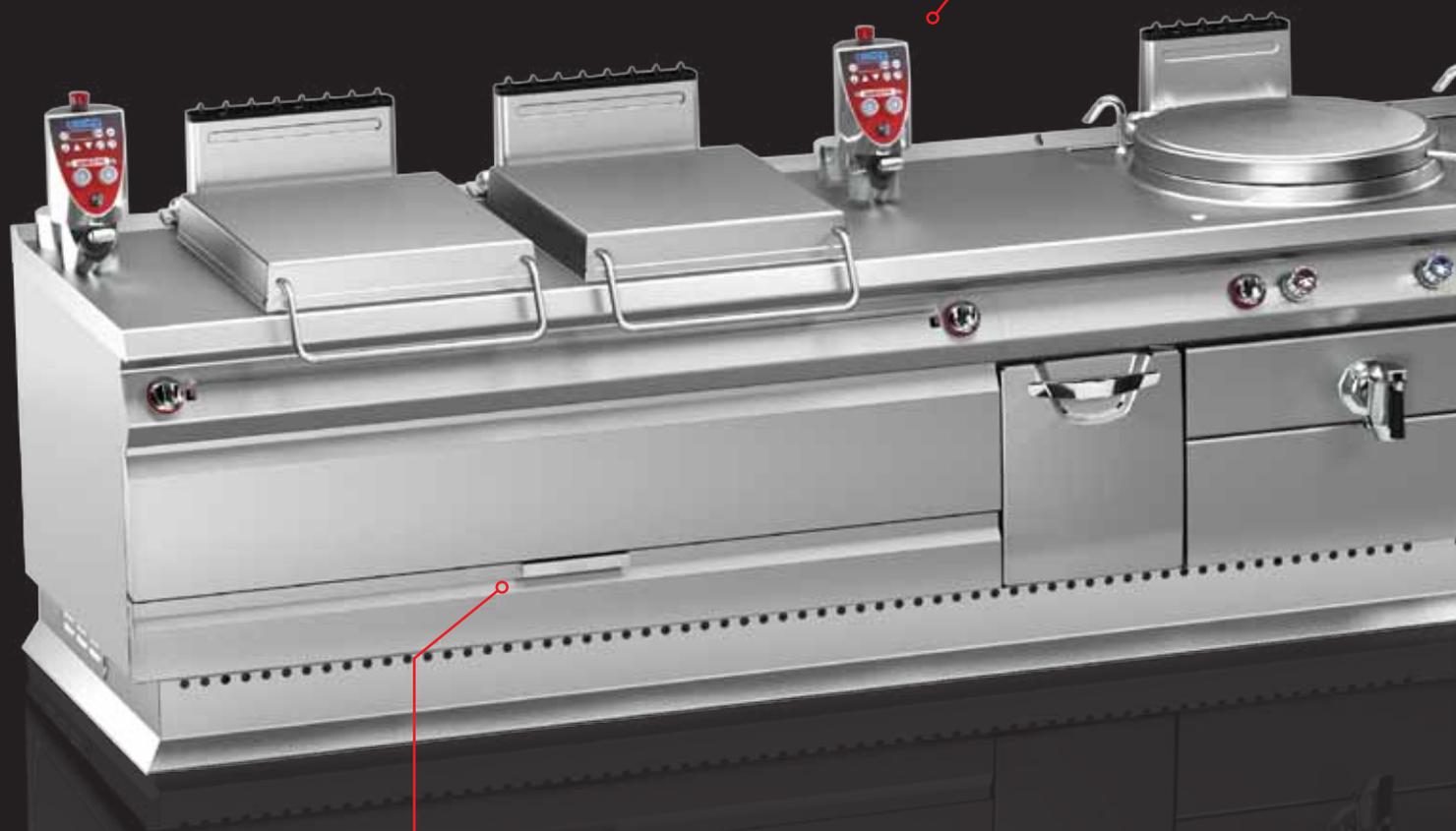
ALPHA900 //

Restauración COLECTIVA

EL MÁXIMO RENDIMIENTO

MULTICOOKER

Cocciones
automáticas
(programación
de tiempo,
temperatura, agua).



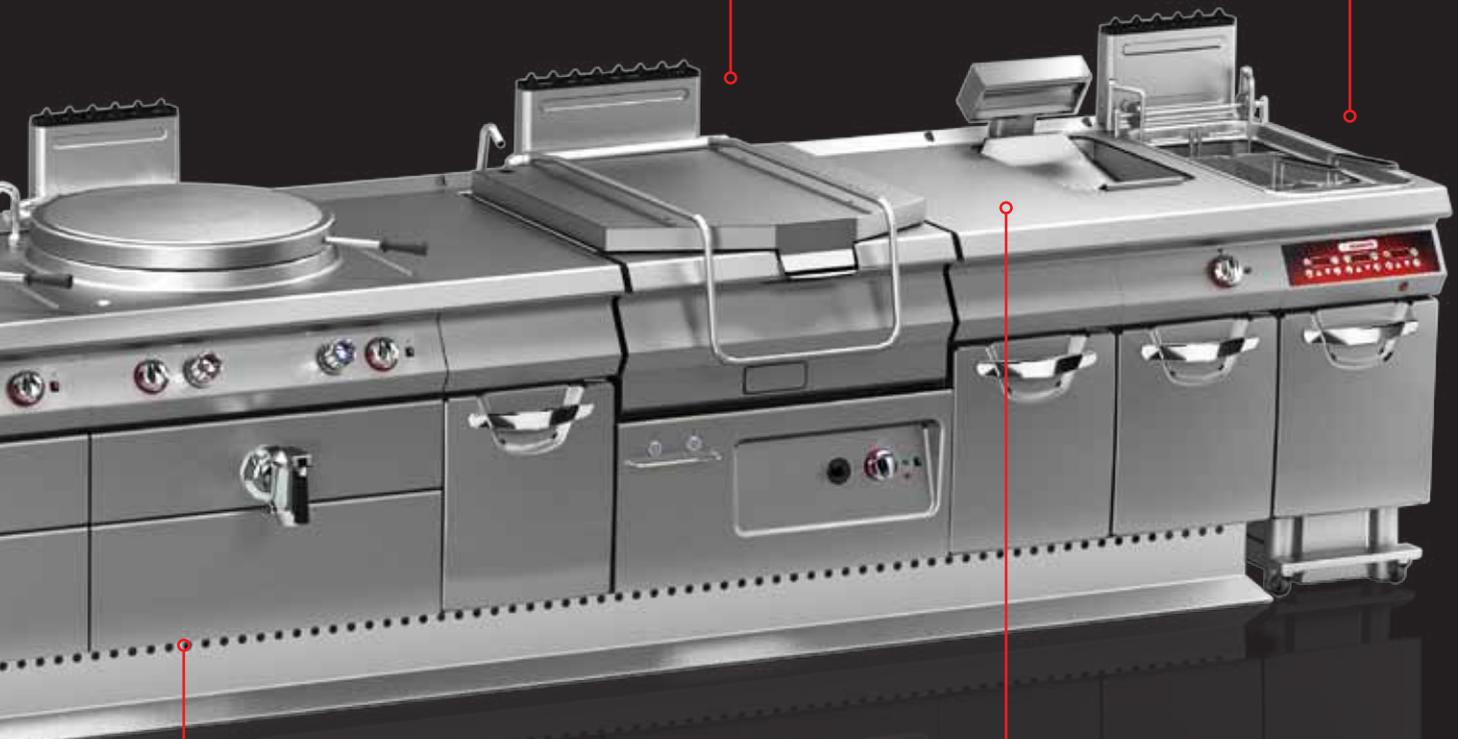
Accesibilidad frontal,
para el mantenimiento
ordinario, a todos los
quemadores "cubiertos".

SARTÉN

Sistema para la modulación de potencia.

FREIDORA

Encendido a ionización de llama - girando la manivela/presionando el botón se enciende automáticamente el quemador.



Quemadores a gas con rendimiento hasta un 70% (superior un 10% respecto a la competencia)

Sistema de fritura (con levantamiento y sistema de filtrado automático del aceite) con módulo de mantenimiento de la temperatura.

// FREIDORA

UTILIZACIÓN

Fritura lenta, de 130 a 140°C, para verduras crudas, pescados o carne.
Fritura superficial a 150°C para empanados (verduras y pescados). Fritura instantánea a 190°C con formación de crosta exterior para patatas.

RENDIMIENTOS

- Disponibilidad de modelos a gas, con tubos de humo en cuba o a "V" (quemadores externos a la cuba) y eléctricos.
- Encendido de los quemadores a gas directo controlado por electrónica a ionización atmosférica.
- Simple, basta girar la manivela, eficaz y con AHORRO ENERGÉTICO.
- Rendimiento W/l un 18% superior a los principales competidores.
- Productividad hasta 45 Kg de patatas/hora (prueba AGA) gracias a la potencia de 1105 W/l.
- Ficha de control electrónica para la gestión de programas de fritura, alarmas HACCP, melting y filtrado de aceite.
- Disponibles modelos con elevación automática de la cesta y programables.

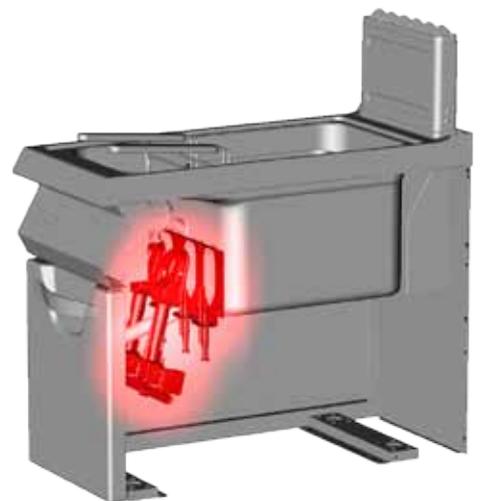
LIMPIEZA/HIGIENE

- Cuba completamente estampada y libre de la obstrucción de los quemadores (cuba "V").
- Filtrado del aceite automático e inmersión directa en la cuba mediante botón inestable. Descarga de la seguridad del aceite que llega externamente al compartimento que se encuentra debajo, gracias a un tubo de prolongación. Este sistema agiliza la filtración evitando un deterioro del aceite.

// FREIDORA ENERGY SAVING

La utilización del sistema de encendido a ionización junto con un preciso control termostático, garantiza el funcionamiento del aparato exclusivamente en el momento de la necesidad real (reducción de los derroches energéticos y optimización del proceso de cocción).

La introducción del sistema a ionización, utilizado también en las modernas calderas a condensación de alto rendimiento, sustituye el grupo piloto garantizando un ahorro energético de hasta 600 kW por año. El ahorro anual se traduce entonces en una reducción de los consumos de 60 m³ de gas.

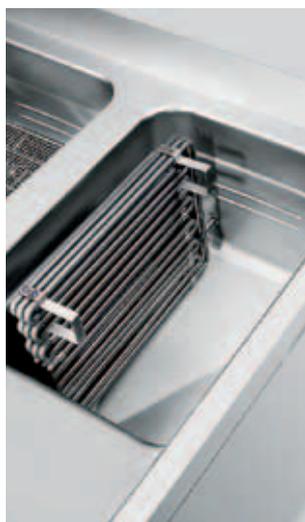




Cuba del tipo "V".



Cuba con tubos de humo.



Resistencias basculantes en el modelo eléctrico.

MODELO	PRODUCTIVIDAD DE PATATAS FRITAS*
091FR3G	11 kg/h
091FR3GD	13 kg/h
091FR3E	13 kg/h
091FR3ED	15 kg/h
191FR4G	22 kg/h
191FR4GD	26 kg/h
191FR4E	26 kg/h
091FR1I	26 kg/h
191FR4ED	30 kg/h
091FR7G	30 kg/h
091FR1ID	31 kg/h
091FR1E	34 kg/h
091FR1IA	35 kg/h
091FR7GD	35 kg/h
091FR7GX	35 kg/h
091FR1ED	36 kg/h
091FR1EA	40 kg/h
191FR2I	52 kg/h
191FR2ID	62 kg/h
191FR2E	68 kg/h
191FR2ED	72 kg/h

*según la normativa AGA

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE

// MULTICOOKER ENERGY SAVING

Gracias al innovador sistema de aislamiento con soluciones térmicas pasivas somos capaces de ahorrar hasta un 15% respecto a las máquinas análogas presentes en el mercado.

¡Las pruebas demuestran que después de 15 horas, con la máquina apagada y con la tapa puesta, el agua del cocedor de pasta pierde sólo 14 grados de temperatura! La reutilización de esta agua tiene evidentes ventajas de **ahorro energético y de agua utilizada** (hasta 450 litros de agua por día).



// MULTICOOKER

UTILIZACIÓN

Máquina de cocción altamente eficiente para pasta, arroz, verduras y cocciones a baja temperatura (carne y pescado). Ideal para centros de cocción, industrias alimenticias y laboratorios de producción de carne y pescado.

RENDIMIENTOS

- Cocción en AUTOMÁTICO (con cesta volcable al finalizar la cocción) con posibilidad de gestionar diferentes temperaturas.
- Es posible realizar COCCIONES A BAJA TEMPERATURA desde los 60 a los 65°C para carnes y pescados con consecuentes disminuciones de peso reducidas y calidad gastronómica superior respecto a las cocciones exprés.
- La memorización de los programas permite programar hasta 5 distintos ciclos de cocción.
- EL RENDIMIENTO del quemador a gas, gracias a la cámara de combustión desarrollada por nuestros laboratorios, es del 70% (el resto de la competencia llega como máximo al 60%).
- LOS NIVELES DE AGUA en la cuba están regulados por un sistema de tres electrodos que actúan por conducción. De este modo el funcionamiento de la máquina se realiza de manera totalmente eficiente y segura.

LIMPIEZA

La estructura y el tablero están realizados de una ÚNICA PIEZA para eliminar el problema de los desbordamientos de líquido desde el plano dentro del compartimiento de la máquina.

La limpieza está garantizada además por el diseño higiénico, por una única cesta completamente extraíble de la cuba, por una tapa aislante y contrachapada, por un rellenado automático del agua durante la cocción que garantiza la eliminación de las espumas, impidiendo el derrame sobre el plano.

MULTICOOKER... PARA QUÉ COCCIONES

Cantidades obtenidas con cocciones automáticas a temperatura <85°C

	150 litros	200 litros
Verduras	20 Kg	30 Kg
Carne	30 Kg	45 Kg
Pescado	30 Kg	45 Kg

Cantidades obtenidas con 4 ciclos de cocción en sucesión a 100°C

	150 litros	200 litros
Pasta ancha	50 Kg	70 Kg
Espaguetis	40 kg	60 kg
Arroz	60 kg	80 kg

Nota: Las cantidades indicadas pueden variar según el tipo de alimento y los respectivos tiempos de cocción.

// MARMITA

UTILIZACIÓN

Apta para todas las cocciones en inmersión. El modelo con calentamiento DIRECTO se aconseja para fondos oscuros, sopas y caldos. El modelo con calentamiento INDIRECTO (cámara intermedia con agua) indicado para mermeladas, salsas y productos que no precisan ser mezclados continuamente.

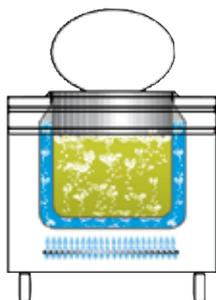
RENDIMIENTOS

- La cuba de cocción tiene un espesor de 15/10 mm, con fondo en AISI 316L espesor 20/10 mm, para PRESERVARLA de la oxidación causada por un uso intenso en contacto con agua y sal.
- El calentamiento se realiza mediante 2 baterías de quemadores tubulares inoxidables, independientes, con llave de paso con válvula, indicador piloto y termopar.
- El encendido es electrónico a tren de chispas.

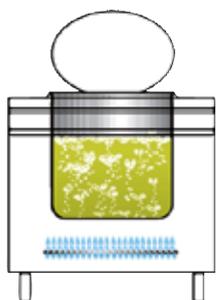
LIMPIEZA

El plano de trabajo incorpora el recipiente de cocción, aislado, con soldadura continua, con borde para recoger la condensación y agujero de evacuación de la misma. Recipiente de cocción cilíndrico realizado con fondo lúcido y paredes satinadas con terminación RA 0,6 micrón para una fácil limpieza.

Funcionamiento de la marmita



Calentamiento indirecto



Calentamiento directo

// SARTÉN

UTILIZACIÓN

Máquina pluriespecialista apta para cocer en la misma cuba: salsas, guisos, mantecados y todo tipo de cocción en recipientes.

RENDIMIENTOS

- Cuba de cocción realizada en acero inoxidable AISI 304 para las cocciones más delicadas o acero dulce FE510D para optimizar los tiempos de la cocción.
- Gracias a dos quemadores especiales a seis ramas de llama y al elevado espesor del fondo de la cuba, somos capaces de obtener máxima uniformidad de temperatura para garantizar cocciones homogéneas y gran ahorro energético.
- Erogación de la potencia de calentamiento controlada por el dispositivo MODULADOR de la potencia, conectado a sensor térmico con doble umbral de temperatura, directamente introducido en el fondo de la cuba.
- Encendido electrónico de los quemadores a tren de chispas sobre llama piloto.

LIMPIEZA

- Elevación automática o manual e introducción de agua directamente en la cuba.
- Certificación CSQA garantizada por los ángulos radiados con diseño higiénico de la cuba de cocción y por la boca de descarga, patentada Angelo Po, para una fácil recolección del producto cocido.

El sistema de la modulación de potencia permite racionalizar su erogación sobre la base de las necesidades de cocción, garantizando siempre la temperatura justa sin excesivos picos térmicos.

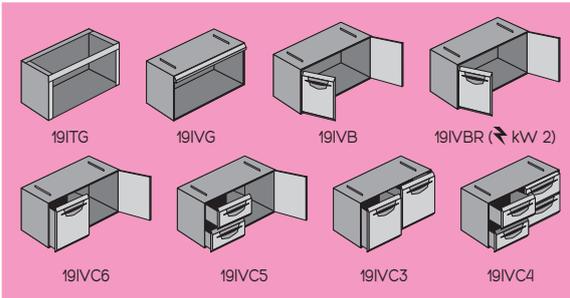
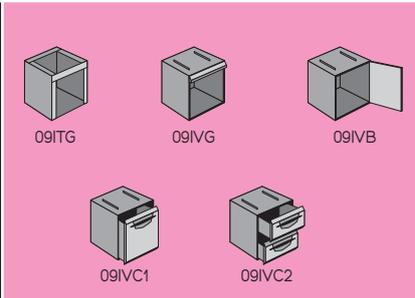
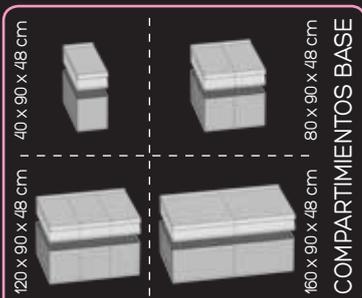
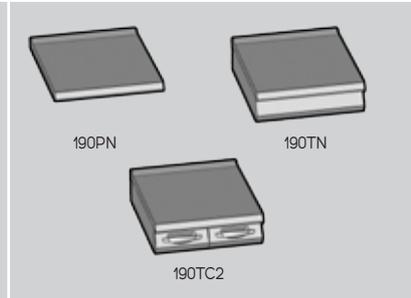
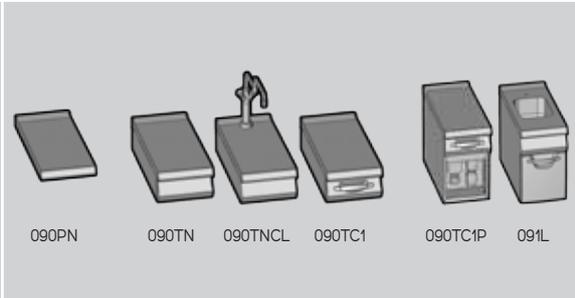
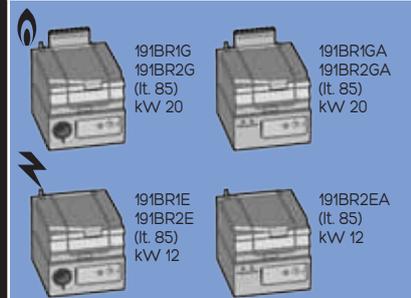
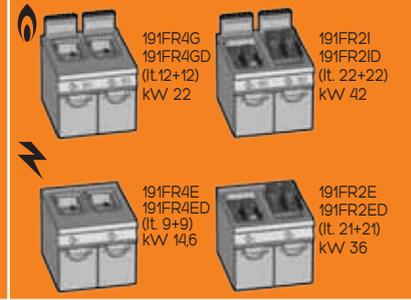
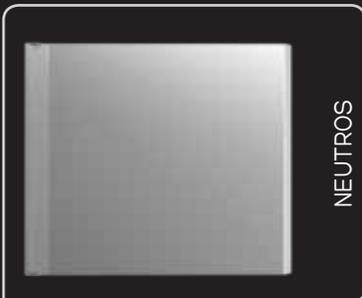
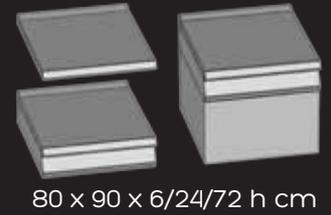
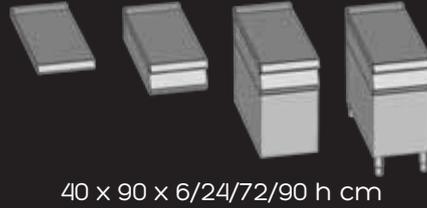
Reduciendo de este modo derroches de energía del 20%, respecto a los tradicionales sistemas on/off, y permitiendo al usuario la realización de cocciones diferenciadas (de las cortas a las de larga duración).

Efecto de la modulación de potencia



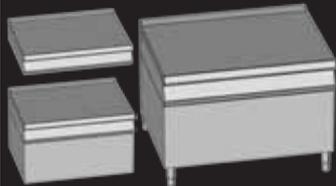
ALPHA900 //

CONFIGURADOR
RESTAURACION
COLECTIVA

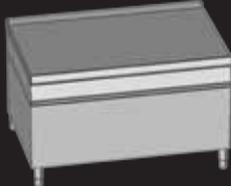




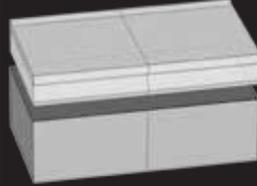
100 x 90 x 90 h cm



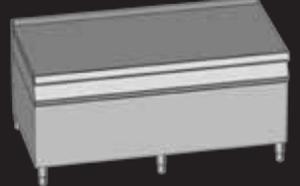
120 x 90 x 24/72/90 h cm



140 x 90 x 90 h cm



160 x 90 x 48 h cm



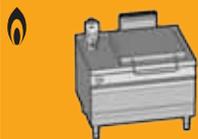
180 x 90 x 90 h cm



10CP1GA
(It.150)
kW 24



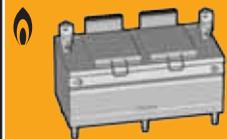
10CP1EA
(It.150)
kW 24



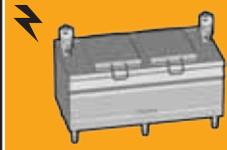
12CP1GA (It.200)
kW 30



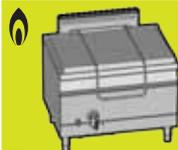
12CP1EA (It.200)
kW 18



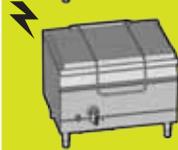
18CP2GA
(It.150+150)
kW 48



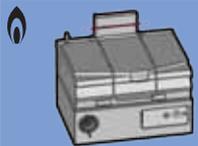
18CP2EA
(It.150+150)
kW 36



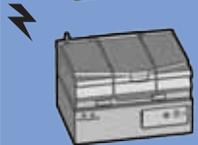
149PD3G
149PI3G
(It. 270)
kW 44



149PI3E
(It. 270)
kW 32



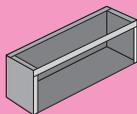
291BR1G/A
291BR2G/A
(It. 132)
kW 30



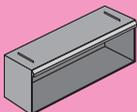
291BR1E
291BR2E/A
(It. 132)
kW 18



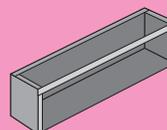
290TN



29ITG



29IVG



39ITG

Desde hace más de ochenta y cinco años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



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

7900417-1

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



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

