



Gamma



ANGELO PO
Supporting your success

GAMMA700 //

THINK EXCELLENCE





ANGELO PO
Supporting your success

GAMMA700 //

// 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

// COMPACTA

Gracias a la aplicación de tecnologías innovadoras, Gamma es hoy la cocina más compacta del mercado con sólo 35 cm de ancho por 70 cm de profundidad.

// VERSÁTIL

Más de 140 modelos disponibles, garantía de una elección sin concesiones y apta para las exigencias de la restauración moderna.

// RESISTENTE

Máxima solidez estructural lograda seleccionando la mejor calidad de acero inoxidable y espesores un 20% superiores, en promedio, con respecto a la oferta de mercado.

// TECNOLÓGICA

El uso de la tecnología MCE, quemadores de tres ramas de llama, garantiza la máxima distribución térmica y una productividad superior al 15% con respecto a la competencia.

// ECONÓMICA

La utilización de innovadores controles termostáticos activos permite ahorrar energía con la consiguiente disminución de calor en el ambiente de trabajo. Además, se obtiene un mejor resultado gastronómico y ahorro energético.

// 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 6 kW con quemadores de DOBRE CORONA, diámetro 110 mm y 4 kW con quemadores monocorona, diámetro 80 mm, 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.

LIMPIEZA

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

// TODOPLANCHA

UTILIZACIÓN

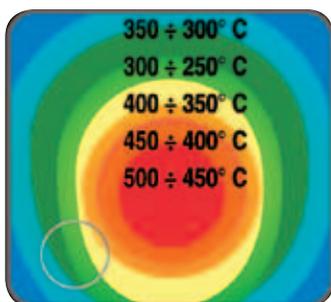
Cocciones con fuego indirecto (sobre cacerola) de diferentes tipos de alimentos, salsas, estofados gracias a las zonas isotérmicas diferenciadas (desde los 500° hasta los 250°c).

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 10 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.

// INDUCCIÓN

UTILIZACIÓN

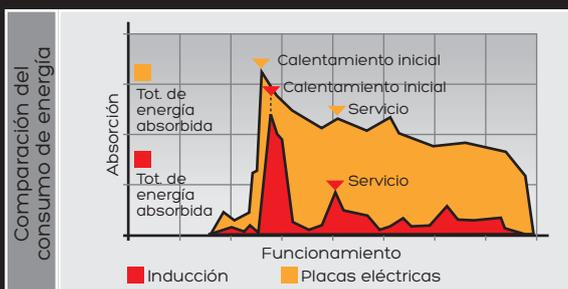
Indicada para todas las cocciones en ollas adecuadas para la inducción o con fondo en acero inoxidable. No es posible utilizar recipientes con fondo de aluminio, vidrio o terracota.

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 encuentra disponible un model de 3,5 kW cada zona 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 lel recipiente se interrumpe la erogación de calor.

LIMPIEZA

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



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





// 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

- 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

- Cuba de cocción, estampada, realizada en acero inoxidable AISI 316L, de 15/10 mm de espesor, con garantía de indeformabilidad en el tiempo y de una mayor facilidad de limpieza gracias a sus amplios radios.



// 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.

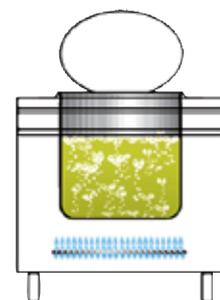
RENDIMIENTOS

- 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.

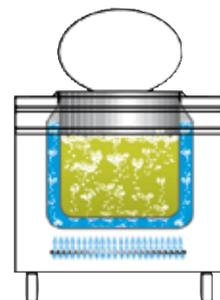
LIMPIEZA

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

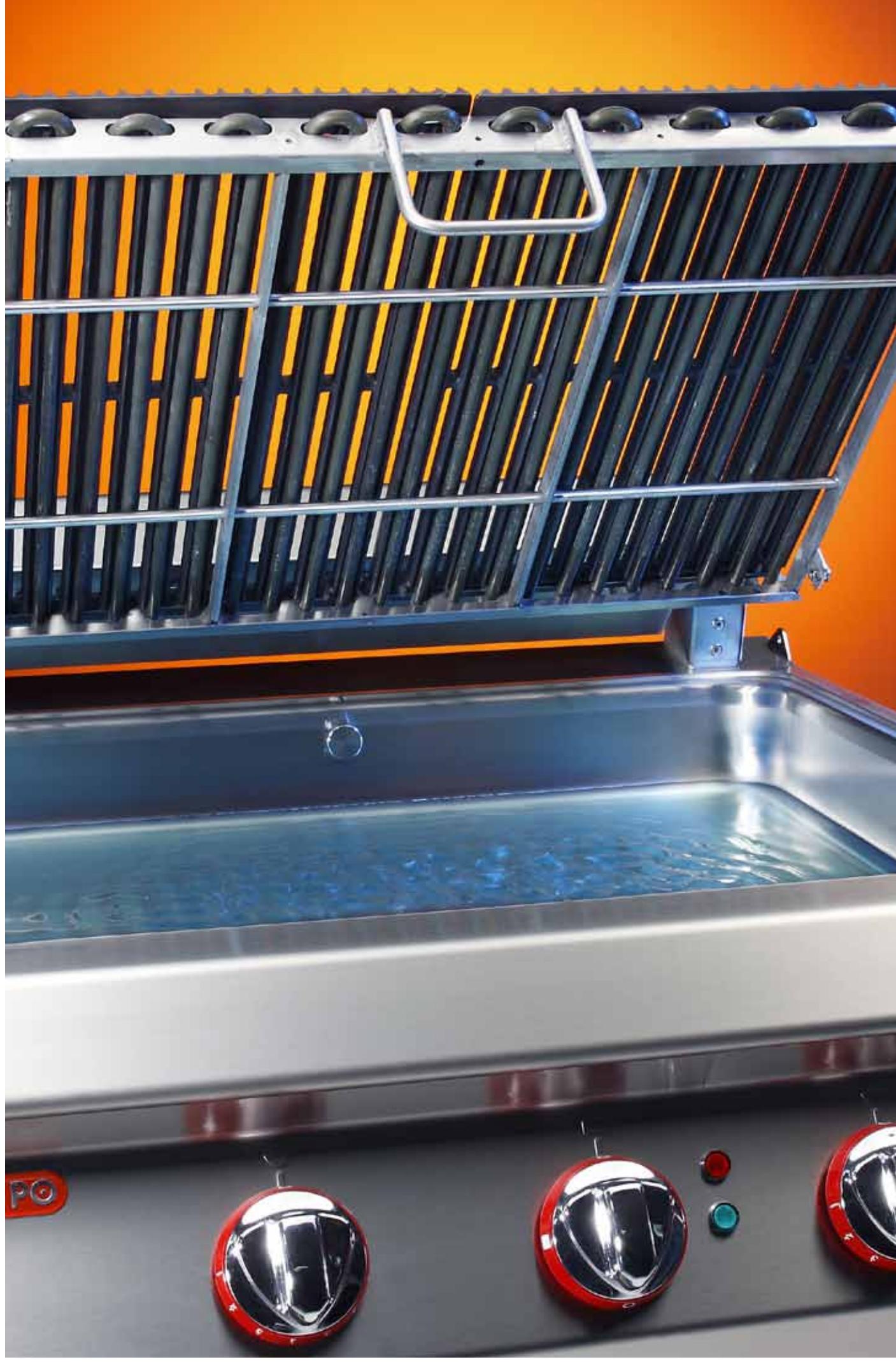


Calentamiento directo



Calentamiento indirecto

GAMMA // THINK EXCELLENCE



// PARRILLA

UTILIZACIÓN

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

RENDIMIENTOS

- 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. 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).
- 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.

// MODELOS DE GAS

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.



// 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 - 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.

2 - 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 superior en un 13% al promedio de la competencia.

LIMPIEZA

- La plancha está levemente inclinada para transportar los líquidos hacia la cubeta de descarga colocada sobre el tablero.



// 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.
- Rendimiento W/l un 18% superior a los principales competidores.
- Productividad hasta 30 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.

LIMPIEZA/HIGIENE

- Cuba completamente estampada y libre de la obstrucción de los quemadores (cuba "V").
- 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.



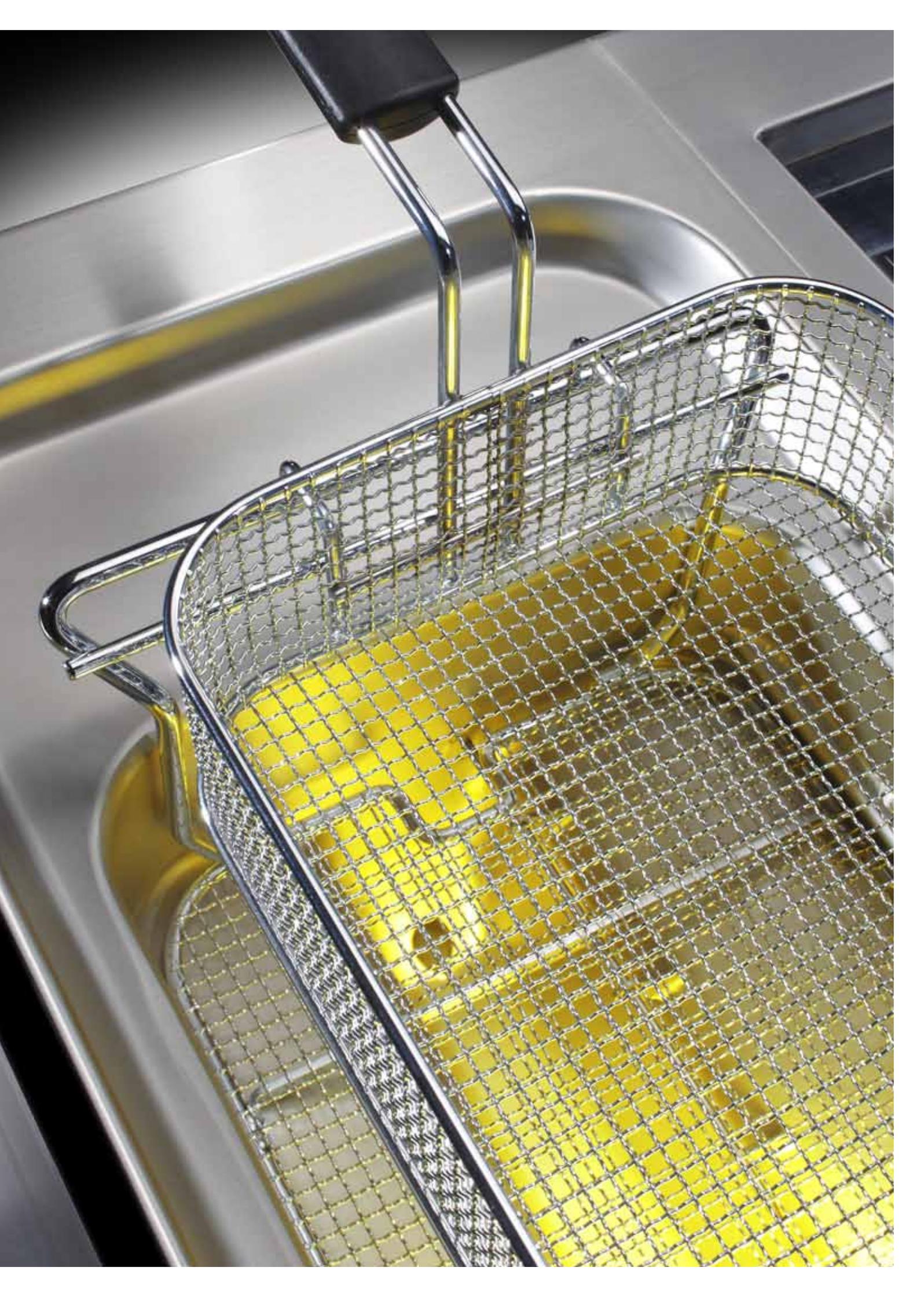
Cuba del tipo "V".



Cuba con tubos de humo.

MODELO	PRODUCTIVIDAD DE PATATAS FRITAS*
0G0FR5G	8 kg/h
0G1FR3G	11 kg/h
0G0FR3E	13 kg/h
0G1FR3GD	13 kg/h
0G1FR7G	14 kg/h
0G0FR3ED	15 kg/h
1G0FR6G	16 kg/h
1G1FR4G	22 kg/h
1G0FR4E	26 kg/h
1G1FR4GD	26 kg/h
1G1FR8G	28 kg/h
1G0FR4ED	30 kg/h

* según la normativa AGA



// 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 compound para garantizar performance y higiene o bien en acero dulce 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.

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.



// MESAS REFRIGERADAS

UTILIZACIÓN

mesas refrigeradas para apoyar los aparatos de cocción modular, diseñadas para la conservación de todo tipo de alimento y para la máxima practicidad de uso en un espacio reducido.

RENDIMIENTOS

- Máximas prestaciones también a temperaturas ambiente de $+43^{\circ}\text{C}$, con un porcentaje de uso del compresor reducido para menores consumos energéticos y mayor duración en el tiempo.
- Total flexibilidad de colocación gracias al sistema de circulación del aire en "U" que garantiza las máximas prestaciones de la unidad motora.
- Evaporador externo al compartimento: permite un enfriamiento homogéneo de la cámara para una conservación óptima del producto
- Unidad motora fácilmente extraíble, facilita y agiliza las operaciones de asistencia.
- Simplicidad de uso gracias al panel de mandos con termómetro/termostato digital para una fácil lectura de los datos y una configuración de los valores simple y precisa.
- Cuidado de la estética en cada mínimo detalle para satisfacer las exigencias de funcionalidad, ergonomía y limpieza.
- Uso de poliuretano expandido sin CFC para garantizar el máximo respeto del medio ambiente.

HIGIENE Y LIMPIEZA GARANTIZADAS

Estructura interna y externa de acero inoxidable AISI 304, el evaporador externo al compartimento, los ángulos internos redondeados, el fondo prensado con agujeros de lavado y el sistema de guías de soporte de rejillas desmontable permiten una fácil limpieza para una higiene total, garantía de seguridad alimentaria.

GAMMA //

CONFIGURADOR



35 x 70 x 24 h cm



70 x 70 x 24 h cm



105 x 70 x 24 h cm



FUEGOS ABIERTOS

0G0FA0
kW 12

1G0FA0
kW 22

1G0FA0B
kW 24

2G0FA0
kW 32

2G0FA0B
kW 36

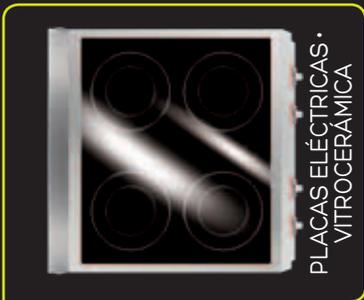


TODOPLANCHAS

1G0TP0
kW 10

1G0TP0
kW 10

1G0TP0
kW 10



PLACAS ELÉCTRICAS •
VITROCERÁMICA

0G0PE1
kW 46

0G0PE2
kW 5,2

0G0PEVTR
kW 42

0G0VT1I
kW 7

1G0PE1
kW 9,2

1G0PE2
kW 10,4

1G0PEVTR
kW 8,4

1G0VT1I
kW 14

2G0PE1
kW 13,8

2G0PE2
kW 15,6



COCEDOR DE PASTA

0G0BME
kW 16

1G0BME
kW 3,2



BAÑO MARÍA

0G0BME
kW 16

1G0BME
kW 3,2



FRY TOP • PARRILLAS

0G0FT1G
kW 5,5

0G0FT4G
kW 5,5

0G0FT2G
kW 5,5

0G0FT5G
kW 5,5

0G0FT1E
kW 5,1

0G0FT4E
kW 5,1

0G0FT2E
kW 5,1

0G0FT5E
kW 5,1

1G0FT1G
kW 11

1G0FT4G
kW 12

1G0FT2G
kW 11

1G0FT3G
kW 11

1G0FT6G
kW 11

1G0GRG
kW 12

1G0FT1E
kW 10,2

1G0FT4E
kW 10,2

1G0FT2E
kW 10,2

1G0FT3E
kW 10,2

1G0FT6E
kW 10,2

1G0GRE
kW 8,1



35 x 70 x 90 h cm



70 x 70 x 90 h cm



90 x 70 x 90 h cm



105 x 70 x 90 h cm

1G1FA0G
1G1FA0GV
KW 28

1G1FAPG
KW 23,5



1G1FA0E
1G1FA0EV
KW 22

↗ KW 5,2



G1FAGS
KW 38



G1FAGST
KW 38

2G1FA0G
2G1FA0GV
KW 38

2G1FADG
2G1FADGV
KW 30

2G1FAPG
KW 35,5



2G1FA0E
KW 32

↗ KW 5,2



1G1TP0G
KW 14,5



2G1TP3G
KW 28



0G1PE2
KW 5,2



1G1PE1E
1G1PE1EV
KW 14,4



1G1PE2
KW 10,4

1G1PE2E
1G1PE2EV
KW 15,6



2G1PE1E
2G1PE1EV
KW 19,2



2G1PE2E
2G1PE2EV
KW 21



0G1CP1G (lt. 26)
KW 10



0G1CP1E
0G1CP1EC (lt. 26)
KW 9



1G1CP1G (lt. 40)
KW 16



1G1CP2G (lt. 26+26)
KW 20



0G1FT2E
KW 5,1



0G1FT4E
KW 5,1



1G1FT2E
KW 10,2



1G1FT4E
KW 10,2



1G1FT6E
KW 10,2

GAMMA //

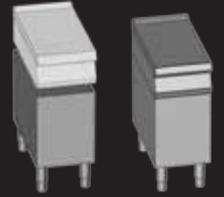
CONFIGURATORE



15+35 x 70 x 24 h cm



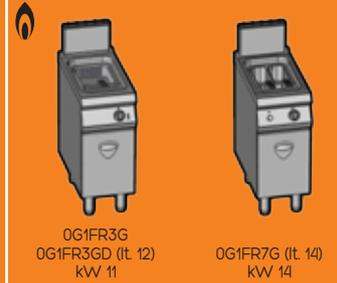
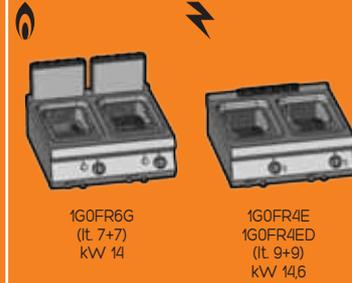
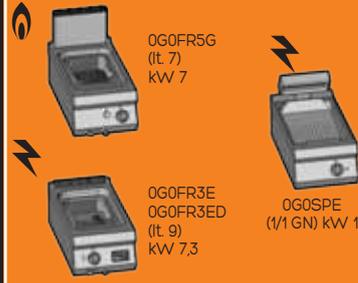
70 x 70 x 24 h cm



35 x 70 x 66/90 h cm



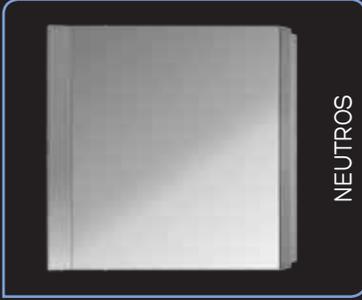
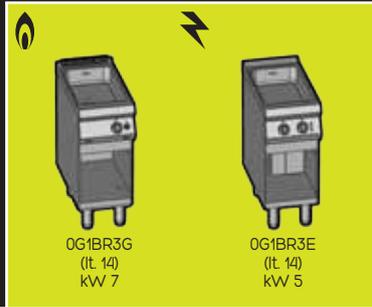
FREIDORAS



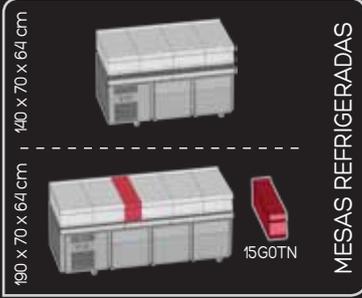
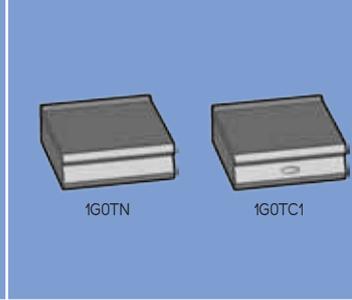
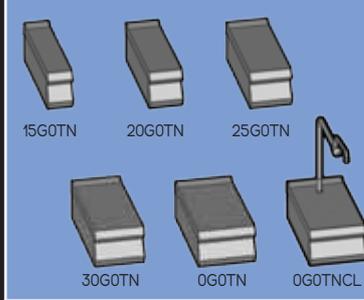
MARMITAS



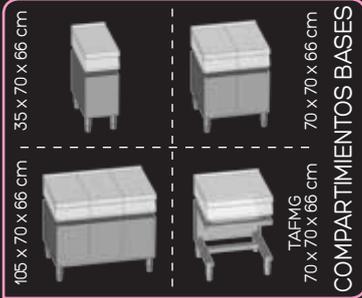
SARTENES



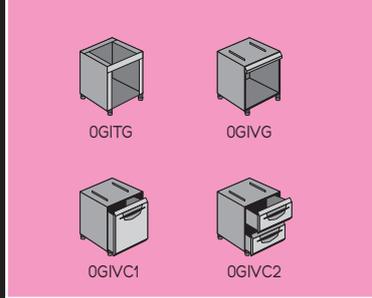
NEUTROS

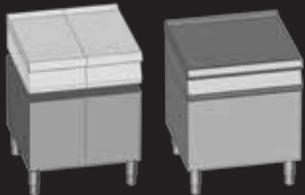


MESAS REFRIGERADAS



COMPARTIMENTOS BASES

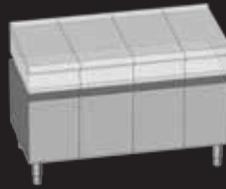




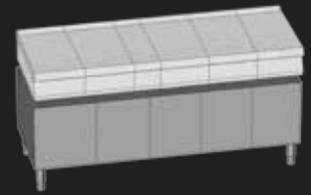
70 x 70 x 66/90 h cm



105 x 70 x 66 h cm



140 x 70 x 64 h cm



190 x 70 x 64 h cm



1G1FR4G
1G1FR4GD (It. 12+12)
KW 22 1G1FR8G (It. 14+14)
KW 28



1G1PD1G (It. 60)
KW 12 1G1PI1G (It. 60)
KW 12



1G1PIE (It. 60)
KW 9



1G1BR1G (It. 54)
KW 12 1G1BR3G (It. 30)
KW 14



1G1BR1E (It. 54)
KW 9 1G1BR3E (It. 30)
KW 10



AG1L



3G6SA 3G6SA2



4G6SB 4G6SB2



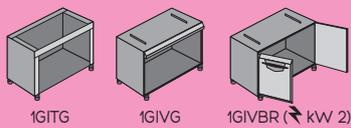
3G6SA4



4G6SB4



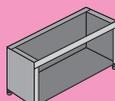
4G6SB6



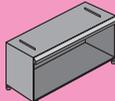
1GITG 1GIVG 1GIVBR (KW 2)



TAFMG



2GITG



2GIVG

Desde hace más de noventa 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 de 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 de 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

7900430-1

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



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

