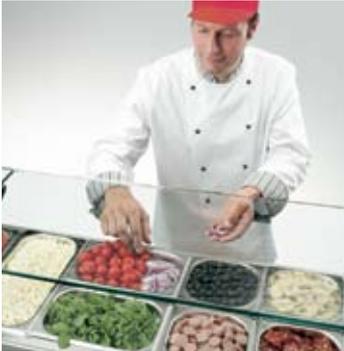




PIZZA REIHE



ANGELO PO





ANGELO PO bietet als **Spezialist für's Backen konventionelle Pizza-Backöfen** in großer Auswahl mit unterschiedlichen Backraumgrößen, die auch den größten Ansprüchen genügen.

Das Spektrum der **Pizzaöfen reicht von elektrischen Ein- oder Zweikammer Öfen bis zu kombinierbaren Gasbacköfen**. Jeder Ofen kann auf einem Untergestell mit Backblechschiene oder auf einen Gärunterschrank gestellt werden.

Die Reihe der **Kühltische für Pizza** besteht aus verschiedenen Anbaumodellen und hat vielseitige Ausstattungsmerkmale; zwei wählbaren Größen der Arbeitsplatte (75 u. 80 cm tief) und des Kühlauflages, Ausführung mit oder ohne neutrale Schubladenschrank, auch mit Fußrollen lieferbar. CNS Ausführung nach DIN 1.4301. Isolierter einteiliger Strukturaufbau. Umluft- Verdampfer. Elektronischer Thermostat Thermometer. Abtauautomatik. Hohe Feuchtingkeitswerte garantieren eine optimale Konservierung der „Teigkugeln für die Pizza“. Jedes Kühlfach kann 7 Euronorm Behälter 60x40 cm enthalten. Hervorragende Leistungen auch bei einer Raumtemperatur von +43°C, einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden, Ergonomie und angepasster Energieverbrauch: ein "ideales" Arbeitsgerät.

Saladette

Der aus zwei Gleitteilen bestehende Deckel, die bequeme Arbeitsfläche aus lebensmittelechtem Nylon zum Portionieren und Vorbereiten, geringer Platzbedarf aber großes Fassungsvermögen (220 lt). Das sind die Pluspunkte von Saladette. Der Korpus ist für 1/1 GN Behälter und die Arbeitsfläche für GN Behälter in verschiedenen Größen geeignet.







Ein komplettes Spektrum von Gas u. Elektroöfen für die **“Welt der Pizza“**



Das Material der Öfen besteht komplett aus CNS nach Din 1.4301 mit der Garantie für Robustheit und Hygiene.

In den **elektrischen Backöfen** besteht die Decke des Backraums aus Stahlaluminat und die Grundplatte aus hitzebeständiger Keramik. Sie werden durch abgeschirmte Heizwiderstände erhitzt und von einer elektronischen Platine gesteuert, die die thermische Leistung getrennt für Ober- und Unterhitze verteilt.

Diese intelligente Art der Temperaturkontrolle verhindert unnötige Energieverschwendung und erlaubt die ideale Temperaturverteilung, abhängig von verschiedenen Arbeitsbedingungen und dem Backprodukt.

Die **Gasbacköfen** werden durch CNS nach Din 1.4301 Brenner unter dem Backraum erhitzt und sind mit Sicherheitsventilen mit Ionisierungszündung ausgestattet.

In diesen Geräten wird die optimale Wärmezirkulation durch die besondere Bauweise des Backraums erreicht, die zusammen mit der Abluft auf der Rückseite die gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet.

Jeder Backofen ist mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet, die sich von der Schalttafel einschalten lässt. Die selbsthaltende, ausbalancierte Türklappe hat ein Fenster aus gehärtetem Spezialglas und Griffe aus hitzebeständigem Kunststoff.

Der beleuchtete Backraum und die ausbalancierte Türklappe wurden speziell zur Vereinfachung der Arbeit des Pizzabäckers entworfen, um den Backvorgang zu kontrollieren und das Backprodukt leichter entnehmen zu können.

Schalttafel der Elektroöfen: Zur Kontrolle und Anzeige der Backtemperatur, mit der wichtigen Funktion die Heizleistung der Heizkörper für Ober- und Unterhitze zu verteilen.

Als Zubehör:

- Trägerrahmen (**TPZ...**) mit Backblech-Schienen.
- Gärschrank (**CLPZ...**) zum Aufgehen des Teigs aus CNS nach Din 1.4301 mit Flügeltür und thermostatischer Temperaturkontrolle. Zu jeder Kammer gehören drei Backformeinschübe mit den zugehörigen Schienen für die Bleche (600 x 400 mm).
- Haube **AFPE85** für elektrischen Pizzaofen.





Pizza Tische...

Benutzerfreundlich
und mit ergonomische
Leistungen



Technische Konstruktionseigenschaften

der komplette Kühltische und der
personalisierbar Basismodelle:

- Monoblock-Spitzgusstruktur, Isolierstärke von 40 und 60 mm;
- Die Isolierung besteht aus hochdichtem eingespritzten Polyuretan, ohne FCKW-Einsatz;
- Innen und Aussen aus CNS nach DIN 1.4301;
- Thermoisolierte Türen mit magnetischen Dichtungen;
- Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden;
- CNS nach DIN 1.4301 Zahnstangen zur Behälterhalterung;

- Fachmassen für 60x40 cm Behälter; jedes Innenfach kann bis zu 7 Pizza-Kunststoffbehälter (40x60xh6) aufnehmen;
- Serienmassige Ausstattung: für jedes gekühltes Türelement: ein Führungsschienenpaar (mod. BPZ16/20/25 ein rilsanierter Rost auch); für jedes neutrales Schublade-Unterschrank 7 Kunststoff Pizza-schalen;
- CNS nach DIN 1.4301 hohenvestellbare Füße mit untern Kunststoff Einssätzen;
- Zertifizierung CE.

Technische Merkmale:

- Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit Rippen –lackierte und geschützt. Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die "U" förmige Zirkulation der Luft im Motarraum gewährleistet;
- Steuerblende mit Hauptschalter ein/aus und elektronischen Thermostat-Termometer;
- Die Betriebstemperatur ist von +2 bis +8°C regulierbar, mit max Raumtemperatur +43°C;
- Kältemittel v. Kühlraum: R404a;
- Hohe Feuchtigkeitsgehalt (90%) zur optimalen Konservierung der Teigballe;
- Automatische Luftabtung;
- Die kondenswasserverdampfung erfolgt automatisch.

Der Luftfluss

"U" förmige Luftzirkulation mit Luftansaugung aus dem Raum von vorn und Abgabe der Warmluft wiederum nach vorn.



BPZ257A

Pizza Tische...

Die beste Lösung jedes Erfordernisses

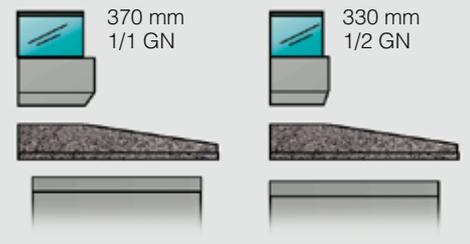
Kühlvitrinen aus CNS nach DIN 1.4301, isoliert, mit eingesspritzten Verdampfer, statisch gekühlt, mit elektronischem Termostat-Termometer und Luftzirkulation im Motorraum mit Luftansaugung von vorn und Abgabe nach vorn und nach hinten. Die Aufbewahrungstemperatur +32°C. Kältemittel: R134a. Lieferbar in vier Längen und in zwei Tiefen für die Aufbewahrung von CNS nach DIN 1.4301 Gastro-Norm Behältern.

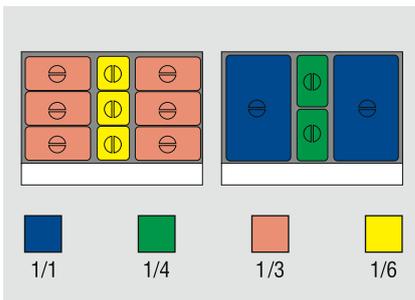
Vordere und seitliche Glasscheiben (ober gehartet) komplettieren die Kuhlvitrine. Als Zubehör Sätze von Gastro-Norm Behältern mit Deckel und 2 Querträgern lieferbar, um die verschiedenen Pizzazutaten je nach verfügbarem Raum in optimaler Weise einzeln aufzubewahren.



Arbeitsplatten aus **ROSA BETA** Granit. Starke 30 mm mit Rundumaufrichtungen drei Seiten. Lieferbar in drei Längen und in zwei Tiefen, für alle Erfordernisse.

Neutrale Schublade-unterschranke aus CNS nach DIN 1.4301, ohne Arbeitsplatte, mit CNS - Teleskopstangen zum einfachen Auszug und Schalen - Einschubführungen für Kunststoff - Pizzaschalen 40x60 cm. Lieferbar in zwei Versionen: mit 7 Schubladen oder mit 3 Schubladen und 1 Großen Schublade, Nutzhöhe 350mm, auch mit Füßrollen.





Saladette... Stabilität und Hygiene

Struktur: die Außen – und Innenverkleidung aus CNS nach DIN 1.4301 gewährleisten Stabilität und Hygiene.

Bedienungsfreundlich: der aus zwei Gleitteilen bestehende Deckel, die bequeme Arbeitsfläche aus lebensmittelechtem Nylon zum Portionieren, geringer Platzbedarf aber großes Fassungsvermögen (220 lt): das sind die Pluspunkte von Saladette SA90, die sich in alle Vorbereitungsbereiche integrieren lässt. Der Korpus ist für 1/1 GN Behälter und die Arbeitsfläche für GN Behälter in verschiedenen Größen geeignet.

Funktionalität: Der eingespritzten Verdampfer auf dem Rückaufbau erleichtert jeder Wartungsarbeiten. Betriebstemperatur +2/+10°C. Kältemittel R134a. Die automatische Abtauvorrichtung sorgt für einen konstanten Wärmetausch. Durch die automatische Verdampfer Vorrichtung für das Kondenswasser entfällt das tägliche Kondenswasserablassen (Zeit- und Arbeitersparnis).

Der Kühlrauminnenboden mit Diamantverkleidung für eine bessere Hygiene und der Ablauf am Boden erleichtern der Reinigungsarbeiten. Höhenverstellbare Füße aus Kunststoff.

Steuerung und Sichtkontrolle: auf der Frontseite befinden sich: Thermostat, Thermometer und Ein/aus Schalter.

Ausstattung: 2 Gleitschienen pro Raum und 3x1/1 GN + 2x1/6 GN Träger für Behälter.

Pizzaöfen und Tische

Öfen		 cm	 cm	 n.	 kW	 kW
FPZ4G		96x93,5x52	61x64x15	4 ø 28	14	0,03 - 230V 1N
FPZ6G		96x123,5x52	61x94x15	6 ø 28	19	0,03 - 230V 1N
FPZ14E		85x95x46	61x62x15	4 ø 28		4 - 400V 3N
FPZ16E		85x125x46	61x92x15	6 ø 28		6 - 400V 3N
FPZ24E		85x95x70	61x62x15	4x2 ø 28		8 - 400V 3N
FPZ26E		85x125x70	61x92x15	6x2 ø 28		12 - 400V 3N
FPZ2635E		94x138x70	70x105x15	6x2 ø 35		16 - 400V 3N

Trägerrahmen  cm	FPZ4G	FPZ6G	FPZ14E	FPZ16E	FPZ24E	FPZ26E	FPZ2635E	Warmhaltezellen  cm 230V 1N 1kW
TPZ4G 96x74x95	●							CLPX4G 96x74x100
TPZ6G 96x104x95		●						CLPZ6G 96x104x100
TPZ1424 85x85x95			●		●			CLPZ1424 85x85x100
TPZ1626 85x115x95				●		●		CLPZ1626 85x115x100
TPZ2635 94x128x95							●	CLPZ2635 94x128x100

Kühltische und Saladette	 cm		 n.	 1/2 GN	 1/1 GN	 °C			 kW	
BPZ163A	160x75x147		7	7	●			120	289	0,57
BPZ163B	160x75x147		7	7	●			120	289	0,57
BPZ163S	160x75x147		14		●			120	289	0,77
BPZ167A	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167B	160x80x147		7	7		●		120	289	0,57
BPZ167S	160x80x147		14			●		120	289	0,77
BPZ203A	207x75x147		14	7	●		Gekühlte Vitrine +2÷+10	120	475	0,77
BPZ203B	207x75x147		14	7	●			120	475	0,77
BPZ203S	207x75x147		21		●		Gekühlte Tische +2÷+8	120	475	0,77
BPZ207A	207x80x147		14	7		●		120	475	0,77
BPZ207B	207x80x147		14	7		●		120	475	0,77
BPZ207S	207x80x147		21			●		120	475	0,77
BPZ253A	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ253B	259x75x147		21	7	●			120	475	0,77
BPZ257A	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ257B	259x80x147		21	7		●		120	475	0,77
BPZ16	102x72,5x83		7				+2÷+8		289	0,35
BPZ20	154x72,5x83		14						475	0,55
BPZ25	206x72,5x83		21						475	0,55
SA90	90x70x85						+2÷+10		284	0,30

Vitrinen Arbeitsplatte Schubladen	↻ cm		330 1/2 GN	370 1/1 GN	W	kw
AR143	142x33x26		●		120	0,22
AR143V	142x33x46		●		120	0,22
AR147	142x37x26			●	120	0,22
AR147V	142x37x46			●	120	0,22
AR163	160x33x26		●		120	0,22
AR163V	160x33x46		●		120	0,22
AR167	160x37x26			●	120	0,22
AR167V	160x37x46			●	120	0,22
AR203	207x33x26		●		120	0,22
AR203V	207x33x46		●		120	0,22
AR207	207x37x26			●	120	0,22
AR207V	207x37x46			●	120	0,22
AR253	259x33x26		●		120	0,22
AR253V	259x33x46		●		120	0,22
AR257	259x37x26			●	120	0,22
AR257V	259x37x46			●	120	0,22
G167	160x75x18					
G168	160x80x18					
G207	207x75x18					
G208	207x80x18					
G257	259x75x18					
G258	259x80x18					
CNPZ7	52x72,5x83					
CNPZ13	52x72,5x83					

Satz von GN Behälter h 150 mm aus CNS nach DIN 1.4301 komplett mit Deckel und 2 Querträgern

B1433A		B1637A		B2037A	
B1433B		B1637B		B2037B	
B1437A		B1637C		B2037C	
B1437B		B2033A		B2533A	
B1633A		B2033B		B2533B	
B1633B		B2033C		B2537A	
B1633C		B2033D		B2537B	



1/1	1/2
1/3	1/4
1/6	1/9



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

7900267-1