



Refrigerators //

COOL IN ACTION

// Die Erfahrung in der Kälte

Seit 1980 entwickelt die Gruppe Angelo Po und produziert Geräte für die Konservierung und Aufrechterhaltung von Lebensmitteln in allen Bereichen des professionellen Gaststättengewerbes.

Neue Qualitätsstandards

werden ständig vorgeschlagen, um die steigenden Anforderungen in den sanitären und hygienischen Bereichen zu erfüllen.

Die Fertigung nach den Kriterien modernster Technologien garantiert optimierte Leistungen und maximale Lebensmittelsicherheit.





DIE QUALITÄT DER KONSERVIERUNG

// BENUTZUNG

Verfügbarkeit verschiedener Linien von Kühlschränken, um den modernen Anforderungen einer professionellen Küche zu erfüllen.

// LEISTUNGEN

Die Leistungen verringern die nötige Zeit der Temperatur um das wieder Erreichen und Wiederaufnahme zu verringern, für eine **BESSERE PRODUKT-KONSERVIERUNG** UND EINEN GERINGEREN ENERGIEVERBRAUCH.

// EINFACHE REINIGUNG

Die Innere und äußere Struktur wurde entwickelt, um die **BESTE HYGIENE UND EINFACHE REINIGUNG** zu gewährleisten.

// QUALITÄT

Monoblock-Struktur für eine bessere Wärmedämmung zur Energieeinsparung um hohe Leistung zu gewährleisten.

// ENERGY SAVING

Gezielte Planung, zur Erreichung eines **NIEDRIGEN ENERGIEVERBRAUCH** und damit **LEISTUNGSSTARK** und **ZUVERLÄSSIG**.

// ZENITH

LEISTUNGEN

- HEAVY DUTY Monoblockstruktur aus CNS nach DIN 14301, mit Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 75 mm, für die größte Widerstandsfähigkeit und eine längere Betriebslebensdauer.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die größte Zuverlässigkeit in jeder Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Umluftkühlsystem, Monoblock-Einheit mit externem Verdampfer. Abschließbare Tür und Beleuchtung serienmäßig.
- "INTELLIGENTES" und AUTOMATISCHES ABTAUEN mit Heißgas nur bei Bedarf: d.h. Aktivierung nur, wenn der Verdampfer mit Eis bedeckt ist, wodurch die Anzahl von Abtauzyklen gegenüber dem klassischen zeitgesteuerten Abtausystem reduziert wird. Automatische Kondenswasserverdunstung.

STEUERUNG

Elektronische Platine HACCP TOP mit LCD display für die Gewährleistung einer perfekten Kühlung der Lebensmittel, mit konstanter Kontrolle der Temperatur im Konservierungsraum und Erfassung eventueller Betriebsstörungen (Signale HACCP ALARM mit sichtbaren und akustischen Alarmmeldungen).

HYGIENE UND LEICHTE REINIGUNG

Die Kühlschränke ZENITH weisen einen Konservierungsraum ohne Zubehörteile zur Halterung von Rosten und Blechen auf.

Die vollständig aus CNS nach DIN 14301 gefertigten, **gepressten Innenseiten** ermöglichen eine rasche und wirksame Reinigung. Die 20 an den Innenseiten eingepressten Einsatzpositionen gewährleisten EINE ÄUßERST FLEXIBLE NUTZUNG des Geräts, ohne dass zusätzliche Kosten für eventuelle Führungsschienenrahmen anfallen.

Tiefe 80 cm GN 2/1



-2 ÷ +8°C

-24 ÷ -12°C



// GERINGE GRÖSSE

Das Belüftungssystem mit EXTERNEM VERDAMPFER ermöglicht eine

GRÖßERE LAGERUNGSKAPAZITÄT
und optimalen **HYGIENISCHEN NIVEAUS.**

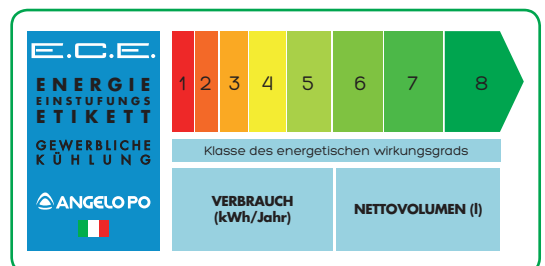


GREEN // Refrigerators



// ENERGY SAVING

- Energetischer Wirkungsgrad und Zuverlässigkeit für eine Senkung des Energieverbrauchs und eine absolute Qualität.
- Energiesparen dank der Einstufung des energetischen Wirkungsgrads 7*.
- **Energiesparung bis zu -65%** im Vergleich zu Kühlschränke in Einstufung 1.



* Für Modelle PDG70/PDG70B/PDG150.

// GREEN PLANET

LEISTUNGEN

- HEAVY DUTY Monoblockstruktur aus CNS nach DIN 14301, mit Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 75 mm, für die größte Widerstandsfähigkeit und eine längere Betriebslebensdauer.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jederen Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Umluftkühlsystem. Beleuchtung durch LED und abschließbare Türen serienmäßig.
- "INTELLIGENTES" und AUTOMATISCHES ABTAUEN mit Heißgas nur bei Bedarf: d.h. Aktivierung nur, wenn der Verdampfer mit Eis bedeckt ist, wodurch die Anzahl von Abtauzyklen gegenüber dem klassischen zeitgesteuerten Abtausystem reduziert wird. Automatische Kondenswasserverdunstung.

STEUERUNG

Schalttafel mit elektronischer Platine mit **Hyper Cold**-Funktion: die einen sehr raschen Kühlvorgang innerhalb eines begrenzten Zeitraums ermöglicht. Lebensmittel, die eine hohe Wärmelast aufweisen, können in kurzer Zeit auf die "ideale" Konservierungstemperatur abgekühlt werden. HACCP-Alarme.

HYGIENE UND LEICHTE REINIGUNG

- EASY CLEANING, studiertes Design in einem frühen Projekt-Stadium für die REINIGUNG LEICHT gemacht.
- Die abgerundeten Innenecken, der tiefgezogene Boden mit Wasserablauf (Fächer mit Positivtemperatur) und das abbaubare Rostträgersystem aus CNS nach DIN 14301 erleichtern die Reinigungsarbeiten des Konservierungsraums.

ENERGY SAVING

Die Modelle Green Planet rühmen sich der Anerkennung durch E.C.E, Energie-Einstufungs-Etikett, von **ceceditalia** für das italienische Inland gefördert. Die bedeutendsten Herstellerunternehmen, die **ceceditalia** angehören, haben beschlossen, die zukünftigen Europäischen Vorschriften durch eine Energieeinstufung vorzuziehen. Die Leistungen der Geräte wurden in den unabhängigen Labors des IMQ geprüft. Den Produkten wurde eine Einstufung auf der Grundlage des Verbrauchs in kWh pro Jahr und des Nettovolumens in Litern zugeteilt.

Tiefe 80 cm GN 2/1

 **-2 ÷ +8°C** **-20 ÷ -10°C**



// MOON

LEISTUNGEN

- HEAVY DUTY Monoblockstruktur aus CNS nach DIN 14301, mit Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 75 mm, für die größte Widerstandsfähigkeit und eine längere Betriebslebensdauer.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jeder Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Umluftkühlsystem. Beleuchtung und abschließbare Türen serienmäßig.
- Elektrisches automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdunstung (außer Modell ..CP: für Ablass im Kanalnetz).

STEUERUNG

Schaltblende mit digitalem Thermometer-Thermostat.

FLEXIBILITÄT

Unter den verschiedenen Modellen ist es möglich, das jeweils geeignete Gerät hinsichtlich Leistungen, Betriebsmodus und Ausstattung auszuwählen. Die Modelle mit einer Tiefe von 73,5 cm wurden für besondere Raumerfordernisse entwickelt, ohne dass auf die Vorteile der Kühlschränke mit der Tiefe GN 2/1 verzichtet werden muss. Modelle mit FISCHRAUM „..CP“, mit TÜRVERGLASUNG „..PV“, in verschiedenen Kombinationen.

Eine breite Palette, um alle Bedürfnisse von RAUM, NUTZUNG UND KONSERVIERUNG zu erfüllen

Tiefe 73,5 cm

❄️ -2 ÷ +8°C
-22 ÷ -15°C

Tiefe 83,5 cm GN 2/1

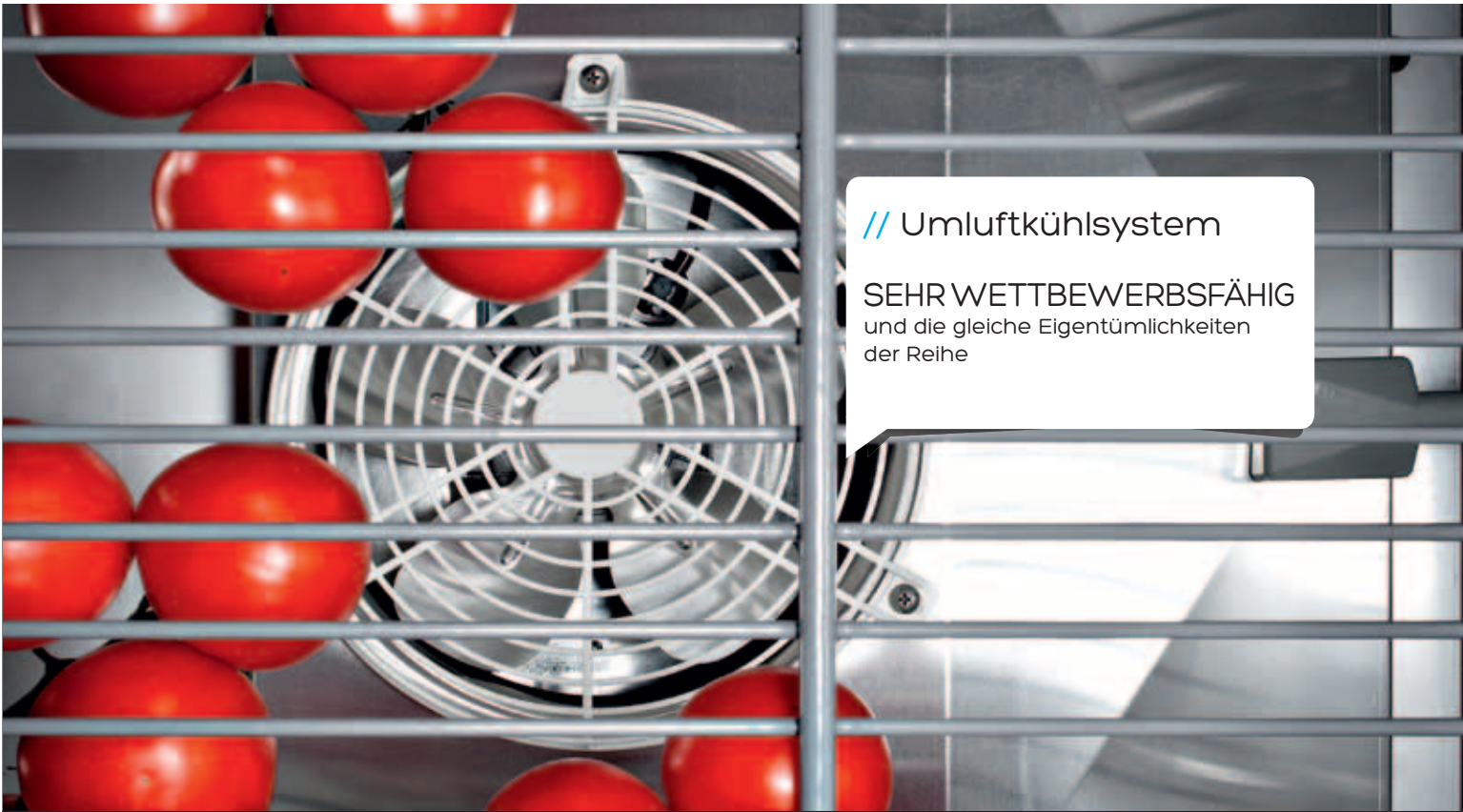
❄️ -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C
-6 ÷ +6°C ..CP ◀️
0 ÷ +10°C / -20 ÷ -10°C ..PV



// GROSSE LEISTUNGEN IN DER KÜCHE

Modelle mit positiver Temperatur (-2 ÷ +8) und tiefer Temperatur (-22 ÷ -15) für eine ruhigere Umgebung und ein moderater Temperatur in der Küche dank der Vorrüstung für den Anschluss an Fernkühlaggregate. Modelle "...R".





// Umluftkühlsystem

SEHR WETTBEWERBSFÄHIG
und die gleiche Eigentümlichkeiten
der Reihe

// MOON ECOLINE

LEISTUNGEN

- HEAVY DUTY Monoblockstruktur aus CNS nach DIN 14301, mit Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 75 mm, für die größte Widerstandsfähigkeit und eine längere Betriebslebensdauer.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT in jederen Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Beleuchtung und abschließbare Türen serienmäßig.
- Automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdunstung.

STEUERUNG

Schaltblende mit digitalem Thermometer-Thermostat.

EINFACH

Vier Modelle mit positiver un tiefer Temperatur, geliefert mit Haken und kunststoffbeschichtete Roste je Fach.

Tiefe 83,5 cm GN 2/1

 -2 ÷ +8°C -22 ÷ -15°C





// FINGERABDRUCK-
RESISTENTER
SONDERSTAHL



// VENUS

LEISTUNGEN

- Monoblockstruktur aus **fingerabdruckresistentem Sonderstahl** mit Isolierung aus geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke 75 mm, für die größte Widerstandsfähigkeit und eine längere Betriebslebensdauer.
- Klimaklasse 5, Raum-Temperatur +43°C für die **GRÖßTE ZUVERLÄSSIGKEIT** in jeder Umwelt und Arbeits-Zustände.
- Umluftkühlsystem. Beleuchtung und abschließbare Türen serienmäßig.
- Automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdunstung.

STEUERUNG

Schaltblende mit digitalem Thermometer-Thermostat.

IMMER SAUBER

Fingerabdruckresistent für eine **BESSERE REINIGUNG** und **IMMER GLÄNZENDE OBERFLÄCHEN**.

Garantierte Zuverlässigkeit dank Leistungen von absoluter Qualität. Korrosion- und hohen Temperaturen beständig.

Tiefe 83,5 cm GN 2/1

 0 ÷ +10°C -22 ÷ -15°C



// KÜHLSCHRÄNKE für TRANSPORTWAGEN und DURCHGEHEND

BENUTZUNG

Kühlschränke für Transportwagen in zwei Versionen verfügbar: mit einer Tür und durchgehend mit zwei Türen.

LEISTUNGEN

- Struktur mit Paneelen aus CNS nach DIN 14301, Stärke 70 mm, Boden aus CNS nach DIN 14301, Stärke 2 mm.
- Abschließbare Tür mit Selbstschließmechanismus. Tür-Nutzweite 700x1815 mm und Nutzraumtiefe 880 mm.
- Automatische Abtaugung und Kondenswasserverdunstung.

STEUERUNG

Bedienblende mit elektronischer Platine und **Hyper Cold** Funktion, die einen sehr raschen Kühlvorgang innerhalb eines begrenzten Zeitraums ermöglicht (Modell TD).

ENERGY SAVING

ENERGY SAVING SYSTEM: System, das eine spürbare Verringerung des Energieverbrauchs durch Gewährleistung einer konstanten Temperatur innerhalb des Kühlfachs ermöglicht (Modell TD).

Integrierte Steuerung des magnetischen Tür-Licht-Mikroschalters (Modell TE).

 +2 ÷ +10°C



// 400-LITER- KÜHLSCHRÄNKE

BENUTZUNG

Die Reihe der 400-Liter-Kühlschränke wurde auf die neuen Anforderungen der Kühlung von Lebensmitteln abgestimmt:

Profi-Kühlschränke mit geringen Abmessungen für eine optimale Raumnutzung zur Gewährleistung einer korrekten Kühlung.

LEISTUNGEN

- Einteiliger Außerstruktur aus CNS nach DIN 14301 (Mod. ..X) oder aus dem innovativen fingerabdruckresistenten Sonderstahl.
Einteiliger Innenraum aus PS - Thermoform - Kunststoff mit formgepressten Seiten für Roste und Behälter EN 60x40 cm oder Teilgrößen.
- Verschiedene Betriebstemperaturen und Abatauen nach Benutzungverwendung.
- Raum-Temperatur +32°C und Klimaklasse 4, Raum-Temperatur +25°C und Klimaklasse 3 für Modell 40EV.
- Bei den Modellen ..CP Umluft-Kühlsystem mit Rippenverdampfer mit GOOD AIR-System: der Luftstrom ist nicht auf die Speisen gerichtet, so dass diese nicht austrocknen.
- Modelle mit gehärteter Glasür.

Tiefe 63 cm



+2 ÷ +10°C • -20 ÷ -10°C
-2 ÷ +8°C ..CP ◀◀
+2 ÷ +10°C/+4 ÷ +12°C ..V



// 40EV

Kühlschrank für Weinflaschen.

Praktisch, funktionell und beachtend die hygienische

und sichere Regelungen: CE-zertifiziert und erfüllt die Vorgaben der strengsten Umweltschutznormen.

Fassungsvermögen: 90 Flaschen

1 Liter, bei horizontaler Lagerung.

Raum-Temperatur +25°C und Klimaklasse 3.



Refrigerators //

PALETTE



68,4 x 204 h cm



139 x 204 h cm



75 x 204 h cm



150 x 204 h cm

+43°C
ZENITH
Tiefe 80 cm

700 L
ZE70
ZE70B

1500 L
ZE150
ZE150B

+43°C
GREEN PLANET
Tiefe 80 cm

700 L
PDG70
PDG70B

1500 L
PDG150
PDG150B

+43°C
MOON
Tiefe 73,5 cm

600 L
MD60
MD60B

1300 L
MD130
MD130B
MD130BN

+43°C
MOON
Tiefe 83,5 cm

* Modelle **_PV** (mit Glastür):
erlaubte Installation bis zu 800
Meter über dem Meeresspiegel.

700 L
MD70 · MD702
MD70NB
MD70NCP
MD70PV*

MD70NN
MD70B · MD70B2
MD70CP
MD70BPV*

1500 L
MD150 · MD150NN
MD150BN
MD150B4
MD150PV*

MD1504
MD150B · MD150BB
MD150NCP
MD150BPV*



70 x 164 h cm



75 x 204 h cm



150 x 204 h cm



105 x 225 h cm



MOON R
Tiefe 83,5 cm



MOON E
Tiefe 83,5 cm



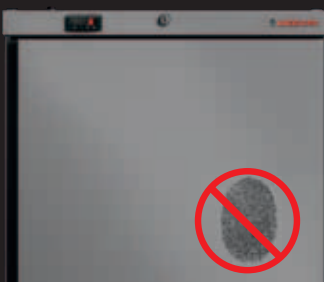
VENUS
Tiefe 83,5 cm



..RI Tiefe 105,5 cm
..PT Tiefe 113 cm



400 Liter



700 l



MD70R



MD70BR



1500 l



MD150R



MD150BR



700 l



MDE70



MDE70B



1500 l



MDE150



MDE150B



700 l



VE70



VE70B



1500 l



VE150



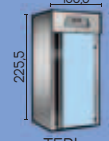
VE150B



1520 l



TDR1



TER1



TDPT



TEPT



400 l



40 · 40X*



40B · 40BX**



40EV



40CP · 40CPX**



40PV

** Modelle ..X:
CNS

Seit 90 Jahren baut Angelo Po die Ausrüstung der professionellen Restauration, und entwickelt wirksame Lösungen für die Arbeit in der Küche. Qualitatives kochen, konservieren und hygienisches lagern, mit Leichtigkeit vorbereiten sind die Hauptmerkmale des „Küchensystem Ideal“ Angelo Po. Angelo Po bietet mit seinem Konzept, der professionellen Restauration Qualität, Rentabilität, Leichtigkeit in der Küchenarbeit.

Die Angelo Po Group mit Ihrem Internationalen Netz, stellt den „Service Global“ die Professionalität zur Verfügung, sodass Benutzer sich aus allem, das Beste zu Nutze machen können.



Supporting your success

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

7900467-2

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



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