



Omega

OMEGA //

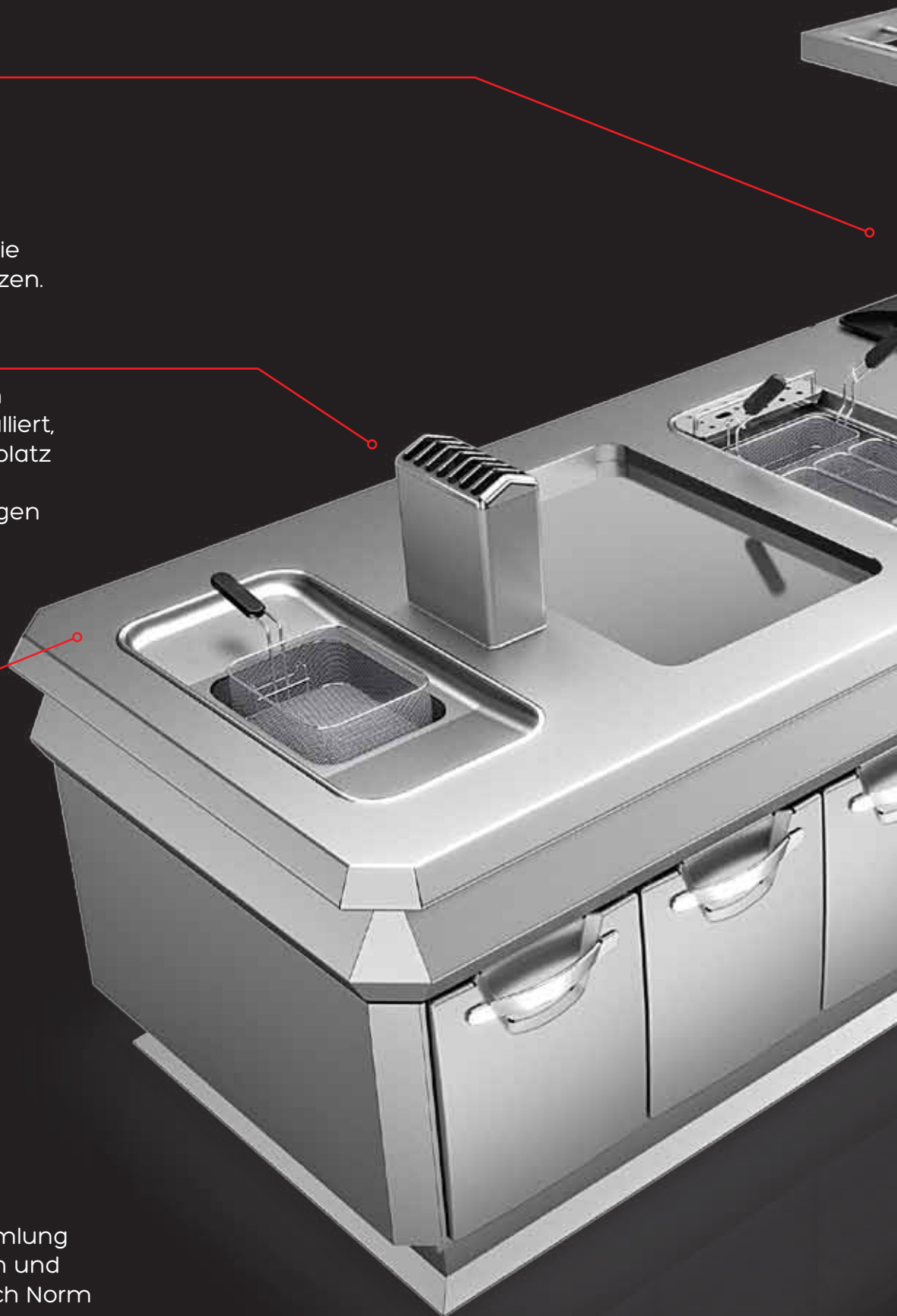
CHOOSE THE BEST

BRATPLATTE GAS-MODELL

2 Brenner mit
drei Brennstäben,
um gleichmäßig die
Kochzonen zu heizen.

Gas-Abzugskamin
im Zentrum installiert,
um vielen Arbeitsplatz
zu gewährleisten
und Sicherheit gegen
unbeabsichtigte
Verbrennungen
zu meiden.

Ränder für eine
Umgangs-Sammlung
in den Fritteusen und
Nudelkocher nach Norm
UNI-EN 1672-2.





Modul-Pfanneabstellroste mit Länge von 160 bis 340 cm verfügbar.

Hygienische Schweißnähte, völlig wasserdicht.

Es ist möglich eine Installation auf Stahl-Füße oder auf Tragrahmen mit Stahl- oder Mauersockeln.

Alle Modelle sind mit Öfen oder Unterschranck auf Wunsch ausgestatte.

18 cm von Arbeitsplatz auf beiden Seiten um Portionen einzuteilen.

OMEGA //

// HYGIENEDESIGN

Um 20% kürzere
Reinigungszeiten und geringerer
Verbrauch chemischer Produkte

CSQA-Zertifizierung der hygienischen Konstruktion.
Die Kochgeräte von Angelo Po sind die EINZIGEN auf dem
Markt erhältlichen Produkte, die dank ihrer Planungs- und
Bauereigenschaften zertifiziert wurden. Diese Eigenschaften
ermöglichen auch eine einfache Reinigung und die korrekte
Desinfektion der Geräte.



FASZINATION DER LEISTUNG

// ZENTRAL

Omega ist das pulsierende Herz der Küche; entwickelt um die Notwendigkeit der mittlere Positionierung zu erfüllen und die maximale Effizienz der Arbeit an beiden Seiten zu gewährleisten.

// VIELSEITIG

Dank der Benutzung beider Seiten, die von zwei Seiten zugängliche Backöfen und Unterschränke, der zentralen Kochzonen und Abzugskaminen, ist Omega vielseitig und in der Lage, die Arbeit von mehreren Köchen (Menufolgen..) zu unterstützen.

// NACH DEINEM EBENBILD

Die Reihe der verfügbaren Geräte ist komplett und voll einstellbar; ein Kochblock der auf persönliche Bedürfnisse zugeschnitten sein kann. Die Verwendung von Pfannenabstellroste erlaubt, den vertikalem Raum auszunutzen, um die Küchengeräte und die Kochtöpfe bereit zu stellen, diese dann aus bequemer Lage sich zu bedienen.

// LEISTUNGSFÄHIG

Omega ist die Reihe die nicht nur gemacht ist um große Leistung zu gewährleisten, sondern auch für die hohe Leistung von Einzel-Module. Auch dem entsprechend für die folgerichtige Verminderung des Energie-Verbrauchs.

// SPARMSAM

Hohe Ausnutzung durch die zentrale Positionierung; die maximale Nutzung von jedem Volumen-und Raum, die hohe Leistung zusammen mit der Verminderung der Energie-Kosten und die einfache und schnelle Reinigung des Omega-Systems ermöglicht die Senkung der Kosten in der Küche.

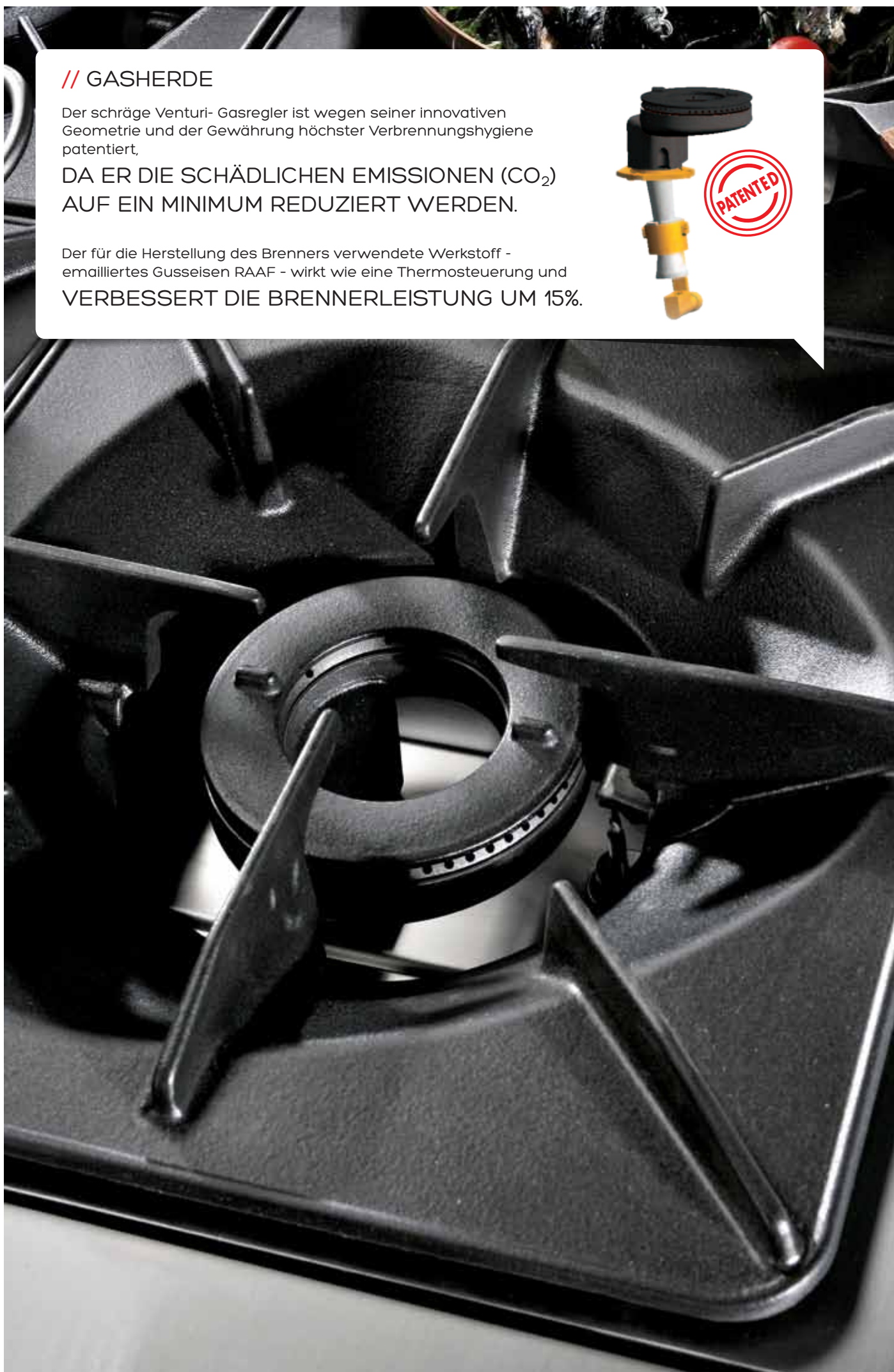
OMEGA // CHOOSE THE BEST

// GASHERDE

Der schräge Venturi- Gasregler ist wegen seiner innovativen Geometrie und der Gewährung höchster Verbrennungshygiene patentiert,

DA ER DIE SCHÄDLICHEN EMISSIONEN (CO₂) AUF EIN MINIMUM REDUZIERT WERDEN.

Der für die Herstellung des Brenners verwendete Werkstoff - emailliertes Gusseisen RAAF - wirkt wie eine Thermosteuerung und VERBESSERT DIE BRENNERLEISTUNG UM 15%.



Der Doppelkranzbrenner sichert in Kombination mit der speziellen Neigung der Flamme eine

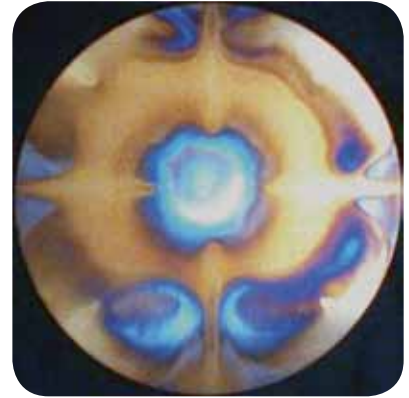
BESSERE GLEICHMÄSSIGKEIT UND WÄRMEVERTEILUNG

an Böden größerer Kochtöpfe.

Auf diese Weise wird die Konzentration der Energie auf eine einzige Stelle vermieden und die Wärmeverteilung auf das Produkt optimiert.

ENERGY SAVING

(Auf dem Foto: Messung der thermischen Wärmeverteilung)



// GASKOCHSTELLEN

VERWENDUNG

Eignen sich für alle Arten der Zubereitung von Speisen (Schmoren, Kochen, Braten usw.)

LEISTUNGEN

- Leistung von 10 und 7 kW bei DOPPELKRAENZ-Brennern, Durchmesser 130 und 110 mm, für maximale Leistung, die gleichmäßige Verteilung der Energie und den Wärmeaustausch.
- Die Pilotflamme des Brenners (anstelle von Thermoelement), ist gegen unbeabsichtigte Schläge geschützt und erhöht, damit keine Flüssigkeiten an das System gelangen.
- Roste aus Gusseisen, um die Flamme und den entsprechenden Wärmeverlauf auf den Boden des Kochgeschirrs zu lenken.
- Zweiseitig zugänglicher Backofen mit Backkammer aus Edelstahl mit ELEKTRONISCHER ZÜNDUNG des Brenners. Schließen der Ofentür durch leichtes Pressen.

REINIGUNG

- Venturi-Schrägstellung, PATENTIERTE, zum Schutz der Düsen vor Verstopfung und durch das Eindringen von Flüssigkeiten oder Fetten.
- Tiefgezogene Mulde mit Hygienesiegel und abgerundeten Ecken.
- Schutz unter den Drehknöpfen gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die im Geschirrspüler gereinigt werden können.

// GLÜHPLATTENHERDE

VERWENDUNG

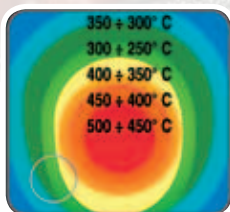
Kochen mit indirekter Hitze (mit Pfannen und Kochtöpfen) von unterschiedlichen Nahrungsmittelarten, Saucen und gedünsteten Speisen, Dank der differenzierten Wärme Bereich (von 500° bis 250°C).

LEISTUNGEN

- Platte aus satiniertem 16 Mo.5 Stahl, oxidationsbeständig und optimiert für den Wärmeaustausch. Ein GASRINGBRENNER in der Mitte mit einer Leistung von 12 kW. Durch die Strahlrippen erzeugt die Platte differenzierte Wärme Bereiche, wobei die Temperatur von der Mitte (500°C) zum Rand hin (250°C) abnimmt.
- Die Verwendung einer innovativen aktiven thermostatischen Steuerung ermöglicht die EINSPARUNG VON ENERGIE und eine Senkung der Abstrahlhitze.
- Maximal GLEICHMÄSSIGE Temperatur und Halten der Temperatur durch die 15 cm dicke Platte.

REINIGUNG

- Die weitflächigen Abrundungen mit Hygiene- Siegel im gesamten Außenbereich erleichtern die Reinigung des Geräts nach dem Betrieb.



Temperaturmessung bei den Gasmodellen.

// ELEKTROGLÜHPLATTE

Innovative Steuerungssysteme bei den Elektromodellen, durch die mit drei verschiedenen Betriebsleistungsstufen (K-Tronic) gearbeitet werden kann, dämmen die Betriebskosten ein.

ES WERDEN ENERGIEEINSPARKOSTEN VON 10% BIS 30% ERREICHT

// INDUKTIONSHERDE

VERWENDUNG

Für Kochen in Pfannen und Töpfen, die sich für Induktionsherde eignen oder Sandwichboden mit eisenkern haben. Es können keine Töpfe aus Aluminium-, Glas- oder Tonböden verwendet werden.

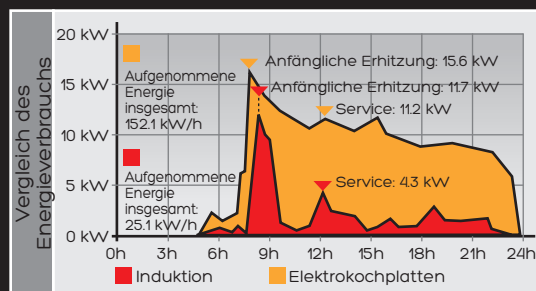
LEISTUNGEN

- Die Induktionskochflächen werden mit Stromspulen betrieben. Ein Induktor erzeugt ein Magnetfeld, das die Metallmoleküle in den Töpfen in Bewegung setzt. Die so erzeugte Energie wird mit größtmöglicher Leistung auf die Böden der Töpfe übertragen und kocht den Inhalt des Geschirrs.
- Es sind Modelle mit 5 oder 7 kW (ganze Zone) Leistung lieferbar. Eine SCHNELLE ZUBEREITUNGSZEIT ist durch das die den Töpfen und Pfannen angepasste Leistungsabgabe garantiert.
- Die Wärmeabstrahlung in den Raum ist ÄUSSERST GERING, weil die gesamte Leistung auf den Boden der Kochbehälter gerichtet ist und daher keine Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr bei der Berührung der kalt bleibenden Arbeitsfläche besteht.
- Bei Entfernung des Kochgeschirrs wird die Hitzezufuhr unterbrochen.

REINIGUNGSFREUNDLICHKEIT

Die vollkommen glatte und hermetisch dichte Glaskeramikfläche gewährleistet maximale Reinigungsfreundlichkeit.

| | Elektrokochplatten | Induktion |
|-------------------------|---------------------|--------------------|
| Täglicher Energiebedarf | 152.1 kW/h | 25.1 kW/h |
| pro Tag | Einsparung 127 kW/h | Gewinn (euro) 8,89 |
| pro Monat (30 Tage) | 3810 kW/h | 266,70 |
| pro Jahr (365 Tage) | 45720 kW/h | 3200,40 |



ENERGIEEINSPARUNG:
von 50% bis 80% gegenüber
den herkömmlichen
Elektrokochplatten.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

// BRATPLATTE ENERGY SAVING

Die Verwendung der Multielementverbrennungssysteme MCE (Brenner mit drei Brennstäben),

sorgt für eine bessere Wärmeverteilung auf die Kochfläche. Durch das MCE-System sind auf diese Weise die richtige gleichmäßige Wärme und die Nutzung der gesamt verfügbaren Kochfläche gewährleistet.

Leistung W/dm² > 13%

// BRATPLATTE

VERWENDUNG

Zum Grillen von verschiedenen Lebensmitteln auf der Platte ohne Flüssigkeitsaufnahme (Dank des Materials) und ohne Geschmacksvermischung. Je nach Speiseart werden folgende Materialien empfohlen:

1 - COMPOUND 12 mm FE510D + CNS nach din 14404 (Max. Temperatur beim Elektromodell 270°C, beim Gasmodell 340°C) für Fleisch, Fisch und Gemüse. Eigenschaften: guter Wärmeaustausch, geringe Emissionen und dauerhafter Glanz der Grillfläche.

2 - WEICHSTAHL FE510D (Max. Temperatur beim Elektromodell 270°C, beim Gasmodell 340°C) für Fleisch und Gemüse. Eigenschaften: optimale Wärme-Verteilung und schnelle Grillzeiten.

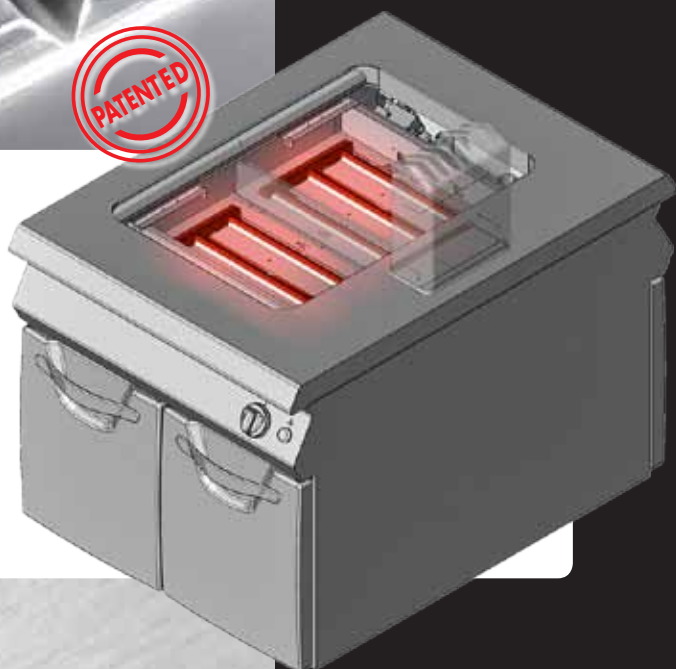
3 - CHROM (Max. Temperatur beim Elektromodell 280°C, beim Gasmodell 270°C) für Fisch, Käse und Eier. Eigenschaften: Erhalt/Verteilung der Hitze auf der Grillfläche und dauerhafter Erhalt des Glanzes der Fläche.

LEISTUNGEN

- EINGEBAUTE Grillfläche, flüssigkeitsdicht, geeignet für mariniertes oder in Öl eingelegtes Fleisch.
- Maximale TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT auf der Grillfläche durch die einheitliche Hitzeverteilung auf der Nutzfläche durch hausintern konstruierte Brenner mit drei Brennstäben, thermostatische Kontrolle der Leistung (thermische Kontrollsensoren unter der Grillfläche).
- Maximale Leistung dank einer im Vergleich zur Konkurrenz um durchschnittlich 13% höheren LEISTUNG W/Dm².
- ELEKTRONISCHE Zündung der Brenner.

REINIGUNG

- TIEFGEZOGENE Fläche, PATENTIERT mit Hygiene- Siegel, mit Vertiefung zum Sammeln von Flüssigkeiten.
- Gleichzeitigem Abfluss in Gastronorm- Behälter unterhalb des Gerätestruktur.





VERMINDERUNG DER BRATRAUCH ENTWICKLUNG

Ideal zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse mit besonderem kulinarischem Ergebnis durch die Summe der Folge des Kochens durch Kontakt (Grill) und Strahlung (Keramik-Steine). Weiterhin haben die Steine von hitzebeständiger Keramik eine spezielle Form, kegelstumpfförmigen, um die Verbrennung von Fetten beim Kochen gelöst zu reduzieren.

// GRILL

VERWENDUNG

Garen direkt auf einem Rost aus Gusseisen von Fleisch, Gemüse und Fisch.

LEISTUNGEN

- Beim Keramikstein-GAS-Grill erhitzt ein Brenner mit drei Brennstäben und einer Leistung von 18 kW die Keramiksteine, die sich in Halterungen aus Edelstahl befinden, über die der Grillrost aus Gusseisen gelegt wird. Das Garen erfolgt auf diese Weise durch ABSTRAHLUNG und KONTAKT und erhöht die Energieaufnahme des Produkts bei gleichem Energieverbrauch.

REINIGBARKEIT/ HYGIENE

- Der Grillrost kann geneigt werden, damit die Fett leichter ablaufen und in das Fach am Boden abgeleitet werden.
- Die zu reinigenden Teile, Rost, Keramik-Steine und Brenner, können Werkzeug entfernt werden.



// NUDELKOCHER

VERWENDUNG

Der Nudelkocher kann für die Zubereitung von Nudeln und Reis oder Gemüse (unter Verwendung von Behältern 1/1 Gastronorm h = 65/100 mm), Eiern usw. verwendet werden.

LEISTUNGEN

- Gepresstes Becken aus CNS nach DIN 14404, 1,5 mm stark, langfristige Verformungsgarantie.
- Elektronische Zündung der Pilotflamme. Hohe Leistungen durch eine Brennerkammer, die unterhalb um das Beckens bis zum Mindestwasserstand angeordnet ist.

Um durchschnittlich 15% höhere Leistung W/l als bei der Konkurrenz.

- Automatischer Druckregler, Stopp bei Höchststand und nachfüllung bei Mindeststand, um einen „Trockenbetrieb“ des Gerät zu vermeiden.

REINIGUNG

Fläche mit Vertiefung und erhöhtem Hygienerand h > 4 mm. Empfohlen durch die Norm UNI-EN 1672-2.

// FRITEUSEN

VERWENDUNG

Schonendes Frittieren, von 130 bis 140°C, von rohem Gemüse, Fisch oder Fleisch.
Oberflächliches Frittieren bei 150°C von panierten Speisen (Gemüse und Fisch).
Schnellfrittieren bei 190°C mit Krustenbildung (Pommes frites).

LEISTUNGEN

- Gasmodelle mit Brennerrohren im Becken oder Elektromodell lieferbar.
- Leistung W/l um 18% höher als bei den wichtigsten Konkurrenten.
- Produktivität bis 30 kg Pommes Frites/Stunde (AGA-Test) durch die Leistung von 811 W/l.
- Elektronische Bedienblende zur Steuerung der Frittierprogramme, HACCP-Alarm, Schmelzstufe.

REINIGUNG/ HYGIENE

- Kippbare Heizelemente zu 90° beim Elektromodell für eine schnelle Reinigung
- Sicherer Ölablauf, der durch ein verlängertes Rohr außerhalb des darunterliegenden Unterbaus erfolgt. Der ablauf erleichtert die Filterung und sichert so die Verbesserung der Ölqualität.



Wanne mit Brennerrohr.



Kippbare Heizelemente beim Elektromodell.

| MODELL | POMMES FRITES- PRODUKTIONSLEISTUNG* |
|----------|--|
| 06WFR3GD | 13 kg/h |
| 04WFR3ED | 15 kg/h |
| 10WFR4GD | 26 kg/h |
| 08WFR4ED | 30 kg/h |

* laut AGA-Richtlinien



OMEGA //

PLANER



40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



GASHERDE



04WFAAV
KW 17



GLÜHPLATTENHERDE



GLASKERAMIKERDE



04WVT1IV
KW 10
04WVT2IV
KW 14



04WVT3RV
KW 6,8



NUDELKOCHER



04WCP1EM
KW 12



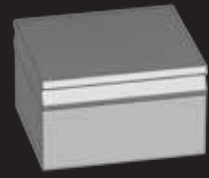
06WCP1GM
KW 14



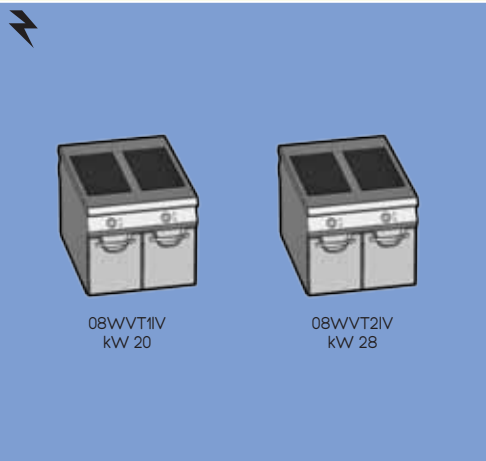
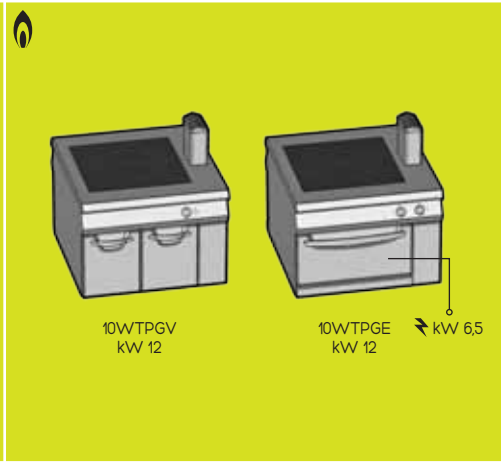
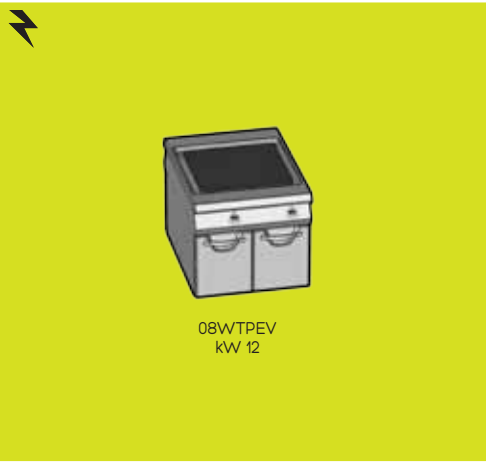
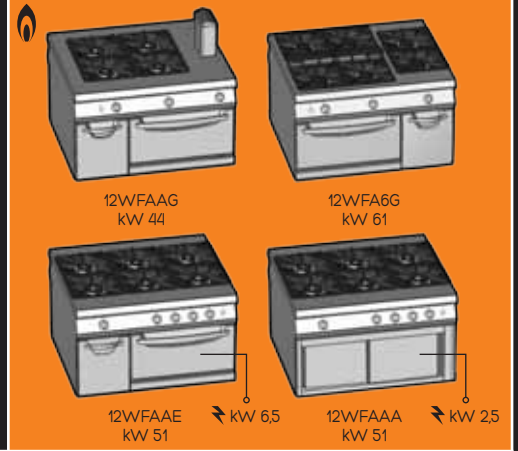
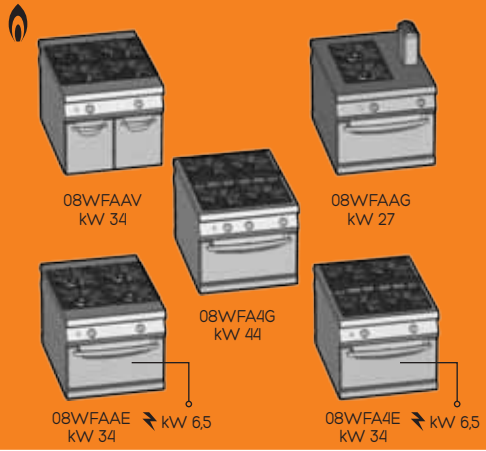
80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm



OMEGA //

PLANER



20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAINMARIE



BRATPLATTEN · ROSTE



FRITTEUSEN



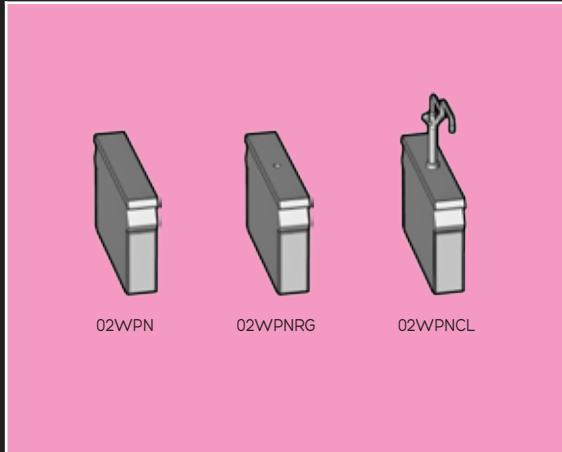
NEUTRALE ELEMENTE



04WBMEV
kW 3



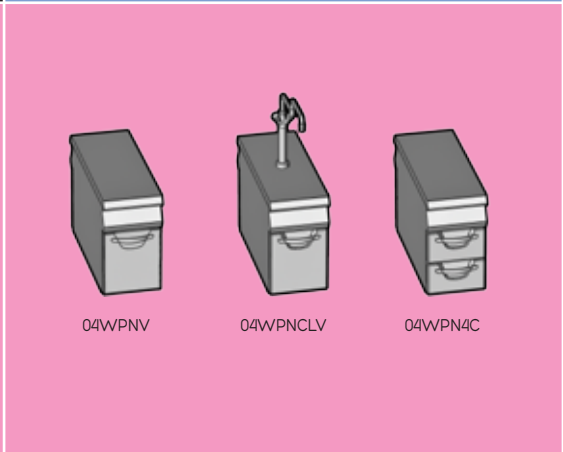
04WFR3ED
kW 7,3



02WPN

02WPNRG

02WPNCL



04WPNV

04WPNCLV

04WPN4C



60 x 110 x 72 h cm



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



06WFT1EV
06WFT4EV
06WFT7EV
kW 10,2



06WFT3EV
06WFT6EV
kW 10,2



08WFT1GV
08WFT4GV
08WFT7GV
kW 14



08WFT3GV
08WFT6GV
kW 14



08WGRGV
kW 18



06WFR3GD
kW 11



08WFR4ED
kW 14,6



10WFR4GD
kW 22



06WPVV



08WPCV



08WPNV

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.



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

7900476-1

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



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

