

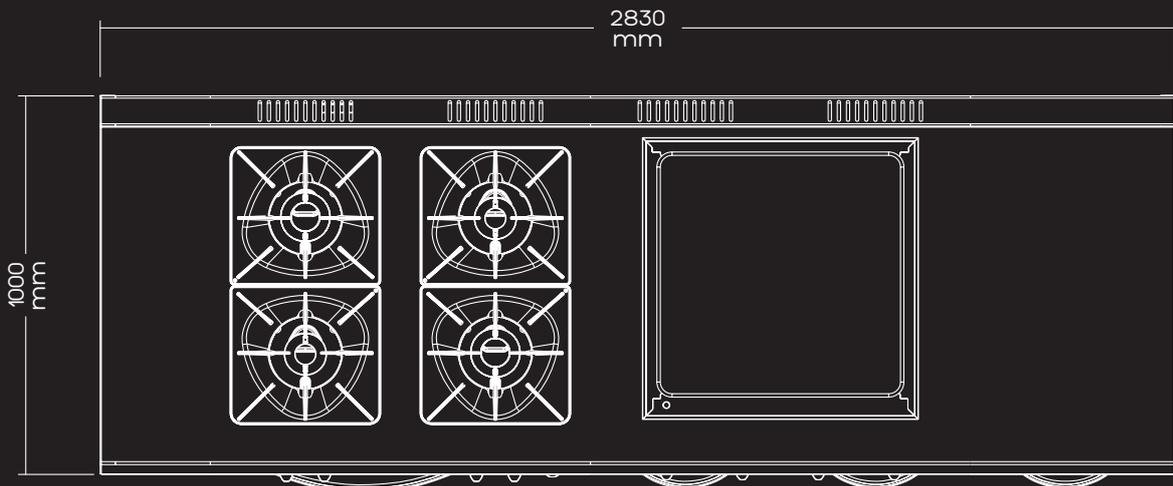


Kochblock mit einteiliger Arbeitsplatte

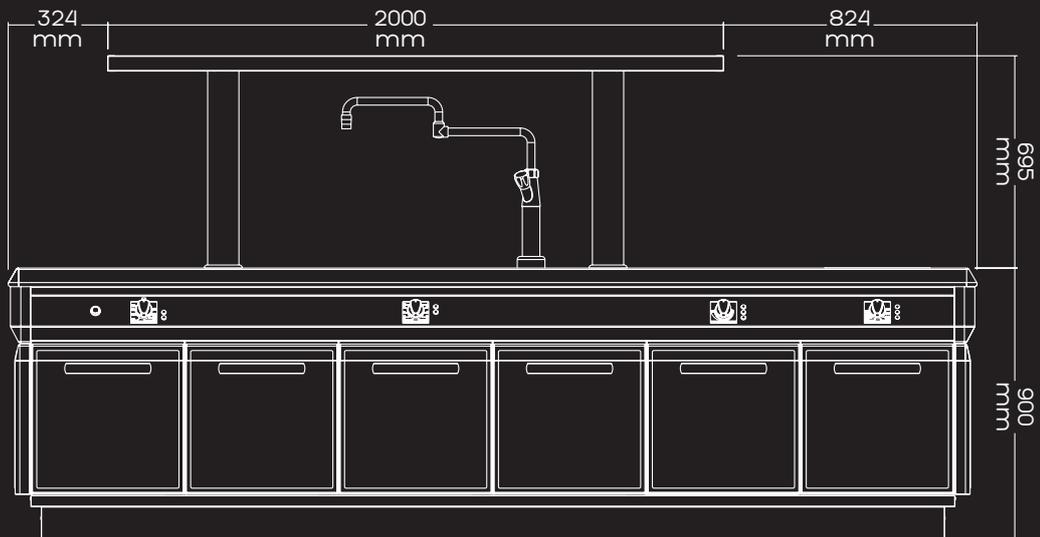
MONOLIT-HE //



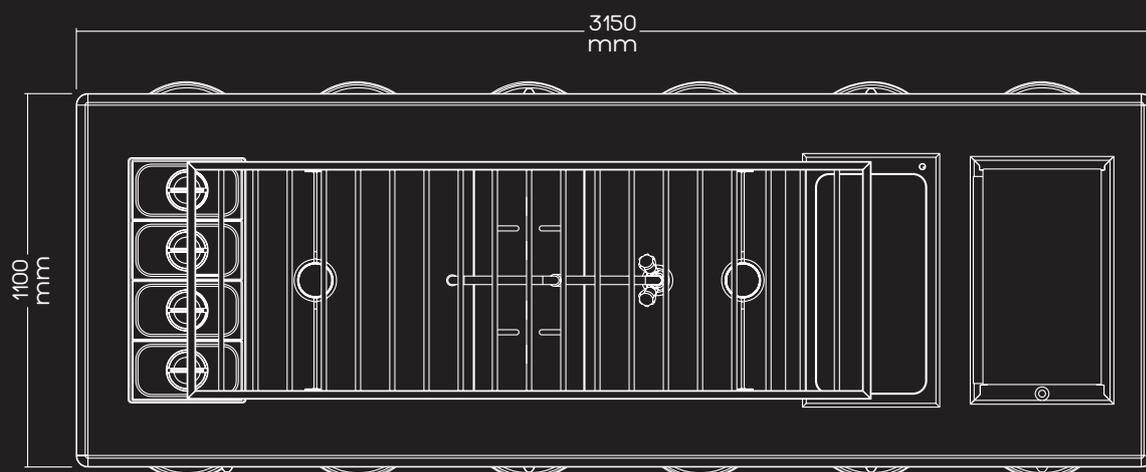
Einseitige Bedienung



MONOLIT-HE //



Beidseitige Bedienung

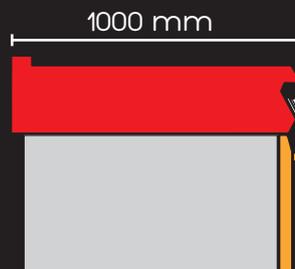


MONOLIT-HE //

Das Resultat einer mehr als 90-jährigen Erfahrung von Angelo Po in dem Großküchengeräte-Bereich und die ideale Lösung für ein Höchstmaß an Robustheit, Hygiene und Ästhetik in der Haupt- wie in der Sichtküche.

// EINSEITIGE BEDIENUNG

Ausführung für die einseitige Bedienung, Tiefe 1000 mm, mit integrierter hinterer Aufkantung.



01

Seitliche
Abschlusselemente
im Lieferumfang
des Kochblocks
enthalten

Stahlbecken
hygienegerecht an
die Arbeitsplatte
geschweißt

Wasserhahnsäule
bei der einseitigen
Ausführung nach
Belieben auf der
hinteren Aufkantung
positionierbar

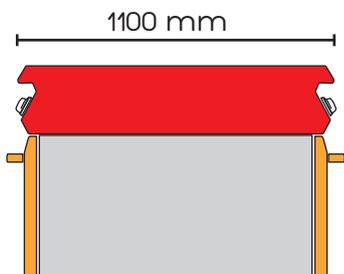
Glaskeramik- und
Induktionskochfeld
mit hochfester
Silikonabdichtung
befestigt

Entfernt angeordneter
Generator des
Induktionskochfelds,
d.h. bessere Leistung
und längere
Lebensdauer



- Einteilige fugenlose Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 14301, Dicke 3 mm.
- Trag-Struktur der Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 14301, Dicke 4 mm.
- Einteilige Bedienblende.
- Griffe aus verchromtem Aluminium.

- Bedienknöpfe aus verchromtem Aluminium.
- Topfträger der Gaskochstellen aus emailliertem Gusseisen RAAF, spülmaschinenfest (auf Anfrage, Topfträger aus Rundstahl \varnothing 12 mm).
- Personalisierbarer Unterschrank 250 mm.
- Bedienblende, Türen und Seitenteile im gewünschten RAL-Farbtönen lackierbar.



// BEIDSEITIGE BEDIENUNG

Ausführung für die beidseitige Bedienung, Tiefe 1100 mm, mit gleichen Bedieneinrichtungen auf beiden Seiten.

Elektrische Drop-in-Fritteusen mittlerer Größe

Elektro-Bratplatte, bündig eingebaut, mit Wasserrinne

Gas-Wok-Kochstelle mit CE-Kennzeichnung, mit flüssigkeitsdichter Mulde, Rost vorne mit 1" Abflussrohr, ausziehbare Brause (Kaltwasser), herausnehmbaren Schmutzauffangschalen versteckt in dem technischen Unterbau

Seitliche Abschlüsselemente im Lieferumfang des Kochblocks enthalten



// BACKOFEN

Die Backöfen des Projekts MONOLITHE können unter den 1000-mm-Modulen der Gasherde mit offener Flamme oder der Glaskeramikkochfelder mit Strahlungsheizung eingebaut werden. Ihr Garraum ist aus glanzpoliertem C.N.S. nach DIN 1.4016 und hat Einschubgitter aus Edelstahl mit drei Einschubebenen, die zur einfachen Reinigung herausgenommen werden können.

Zur weiteren Steigerung der Energieeffizienz haben alle Modelle eine HOCHFESTE TÜRDICHTUNG, SILICON-TYP, und eine Dämmung aus einer dicken Glasfaserplatte. Alle Modelle verfügen serienmäßig über einen verchromten Rost 2/1 GN. Das Nutzöffnung beträgt 53,5x65x30 cm. Griff aus verchromtem Aluminium.

Gasbeheizte Modelle

- STATISCHE VERSION: 7,5 kW Leistung mit thermostatischer Temperaturregelung im Bereich von 100°C bis 340°C.
- HEISSLUFT-VERSION: Sie verfügen zusätzlich über ein wahlweises verwendbares Lüfterrad, mit dem die Hitze gleichmäßiger im Garraum verteilt und der Garvorgang beschleunigt werden kann.

Elektrisch beheizte Modelle

- STATISCHE VERSION: 5,4 kW Leistung mit thermostatischer Temperaturregelung im Bereich von 100°C bis 300°C. Die zwei Heizkörper (oben und unten) können einzeln oder zusammen verwendet werden.
- HEISSLUFT-VERSION: Sie verfügen zusätzlich über ein wahlweises verwendbares Lüfterrad, mit dem die Hitze gleichmäßiger im Garraum verteilt und der Garvorgang beschleunigt werden kann.



// GASHERDE MIT OFFENER FLAMME

Beim Projekt MONOLITHE haben alle Gas-Kochstellen PATENTIERTE Venturi-Brenner, elektronische Zündung der Dauerflamme, Sicherheitsthermoelement, hygienisch dicht an das Gaskochfeld geschweißte Brennermulden sowie Schmutzauffangschalen, die gelöst und im Geschirrspüler gewaschen werden können.



// GASHERDE MIT OFFENER FLAMME

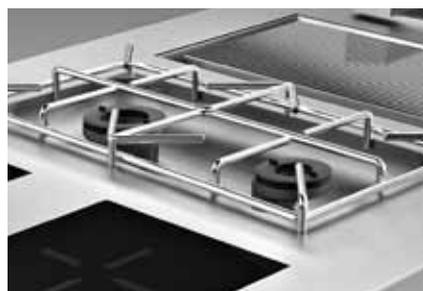
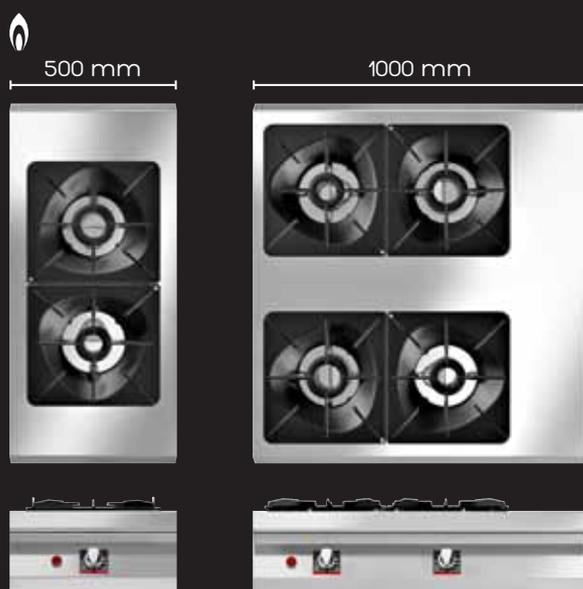
Die berufliche Topfträger aus emailliertem RAAF-Gusseisen garantieren Hygiene (spülmaschinenfest) und Stabilität. Als Sonderzubehör sind Topfträger aus Rund-C.N.S. nach DIN 14301 mit 12 mm Durchmesser lieferbar.

Beidseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm mit 2 Kochstellen, gleiche Bedieneinrichtungen auf beiden Seiten, lieferbar mit 3 Leistungskombinationen: STD 4 + 7 kW; MID 4 + 10 kW; PRO 7 + 10 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 4 Kochstellen, gleiche Bedieneinrichtungen auf beiden Seiten, lieferbar mit 2 Leistungskombinationen: STD 2 x 7 kW + 2 x 10 kW ; MID 1 x 7 kW + 1 x 4 kW + 2 x 10 kW.

Einseitige Bedienung

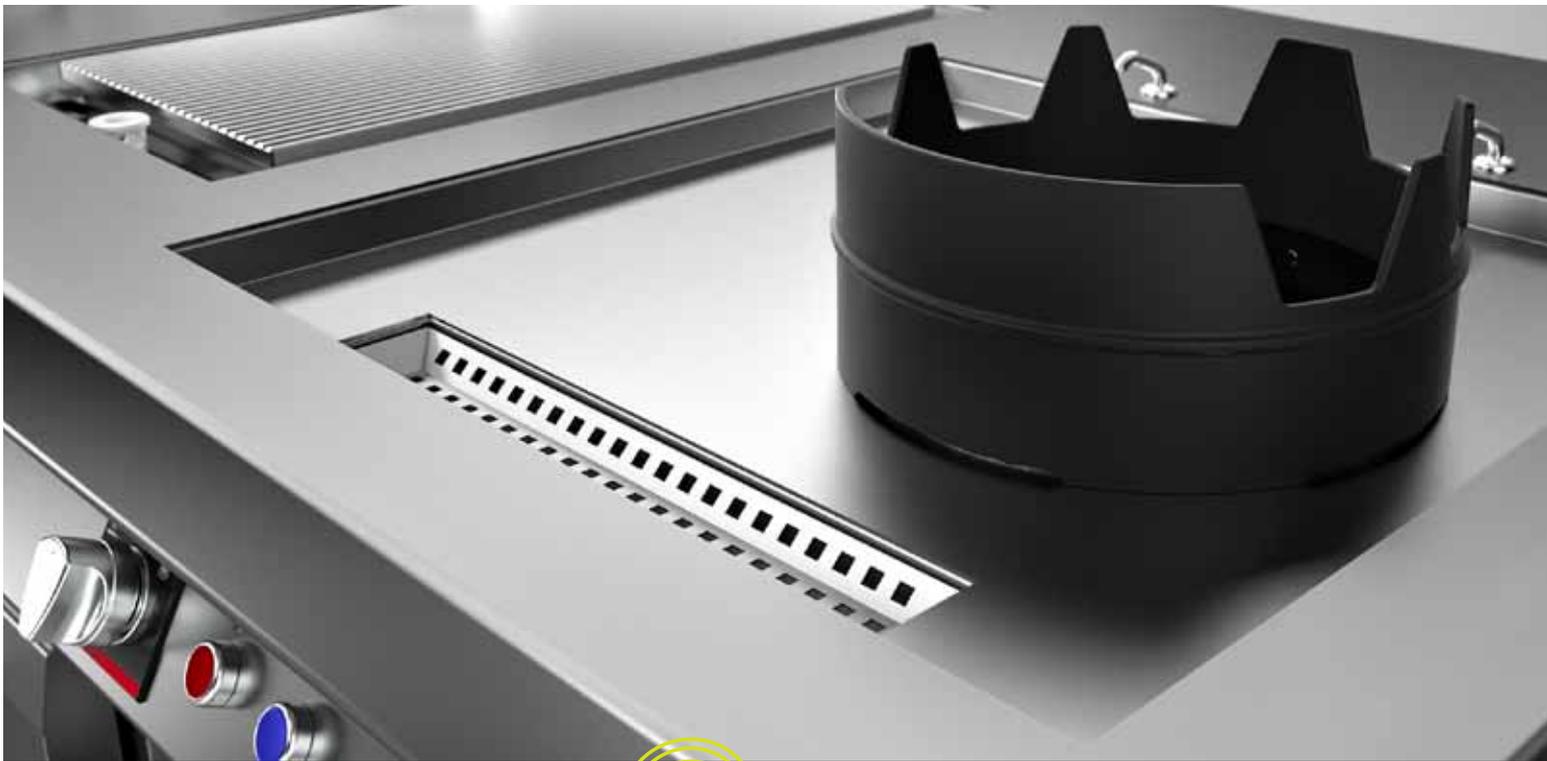
- MODUL von 500 mm mit 2 Kochstellen, lieferbar mit 3 Leistungskombinationen: STD 4 + 7 kW; MID 4 + 10 kW; PRO 7 + 10 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 4 Kochstellen, lieferbar mit 2 Leistungskombinationen: STD 2 x 7 kW + 2 x 10 kW; MID 1 x 7 kW + 1 x 4 kW + 2 x 10 kW.



Topfträger aus Rund-C.N.S. nach DIN 14301 (optional).



Installation-Beispiele der Kochstellen mit Elektro- und Gas-Backofen, beidseitige und einseitige Bedienung.



// GAS-WOK-KOCHSTELLE

Brenner des Gas-Woks mit CE-Kennzeichnung, Zündsicherung und elektronischer Zündung der Dauerflamme, 18 kW Leistung, Topfträger aus emailliertem RAAF Gusseisen, flüssigkeitsdichte Mulde für die bequeme Reinigung und die Reduzierung der in die Umgebung abgestrahlten Wärme. Die Mulde kann durch 2 Hähne überschwemmt werden. Der Brenner liegt nicht mittig auf der Mulde, um die Topfreinigung zwischen je. Kochprozess zu erleichtern. Das Modul wird mit einer ausziehbaren Brause sowie herausnehmbare Schmutzauffangschalen versteckt in dem technischen Unterbau komplettiert.

Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 750 mm mit 1 Brenner mit 18 kW Leistung, ausziehbare Brause und herausnehmbare Schmutzauffangschalen in dem technischen Unterschrank.



// BRATPFANNE

Elektro-tiefgezogene Bratpfanne mit thermostatischer Temperaturregelung im Bereich von 100°C bis 270°C; Boden der Wanne aus COMPOUND (3 mm dicke Bratfläche aus C.N.S. nach DIN 14404 im Kontakt mit Nahrung und darunter eine 12 mm dicke Schicht aus Fe510D für die effiziente Übertragung der Wärmeenergie), Nutzmaße 630x530 mm.

Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 750 mm, elektrisch, 30 Liter, 10 kW, Boden aus COMPOUND.



Das System für die Leistungsmodulation gestattet die bedarfsgerechte Rationalisierung der Wärmeabgabe, wodurch stets die richtige Temperatur ohne übermäßige Temperaturspitzen garantiert ist und der Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Ein-/Aus-Systemen um **20% gesenkt** wird. Überdies ermöglicht dieses System unterschiedliche Arten der Garung (schnell bis schonend).

Wirkung der Leistungsmodulation



MONOLIT-HE // BUILT TO LAST



// GLÜHPLATTENHERD

Die gasbeheizte Version besteht aus einer 15 mm dicken Platte aus Stahl 1.5423, die bündig eingebaut ist und von einem 12 kW-Brenner mit elektronischer Zündung beheizt wird. Die von einem mechanischen Ventil gesteuerte Temperatur beträgt in der Mitte der Glühplatte max. 450°C und nimmt zu den Rändern hin ab. Man kann den Mittelring herausnehmen, um direkt über der offenen Flamme zu garen oder ein Wok-Topf zu benutzen.

Die elektrische Ausführung mit flüssigkeitsdichter umlaufender Rinne hat eine 15 mm dicke Glühplatte aus Stahl 1.5423, die von schweißgelöteten Heizkörpern beheizt wird. Elektromechanische und thermostatische Regelung der Temperatur der einzelnen unabhängigen Kochzonen. Klappbare Platte für die einfache Wartung; Mulde mit Ablauf für die einfache Reinigung.

Beidseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 1000 mm mit 12 kW; bündig eingebaute Glühplatte.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit 2 unabhängigen Heizkörpern mit 3 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 4 unabhängigen Heizkörpern mit 3 kW.

Einseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 1000 mm mit 12 kW; bündig eingebaute Glühplatte.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit 2 unabhängigen Heizkörpern mit 3 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 4 unabhängigen Heizkörpern mit 3 kW.



// BRATPLATTE

Die Bratplatten sind in der Ausführung aus COMPOUND (3 mm dicke Bratfläche aus C.N.S. nach DIN 14404 im Kontakt mit Nahrung und darunter eine 12 mm dicke Schicht aus Fe510D für die effiziente Übertragung der Wärmeenergie) oder aus verchromtem Stahl in den Versionen glatt, gerillt und glatt/gerillt lieferbar. Alle Modelle MONOLITHE sind thermostatisch geregelt und mit einem Fettauffangbehälter versehen.

Die gasbeheizten Versionen haben patentierte dreirohrige Brenner mit jeweils 7 kW Leistung für die optimale Verteilung der Wärmeenergie. Die elektrisch beheizten Versionen haben eine bündig in die Oberfläche eingebaute Platte mit flüssigkeitsdichter umlaufender Rinne und in Aluminiumblöcke eingegossene Heizkörper zur Steigerung des thermischen Wirkungsgrads. Die Bratplatten sind über einer flüssigkeitsdichten Mulde aufgehängt, deren Dichtigkeit durch eine mechanische Labyrinthdichtung und eine GRAPHITDICHTUNG garantiert wird, die einerseits zur Abdichtung gegenüber dem Geräteinneren dient und andererseits die Wärme zur Bratplatte leitet. Kippbare Platten für die Wartung von oben. Alle Modelle sind thermostatisch geregelt. Im Lieferumfang enthalten sind auch die Werkzeuge für die Reinigung.

Beidseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 750 mm mit glatter, gerillter oder glatter/gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; alle mit 7+7 kW mit zwei unabhängigen Zonen.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit glatter oder gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; mit 5,1 kW Leistung.
- MODUL von 1000 mm mit glatter, gerillter oder glatter/gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; alle mit 5,1 + 5,1 kW Leistung und 2 unabhängigen Zonen.



Einseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 500 mm mit glatter oder gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; mit 10 kW Leistung.
- MODUL von 1000 mm mit glatter, gerillter oder glatter/gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; alle mit 10 + 10 kW Leistung und 2 unabhängigen Zonen.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit glatter oder gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; mit 5,1 kW Leistung.
- MODUL von 1000 mm mit glatter, gerillter oder glatter/gerillter verchromter Bratplatte oder mit Bratplatte aus COMPOUND; alle mit 5,1 + 5,1 kW Leistung und 2 unabhängigen Zonen.



// BRATPLATTE ENERGY SAVING

Gasbeheizung

Das Mehrfachelement-Verbrennungssystem MCE (dreirohrige Brenner)

garantiert eine bessere Verteilung der Wärme auf der Bratfläche. Durch diese gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht das System MCE die Nutzung der gesamten verfügbaren Bratfläche.



Elektrische Beheizung

Die Heizkörper sind in einen Aluminiumblock eingegossen, der die Wärmeübertragung und folglich die Energieeffizienz optimiert. Dies

garantiert einen schnelleren Temperaturanstieg, eine gleichmäßige

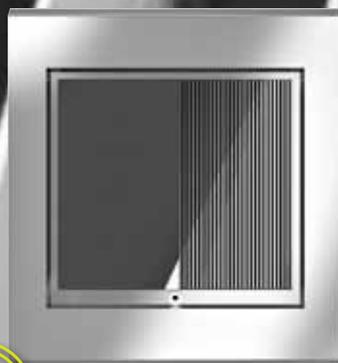
Garung und eine hohe Produktivität bei einer installierten Leistung, die im Vergleich zu den Modellen der modularen Produktfamilien mit gleicher

Oberfläche um **15% niedriger** ist.



500 mm

1000 mm

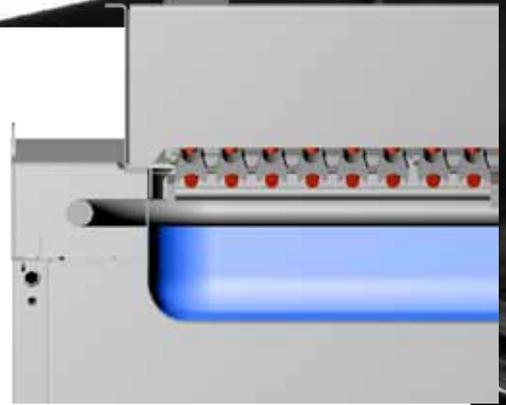


// ELEKTRISCH BEHEIZTE MODELLE

Das Kontaktsystem, das die Oberfläche für die Wärmeübertragung von den Heizkörpern an die Bratplatte maximiert, garantiert optimale Ergebnisse. Das Wasser im Becken reduziert den beim Braten entstehenden Rauch und garantiert durch die erzeugte Feuchtigkeit, dass die Speisen beim Braten weich bleiben. Und das alles bei nur 11 kW installierter Leistung.

20% weniger als beim Angebot der Konkurrenz.

Datos tomados de los catálogos de la competencia de 2012



// GRILL

Die PATENTIERTE gasbeheizte Ausführung verfügt über zweirohrige Brenner, die von vollgesicherten Gasventilen gesteuert werden; elektronische Zündung der Dauerflamme, Sicherheitsthermoelement; hitzereflektierende Fläche aus Keramikfliesen, die in Rahmen aus C.N.S. nach DIN 14301 eingefasst sind: Ihre einfache und gleichmäßige Anordnung ermöglicht die gleichmäßige Wärmeübertragung und die maximale Nutzung der Grillfläche; Überdies sind sie leicht zu reinigen, da sie herausgenommen und in einer beliebigen Spülmaschine gewaschen werden können.

Grillroste aus emailliertem RAAF-Gusseisen mit Doppelprofil zum optimalen Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Beidseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 500 mm mit 9 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 18 kW; mit 2 unabhängigen Zonen.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit 5,55 kW.
- MODUL von 750 mm mit 11,1 kW mit 2 unabhängigen Zonen.

Einseitige Bedienung

Gasbeheizung

- MODUL von 500 mm mit 9 kW.
- MODUL von 1000 mm mit 18 kW mit 2 unabhängigen Zonen.

Elektrische Beheizung

- MODUL von 500 mm mit 5,55 kW.
- MODUL von 750 mm mit 11,1 kW mit 2 unabhängigen Zonen.



// FRITTEUSE

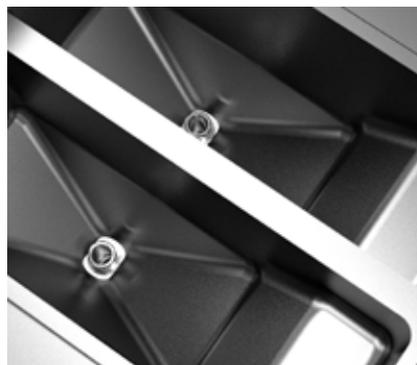
Elektro-Fritteusen mit klappbaren Heizkörpern im Becken; thermostatische Temperaturregelung. Dank des Verhältnisses Leistung/Liter von 1,03 kW/l und dem hohen Wirkungsgrad der direkt im Becken angeordneten Heizkörper mit doppelter thermostatischer Regelung beträgt die Produktionsleistung je nach Modell von 13 bis 38 kg/h. Funktion ECO zum Schmelzen von Hartfett. Stets in Verbindung mit technischem Unterschrank, mit Ölauffangbehälter mit Metallsieb zum Reinigen des Öls, die beide zum Waschen herausgenommen werden können. Körbe eingeschlossen.

Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung, Drop-in-Versionen:
 - 2 Becken von jeweils 8 Liter, 14,4 kW
 - 1 Becken von 15 Liter, 14,4 kW
- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung, Versionen für die bündige Schweißung an die Arbeitsplatte:
 - 1 Becken von 9 Liter, 7,3 kW



Klappbare Heizkörper direkt im Becken.



Leicht zu reinigende tiefgezogene Becken.

MODELL	POMMES FRITES-PRODUKTIONSLEISTUNG*
1 Becken 9 Liter	13 kg/h
1 Becken 15 Liter	38 kg/h
2 Becken je 8+8 Liter	38 kg/h

* laut AGA-Richtlinien



// GLASKERAMIKKOCHFELD MIT STRAHLUNGSHFIZUNG

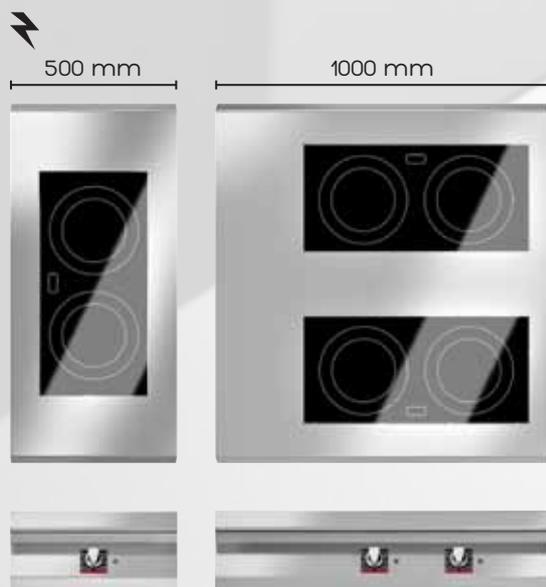
Glaskeramikkochfeld mit hoher Wärmeübertragung, Dicke 6 mm, mit Infrarot-Heizelementen.

Beidseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm, elektrisch, mit 2 unabhängigen Zonen von jeweils 3,4 kW.
- MODUL von 1000 mm, elektrisch, mit 4 unabhängigen Zonen von jeweils 3,4 kW.

Einseitige bedienung

- MODUL von 500 mm, elektrisch, mit 2 unabhängigen Zonen von jeweils 3,4 kW
- MODUL von 1000 mm, elektrisch, mit 4 unabhängigen Zonen von 3,4 kW.



Installation-Beispiel
der Glaskeramik mit
Elektrobackofen.

// INDUKTIONS- GLASKERAMIKKOCHFELD

Hochfestes Glaskeramikkochfeld mit Dicke 6 mm, Generatoren zum Schutz der Komponenten und zur Optimierung der Leistung in einem kalten Bereich angeordnet. Alle Versionen verfügen über Sensoren zum Schutz gegen Überhitzung, falls leere Kochtöpfe oder sonstige Metallgegenstände auf dem Gerät vergessen werden. Stets in Verbindung mit technischen Unterschränken mit herausnehmbaren Luftfiltern und leicht zugänglichen Komponenten.

Beidseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm, elektrisch:
 - 2 unabhängige Zonen mit jeweils 5 kW
 - EINZELZONE mit insgesamt 14 kW
- MODUL von 1000 mm, elektrisch, mit 4 unabhängigen Zonen von jeweils 5 kW mit technischem Unterschrank von 500 mm.

WOK

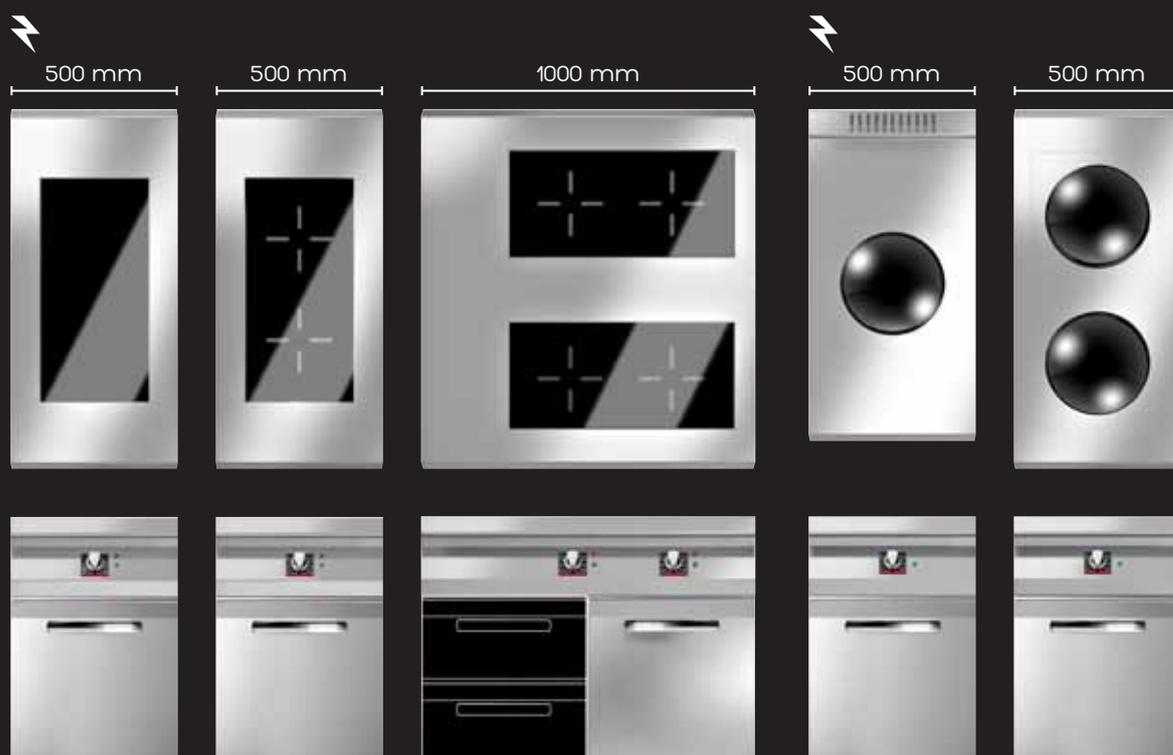
- MODUL von 500 mm mit 2 Kochzonen mit 5 kW, Durchmesser 300 mm.

Einseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm, elektrisch:
 - 2 unabhängige Zonen mit jeweils 5 kW
 - EINZELZONE mit insgesamt 14 kW
- MODUL von 1000 mm, elektrisch, mit 4 unabhängigen Zonen von jeweils 5 kW mit technischem Unterschrank von 500 mm.

WOK

- MODUL von 500 mm mit 1 Kochzone mit 5 kW, Durchmesser 300 mm.





// BAINMARIE

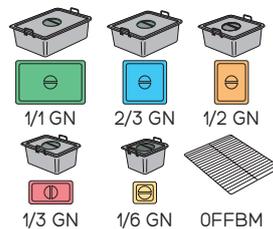
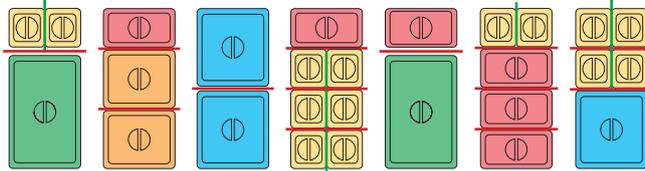
Hygienegerecht bündig geschweißtes Becken mit Fassungsvermögen 1/1 + 1/3 GN, elektrischer Heizkörper mit 3 kW außerhalb des Beckens; thermostatische Regelung von 30°C bis 90°C. Durch Behältern zu ergänzen.

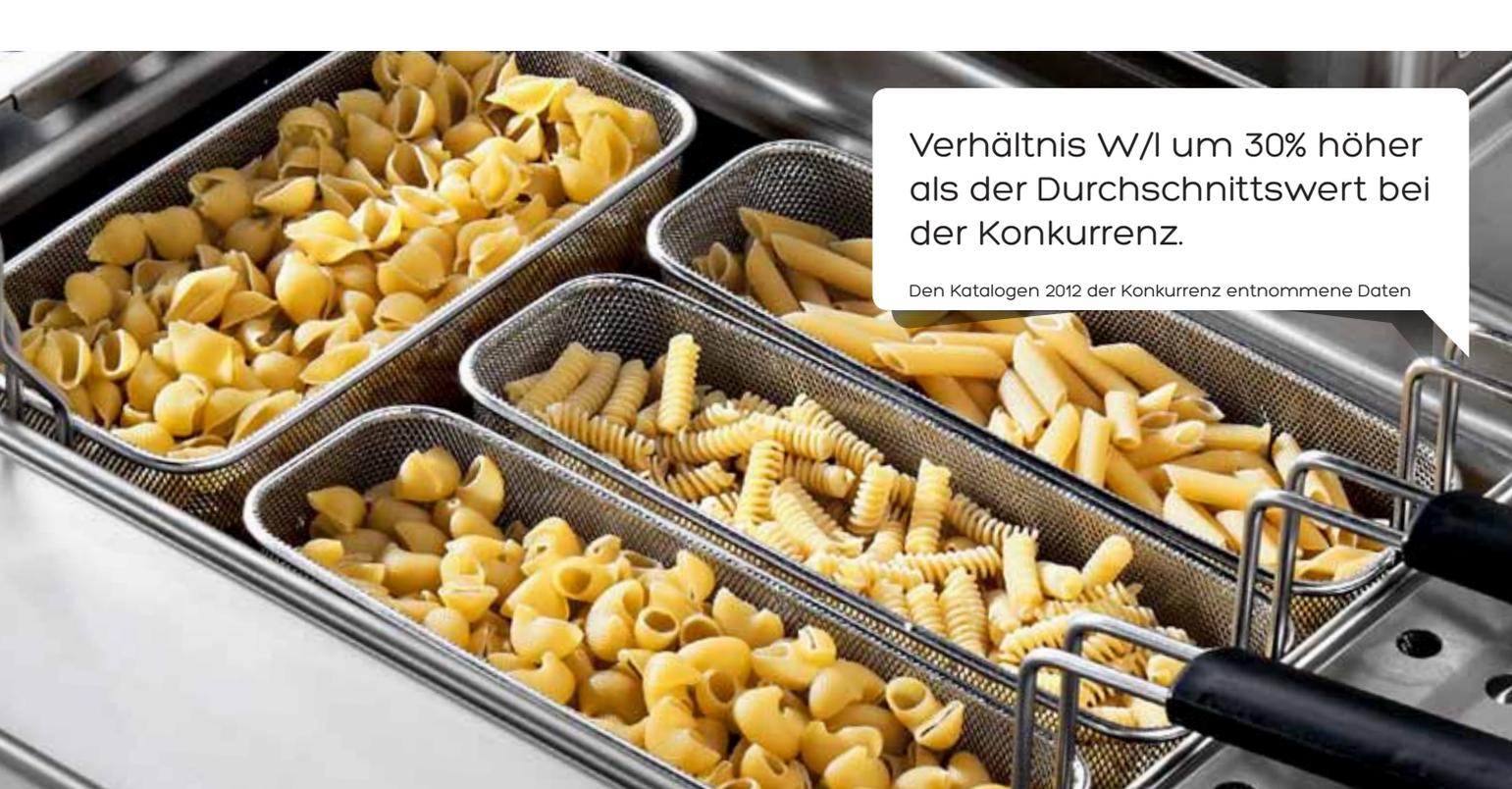
Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung mit 3 kW Leistung; stets in Verbindung mit dediziertem Unterschrank in Hygieneausführung mit platzsparendem Griff zum Entleeren des Beckens.



TRA16 TRA12





Verhältnis W/l um 30% höher als der Durchschnittswert bei der Konkurrenz.

Den Katalogen 2012 der Konkurrenz entnommene Daten

// NUDELKOCHER

Beide Versionen (26 l und 40 l) werden mit Heizkörpern aus Incoloy beheizt, die direkt im tiefgezogenen Becken aus besonders korrosions- und salzwasserfestem C.N.S nach DIN 1.4404 angeordnet sind.

Während des Betriebs kann das Wasser im Becken auf 3 verschiedene Weisen nachgefüllt werden:

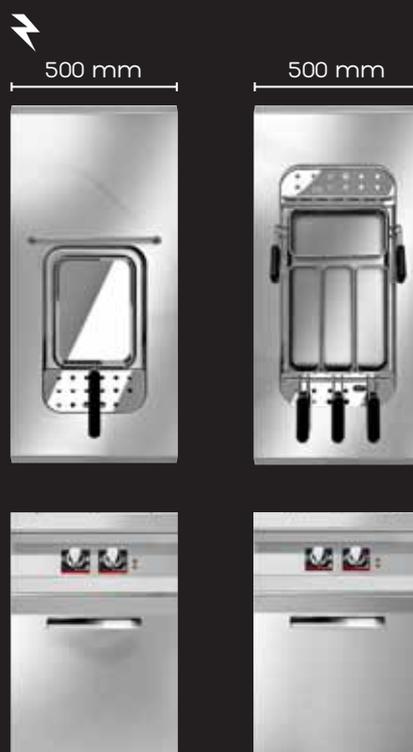
von Hand nach Belieben des Kochs;

automatisch: bei Erreichen des Mindestniveaus wird automatisch wieder Wasser bis zum richtigen Niveau nachgefüllt;

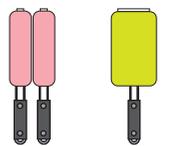
kontinuierlich: ein konstanter Wasserzufluss ins Becken garantiert stets die beste Qualität des Kochwassers und erzeugt einen Wirbel, der beim Ableiten von Schaum und Stärke hilft. Stets in Verbindung mit technischem Unterschrank; Abschottung der Komponenten für die Wasserversorgung von den elektrischen Komponenten. Durch Körbe zu ergänzen.

Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung von 40 l, 12 kW; mit optionalem Korbsatz, spezifische Leistung 300W/l.
- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung von 26 l, 9 kW; mit optionalem Korbsatz, spezifische Leistung 346W/l.

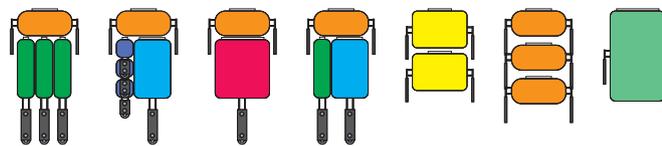


Version 26L



● C3011 L 5,5 ● C3023 L 12

Version 40L



● C2715 L 6,6 ● C0930 L 4,8 ● C0909 L 1,5 ● C2830 L 1,5 ● C1830 L 1,0 ● C2327 L 12 ● C4627 L 23,5



BEHEIZTE ELEMENTE

// DIGITALER WARMHALTESCHRANK

Statischer Warmhalteschrank für 3 Bleche 1/1 GN mit dichter Kammer, die vollständig mit energiesparenden Widerstandsdrähten umwickelt ist. Die Energieeffizienz wird durch die Leistung von 0,70 kW in Verbindung mit einer 35 mm dicken Dämmung und einer hochgradig temperaturbeständigen und hochfesten Silikondichtung gewährleistet.

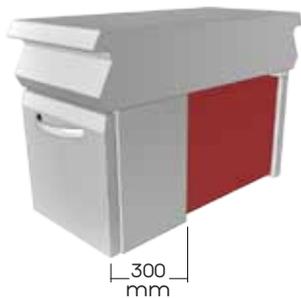
Die Bedienung des Warmhalteschranks ist dank der elektronischen thermostatischen Temperaturregelung im Bereich von 30°C bis 120°C, dem leicht lesbaren Display und den Schnelltasten sehr einfach. Zur optimalen Regulierung der Feuchtigkeit in der Kammer gibt es zwei Auslässe, einen **EINSTELLBAREN** Auslass in der Gerätetür und einen in der Rückwand.

Die Reinigung wird durch die abgerundeten Ecken in der Kammer (Hygieneausführung H3) und die herausnehmbaren Einschubgitter erleichtert.

Beidseitige und einseitige Bedienung

- MODUL von 500 mm mit elektrischer Beheizung, 3 x 1/1 GN.

Bei der Ausführung für die beidseitige Bedienung befinden sich auf der dem Warmhalteschrank gegenüberliegenden Seite Schränke in Hygieneausführung mit einer Tiefe von 300 mm.



// BEHEIZTER SCHUBLADENSCHRANK,

mit elektrischen Heizkörpern von 2 kW und Temperaturregelung von 30°C bis 100°C; zum Warmhalten von Serviertellern.

Beidseitige Bedienung

- MODUL von 1000 mm mit elektrischer Beheizung; bestehend aus 4 Schubladen, 2 pro Bedienfront.

Einseitige Bedienung

- MODUL von 1000 mm mit elektrischer Beheizung; bestehend aus 2 Schubladen.



KÜHLTISCH

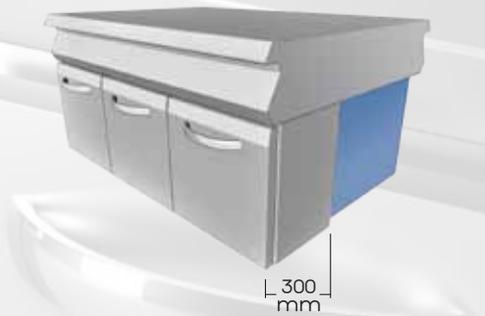
Kühltisch mit digitaler thermostatischer Regelung im Bereich von 0°C bis +10°C; Klimaklasse T (bis +43°C); mit 4 Schubladen 1/1 GN, vollständig aus C.N.S. nach DIN 14301; 55 mm dicke Dämmung aus eingespritztem PUR-Schaum. Umluftkühlsystem, Leistung 289 W, Motorbaugruppe ausfahrbar, mit U-förmiger Luftzirkulation.

Gedämmte Schubladen mit Magnetdichtung. Griffe aus verchromtem Aluminium.

Beidseitige und Einseitige Bedienung

- MODUL von 1500 mm, Tiefe 700 mm, nur von einer Seite zugänglich; kombinierbar mit allen Auftischgeräten mit Ausnahme von Nudelkocher, Fritteusen, Induktionskochfelder, Gas-Wok, Bratpfannen, gasbeheizten Bratplatten und elektrischen Glühplattenherd.

Bei der Ausführung für die beidseitige Bedienung befinden sich auf der dem gekühlten Unterschrank gegenüberliegenden Seite Schränke in Hygieneausführung mit einer Tiefe von 300 mm.





UNTERSCHRÄNKE

Zum Anpassen des Kochblocks an die eigenen betrieblichen Erfordernisse.

Beidseitige Bedienung

- MODULE von 250 mm:
SALAMANDERGESTELL mit personalisierbarem Unterschrank
GELENKARMATUR Warm-/Kaltwasser
BRAUSE, ausziehbar, Kaltwasser
Geschlossener technischer Unterschrank
Unterschrank, durchgehend, mit 2 Schubladen (einer pro Bedienseite)
Steckdosenschrank (2 dichte Schuko-Steckdosen auf einer Seite, 1 Schuko-Steckdose und ein Hauptschalter auf der anderen Seite).
- MODULE von 500 mm:
Unterschrank, durchgehend, mit 4 Schubladen (zwei pro Bedienseite)
Schrank in Hygieneausführung H2, durchgehend (mit Tür ergänzbar)
Spülbecken auf Unterschrank .
- MODULE von 1000 mm:
Unterschrank in Hygieneausführung H2, durchgehend (mit Tür ergänzbar).

Einseitige Bedienung

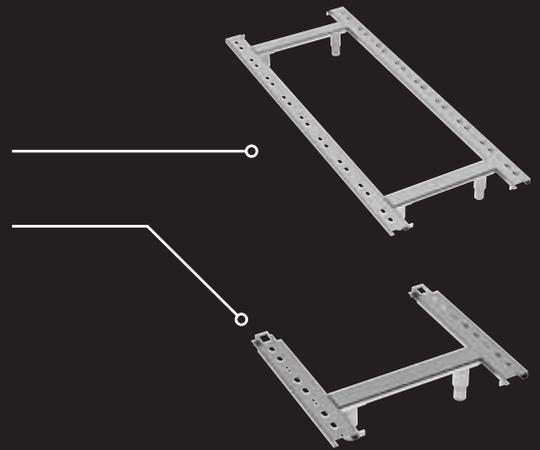
- MODULE von 250 mm:
SALAMANDERGESTELL mit personalisierbarem Unterschrank
BRAUSE, ausziehbar, Kaltwasser
Geschlossener technischer Unterschrank
Unterschrank mit 1 großer Schublade
Steckdosenschrank (eine Steckdose und ein Hauptschalter).
- MODULE von 500 mm:
Unterschrank mit 2 Schubladen
Unterschrank in Hygieneausführung H2 (mit Tür ergänzbar)
Spülbecken auf Unterschrank.
- MODULE von 1000 mm:
Unterschrank in Hygieneausführung H2 (mit Tür ergänzbar).

Bei der AUSFÜHRUNG FÜR DIE EINSEITIGE BEDIENUNG wird die Wasserhahnsäule auf die Aufkantung bei den vom Kunden bestellten Kochgeräten installiert.

// ERGÄNZUNGSELEMENTE

Die Ergänzungselemente gestatten die umfassendste Personalisierung des Kochblocks

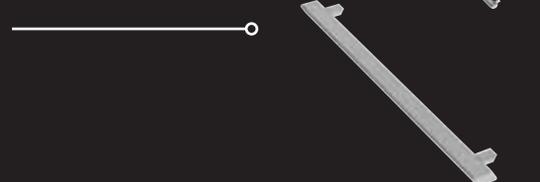
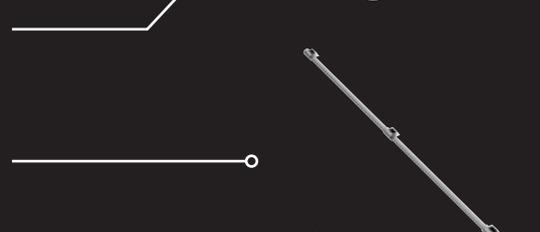
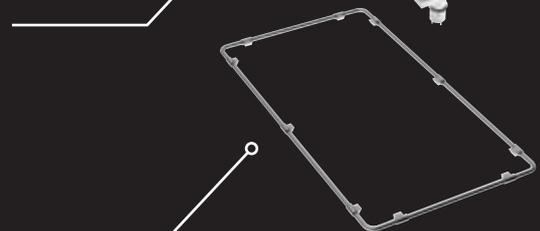
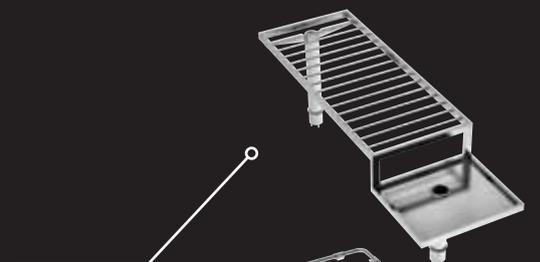
- **Rahmen** 4 FüÙe, lieferbar in den Längen 1500-1750-2000-2250 mm.
- **Rahmenverlängerung** 2 FüÙe, lieferbar in den Längen 500-750-1000-1250-1500-1750-2000 mm.
- Seitliches Ergänzungselement aus C.N.S. nach DIN 14301.
- Seitliches Ergänzungselement, lackiert, lieferbar in allen RAL-Farben.
- Umlaufende Sockelleisten Beidseitige Bedienung 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.
- Dreiseitige Sockelleisten Einseitige Bedienung 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.



// ZUBEHÖR

Zur Personalisierung des Kochblocks MONOLITHE

- Tür 500 mm rechts/links aus C.N.S. nach DIN 14301, mit Aluminiumgriff.
- **Tür** 500 mm rechts/links, mit lackiertem Paneel - lieferbar in allen RAL-Farben.
- Brett 500 mm oder 1000 mm für Unterschrank in Hygieneausführung.
- Paar von Behälterführungsschienen für Unterschrank in Hygieneausführung.
- Pfanneabstellroste BEIDSEITIGE BEDIENUNG, vollständig aus C.N.S. nach DIN 14301, Tiefe 70 cm, Länge 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Pfanneabstellroste** BEIDSEITIGE BEDIENUNG mit Salamandergestell, vollständig aus C.N.S. nach DIN 14301, Tiefe 70 cm, Länge 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Pfanneabstellroste EINSEITIGE BEDIENUNG, vollständig aus C.N.S. nach DIN 14301, Tiefe 35 cm, Länge 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Umlaufender **Handlauf** aus C.N.S. nach DIN 14301, für die Ausführung für die beidseitige Bedienung Länge 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Vorderseitiger **Handlauf** aus C.N.S. nach DIN 14301, für die Ausführung für die einseitige Bedienung Länge 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Portionierungsablage** Einseitige Bedienung, Länge 500-750-1000-1250-1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000 mm.



MONOLIT-TE //

KOMBINATIONSPLAN FÜR OBERTEILEFUNKTIONEN/ UNTERSCHRÄNKE

- ✓ Kombination verfügbar
- ✗ Kombination nicht verfügbar



Technischer Unterschrank
250 - 500 - 1000 mm



Hygienischer Unterschrank
H2 500 - 1000 mm



Personalisierbarer
Unterschrank 250 mm



Unterschrank mit
Schubladen 500 mm

Beidseitige Bedienung

OFFENE KOCHSTELLEN	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
GAS-WOK	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
BRATPFANNE	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
GLÜHPLATTENHERD	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BRATPLATTE	750 mm	✓ 500 mm	✗	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
GRILL	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
FRITTEUSE	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
GLASKERAMIKKOCHFELD	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
INDUKTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAINMARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
NUDELKOCHER	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

Einseitige Bedienung

OFFENE KOCHSTELLEN	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
GAS-WOK	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
BRATPFANNE	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
GLÜHPLATTENHERD	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BRATPLATTE	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
GRILL	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
FRITTEUSE	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
GLASKERAMIKKOCHFELD	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
INDUKTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAINMARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
NUDELKOCHER	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗



Kühlisch
1500 mm



Digitaler Warmhalteschrank
500 mm



Beheizter Schubladenschrank
1000 mm



Backofen
1000 mm

✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⚡ / ⚡
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⚡ / ⚡
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⚡ / ⚡
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⚡ / ⚡
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT-HE //



FARBTON-AUSWAHL



Türen, Bedienblende und Seitenteile im gewünschten RAL-Farbtton lackierbar.



MONOLIT-~~E~~ // BUILT TO LAST

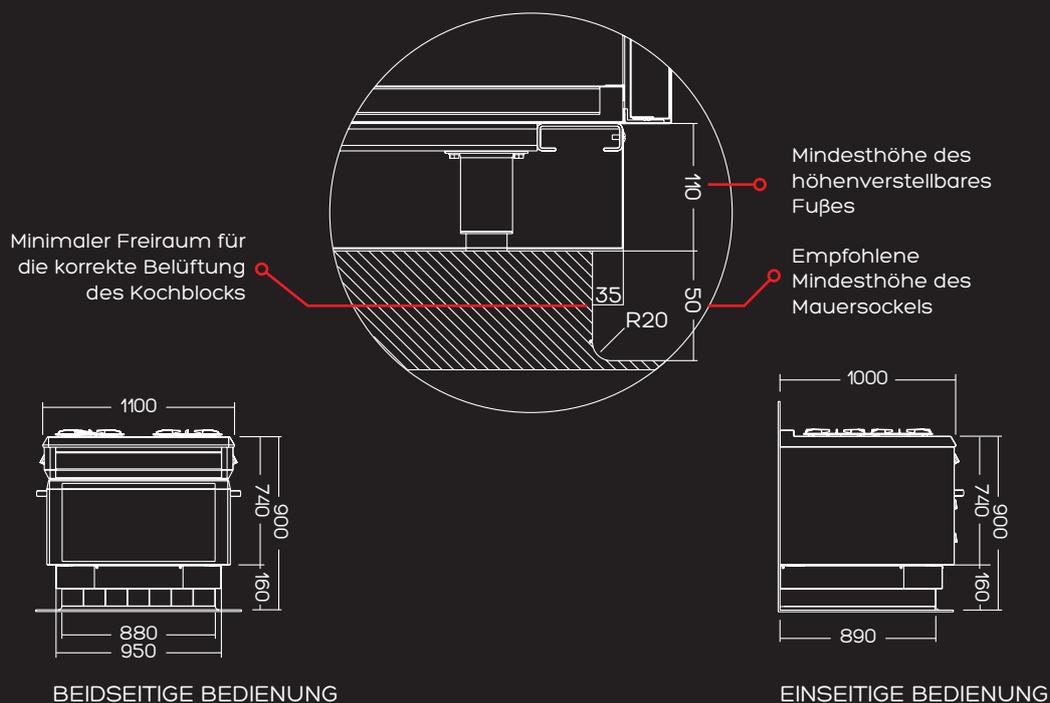


// INSTALLATION

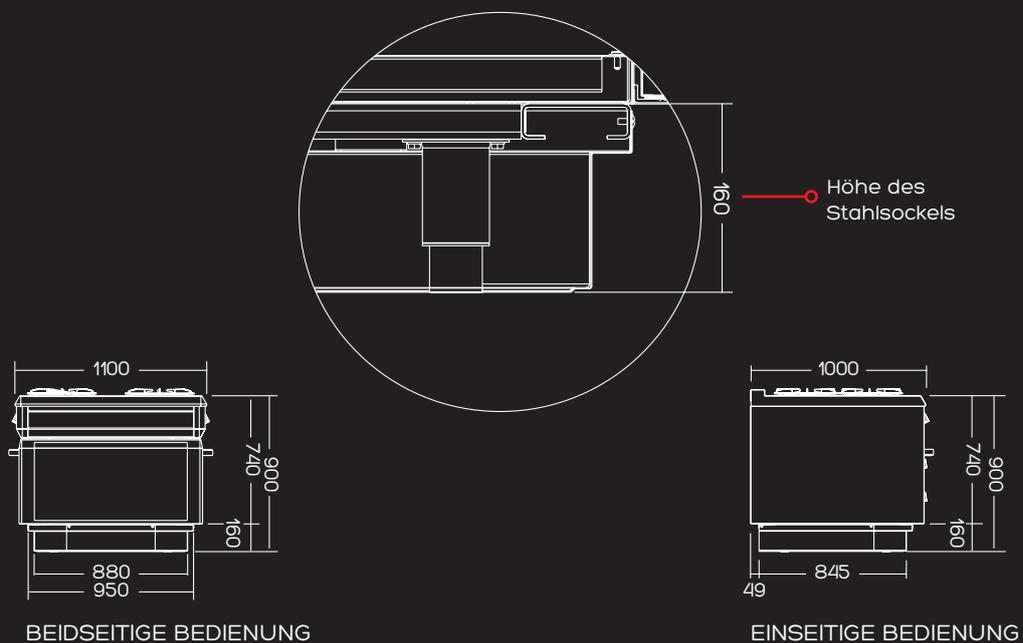
Um den Monolithe optimal nutzen zu können, sollte die INSTALLATION MIT EINEM SOCKEL erfolgen, der in SATINIERTEM C.N.S. NACH DIN 14301 oder in MAUERWERK ausgeführt wird: in dieser Weise wird ein HÖCHSTMASS AN HYGIENESICHERHEIT, EINSPARUNG AN REINIGUNGSKOSTEN UND ANSPRECHENDER OPTIK gewährleistet.

Je nach Installationstyp SIND DIE ANGEGEBENEN PARAMETER ZU BEACHTEN, UM DIE HÖCHSTE EFFIZIENZ UND INSTALLATIONSSICHERHEIT DES KOCHBLOCKS ZU GEWÄHRLEISTEN: in einer verborgenen Position befinden sich Belüftungslöcher, die einen wesentlichen Beitrag zum optimalen Betrieb des Monolithe leisten.

Installation auf Mauersockel



Installation auf Stahlsockel





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

7900505-1

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



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

