



Concept



 **ANGELO PO**
Supporting your success

CONCEPT //
BE FLEXIBLE



CONCEPT //

// K-TRONIC

Durch neue Materialien, neue Systeme für Wärmeaustausch und neue elektronische Steuerungsschnittstellen sind mehr Leistungen möglich.

Und überdies gibt es Neuerungen im schnellsten Gerät der Welt: die Fry-fastop-Bratplatte die, 280°C nur in 5 Minuten erreichen kann; ebenfalls sind diese Features in Nudelkocher, Friteuse und Bratpfanne vorgesehen.

CONCEPT ist die Reihe FREISTEHENDEN GERÄTEN, die auf gekühlte oder neutrale Unterschränke montiert werden können und für den Anschluss jedes einzelne Gerät, direkt auf der Arbeitsplatte vorbereitet sind.

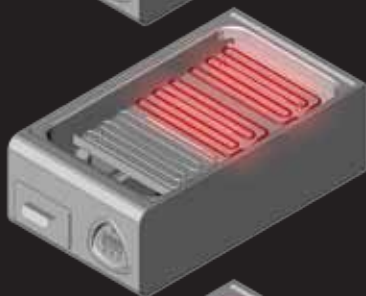
Mit dem System K-Tronic bezahlt sich die Energie von selbst.

Die Reihe CONCEPT ist EINZIGARTIG AUF DEM MARKT. Auch deshalb, weil sie die Arbeit mit drei verschiedenen Betriebsleistungen für alle Maschinen vorsieht (K-Tronic) und so DIE BETRIEBSKOSTEN SENKT (um 10 bis 30% geringerer Energieverbrauch) und die Zubereitung beliebiger Speisen im Gastronomie- und Konditoreibereich optimiert: 1/3 der Leistung zum Warmhalten der Speisen und zum schonenden Kochen, 2/3 der Leistung für À-la-carte-Gerichte und die volle Leistung für stark frequentierte Restaurantbetriebe.

K-Tronic 1/3 1400W



K-Tronic 2/3 2800W



K-Tronic 3/3 4200W



FASZINATION DER LEISTUNG

// KOMPAKT

Trotz der nur 60 cm Tiefe und 35 cm Breite, bietet Concept professionelle Leistungen für jede Art von Bedürfnissen.

// VIELSEITIG

Das Angebot von Concept umfasst alle Arten der Koch-Technologien und Dank ihr schnell -Installations-System ermöglicht diese, den Block der Küche nach den verschiedenen Dienst-Bedürfnissen zu bestimmen, von Catering und Banqueting über Fastfood bis zum Frontcooking.

// BESTÄNDIG

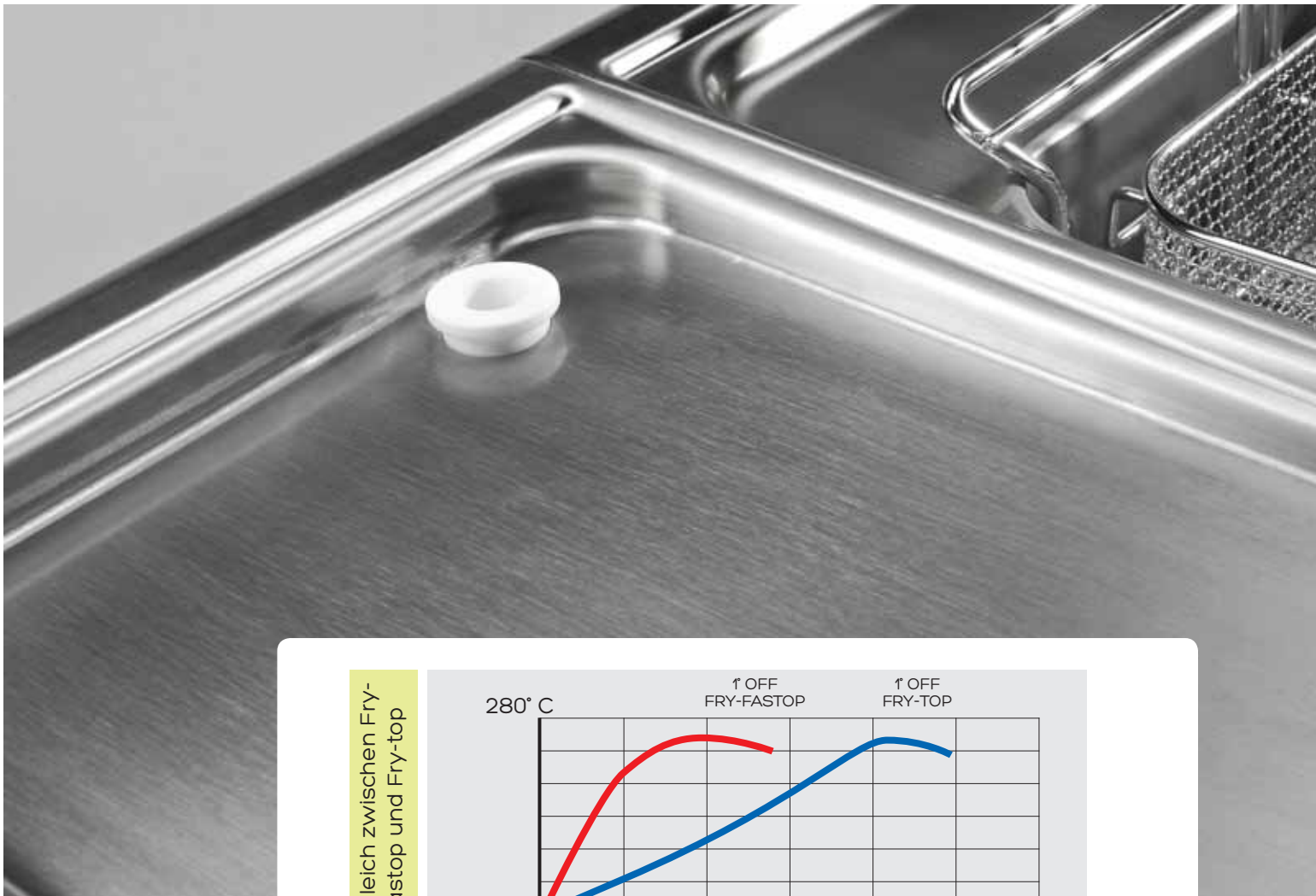
Concept besteht aus unabhängigen Modulen, die für eine intensive Nutzung entwickelt sind und passen sich auf häufige Bewegungen Dank der maximalen strukturellen Solidität und den verwendeten Materialien an.

// TECHNOLOGISCH

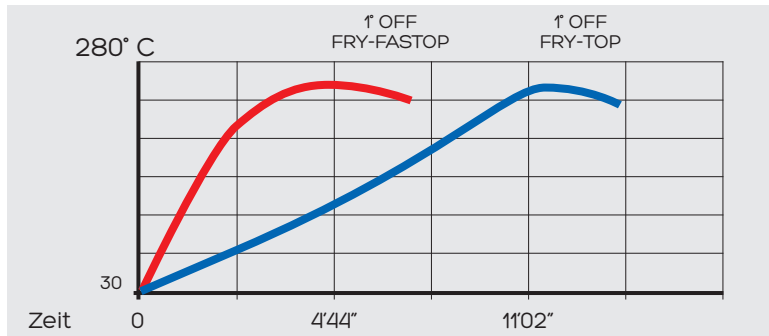
Mit Ausnahme des Gasherdes, dem einzigen Gas-Produkt der Reihe, haben alle Produkte von Concept einen elektro-Anschluß und sind durch digitale Steuerung mit thermostatischer Kontrolle der Temperatur und System K-Tronic für die Senkung des Energieverbrauchs ausgestattet.

// BEQUEM

Kompakt, leicht transportfähig und schnell reinigbar, Dank der Zeichnung ohne scharfe Kanten, Ritzen und die verwendete hochwertige Materialien für die Herstellung, ist Concept der ideale Partner für alle diejenigen, die Flexibilität und Professionalität gleichzeitig möchten.



Vergleich zwischen Fry-Fastop und Fry-top



// BRATPLATTE

VERWENDUNG

Zum Grillen von verschiedenen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier) auf der Platte ohne Flüssigkeitsaufnahme und ohne Geschmacksvermischung.

LEISTUNGEN

- Bratfläche aus CNS nach DIN 14301, 8 mm stark, leicht versenkt im Oberteil, wasserdicht, mit feingeschliffener Oberfläche.
- Abmessungen der Bratfläche: 510x305 mm. Nutzfläche: 13,6 dm², Spezifische Leistung: 309 Watt/dm².
- Heizung der Bratfläche durch das innovative System "CONTACT", das die höchste Temperatur (250°C) nur in 45 Minuten zu erreichen ermöglicht.

REINIGUNG

Abfluss des Bratfetts durch Loch und abnehmbare Soßen-Sammelschale aus CNS nach DIN 14301. Einfache Reinigung Dank der hygienische Verbindung zwischen der Kochplatte und dem gepressten Rahmen.



// INDUKTIONSSHERDE

VERWENDUNG

Für Kochen in Pfannen und Töpfen (für Induktion geeignet oder mit Edelstahlboden). Es können keine Töpfe aus Aluminium-, Glas- oder Tonböden verwendet werden.

LEISTUNGEN

- Nur 6,5 Minuten um 5 Liter Wasser zum Kochen zu bringen.
- Kochfläche aus Glaskeramik "CERAN", stoßfest.
- Die Induktionskochflächen werden mit Stromspulen betrieben. Ein Induktor erzeugt ein Magnetfeld, das die Metallmoleküle in den Töpfen in Bewegung setzt. Die erzeugte Energie wird mit 10 möglichen Stufen von Regelung auf die Böden der Töpfe übertragen und erhitzt den Inhalt des Geschirrs.
- Die Wärmeabstrahlung in den Raum ist ÄUSSERST GERING, weil die gesamte Leistung auf den Boden der Kochbehältnisse gerichtet ist und daher keine Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr bei der Berührung der kalt bleibenden Arbeitsfläche besteht.
- Bei Entfernung des Kochgeschirrs wird die Hitzezufuhr unterbrochen.

REINIGUNG

Die vollkommen glatte und hermetisch dichte Glaskeramikfläche gewährleistet maximale Reinigungsfreundlichkeit.

- Ein Model mit Infrarot-Heizung verfügbar.

// NUDELKOCHER

VERWENDUNG

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

LEISTUNGEN

- Gepresstes Becken aus CNS nach DIN 14301, Stärke 10/10 mm.
- Automatischer Druckregler, Stopp bei Höchststand und Nachfüllung bei mindeststand, um einen „Trockenbetrieb“ des Gerät zu vermeiden.
- Spezifische Leistung: 280 Watt/Liter. Die Beheizung erfolgt durch das innovative System CONTACT, das in nur 10 Minuten zu sieden erlaubt.

REINIGUNG

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



// BRATPFANNE

VERWENDUNG

Verwendbar zu traditionell schmoren sondern auch das Kochen in Ölfilm, braten oder dünsten in gelochten GN-Behälter, fry-top-braten.

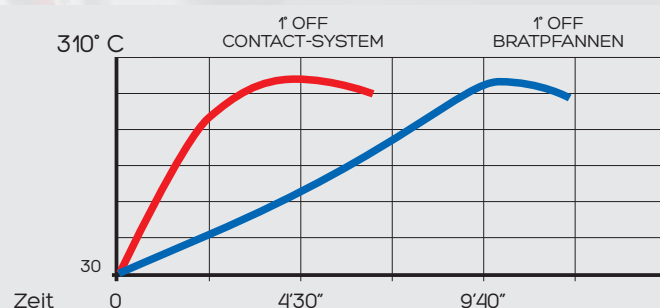
LEISTUNGEN

- Beckengrund aus C.N.S. nach DIN 1,4301, 8mm stark, mit geschweißten und gelöteten elektro-Widerstände, außen festgelegt.
- Abflussrohr auf dem Grund positioniert, Schließung für einen dichten Stöpsel garantiert. Flüssigsausschluss durch dafür vorgesehenem Förderwerk, auf der Bedienungsblende.
- Abmessungen des Beckens: 50,9x30,4 cm. Koch-Nutzfläche: 15,5 dm².
- Inhalt am eingeschriebenen Niveau: 5,5 Liter. Max. Inhalt (Überlaufen-Niveau) 10 Liter.
- Spezifische Leistung an der Bodenplatte: 287 Watt/dm².

REINIGUNG

Schneller Abfluss der Flüssigkeiten durch Ablauföffnung an der Unterseite der Beckensboden positioniert; erhöhter Hygienerand $h > 4$ mm, durch die Norm UNI-EN 1672-2 empfohlen.

BRATPFANNEN





// GASKOCHSTELLEN

VERWENDUNG

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

LEISTUNGEN

- Kochstellen mit Doppel und Einzig-Brennerdeckeln, mit hohen Abgabeleistungen und eine gleichmäßigere Verteilung der Temperatur am Topfboden durch einen besonderen Einfallswinkel der Flamme: 1 Brenner mit kW 6 Ø 110 mm + 1 Brenner mit kW 4 Ø 80 mm.
- Optimale Einsatzflexibilität mit Reduzierung (Mindestposition) der Abgabeleistung, von 6/4 kW bis 1,8 kW.

REINIGUNG

- Tiefgezogene Mulde aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301, einteilig mit Ummantelung, mit abgerundeten Kanten, für das Auffangen überlaufender Flüssigkeiten und eine bedienerfreundliche Reinigung.
- Abnehmbare Brenner und Brennerdeckel für Reinigungsarbeiten manuell, mit Schutzvorrichtung auf Zündflammenbrenner und Thermolemente. Brenner mit einem neigbaren horizontalen Venturi-Rohr, um die Verschliessungen der Injektoren zu vermeiden und die Leistung zu optimieren.
- Gasbrenner und Brennerdeckel aus emailliertem, schwarzem, RAAF-Gusseisen, Säure bindend und halbgläzend.



// FRITEUSEN

VERWENDUNG

Dank der thermostatische Kontrolle ist es möglich 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 für Kartoffeln.

LEISTUNGEN

- Öl-Aufnahmebecken an der Arbeitsfläche geschweißt und vollständig abgedichtet. Kalt tiefgezogenes Becken aus CNS nach DIN 1.4301, 15/10 mm Stärke, mit weit abgerundeten Kanten für einfaches Reinigen, besondere Form zum Erhalt einer geeigneten kalten Zone und einer großen Ausdehnungszone im oberen Bereich für die Aufnahme austretenden Öls.
- Öl-Abfluss an der Vorderseite positioniert mit Sicherheitsbedienung um eine schnelle und wirksame Leerung zu erlauben.
- Elektronische Kontrollplatine mit visuellem Temperaturanzeiger (mit Präzision von $\pm 1^\circ\text{C}$) und Möglichkeit mit 3 verschiedene Betriebsleistungen zu arbeiten (System K-Tronic).
- Inhalt des Beckens: 5 Liter bei max. Befüllung.
- Spezifische Leistungsabgabe: 900 Watt/Liter bei max. Ölfüllstand.

REINIGUNG/HYGIENE

Einfache Reinigung des Beckens durch weit abgerundeten Kanten und durch Widerstände die, außerhalb des Beckens installiert sind. Erhöhter Hygienerand $h > 4$ mm, durch die Norm UNI-EN 1672-2 empfohlen.



// KÜHLTISCHE

VERWENDUNG

Kühltische für 4 oder 5 Geräte der Concept-Reihe, die der Aufbewahrung aller Arten von Lebensmitteln dienen und auf engem Raum ausgesprochen praktisch sind. Gehäuse mit Steckdosen für den Geräteanschluss.

LEISTUNGEN

- Maximale Leistungen auch bei einer Umgebungstemperatur von +43°C dank der Klimaklasse 5 und relative Feuchtigkeit 40%, wobei der Verdichter zugunsten eines geringeren Energieverbrauchs und einer höheren Lebensdauer anteilmäßig seltener zum Einsatz kommt.
- Völlige Freiheit bei der Wahl des Aufstellungsorts dank des "U"-förmigen Luftumlaufsystems, das maximale Leistungen des motorblocks gewährleistet.
- Außerhalb des Raums angebrachter Verdampfer: so kann die Kammer gleichmäßig gekühlt werden, um den optimalen Zustand des Produkts zu erhalten.
- Einfache Nutzung Dank der Bedienblende mit digitalem Thermometer und Thermostat zum problemlosen ablesen der Angaben, sowie für eine leichte und präzise Einstellung der Werte.
- Der ästhetische Aspekt wurde bis ins kleinste Detail ausgearbeitet, um den ansprüchen an die Funktionalität, Ergonomie und Reinigung gerecht zu werden.
- Maximale Umweltverträglichkeit aufgrund der Verwendung von FCKW-freiem PU-Schaumstoff.
- Isolierte Türen mit leicht wechselbarem Anschlag mit Magnetdichtung und Selbstschließmechanismus bei Öffnungen von weniger als 90°. Griff aus Stahl, zu der Struktur integriert.

GARANTIERTE HYGIENE UND LEICHTE REINIGUNG

Die innere und äußere Struktur aus CNS nach DIN 14301, der außerhalb des Raums angebrachte Verdampfer, der gestanzte Boden mit Wasserablauf sowie die herausnehmbare Rosthalterung ermöglichen eine leichte Reinigung zugunsten einer vollkommenen Hygiene, der Garantie für Lebensmittelsicherheit.

Neutrale offene Rahmen für 4-5 Geräte verfügbar.



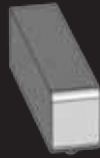
gekühlt



neutral

CONCEPT //

PLANER



15 x 60 x 22 h cm



35 x 60 x 22 h cm



GASHERDE



NUDELKOCHER



BRATPLATTEN



BRATPFANNEN



NEUTRALE ELEMENTE



156TN



6FA
KW 10



6CP
KW 42



6FTL
KW 42



6FTR
KW 42



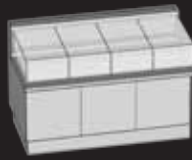
6BR
KW 445



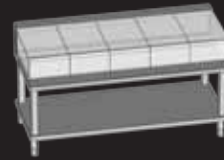
6TN



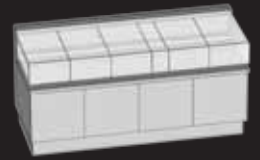
35 x 60 x 22 h cm



140/145 x 70/72 x 93 h cm



175 x 70 x 93 h cm



190 x 72 x 93 h cm



GLASKERAMIKHERDE
INDUKTION · INFRAROT



6VTIM
kW 5

6VTIW
kW 5

6VTR2
kW 42



BAINMARIE



6BM
kW 0,765



FRITTEUSEN



6FR
kW 45



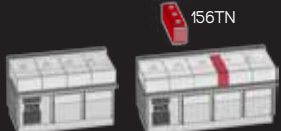
WARMHALTERFLÄCHE



6PC
kW 0,45

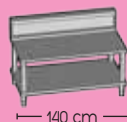


140 x 70 x 93 cm 170 x 70 x 93 cm



145 x 72 x 93 cm 190 x 72 x 93 cm

UNTERSCHRÄNKE ·
KÜHLTISCHE



6T14



6BR15V
kW 0,35



6BR15VC
kW 0,35



6T17



6BR19V
kW 0,35



6BR19VC
kW 0,35

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

7900472-1

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



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