



Gamma

GAMMA700 //

THINK EXCELLENCE





GAMMA700 //

// 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.



CSQA

DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857
UNI 8421 – CERT. n° 1865



FASZINATION DER LEISTUNG

// KOMPAKT

Dank des Einsatzes innovativer Technologien ist Gamma mit seinen 35 cm Breite bei 70 cm Tiefe heute der kompakteste Kochherd in diesem Marktsegment.

// VIELSEITIG

Über 140 zur Verfügung stehende Modelle garantieren eine freie Wahl im Sinne der Anforderungen an die moderne Gastronomie.

// BESTÄNDIG

Maximale Stabilität der Struktur dank Verwendung des besten Edelstahls und Materialstärken, die 20% über dem Marktdurchschnitt liegen.

// TECHNOLOGIE

Die Verwendung der MCE-Technologie sowie von Brennern mit drei Brennstäben garantiert die maximale Wärmeverteilung und im Vergleich zur Konkurrenz eine 15%ige Produktivitätssteigerung.

// WIRTSCHAFTLICHKEIT

Durch den Einsatz innovativer aktiver thermostatischer Steuerungen wird Energie eingespart und so die Abstrahlhitze verringert. Darüber hinaus wird ein besseres gastronomisches Ergebnis und eine Energieersparnis erzielt.

// GASHERDE

Der schräge Venturi- Gasregler ist wegen seiner innovativen Geometrie und der Gewährung höchster erbrennungshygiene 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%.**

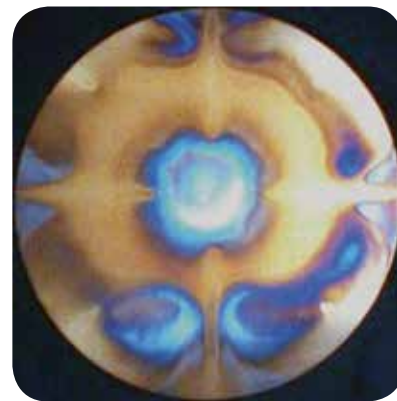


Der Doppelkranzbrenner sichert in Kombination mit der speziellen Neigung der Flamme eine
BESSERE GLEICHMÄSSIGKEIT UND WÄRMEVERTEILUNG

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 6 kW bei DOPPELKRAZ-Brennern, durchmesser 110 mm, und 4 kW bei einzelkranz-brennern, durchmesser 80 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.

REINIGUNG

- Venturi-Schrägstellung, PATENTIERT, zum Schutz der Düsen vor Verstopfung und durch das eindringen von flüssigkeiten oder fetten.
- Schutz unter den Drehknöpfen gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die im Geschirrspüler gereinigt werden können.

// GLÜHPLATTENHERDE

VERWENDUNG

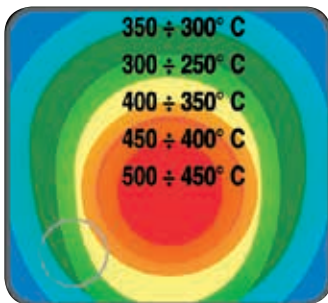
Kochen mit indirekter Hitze (mit Pfannen und Kochtöpfen) von unterschiedlichen Nahrungsmittelarten, Saucen und gedünsteten Speisen, dank der differenzierten Wärmebereiche (von 500° bis 250°C).

LEISTUNGEN

- Platte aus satiniertem 16 Mo.5 Stahl, oxidationsbeständig und optimiert für den Wärmeaustausch. Ein GASRINGBRENNER in der Mitte mit einer Leistung von 10 kW. Durch die Strahlrippen erzeugt die Platte differenzierte Wärmebereiche, 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.

// INDUKTIONSHERDE

VERWENDUNG

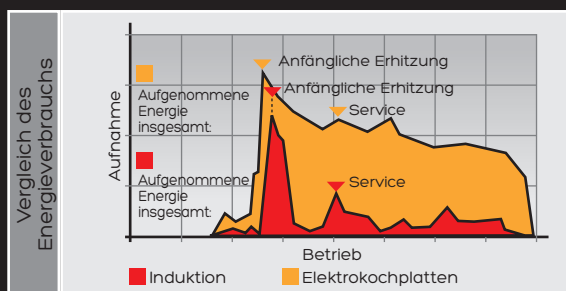
Für Kochen in Pfannen und Töpfen, die sich für Induktionsherde eignen oder Sandwichboden mit Eisenkern haben. Es können keine Töpfe aus Aluminium-, Glas- oder Tonböden verwendet werden.

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.
- Verfügbare Modelle: ein Modell mit 3,5 kW (je Heizbereich) Leistung und Wok-Modell Ø 30 cm.
- Eine SCHNELLE ZUBEREITUNGSZEIT ist durch 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.



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





// 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

- 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

- Kochbehälter aus gestanztem CNS nach DIN 1.4404 mit 1,5 mm Dicke, langfristige Verformungsgarantie und leichtere Reinigung aufgrund der weitflächigen Abrundungen.



// KOCHKESSEL

VERWENDUNG

Eignet sich für das Kochen von Lebensmitteln im Wasser. Das Modell mit DIREKTER Beheizung empfiehlt sich für dunkle Saucen, Suppen und Bouillons. Das Modell mit INDIREKTER Beheizung (doppelwand mit Wasser) eignet sich für Marmeladen, Saucen und Speisen, die nicht ständig umgerührt werden müssen.

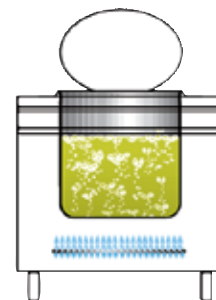
LEISTUNGEN

- Der Kochbehälter ist 15 mm dick und hat einen 2.0 mm dicken Boden aus CNS nach din 14404 zum SCHUTZ vor rost durch den intensiven Kontakt mit Wasser und Salz.
- Die Beheizung erfolgt durch 2 unabhängige Rohrbrenner aus Edelstahl mit Ventilhahn, Zündflamengruppe und Thermoelement.

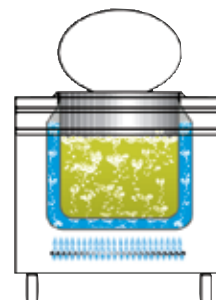
REINIGUNG

Arbeitsfläche mit eingebautem, dicht verschweißtem Kochbehälter, mit Schwallrand zum Auffangen des Kondenswassers und des Wrasens nach Öffnung des deckels. Zylindrischer Kochbehälter mit Glanzboden und matten Wänden behandelt mit RA 0,6 Mikron für eine einfache Reinigung.

Funktionsweise
des Kochkessels



Direkte Beheizung



Indirekte Beheizung

GAMMA // THINK EXCELLENCE



// GRILL

VERWENDUNG

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

LEISTUNGEN

- Beim ELEKTROMODELL liegen die Grillroste direkt auf den Heizelementen. So wird weniger Zeit für die Temperaturentnahme benötigt. Das CONTACT-System gewährleistet eine optimale Übertragung der Hitze vom Heizelement auf den Grill und vermeidet damit sinnlose Energieverschwendung im Raum. Durch das innovative Kontaktsystem wird der Verbrauch auf nur 11 kW der installierten Leistung gesenkt. (20% niedriger als beim Angebot der Konkurrenz).
- Zum Binden des Fetts und Vermeiden von Rauchentwicklung befindet sich unter den Heizstäben ein Behälter zur Wasseraufnahme.

REINIGBARKEIT/ HYGIENE

- Der Grillrost kann gereinigt werden, damit die Fett leichter ablaufen und in das Fach am Boden abgeleitet werden.
- Die zu reinigenden Teile, Rost, Keramiksteine und Brenner, können Werkzeug entfernt werden. Die Heizkörper können für die wirksame Reinigung der darunter liegenden Wanne angehoben werden.

// GASMODELLE

Beim Keramikstein-Gas-Grill erhitzt ein Brenner mit drei Brennstäben und einer Leistung von 9 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.



// 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 15 mm FE510D + CNS nach DIN 1.4404 (Max. Temperatur beim Elektromodell 270°C, beim Gasmodell 340°C) für Fleisch, Fisch und Gemüse. Eigenschaften: sehr schneller Temperatur-Aufstieg, Hygiene und einfache Reinigung.

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.

REINIGUNG

- Dank der leichten Neigung der Platte werden die Flüssigkeiten zur Ablaufwanne geleitet, die an der Bedienblende angebracht ist.



// 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 „V“-förmig (Brenner außerhalb des Beckens) oder als 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 1105 W/l.
- Elektronische Bedienblende zur Steuerung der Frittierprogramme, HACCP- Alarm, Schmelzstufe.

REINIGUNG/ HYGIENE

- Komplette tiefgezogenes Becken ohne störende Brennerrohre („V“- Becken).
- Sicherer Öl Ablauf, der durch ein verlängertes Rohr außerhalb des darunterliegenden Unterbaus erfolgt. Der Ablauf erleichtert die Filterung und sichert so die Verbesserung der Ölqualität.



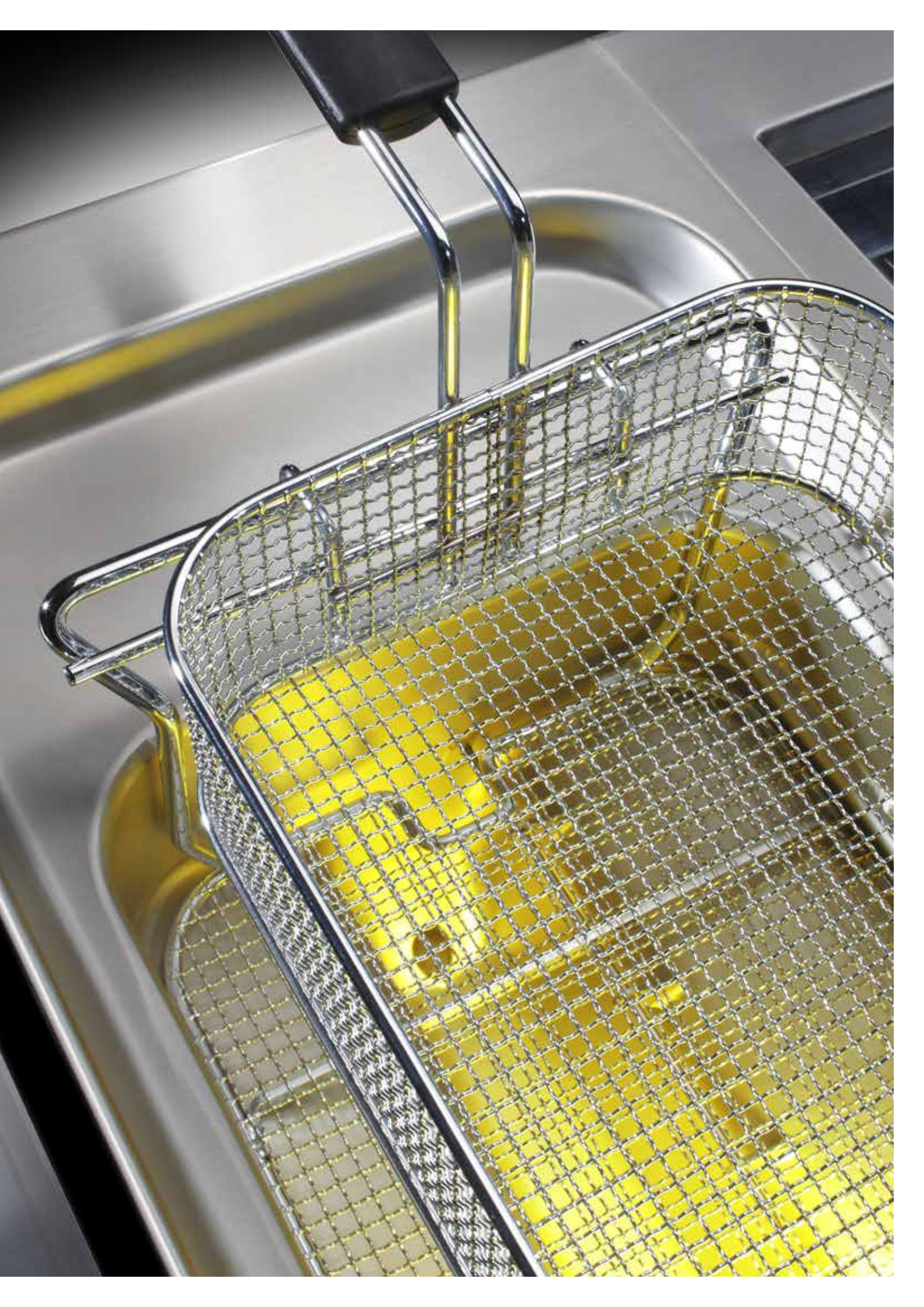
Becken vom „V“-Typ.



Wanne mit Brennerrohr.

MODELL	POMMES FRITES- PRODUKTIONSLEISTUNG*
0G0FR5G	8 kg/h
0G1FR3G	11 kg/h
0G0FR3E	13 kg/h
0G1FR3GD	13 kg/h
0G1FR7G	14 kg/h
0G0FR3ED	15 kg/h
1G0FR6G	16 kg/h
1G1FR4G	22 kg/h
1G0FR4E	26 kg/h
1G1FR4GD	26 kg/h
1G1FR8G	28 kg/h
1G0FR4ED	30 kg/h

* laut AGA-Richtlinien



// BRATPFANNE

VERWENDUNG

Vielseitiges Gerät für das Garen von Saucen, das Schmoren, Köcheln und alle Arten von Garvorgängen in der Pfanne.

LEISTUNGEN

- Kochbehälter aus Compound für Leistung und Hygiene oder aus Weichstahl für die Optimierung von Garzeiten.
- Durch zwei spezielle Brenner mit sechs Brennstäben und der Bodenstärke kann eine gleichmäßige Temperatur erzielt werden, die einheitliche Garvorgänge und große energieeinsparungen ermöglicht.
- Durch die Vorrichtung zur STEUERUNG der Leistung, die an einen direkt im Boden eingebauten Wärmefühler mit doppelter Temperaturschwelle angeschlossen ist, wird die Abgabe der Wärmeleistung geregelt.

REINIGUNG

- Automatisch oder manuell zu betreibende Hebevorrichtung und direkte Wassereinfüllung in den Behälter.
- CSQA-Zertifizierung durch die abgerundeten Ecken des Kochbehälters im Hygienedesign und den von Angelo Po patentierten Ablaufstutzen für ein einfaches Zurückhalten des gegarten Produkts.



// KÜHLTISCHE

VERWENDUNG

Kühltische für modulare Kochgeräte, die der Aufbewahrung aller Arten von Lebensmitteln dienen und auf engem Raum ausgesprochen praktisch sind.

LEISTUNGEN

- Maximale Leistungen auch bei einer **Umgebungstemperatur von +43°C**, 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.
- Einfach zu entnehmender Motorblock für problemlose und schnellere Wartungseingriffe.
- Einfache Nutzung dank der Bedienblende mit digitalem Thermometer und Thermostat zum problemlosen Ablesen der Angaben und 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.

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.



GAMMA //

PLANER



35 x 70 x 24 h cm



70 x 70 x 24 h cm



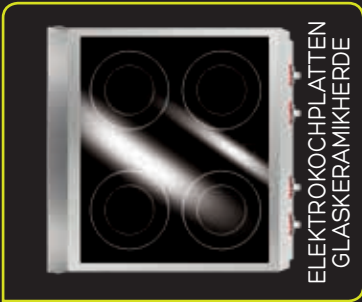
105 x 70 x 24 h cm



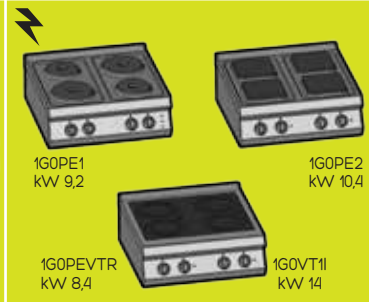
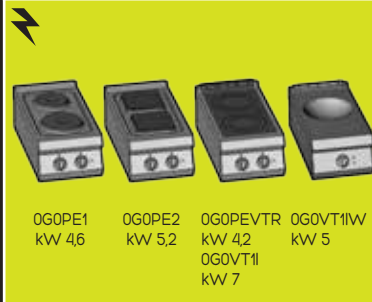
GASHERDE



GLÜHPLATTENHERDE



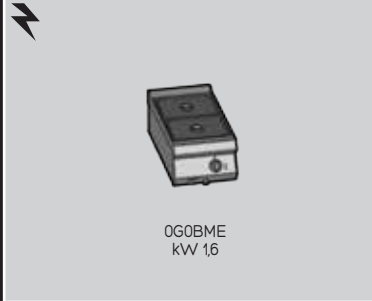
ELEKTROKOCHPLATTEN
GLASKERAMIKHERDE



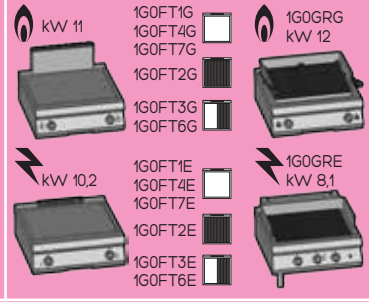
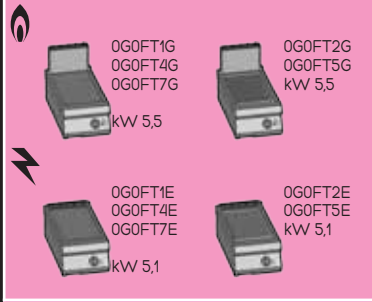
NUDELKOCHER



BAINMARIE



BRATPLATTEN • ROSTE





35 x 70 x 90 h cm



70 x 70 x 90 h cm



105 x 70 x 90 h cm

1G1FA0G · 1G1FA0GV
kW 28

1G1FAPG
kW 23,5



⚡ kW 5,2

1G1FA0E · 1G1FA0EV
kW 22

2G1FA0G
2G1FA0GV
kW 38

2G1FAPG
kW 35,5



⚡ kW 5,2

2G1FA0E · 2G1FA0EV
kW 32



1G1TP0G
kW 14,5



2G1TP3G
kW 28



0G1PE2
kW 5,2



1G1PE1E
1G1PE1EV
kW 14,4



1G1PE2E
1G1PE2EV
kW 15,6



1G1PE2
kW 10,4



2G1PE1E
kW 19,2



2G1PE1EV
kW 19,2



0G1CP1G (It. 26)
kW 10



0G1CP1E
0G1CP1EC (It. 26)
kW 9



1G1CP1G (It. 40)
kW 16



1G1CP2G (It. 26+26)
kW 20



0G1FT2E
0G1FT5E
kW 5,1



0G1FT4E
0G1FT7E
kW 5,1



1G1FT2E
1G1FT5E
kW 10,2



1G1FT4E
1G1FT7E
kW 10,2

GAMMA //

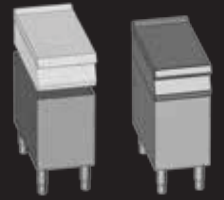
PLANER



15+35 x 70 x 24 h cm



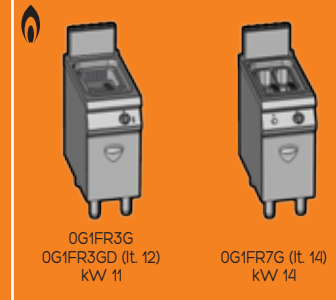
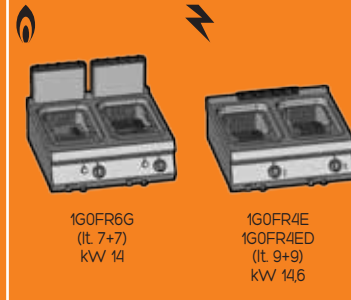
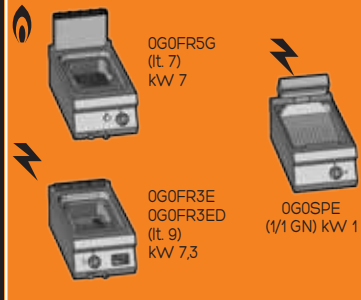
70 x 70 x 24 h cm



35 x 70 x 66/90 h cm



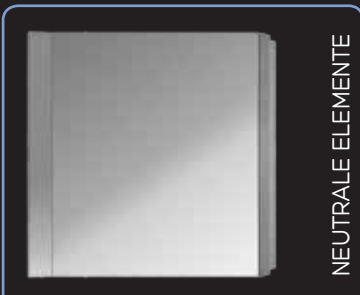
FRITTEUSEN



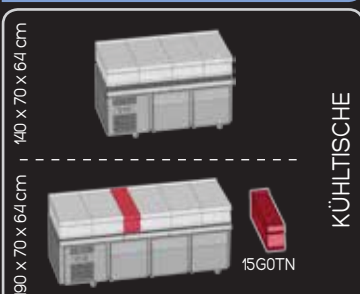
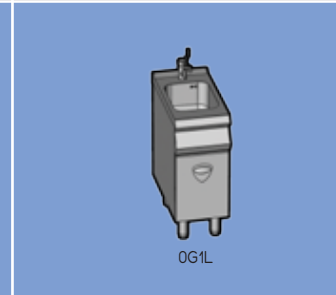
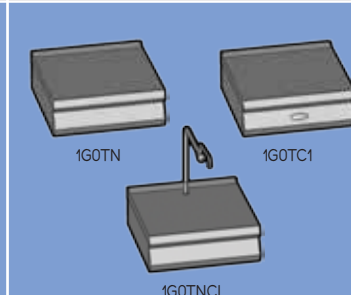
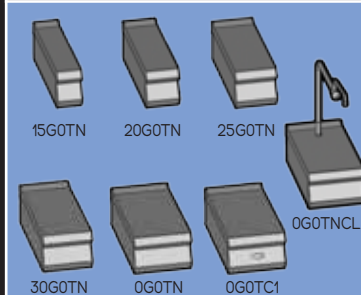
KOCHKESSEL



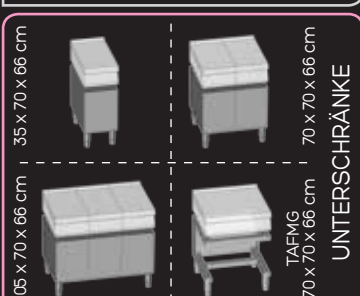
BRATPFANNEN



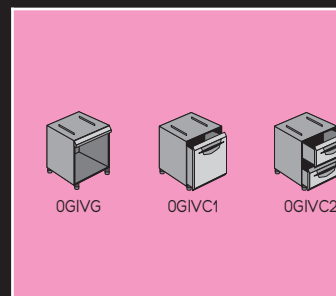
NEUTRALE ELEMENTE

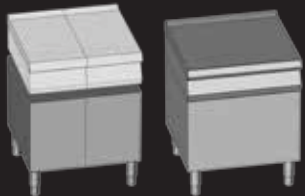


KÜHLTISCHE



UNTERSCHRÄNKE

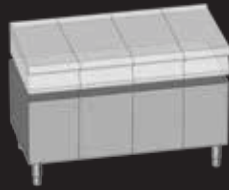




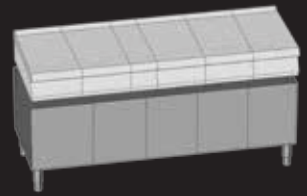
70 x 70 x 66/90 h cm



105 x 70 x 66 h cm



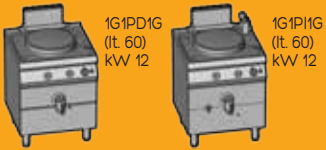
140 x 70 x 64 h cm



190 x 70 x 64 h cm



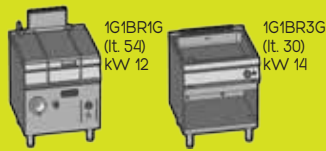
1G1FR4G
1G1FR4GD (It. 12+12)
KW 22 1G1FR8G (It. 14+14)
KW 28



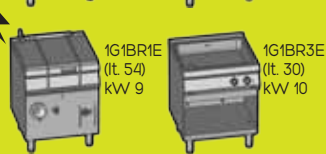
1G1PD1G (It. 60)
KW 12 1G1PI1G (It. 60)
KW 12



1G1PIE (It. 60)
KW 9



1G1BR1G (It. 54)
KW 12 1G1BR3G (It. 30)
KW 14



1G1BR1E (It. 54)
KW 9 1G1BR3E (It. 30)
KW 10



3G6SA 3G6SA2



4G6SB 4G6SB2



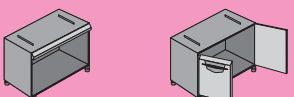
3G6SA4



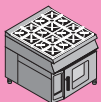
4G6SB4



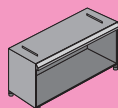
4G6SB6



1GIVG 1GIVBR (KW 2)



TAFMG



2GIVG

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.com
angelopo@angelopo.it

7900429-5

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 - CERT. n° 1857
UNI 8421 - CERT. n° 1865