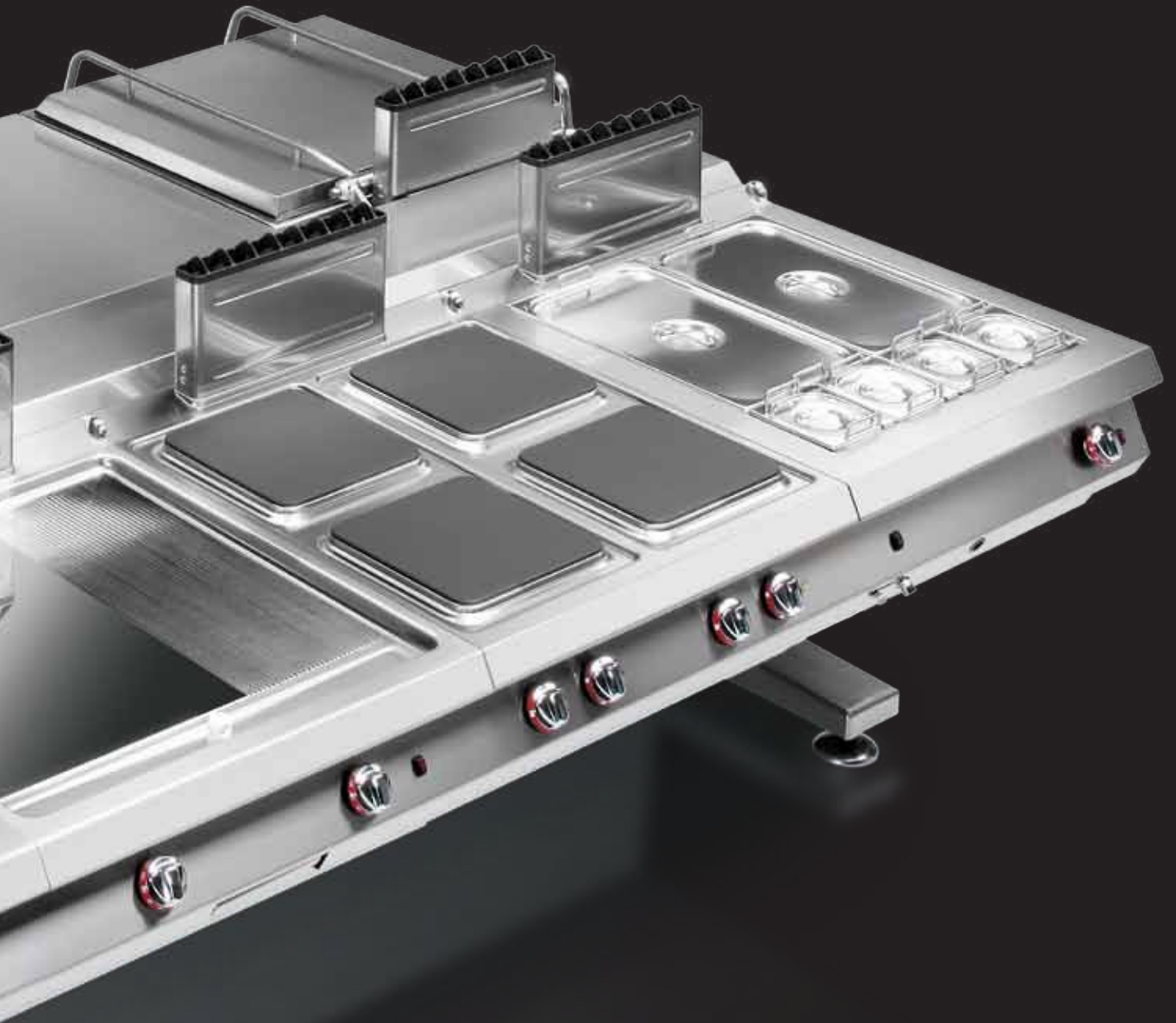


Alpha 900



ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE





ALPHA900 //

// 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

// EINZIGARTIG

Die elektronische Zündung der „abgedeckten“ Brenner verbessert die Leistung und garantiert die EINFACHE BEDIENUNG (man muss nur eine Taste drücken) und SICHERHEIT jedes einzelnen Vorgangs beim Einschalten des Geräts.

// VIELSEITIG

Man kann zwischen verschiedenen Aufstellkombinationen wählen, die auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind (auf Füßen, Gestellen oder Trägern). Mit über 150 Modellen bieten wir die GRÖSSTE Auswahl an Geräten im Großküchensegment.

// LEISTUNGSSTARK

Das Forschungszentrum APO Engineering, das zu den innovativsten dieses Bereichs zählt, hat unseren charakteristischen Brenner mit drei Brennstäben entwickelt und damit maximale WIRKUNG und GLEICHMÄSSIGKEIT der auf die Kochfläche übertragenen Hitze erzielt.

// INTELLIGENT

Die Leistungsstärke ergibt sich aus der elektronischen - bzw. thermostatischen Steuerung, mit der alle Kochgeräte IMMER ausgestattet sind.

// AUF SIE ZUGESCHNITTEN

Die umfangreichste und leistungsstärkste Produktpalette auf dem Markt für Kontaktgaren (Gusseisen, weicher Stahl, Chrom, Compound), wir EMPFEHLEN für jeden Bedarf das richtige Gerät.

ALPHA900 // HANDELSGAST- STÄTTENGEWERBE

EINGERICHTET FÜR
MAXIMALEN KOMFORT

NUDELKOCHER

Automatische
Wasserstand-
Niveau- Regulierung
mit Druckregler,
um den Trockenbetrieb
zu verhindern.



Automatische
Korbhebevorrichtung für
40 Liter-Nudelkocher.

Elektronische
Zündung.

Umlaufende
Sockelblende
in Edelstahl.

BRATPLATTE

Platte in Compound: große Leistung, leicht zu reinigen und Energieersparnis.

GRILL

Elektrogrill mit Gussgrillauflage und Wasserbecken (Contact- System).



Element mit 3 x 230V
-Steckdosen.

Element mit einziehbarer
Dusche.

// 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

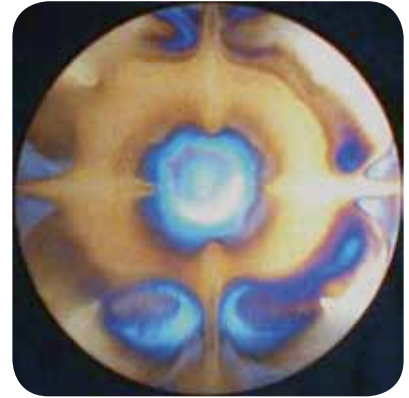
BESSERE GLEICHMÄSSIGKEIT UND WÄRMEVERTEILUNG

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, und 4 kW bei Einzelkranz-brennern, 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..
- Backofen mit Backkammer aus Edelstahl mit ELEKTRONISCHER ZÜNDUNG des Brenners.
Schließen der Ofentür durch leichtes Pressen.

REINIGUNG

- Venturi-Schrägstellung, PATENTIERT, 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

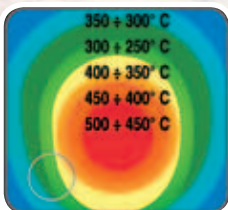
Kochen mit indirekter Hitze (mit Pfannen und Kochtöpfen) von unterschiedlichen Nahrungsmittelarten, Saucen und gedünsteten Speisen, dank der differenzierten Wärmebereiche (von 500° bis 250°C).

LEISTUNGEN

- Platte aus satiniertem 16 Mo.5 Stahl, oxidationsbeständig und optimiert für den Wärmeaustausch. Ein GASRINGBRENNER in der Mitte mit einer Leistung von 12 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.

// ELEKTROGLÜHPLATTE

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

**ES WERDEN ENERGIEEIN-
SPARKOSTEN 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.

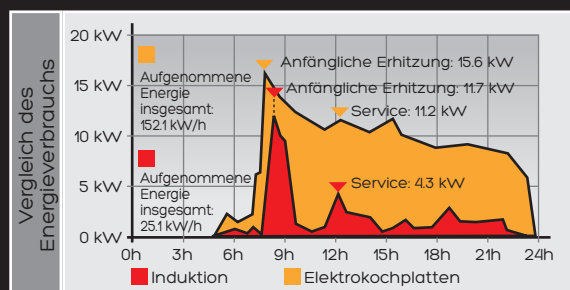
LEISTUNGEN

- 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

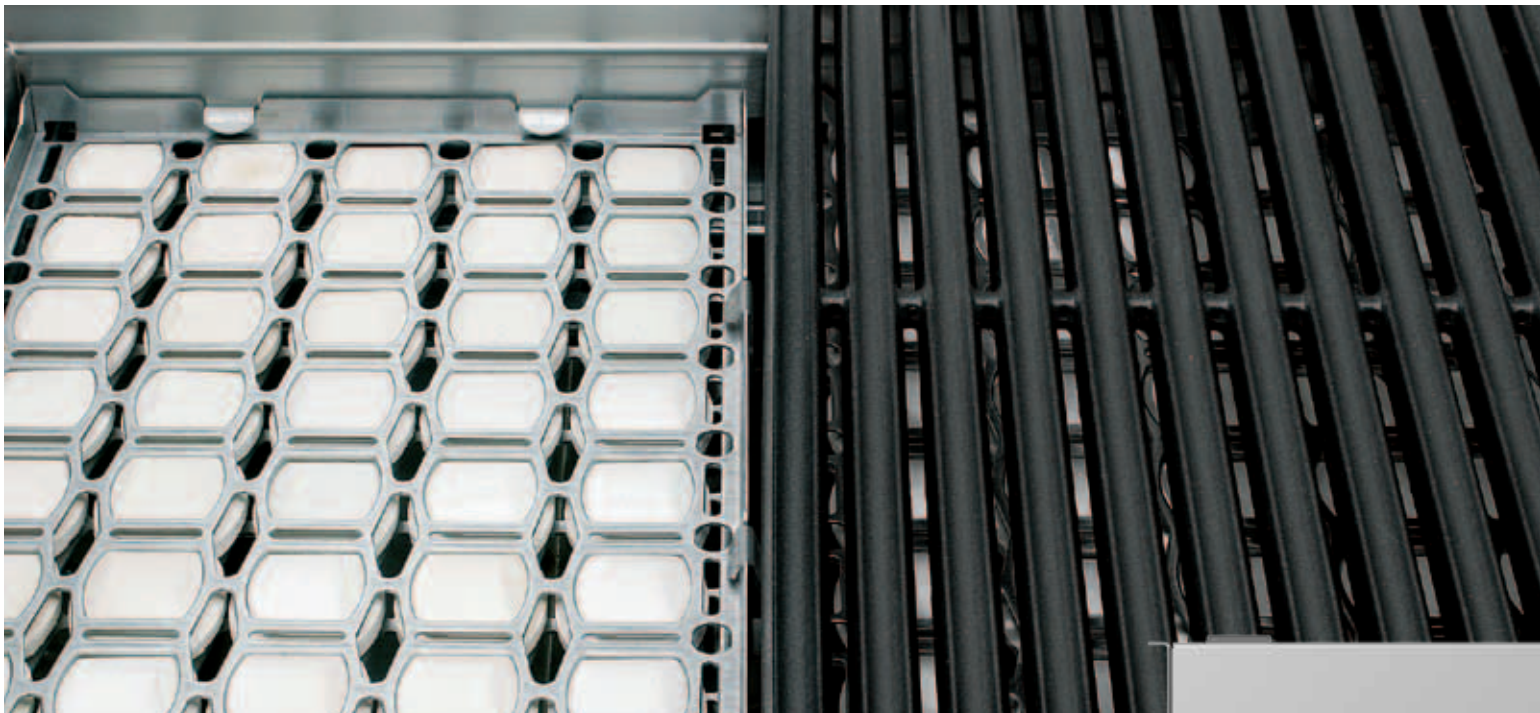
Die vollkommen glatte und hermetisch dichte Glaskeramikfläche gewährleistet maximale Reinigungsfreundlichkeit.

	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.





// ELEKTROMODELLE

Durch das innovative Kontaktsystem wird der Verbrauch auf nur 11 kW der installierten Leistung gesenkt.

(20% niedriger als beim Angebot der Konkurrenz).



// 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 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.
- Beim ELEKTROMODELL liegen die Grillroste direkt auf den Heizelementen. So wird weniger Zeit für die Temperatur- aufnahme benötigt. Das CONTACT-System gewährleistet eine optimale Übertragung der Hitze vom Heizelement auf den Grill und vermeidet damit sinnlose Energieverschwendung im Raum.
- Zum Binden des Fetts und Vermeiden von Rauchentwicklung befindet sich unter den Heizstäben ein Behälter zur Wasser-aufnahme.

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, Keramik- steine und Brenner, können Werkzeug entfernt werden. Die Heizkörper können für die wirksame Reinigung der darunter liegenden Wanne angehoben werden.



// 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 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.

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE



// 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 gesamten verfügbaren Kochfläche gewährleistet.

Leistung $W/dm^2 > 13\%$

// 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: 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.

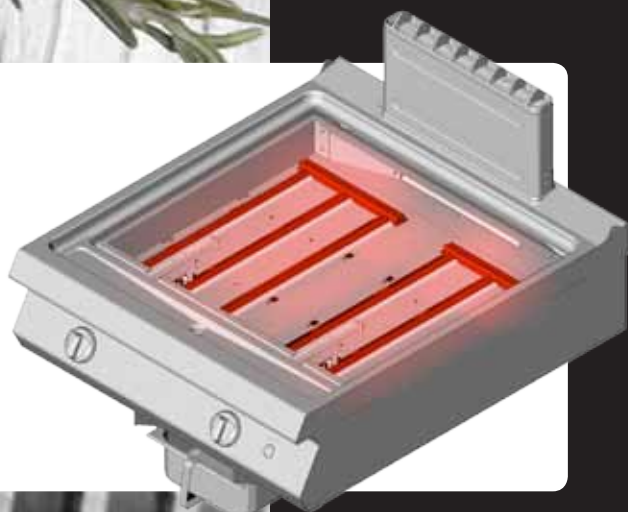
3 - CHROM (Max. Temperatur beim Elektromodell 280°C, beim Gasmodell 270°C) für Fisch, Käse und Eier. Eigenschaften: Erhalt/Verteilung der Hitze auf der Grillfläche und dauerhafter Erhalt des Glanzes der Fläche.

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 und gleichzeitigem Abfluss in Gastronorm- Behälter unterhalb des Gerätekorpu



ALPHA900 //

PLANER
GEWERBLICHE
GASTRONOMIEBETRIEBE



40 x 90 x 24 h cm



80 x 90 x 24 h cm



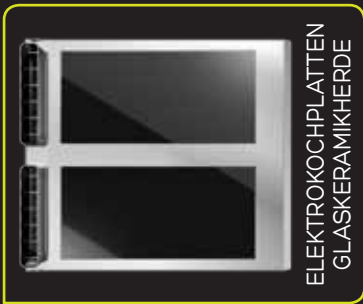
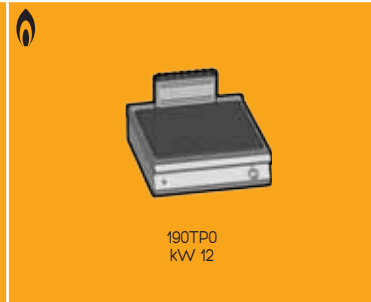
120 x 90 x 24 h cm



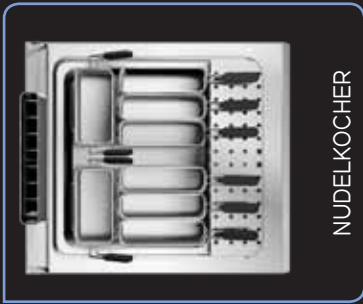
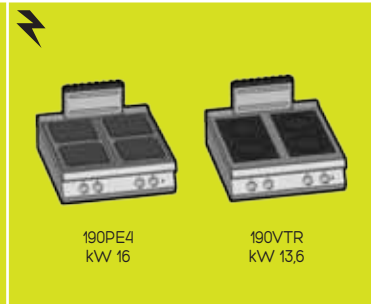
GASHERDE



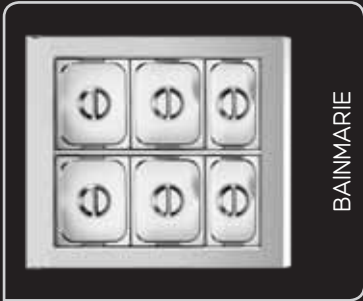
GLÜHPLATTENHERDE



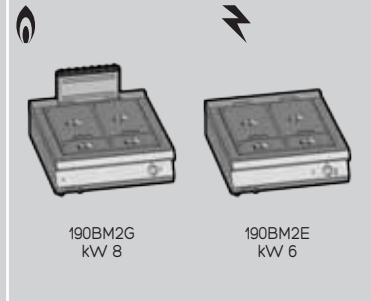
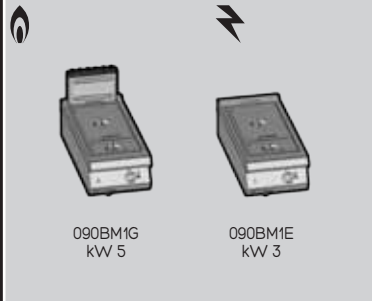
ELEKTROKUCHPLATTEN
GLASKERAMIKHERDE



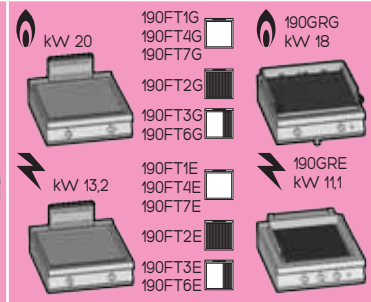
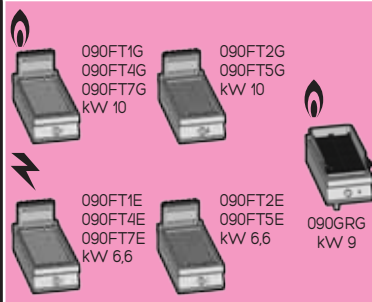
NUDELKOCHER



BAINMARIE



BRATPLATTEN • ROSTE

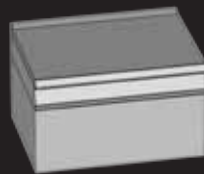




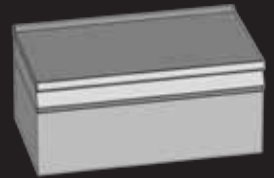
40 x 90 x 72 h cm



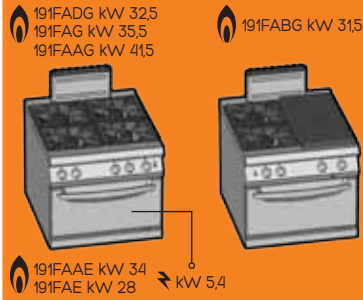
80 x 90 x 72 h cm



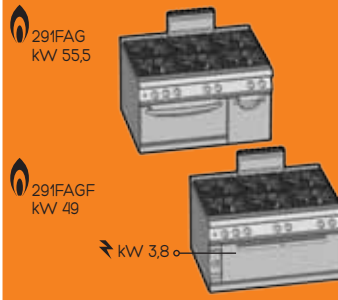
120 x 90 x 72 h cm



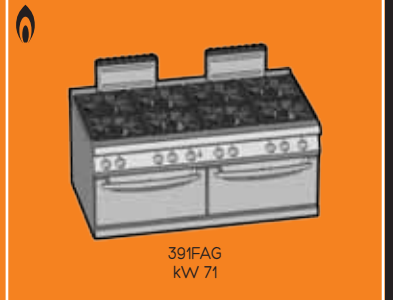
160 x 90 x 72 h cm



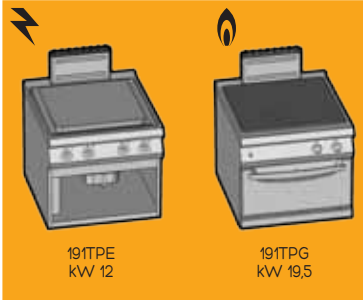
191FADG kW 32,5
191FAG kW 35,5
191FAAG kW 41,5
191FAAE kW 34
191FAE kW 28
kW 5,4



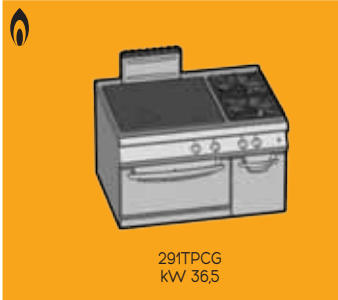
291FAG kW 55,5
291FAGF kW 49
kW 3,8



391FAG kW 71



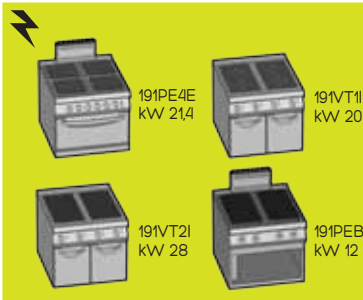
191TPE kW 12
191TPG kW 19,5



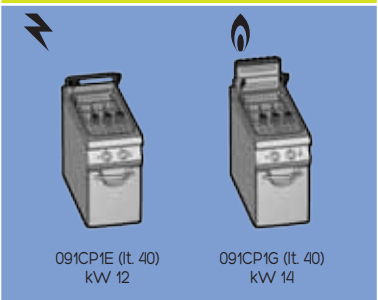
291TPCG kW 36,5



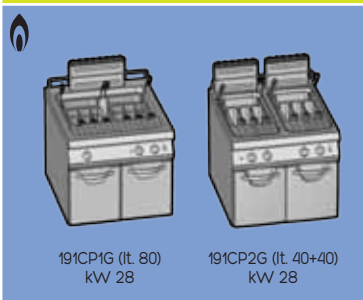
091VT1 kW 10
091VT2 kW 14
091PEB kW 6



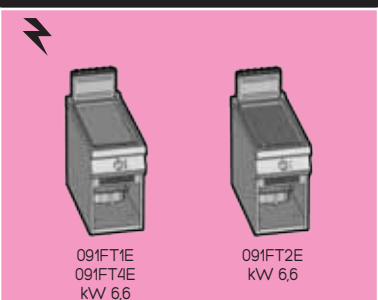
191PE4E kW 21,4
191VT1 kW 20
191VT2 kW 28
191PEB kW 12



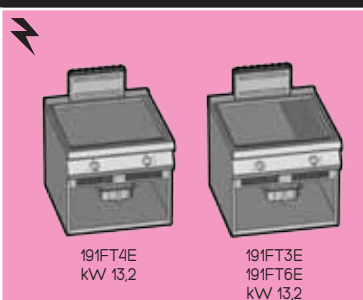
091CP1E (lt. 40) kW 12
091CP1G (lt. 40) kW 14



191CP1G (lt. 80) kW 28
191CP2G (lt. 40+40) kW 28



091FT1E
091FT4E kW 6,6
091FT2E kW 6,6



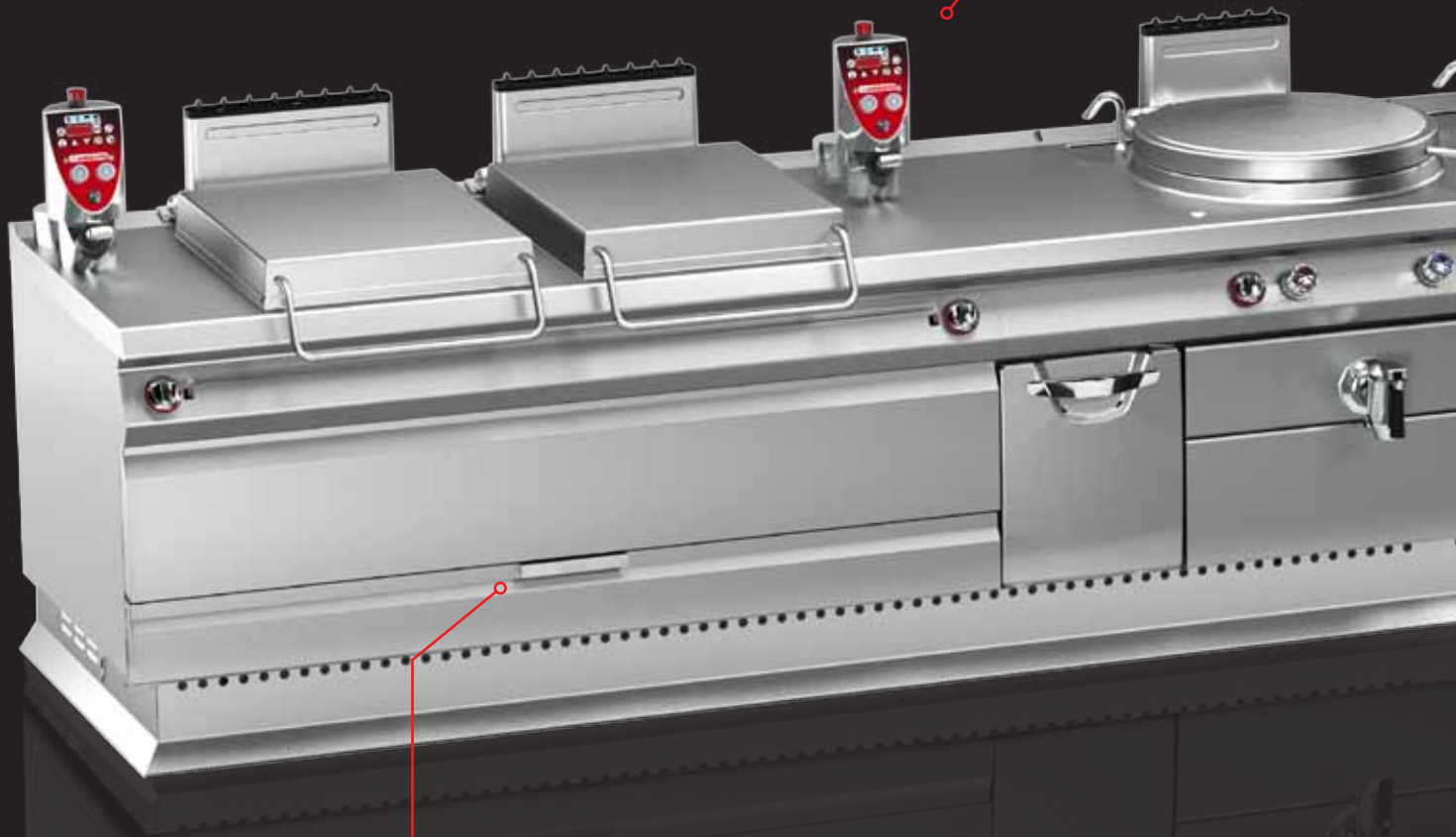
191FT4E kW 13,2
191FT3E
191FT6E kW 13,2

ALPHA900 // BETRIEBSGASTRONOMIE

EIN MAXIMUM AN LEISTUNGEN

MULTICOOKER

Automatische
Kochvorgänge
(Programmierung
der Zeit, der
Temperatur,
des Wassers).



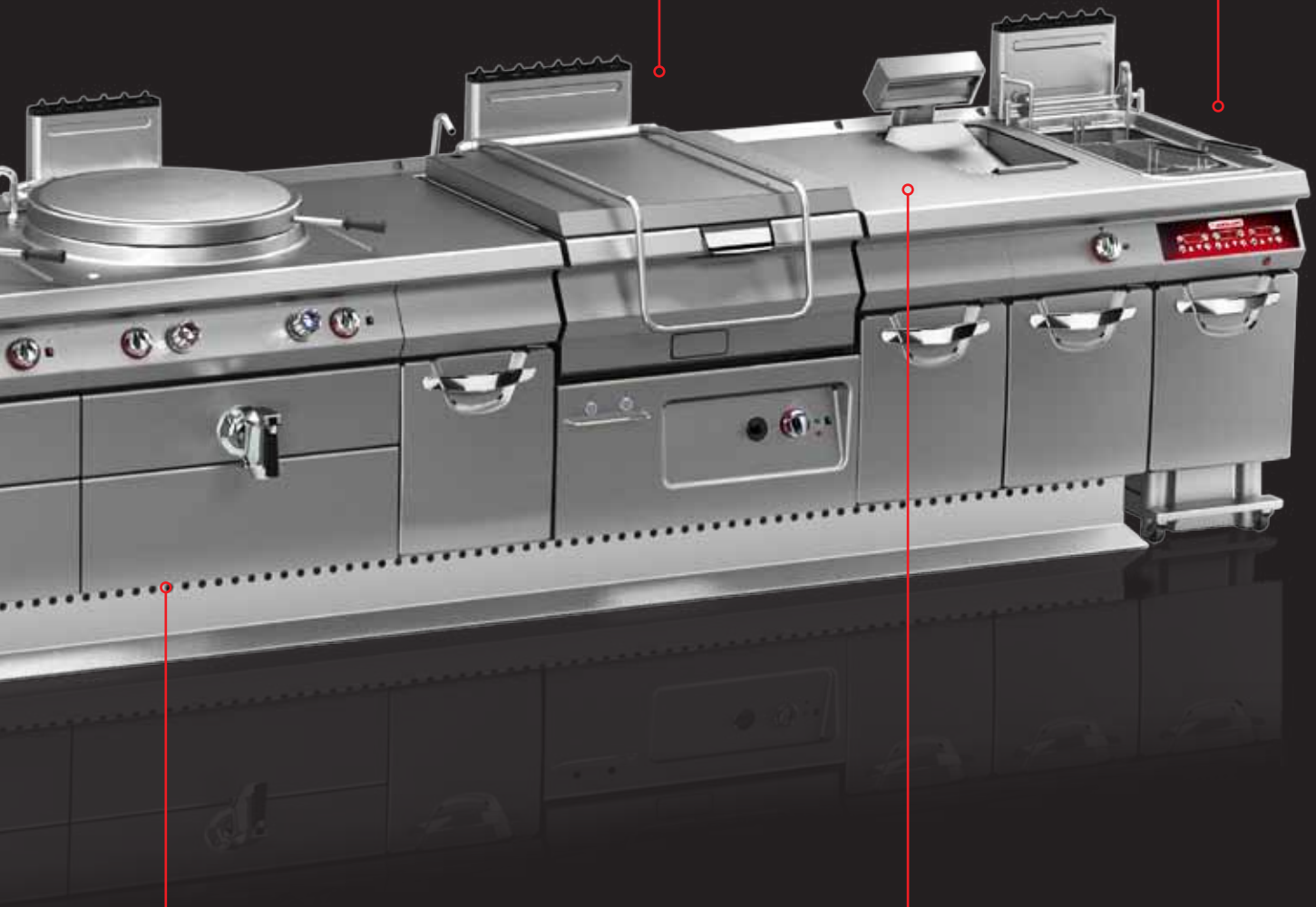
Alle „abgedeckten“ Brenner
sind für die regelmäßige
Wartung von vorne
zugänglich.

BRATPFANNE

System zur Leistungssteuerung.

FRITTEUSE

Zündung mit Ionisationsflamme: Durch Drehen des Knopfs/ Drücken der Taste schaltet sich der Brenner automatisch ein.



Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 70% (um 10% höher als die der Konkurrenz).

Frittiersystem (mit Hebevorrichtung und automatischer Ölfilterung) mit einem Modul zum Temperaturerhalt.

// 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.
- Direkte Brennerzündung mit elektronischer atmosphärischer Ionisationssteuerung (Modelle „...1“ und „...2“ oder elektronischer Zündung (Modelle „...1G“ und „...2G“).
- Einfach zu bedienen durch Drehen am Knopf, effizient und ENERGIESPAREND.
- Leistung W/l um 18% höher als bei den wichtigsten Konkurrenten.
- Produktivität bis 45 kg Pommes Frites/Stunde (AGA-Test) durch die Leistung von 1105 W/l.
- Elektronische Bedienblende zur Steuerung der Frittierprogramme, HACCP- Alarm, Schmelzstufe und Ölfilterung.
- Modelle mit automatischer Korbhebevorrichtung und Programmierung lieferbar.

REINIGUNG/ HYGIENE

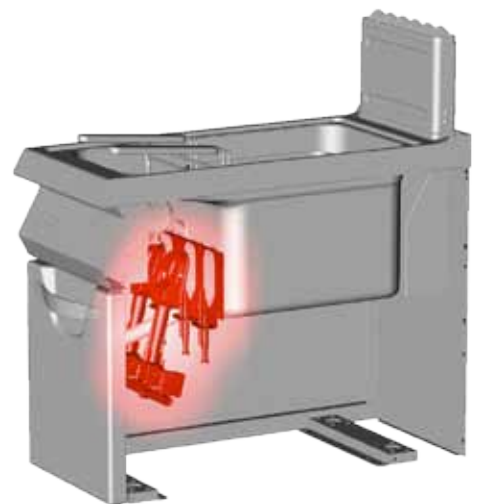
- Komplette tiefgezogenes Becken ohne störende Brennerrohre („V“- Becken).
- Automatische Ölfilterung und direktes Eintauchen in die Wanne durch Tastendruck steuerbar. Sicherer Ölablauf, der durch ein verlängertes Rohr außerhalb des darunterliegenden Unterbaus erfolgt. Der Ablauf erleichtert die Filterung und sichert so die Verbesserung der Ölqualität.

// ENERGY SAVING FRITEUSEN

Die Verwendung der Ionisationszündung in Verbindung mit der genauen thermostatischen Steuerung garantiert, dass das Gerät ausschließlich dann arbeitet, wenn tatsächlicher Bedarf besteht

(Geringere Energieverschwendung und Optimierung des Frittiervorgangs).

Die Einführung des Ionisationssystems, das auch bei den Hochleistungskondensationskesseln verwendet wird, ersetzt die Zündflammengruppe und garantiert eine Energieeinsparung bis zu 600 kW pro Jahr. Die jährliche Einsparung senkt den Verbrauch um 60 m³ Gas p.a.





Becken vom "V"-Typ.



Wanne mit Brennerrohr.



Kippbare Heizelemente
beim Elektromodell.

MODELL	POMMES FRITES- PRODUKTIONSLEISTUNG*
091FR3G	11 kg/h
091FR3GD	13 kg/h
091FR3E	13 kg/h
091FR3ED	15 kg/h
191FR4G	22 kg/h
191FR4GD	26 kg/h
191FR4E	26 kg/h
091FR1I/091FR1G	26 kg/h
191FR4ED	30 kg/h
091FR7G	30 kg/h
091FR1ID	31 kg/h
091FR1E	34 kg/h
091FR1IA	35 kg/h
091FR7GD	35 kg/h
091FR7GX	35 kg/h
091FR1ED	36 kg/h
091FR1EA	40 kg/h
091FR1EX	40 kg/h
191FR2I/191FR2G	52 kg/h
191FR2ID	62 kg/h
191FR2E	68 kg/h
191FR2ED	72 kg/h

* laut AGA-Richtlinien

// MULTICOOKER ENERGY SAVING

Durch innovative Dämmstoffe in Verbindung mit thermischen Passivlösungen können wir bis zu 15% Energie im Vergleich zu den anderen auf dem Markt erhältlichen Geräten einsparen.

Die Tests zeigen, dass nach 15 Stunden nach Geräte- abschaltung und geschlossenem Deckel, das Wasser im Nudelkocher nur 14 Grad an Temperatur verliert. Die Wiederverwendung des Wassers bringt deutliche Vorteile durch

Einsparungen an Energie und Wasser
(bis zu 450 Liter Wasser pro Tag).



// MULTICOOKER

VERWENDUNG

Leistungsstarkes Gerät zum Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und zum Garen bei niedrigen Temperaturen (Fleisch und Fisch). Ideal für Großküchen, in der Lebensmittelindustrie und in Produktionsstätten für Fleisch und Fisch.

LEISTUNGEN

- AUTOMATISCHES Garen (mit Kippen des Korbs am Ende des Garvorgangs) und der Möglichkeit der Einstellung verschiedener Temperatureinstellungen.
- Zündung und Flammenkontrolle durch IONISATION für Gas-Modelle.
- Für Fleisch und Fisch gibt es die Möglichkeit des NIEDER-TEMPERATURGARENS zwischen 60 und 65°C, wodurch weniger Gewicht verloren geht und eine bessere Qualität als beim Schnellgaren erzielt wird.
- Mit einem Single-Point Kerntemperaturfühler (auf Wunsch) ist es möglich den Garprozess zu kontrollieren.
- Beim das Speichern von Programmen können bis zu 5 verschiedene Garzyklen programmiert werden.
- Die LEISTUNG des Gasbrenners erreicht durch die in unseren Labors entwickelte Brennkammer einen Wirkungsgrad von 70% (bei den Konkurrenten höchstens 60%).
- Der WASSERSTAND im Becken wird mit drei Elektroden, die über die Leitfähigkeit des Wassers einwirken, gesteuert. Auf diese Weise erfolgt der Betrieb des Geräts komplett, effizient und sicher.

REINIGUNG

Die obere Fläche und die Bedienblende bestehen aus EINEM STÜCK, so dass das Überlaufen von FLÜSSIGKEIT von der Arbeitsfläche in den Unterbau nicht passieren kann.

Das Hygienedesign, der vollständig aus dem Becken herausnehmbare Einzelkorb, der gedämmte und furnierte Deckel, die automatische Wassernachfüllung während des Garvorgangs, die eine Schaumbildung und somit ein Überlaufen verhindert, gewährleisten ein Höchstmaß an Hygiene.

MULTICOOKER... GARVORGÄNGE

Max. Mengen beim automatischen Garen bei einer Temperatur von <85°C

	150 Liter	200 Liter
Gemüse	20 Kg	30 Kg
Fleisch	30 Kg	45 Kg
Fisch	30 Kg	45 Kg

Max. Mengen bei 4 aufeinander folgenden Garzyklen bei 100°C

	150 Liter	200 Liter
Dicke Nudel	50 Kg	70 Kg
Spaghetti	40 kg	60 kg
Reis	60 kg	80 kg

Anm. Die angegebenen Mengen können je nach Art des Lebensmittels und den entsprechenden Garzeiten schwanken.

// 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.

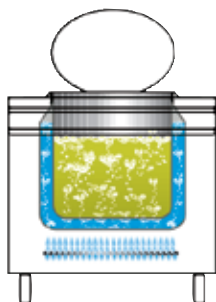
LEISTUNGEN

- Der Kochbehälter ist 1,5 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.
- Elektronische Zündung.

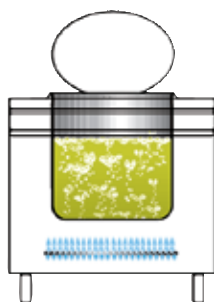
REINIGUNG

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



Indirekte Beheizung



Direkte Beheizung



// BRATPFANNE

VERWENDUNG

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

LEISTUNGEN

- Kochbehälter aus CNS nach DIN 14301 für scharfes Anbraten.
- 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.
- Elektronische Zündung der Pilotflamme.

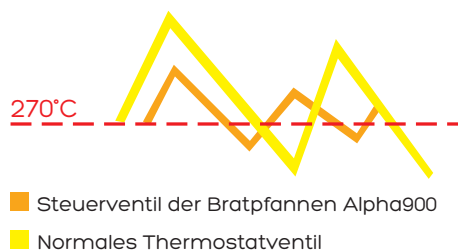
REINIGUNG

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

Das System der Leistungssteuerung ermöglicht eine Rationalisierung des Verbrauchs nach den Erfordernissen des Garvorgangs. Dadurch ist immer die richtige Temperatur gewährleistet, ohne dass es zu Leistungsspitzen kommt.

Auf diese Weise wird die Energieverschwendung um 20%, gegenüber den herkömmlichen on-/ off-Systemen reduziert und der Benutzer kann differenzierten Garvorgänge (vom Schnellgaren bis zum schonenden Garen) ausführen.

Wirkung der Leistungssteuerung



ALPHA900 // HD

MAKE THE DIFFERENCE



// KOCHKESSEL HD

VERWENDUNG

Automatische Kippkochkessel mit indirekter Heizung, tragender "U"-Struktur, für selbständige Anlage geplant. Bauteilproduktion leicht erreichbar mit getrennten elektrischen und Wasser-Anschlüssen. Hauptsächlich zum Zubereiten von Marmelade, Cremes, Püree, Reis, Brühe und Suppen, deren Umfüllen durch Umkippen bzw. Auslassen über frontalen Hahn erfolgt.

LEISTUNGEN

- Boden des Kochgefäßes aus CNS nach DIN 14401.
- Elektronische Schnittstelle für die automatische Auswahl:
 - Zeit
 - Temperatur (durch Kerntemperaturfühler)
 - 4 verschiedene Garenprogramme
- Akustische Meldung für das Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Energy Saving-System für die Leistungsmodulation.
- Kontrolle für die thermische Sicherheit mit Thermostat mit Rückstellung, das eingreift, falls kein Wasser mehr im Boiler vorhanden ist.
- Kontrolle des Wasserstands im Zwischenraum mit automatischem Füllsystem.
- Automatische Umkehrung durch instabilen Knopf (ohne Drücken der Taste stoppt die Heben / Senken).
- Hohe Technologie und maximale Robustheit garantieren einen Dauerbetrieb bis zu 24h am Tag.

REINIGUNG

- Doppelwandiger und isolierter Deckel aus formgepresstem CNS nach DIN 14301, bilanzierte und monolithische Scharniere, Umriss für Kondens-Sammlung.
- Formgepresster und gewölbter Gefäßboden mit geneigtem Flüssigkeitenabfluss.
- Verbindungsmöglichkeit zwischen HD-Geräten durch eine einzige Ebene.

// KOCHKESSEL HD ENERGY SAVING

Jede Stunde, nach dem Erreichen des Sollwertes, 40 Minuten GRATIS!!

Dank des Modulationssystems ON/OFF beträgt der Konsum, nach Erreichen des Sollwertes für die Erhaltung nur 6,8 kW/H im Gegensatz zum Standard-Konsum von 24 kW.

Die Leistung beträgt im Verhältnis zu den Standard-Kochgeräten 30% mehr (von 20 bis 90°C in nur 30 Minuten).



// BRATPFANNE HD

VERWENDUNG

Automatische Kippbratpfannen mit direkter Heizung, tragender "U"-Struktur, für selbständige Anlage geplant. Zum Sieden, Anbraten, Dünsten, Braten, Frittieren mit nur einem Hauch von Öl und zum Dampfgaren in GN-Lochbehältern geeignet.

LEISTUNGEN

- Wannenboden aus COMPOUND, 15 mm dick (3 mm aus CNS nach DIN 1.4401 und 12 mm aus weicheem Stahl).
- Elektronische Schnittstelle für die automatische Auswahl:
 - Zeit
 - Temperatur (durch Kerntemperaturfühler)
 - 4 verschiedene Garenprogramme
- Akustische Meldung für das Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Energy Saving-System für die Leistungsmodulation.
- Automatische Umkehrung durch instabilen Knopf (ohne Drücken der Taste stoppt die Heben / Senken).
- Kontrolle für die thermische Sicherheit durch elektronische Thermostat.
- Elektronische Zündung bei den Gas-Modellen.
- Hohe Technologie und maximale Robustheit garantieren einen Dauerbetrieb bis zu 24 h am Tag.

REINIGUNG

- Doppelwandiger und isolierter Deckel aus formgepresstem CNS nach DIN 1.4301, geformt um das Kondenswasser direkt im Kochgefäß zu leiten, bilanzierte und monolithische Scharniere.
- Formgepresster Gefäßboden mit geneigtem Flüssigkeitenabfluss für eine einfache Reinigung.
- Verbindungsmöglichkeit zwischen HD-Geräten durch eine einzige Ebene.

// BRATPFANNE HD ENERGY SAVING

Dank des Modulationssystems ON/OFF, beträgt nach Erreichen des Sollwertes der Konsum für die Erhaltung nur 60%.

Die Leistung ist im Verhältnis zu den Standard-Bratpfannen 30% größer.

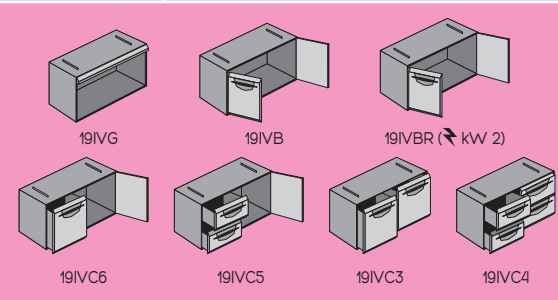
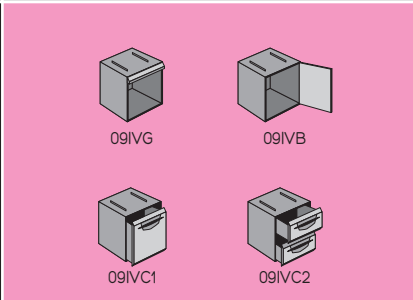
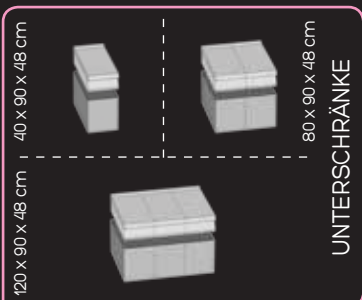
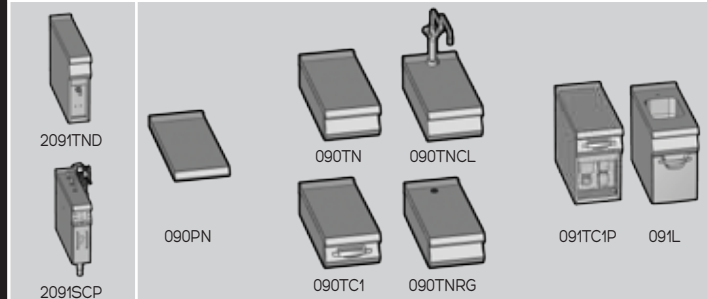
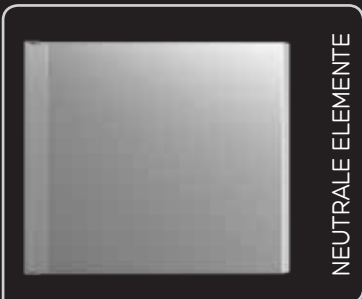
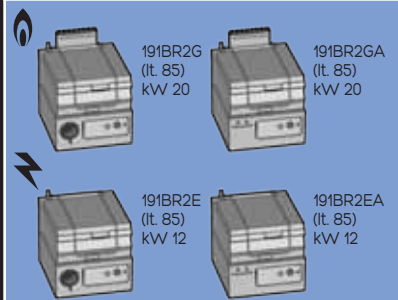
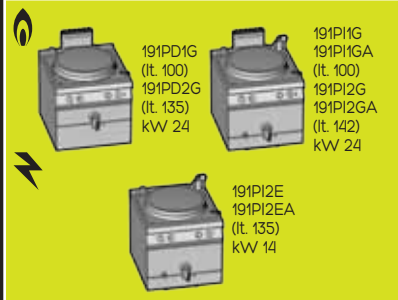
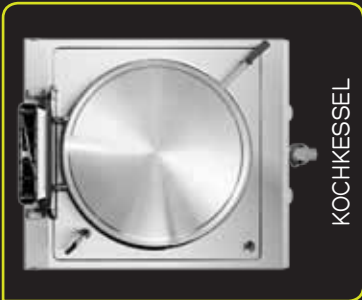
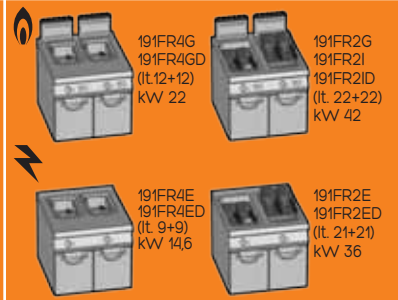
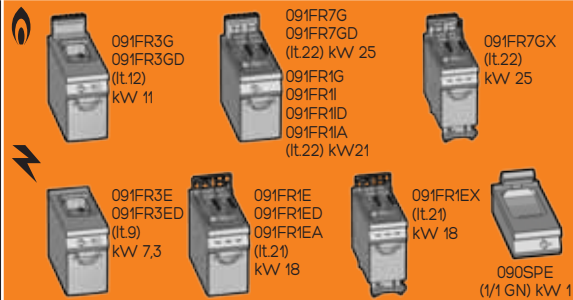
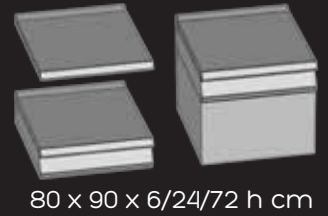
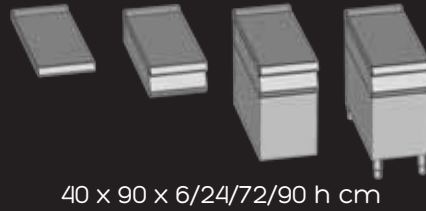
Um 25% verminderte Zeit für das Ansteigen der Temperatur (bei maximal gefüllter Wanne 40 Minuten, um die Temperatur zu erreichen).





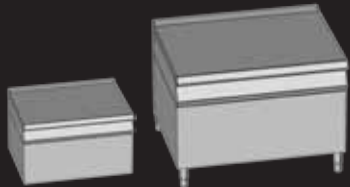
ALPHA900 //

PLANER
BETRIEBSGASTRONOMIE





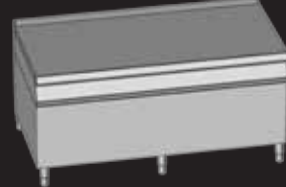
100 x 90 x 90 h cm



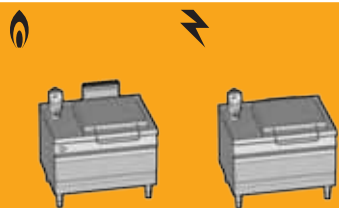
120 x 90 x 72/90 h cm



140 x 90 x 90 h cm

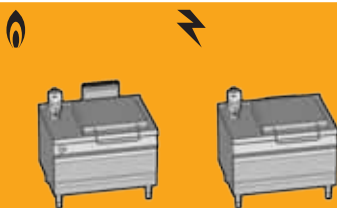


180 x 90 x 90 h cm



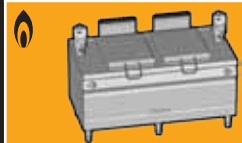
10CP1A
(lt.150)
kW 24

10CP1EA
(lt.150)
kW 18



12CP1A
(lt.200)
kW 30

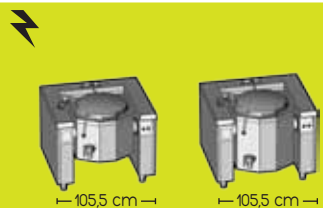
12CP1EA
(lt.200)
kW 18



18CP2A
(lt.150+150)
kW 48



18CP2EA
(lt.150+150)
kW 36



105,5 cm

105,5 cm

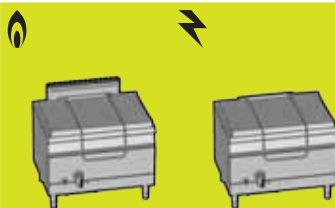
PIER06HD
(lt. 60)
kW 12

PIER10HD
(lt. 100)
kW 18



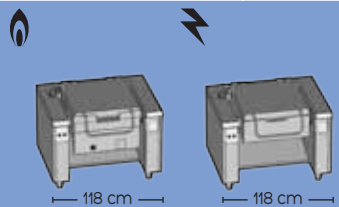
130,5 cm

PIER15HD
(lt. 150)
kW 24



149PD3G - 149PI3G
(lt. 270)
kW 44

149PI3E
(lt. 270)
kW 32

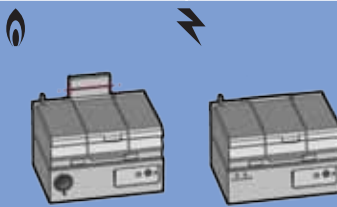


118 cm

118 cm

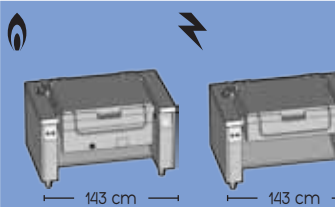
BRG21HD
(lt.45)
kW 12

BRE21HD
(lt.45)
kW 12



291BR2G/A
(lt. 132)
kW 30

291BR2E/A
(lt. 132)
kW 18

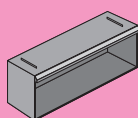


143 cm

143 cm

BRG31HD
(lt.65)
kW 15

BRE31HD
(lt.65)
kW 18



291VG

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 Nutzen 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

7900416-3

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



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

