



GAMMA

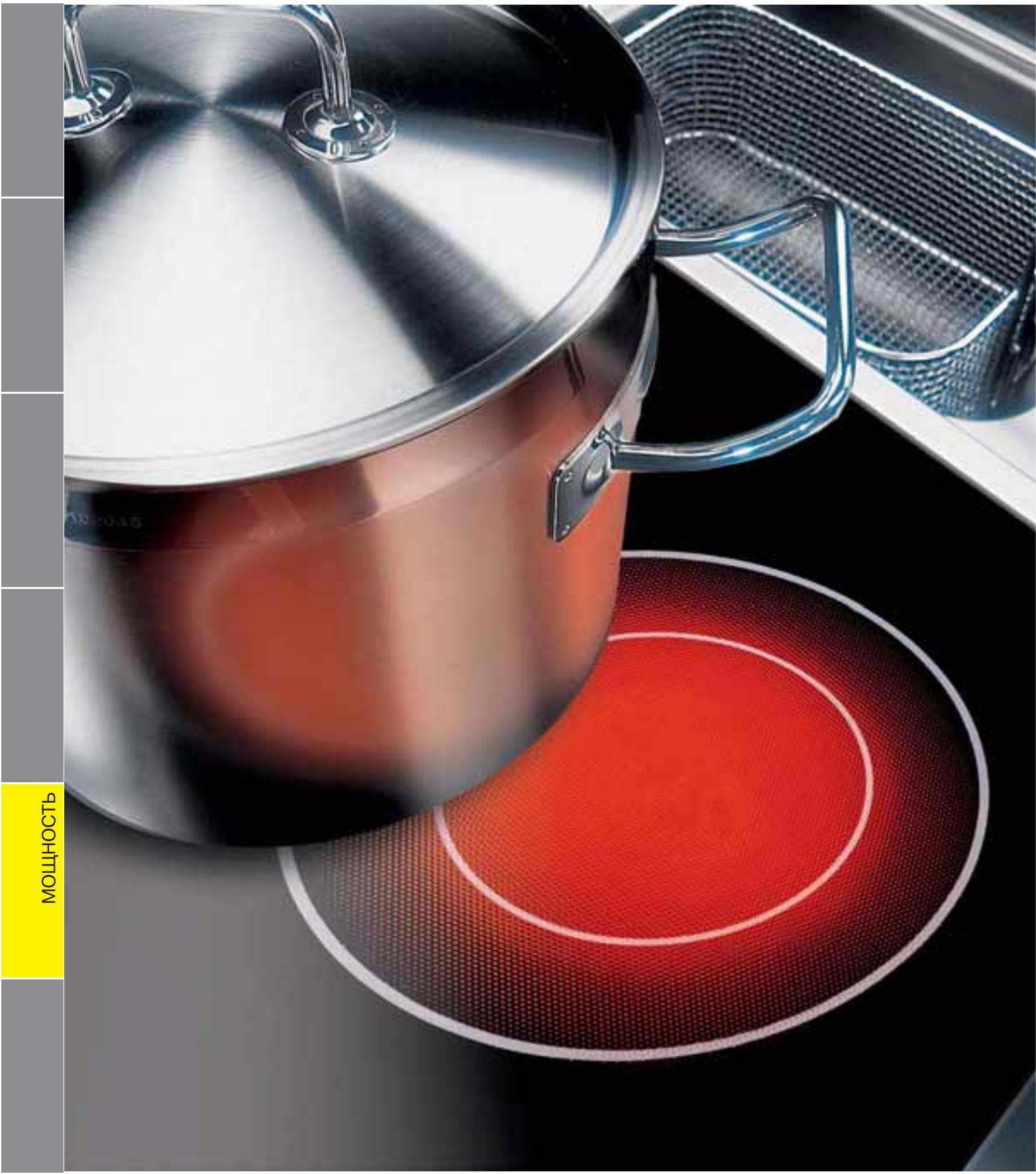


ANGELOPO

Представительство на территории РФ:

ПРАКТИКА[®]
с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



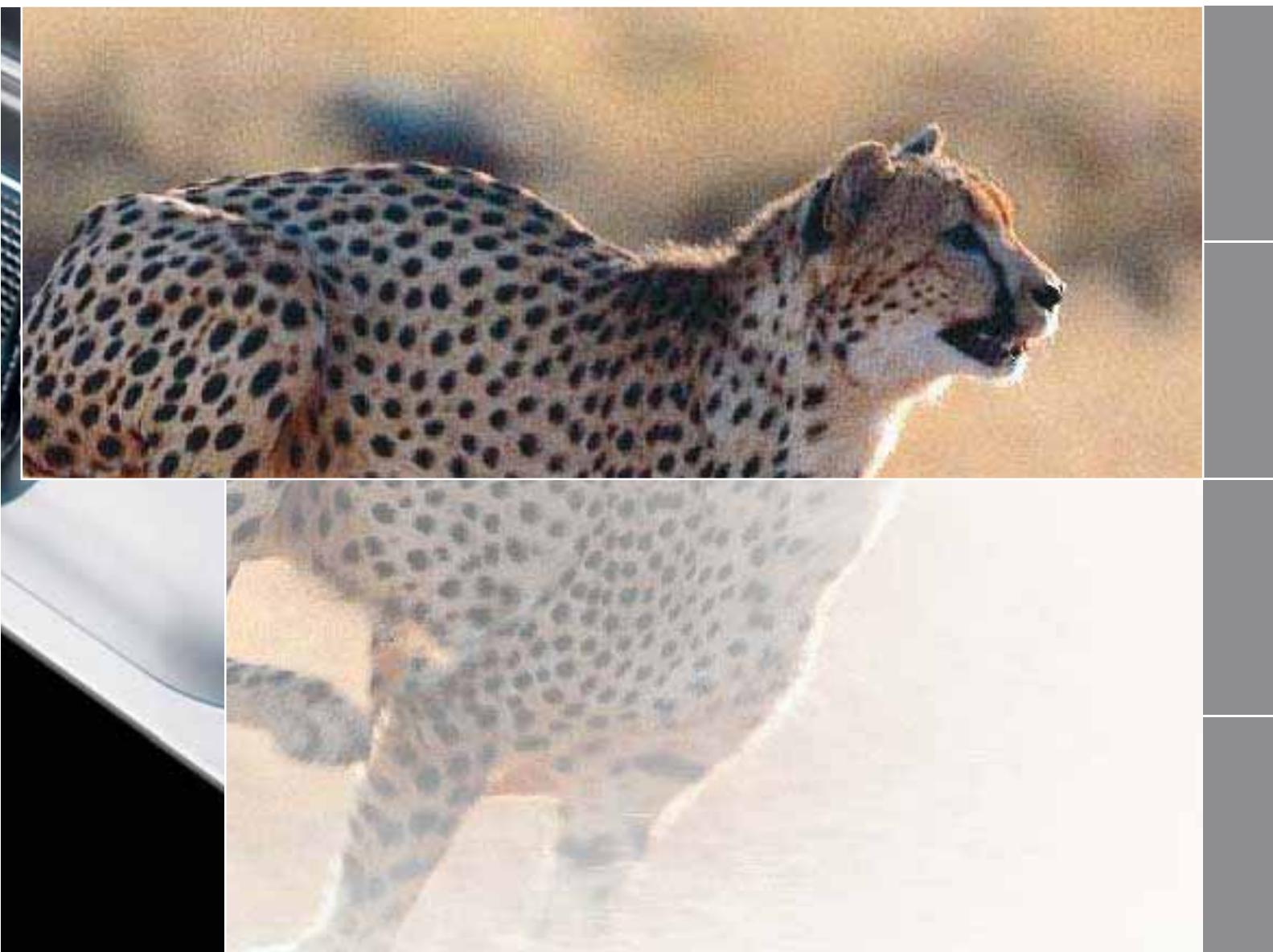
МОЩНОСТЬ

2

Представительство на территории РФ:

ПРАКТИКА[®]
с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



**ВЫСОКАЯ
МОЩНОСТЬ**
профессиональное
решение для высокой
производительности

Несмотря на компактные размеры(глубина модуля всего 700 мм), серия GAMMA гарантирует высочайшие показатели производительности.

Каждая модель разработана с учетом обеспечения максимальной отдачи. Высокая установленная мощность, большая полезная площадь кухонных поверхностей и точная регулировка температурных режимов - все для высокой производительности.

мощность

Представительство на территории РФ:



Представительство на территории РФ:

ПРАКТИКА[®]
с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



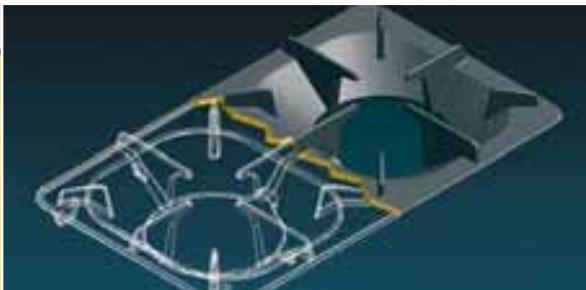
НАДЕЖНОСТЬ

Надежность и прочность, превосходящие рыночные стандарты

Для гарантированной надежной эксплуатации на протяжении многих лет и исключения конструкционных проблем все рабочие поверхности серии GAMMA изготавливаются методом лазерной резки и имеют толщину 1,2мм, что на 20% больше по сравнению с подавляющим большинством текущих предложений на рынке.

Для большей долговечности все конструкционные элементы и стойки изготавливаются из нержавеющей стали 18-10, корпус горелки и упоры изготовлены из массивного чугунного литья.

Надежность подтверждена использованием высококлассных компонентов и 80-летним производственным опытом Angelo Po.





Представительство на территории РФ:

ПРАКТИКА[®]
с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



ГИГИЕНА

ВЫСОЧАЙШИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ КАЧЕСТВА гарантированы конструкцией



Гигиена на кухне и простая очистка - это неотъемлемые качества профессионального оборудования. В производстве изделий серии GAMMA используется исключительно нержавеющая сталь 18-10 AISI 304, поверхности, контактирующие с пищевой, изготовлены из высоколегированной кислотостойкой стали AISI 316.

Поверхности соседних элементов соединяются встык без зазоров, задние вытяжные трубы выведены над поверхностями и снабжены уловителями капель и жира. В местах, где возможно накопление подтеков, используются вогнутые выштампованные поверхности с закругленными углами.

Конструкция соответствует новому гигиеническому стандарту the C.S.Q.A. "hygienic design" (сертификат №1857-1865).

Представительство на территории РФ:



Представительство на территории РФ:



Удобство использования особое внимание к деталям

При проектировании серии GAMMA особенное внимание уделялось не только дизайну, но и функциональности и удобству повседневного использования. Уникальное сочетание широкого выбора функциональных элементов, модульность. На практике это означает создание идеальных рабочих условий для шеф-повара, работающего на оборудовании серии GAMMA.

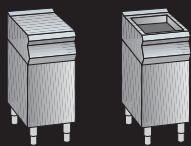


Представительство на территории РФ:



		ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ мм 350 x 700 x 240	ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ мм 700 x 700 x 240	ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ мм 1050 x 700 x 240	ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ мм 350 x 700 x 900	
	Котлы					
	Сковороды					
	Электрические плиты	 ЭЛ. 0G0PE1 (kW 4,6) 0G0PE2 (kW 5,2)	 ЭЛ. 0G0PEVTR (kW 4,2)	 ЭЛ. 1G0PE1 (kW 9,2) 1G0PE2 (kW 10,4) 1G0PEVTR (kW 8,4)	 ЭЛ. кВт 13,8 2G0PE1	 ЭЛ. кВт 15,6 2G0PE2
	Газовые плиты	 ГАЗ кВт 11 0G0FA0	 ГАЗ кВт 22 1G0FA0	 ГАЗ кВт 33 2G0FA0		
	Фритюрницы	 ГАЗ кВт 7 0G0FR5G (lt.7)	 ГАЗ кВт 14 1G0FR6G (lt.7+7)	 ЭЛ. кВт 14,6 1G0FR4E (lt.9+9) 1G0FR4ED (lt.9)	 ГАЗ кВт 11 0G1FR3G 0G1FR3GD (lt.12)	

 мм 700 x 700 x 900	 мм 1050 x 700 x 900		 ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ мм 150 - 350 x 700 x 240	 ВЕРХНИЙ ЭЛ...
ГАЗ кВт 12 1G1PD1G (lt.60) 1G1PI1G (lt.60) ЭЛ. кВт 9 1G1PI1E (lt.60)			Макароноварки	
ГАЗ кВт 12 1G1BR1G ЭЛ. кВт 9 1G1BR1E	ГАЗ кВт 12 1G1BR3G ЭЛ. кВт 10 1G1BR3E		Нейтральные элементы	 15G0TN 20G0TN 25G0TN 30G0TN 0G0TN 0G0TNCL
ЭЛ. кВт 14,4 1G1PE1E 1G1PE1EV ЭЛ. кВт 15,6 1G1PE2E 1G1PE2EV	ЭЛ. кВт 19,2 2G1PE1E 2G1PE1EV ЭЛ. кВт 21 2G1PE2E 2G1PE2EV		Газовые плиты со сплошным настилом	ГАЗ кВт 10 1G0TPC
ГАЗ кВт 26,5 1G1FA0G ГАЗ кВт 21 1G1FAPG ГАЗ кВт 28 1G1FA0GV ГАЗ кВт 22 1G1FA0E 1G1FA0EV	ГАЗ кВт 37,5 2G1FA0G ГАЗ кВт 32 2G1FAPG ГАЗ кВт 39 2G1FA0GV		Мармиты	ЭЛ. кВт 1,45 0G0BME
ГАЗ кВт 22 1G1FR4G (lt.12+12) 1G1FR4GD (lt.12+12)			Грили-сковороды, мангаль	ГАЗ. кВт 11 1G0FT1G 1G0FT2G 1G0FT3G ЭЛ. кВт 5,1 0G0FT1E 0G0FT2E 0G0FT4E 0G0FT5E



мм 350 x 700 x 900

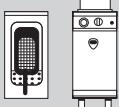


мм 700 x 700 x 900

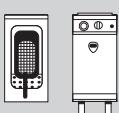


мм 1050 x 700 x 900

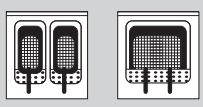
ГАЗ. кВт 10

0G1CP1G
(lt.26)

ЭЛ. кВт 9

0G1CP1E
(lt.26)

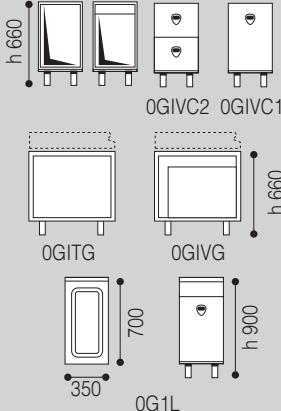
ГАЗ. кВт 20

1G1CP2G
(lt.26+26)

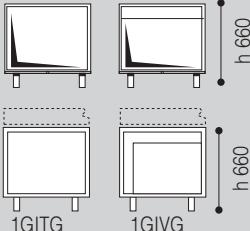
ГАЗ. кВт 16

1G1CP1G
(lt.40)

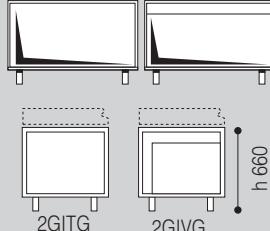
Открытые стены, стены с дверями, выдвижные ящики



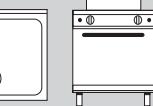
Открытые стены, стены с дверями



Открытые стены, стены с дверями



ГАЗ. кВт 14,5



1G1TP0G

ГАЗ. кВт 25,5

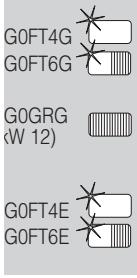


Модельный ряд

Огромный выбор принадлежностей и решений

При создании серии GAMMA учитывались самые современные течения и пожелания самого широкого круга потребителей. Более 90 моделей с газовым и электрическим нагревом, нейтральные элементы и принадлежности позволят Вам создать кухню Вашей мечты на любом, даже ограниченном пространстве.

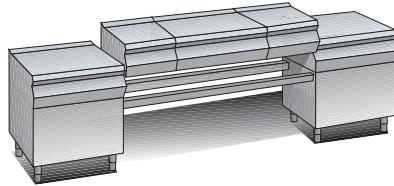
Модельный ряд





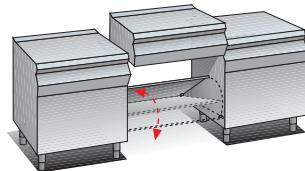
a | Мостовое соединение
для верхних элементов

0GPSS	L= 35 cm
1GPSS	L= 70 cm
2GPSS	L=105 cm
3GPSS	L=140 cm



b | Нижняя полка с
несущими

0GPRF	L= 35 cm
1GPRF	L= 70 cm
2GPRF	L=105 cm
3GPRF	L=140 cm



ОТКРЫТЫЕ ГОРЕЛКИ

Только ANGELO PO использует в серии GAMMA горелки диаметром 110 мм, мощность каждой из них составляет 5.5 кВт. Все горелки имеют два ряда пламени - внутренний и внешний (технология "двойная корона"). Эта технология гарантирует более равномерный

нагрев дна наплитной посуды. Предлагаются в виде верхних элементов с 2-4-6 горелками (необходимо использование стендов для установки) и в виде плит с 4 и 6 горелками с духовкой гастронормированного размера 2/1GN. Духовка изготовлена из нержавеющей стали.





Стеклокерамика

Плиты со стеклокерамической поверхностью снабжены инфракрасными нагревательными элементами, сочетающими в себе возможность быстрого нагрева, экономичность и простоту очистки в конце рабочего дня. Предлагаются настольные модели с 2 или 4 зонами нагрева.



Электрические плиты

Конфорки запрессованы в штампованную поверхность. Предлагаются модели с круглыми или квадратными конфорками с мощностью от 2 до 2.6 кВт как в виде верхних элементов, так и в виде плит с гастронормированным духовым шкафом 2/1 GN.

Духовка изготовлена из нержавеющей стали.



Фритюрницы

Цельноштапованная ванна, со специальным расширением в верхней части для компенсации увеличения объема фритюра при нагревании. Емкость вварена в поверхность с помощью робота, что гарантирует незаметный и гладкий шов. Откидывающиеся нагревательные элементы с минимальным удельным тепловыделением (в электрической версии) максимально облегчают очистку. Специально сконструированный дренаж для простого слива и фильтрации фритюра. Модели с газовым и электрическим нагревом, с аналоговой и цифровой панелями управления.





Котлы

Предлагаются котлы с объемом 60 литров с различными источниками нагрева: прямой газовый нагрев, газовый нагрев с пароводяной рубашкой, электрический нагрев с пароводяной рубашкой.

Выбор различных типов нагрева позволяет Вам выбрать оптимальное решение для приготовления тех или иных блюд.



Аппараты для отваривания макарон

Оптимизированы для обслуживания меню "a la carte", исключительно высокая мощность, широкий выбор дополнительных корзин, специальная зона для удаления крахмала - все для производительной работы.

Корзины и ванна изготовлены из коррозионноустойчивой нержавеющей стали AISI 316 L.



Представительство на территории РФ:

Мармиты

Паровой нагрев.

Цельноштампованные ванны для размещения гастроемкостей форматов, кратных 1/1 и 2/1 GN. Ванна вварена в поверхность по всему периметру. Термостат для точного контроля температуры, защитный термостат для отключения нагрева в случаях неисправности или отсутствия воды.



Газовые плиты со сплошной поверхностью

Используется специальный температуростойкий сплав 16M05, из которого изготовлен настил. Расположенная по центру мощная горелка создает на поверхности настила концентрические зоны с постоянными температурами (температура падает от центра к краям) - это очень удобно при одновременном приготовлении большого количества разнообразных блюд. Поставляются в виде верхних элементов или в виде плит со статическим гастронормированным духовым шкафом 2/1 GN. Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали.





Грили- сковороды

Огромный выбор конфигураций и размеров поверхностей. Вы можете выбрать между гладкой, ребристой или наполовину ребристой поверхностью. В качестве материала поверхности гриля используется полированная плита из высокотеплопроводного сплава FE510D - гарантия равномерного нагрева. Модели с газовым или электрическим нагревом.



Мангалы

Великолепное качество обжариваемых продуктов получается за счет излучения, исходящего от керамических элементов, подогреваемых газовыми горелками. Продукты обжариваются на расположенной выше решетке, что позволяет воспроизвести условия, аналогичные тепловой обработке продуктов на классических мангалах. Возможность изменения положения решетки для регулировки времени приготовления и степени прожарки. Очень простая очистка.



Представительство на территории РФ:

Сковороды с опрокидываемой чашей

В серии GAMMA предлагаются модели с газовым или электрическим нагревом с опрокидываемой чашей, полезный объем которой составляет 30 л.

В дополнение к этому предлагаются модели с фиксированной чашей, идеально подходящие для медленной обжарки, пассирования, тушения, контактной жарки небольшого количества продуктов.



Нейтральные элементы и принадлежности

Для решения задач установки верхних элементов и организации рабочего пространства Вам предлагается широкий выбор нейтральных элементов. Верхние элементы могут быть установлены на открытых стенах, стенах с дверями или выдвижными ящиками. Наличие мостового соединения позволяет устанавливать верхние элементы без использования стендов, что положительно сказывается на простоте уборки в месте установки и снижает стоимость.





ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90/F
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
<http://www.angelopo.it>
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO



7900030-4

В соответствии с политикой постоянного улучшения потребительских свойств выпускаемых изделий Angelopo Grandi cucine S.p.A. оставляет за собой права на внесение изменений в спецификации выпускаемых изделий без предварительного уведомления.

Представительство на территории РФ:

ПРАКТИКА
с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru