









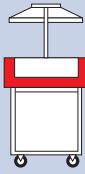
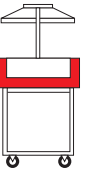
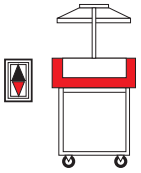
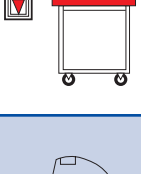
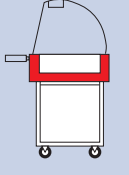
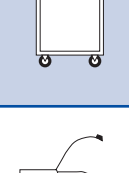

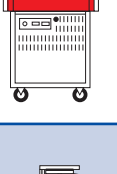
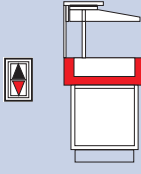
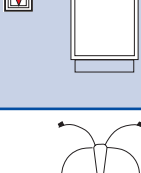
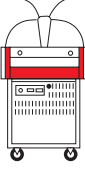
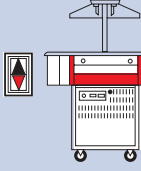
ANGELO PO



Buffet KRYOS



KRYOS

		 25°C-UR 60%	 kW	 kW	 kW	 cm	
	BRI 4S	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	141 x 63 x 128 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRI 4C						
	BRI 4B						
	BRI 4G						
	BRI 6S	+2/+10 C°	0,36	0,058	0,418	207 X 63 X 128 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRI 6C						
	BRI 6B						
	BRI 6G						
	BRI 4AS	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	141 x 63 x 128 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRI 4AC						
	BRI 4AB						
	BRI 4AG						
	BRI 6AS	+2/+10 C°	0,36	0,058	0,418	207 x 63 x 128 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRI 6AC						
	BRI 6AB						
	BRI 6AG						
	BRS 4S	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	140 x 63 x 129,5 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRS 4C						
	BRS 4B						
	BRS 4G						
	BRS 6S	+2/+10 C°	0,36	0,058	0,418	206 x 63 x 129,5 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRS 6C						
	BRS 6B						
	BRS 6G						
	BRM 4S	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	140 x 63 x 110,5h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRM 4C						
	BRM 4B						
	BRM 4G						
	BRF 4S	+2/+10 C°	0,43	0,036	0,466	140 x 63 x 110,5h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRF 4C						
	BRF 4B						
	BRF 4G						
	BRM 4AS	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	141 x 64,6 x 136,5h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRM 4AC						
	BRM 4AB						
	BRM 4AG						
	BRM 6AS	+2/+10 C°	0,36	0,058	0,418	207 x 64,6 x 136,5h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRM 6AC						
	BRM 6AB						
	BRM 6AG						
	BRI 4BS	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	140 x 63 x 111 h	230V - 50HZ 1/N/PE
	BRI 4BC						
	BRI 4BB						
	BRI 4BG						
	BRI 4AL	+2/+10 C°	0,36	0,036	0,396	172 x 95 x 128 h	230V ~ 50HZ 1/N/PE
	BRI 6AL	+2/+10 C°	0,36	0,058	0,418	238 x 95 x 128 h	



S

B

C

G



R404 a

Buffet



ANGELOPO



BRI 4AL



BRS 6S

KRYOS



BRI 4BS



BRF 4B



BRM 4AS

KRYOS



BRI 4AS



BRI 6B



ANGELOPO

Buffet

I

- I buffet refrigerati "normalmente aperti" dispongono di calotta in plexiglass, con sistema meccanico di apertura/chiusura bilaterale ed illuminazione. A richiesta gli stessi espositori sono fornibili con un sistema di apertura/chiusura elettrico con attuatore. Disponibili in due dimensioni con vasche da 4 o 6 bacinelle 1/1 G.N. h.150 mm., ed in versioni da centro locale e da parete. E' prevista una speciale versione "L", con struttura in legno massiccio colore mogano, corredata di serie di apertura/chiusura elettrica, illuminazione, finiture in metallo ottonato e mensole perimetrali in granito.
- I buffet refrigerati "normalmente chiusi" offrono notevoli vantaggi igienici, espositivi e di temperatura. Sono previsti in versione da centro locale, da parete, o con servizio assistito da personale. Per l'esposizione di pesce (su base in ghiaccio granulato) una apposita versione prevede la vasca refrigerante realizzata in acciaio inox Aisi 316.



GB

- Salad bar models designed to operate "normally open" dispose of a plexi-glass cover which incorporates lighting, can be raised and lowered by means of a bilateral manual system. Electric raising/lowering version by motor reducer device is available on request. Two dimensions available, 4 or 6 1/1 GN h.150 mm. container wells, island or wall solutions. A special "L"-shaped version is available in solid mahogany wood, as standard with electric raising/lowering device, lighting, brass finishing and granite perimeter shelves.
- The salad bar models designed to operate "normally closed" offer more hygienic operation, efficient temperatures and maximum food display. Island, wall or service-assisted solutions are available. For fish display (on a granular ice base) a specific version dispose of stainless steel AISI 316 refrigerating well.

F

- Buffets réfrigérés "normalement ouverts": Ils sont munis de couvercle supérieur en plexiglas transparent avec système de relevage et de fermeture mécanique et d'un éclairage. Ils peuvent être équipés en option d'un système de relevage/fermeture électrique. Disponibles dans deux dimensions avec une capacité respective de 4 ou 6 bacs GN1/1 h 150 mm. Existents également dans des versions pour positionnement en "îlot" ou adossé à un mur. Buffets "L": Ils sont dotés d'une structure en bois massif couleur acajou et supérieur en plexiglas avec système de relevage/ fermeture électrique, d'un éclairage et d'une tablette périmétrale en granit avec finition laiton.
- Buffets réfrigérés "normalement fermés" : Ils offrent par leur concept, de meilleures qualités d'hygiène et de conservation des produits exposés. Ils sont disponibles dans des versions " îlot " ou adossé avec possibilité d'assurer le service par du personnel. La version spéciale pour exposition de poisson est équipée d'une cuve réfrigérée en Inox AISI 316L et est prévue pour recevoir de la glace paillette.

D

- Gekühlte Buffets "Offene Version" haben stabile Plexi-Atemschutzhaube und Spezialneonbeleuchtung, absenkbar mittels Kurbelmechanik. Auf Wunsch sind dieselben Geräte mit Elektromotor auf Knopfdruck stufenlos verstellbar. Zwei Dimensionen mit Wanne für 4 oder 6 1/1 GN Behälter h.150 mm. Inseln oder Wandversion. Eine besondere "L" Ausführung ist lieferbar, wo Möbelteil aus massivem Mahagoniholz, Tabletttrutschen aus Granit mit Messingstützen, Haube aus Plexiglass, komplett mit Innenbeleuchtung. Ein eingebauter Niederspannungsmotor erlaubt Öffnungs - und Schliesssystem.
- Gekühlte Buffets "Geschlossene Version": Im Unterschied zu den übrigen Buffets ist die Warenauslage durch einen geschlossenen Glasaufbau geschützt, wodurch wesentliche Verbesserung der Hygiene, der Temperatur und der Haltbarkeit der ausgestellten Waren erzielt werden. Inseln, Wand oder mit Dienst Version. Zur Fischpräsentation (auf Körneis), eine besondere Ausführung hat das Becken aus CNS nach DIN 1.4404.

E

- Los buffets refrigerados "normalmente abiertos" están dotados de cupola en "plexiglass" con iluminación y sistema mecánico de abertura/cierre en los dos lados largos. A petición, los buffets pueden ser dotados de sistema de abertura/cierre de tipo eléctrico con pulsador continuo. Estan disponibles en dos medidas con dos cubas para 4 o 6 bandejas 1/1 GN h.150 mm., y en versiones a pared o a isla. Está prevista también una versión especial a "L", con estructura de madera maciza, color caoba, dotada de sistema eléctrico de abertura/cierre, iluminación, acabado en metal en baño de latón y repisas perimétricas en granito.
- Los buffets refrigerados "normalmente cerrados" ofrecen ventajas notables en términos de higiene, de exposición y de temperatura. Estan disponibles en versión a pared, a isla, o con distribución asistida por el personal. Para la exposición de pescado/marisco (sobre una base de hielo picado) está prevista una versión expresa con cuba realizada en acero inoxidable AISI 316.



I

- Struttura in legno massiccio, disponibile in diverse colorazioni.
- Vasche in acciaio inox Aisi 304 con foro e rubinetto per scarico condensa.
- Refrigerazione statica con evaporatore esterno alla vasca, controllata da termostato.
- Visualizzazione della temperatura di vasca per tutti i modelli.
- Ampio vano a giorno ricavato nella base.
- Accessibilità totale al vano motore ed al condensatore per le periodiche pulizie.
- Accessoriabili con mensole perimetrali in laminato plastico antigraffio.
- Corredati di ruote piroettanti in materiale plastico PVC (esclusi mod. BRM4A... e BRM6A..., forniti di piedini regolabili).

GB

- The cabinet structure is made of solid wood, available in several colours.
- Stainless steel AISI 304 wells with hole and condense drain tap.
- Static refrigeration by evaporator coils outside the well, thermostatically controlled.
- Well temperature is visualized in all models.
- Wide open under cabinet.
- Quick and total access to motor and condensing unit for easy periodic cleaning.
- Perimeter shelves in post formed plastic laminate for scratch resistance can be ordered.
- Standard equipped with swivelling wheels in PVC plastic (exception made for mod. BRM4A...and BRM6A..., endowed with adjustable feet).

F

- Habillage de la structure en bois massif disponible dans différentes coloris.
- Cuve réfrigérée en acier inox AISI 304 avec trou d'évacuation et robinet de vidange des condensas.
- Réfrigération statique avec évaporateur positionné à l'extérieur de la cuve.
- Contrôle de la température par thermostat.
- Affichage digitale de la température.
- Soubassement avec espace de rangement ouvert.
- Accessibilité technique totale au groupe et au condenseur.
- Roues pivotantes en PVC (sauf mod. BRM4A... et BRM6A..., équipés de pieds réglables).
- En option : Tablettes de dépose plats périmétrales en mélaminé inrayable.

D

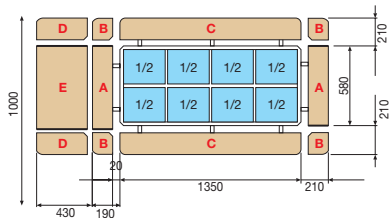
- Die Struktur ist aus massivem Holz, verschiedene Färbungen.
- Kühlwanne aus hochwertigem CNS nach DIN 1.4301, mit Loch und Kondensabfluss.
- Statische Kühlung durch einen externen Rohrschlangenverdampfer, mit thermostatischer Kontrolle.
- Sichtgerät zur Wassertemperatur, für alle Modelle.
- Geräumiger offener Unterschrank für Reserveteller und Verpackung.
- Totale Zugänglichkeit zum Kühlaggregat und Kondensator, darum servicefreundlich und eine leichte Reinigung.
- Mögliches Zubehör : Aussenauflegebrett Kunststoff-Beschichtung mit Kratzschutz.
- Dabei Fussrollen aus Kunststoff PVC (mit Ausnahme von Mod. BRM4A... und BRM6A..., wo einstellbare Füße).

E

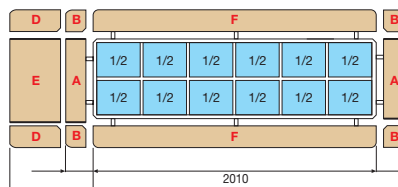
- Estructura en bloque de madera maciza, disponible en varios colores.
- Cubas en acero inoxidable AISI 304 con orificio y grifo para el desagüe del agua de condensación.
- Refrigeración estática a control termostático con evaporador al exterior de la cuba.
- Termómetro de temperatura en la cuba en todos los modelos.
- Amplio hueco abierto en la base.
- Accesibilidad total al vano motor y al condensador para limpieza y mantenimiento.
- Accesorios a petición: repisas perimétricas laminadas en material plástico anti-arañazos.
- Dotado de ruedas piroteantes en PVC (excepción para los mod. BRM4A...y BRM6A..., equipados de pies regulables).



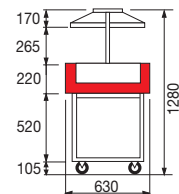
BRI 4S/C/B/G • BRI 4AS/C/B/G



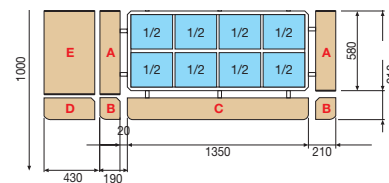
BRI 6S/C/B/G • BRI 6AS/C/B/G



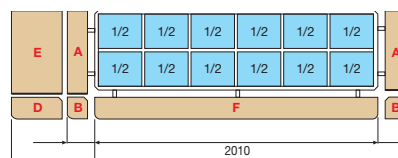
BRI..A



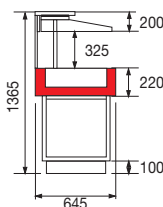
BRM 4AS/C/B/G



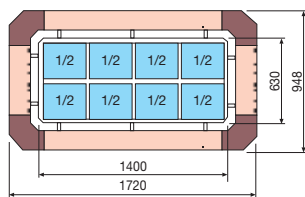
BRM 6AS/C/B/G



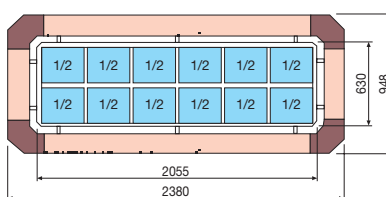
BRM..A



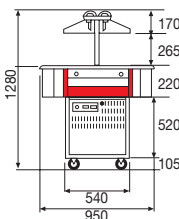
BRI 4AL



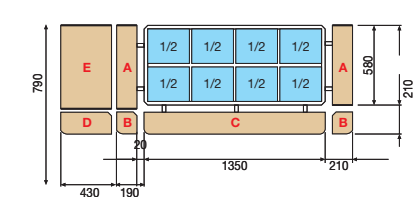
BRI 6AL



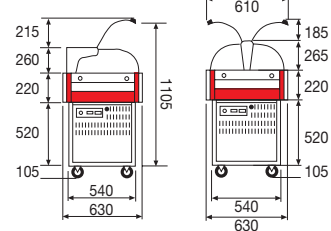
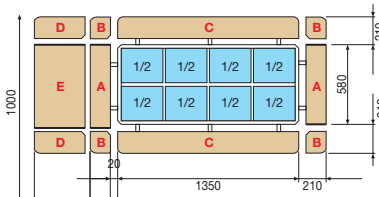
BRI..A



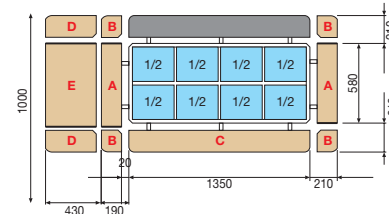
BRM 4S/C/B/G • BRF4BS/C/B/G



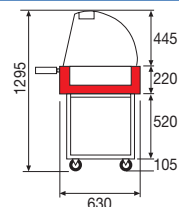
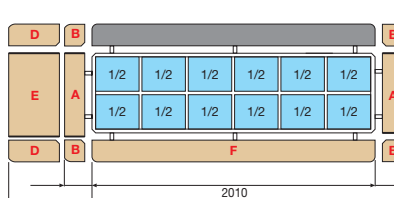
BRI 4BS/C/B/G



BRS4S/C/B/G



BRS 6S/C/B/G



Accessori • Optionals • Accessoires • Zubehöre • Accesorios

		cm	
A	MP 5816	58 x 16	
B	MA 1919 S/C/B/G	19 x 19	
C	MP 13516	135 x 16	
D	MA 4319 S/C/B/G	43 x 19	
E	MP 5840	58 x 40	
F	MP 20116	201 x 16	

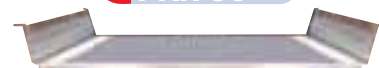


CV 14

CV 20

PRH 150

PRH 60



Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n°CSQ 9190.ANPO



ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine S.p.A.

41012 CARPI (MO) Italy - S/S Romana Sud, 90

Tel. +39/059/639411 - Fax +39/059/642499

http: www.angelopo.it e-mail: angelopo@angelopo.it

Представительство на территории РФ:



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