

RETARDER PROVERS GÄRUNTERBRECHER



ANGELO PO

Retarder Provers • Gärunterbrecher

ANGELO PO retarder provers, ideal for **master bakers** and confectioners, **deliver:**

- a better lifestyle, with more time to get a good night's rest;
- less stress, since output is standardised at high levels.

Die Gärunterbrecher ANGELO PO werden allen Erfordernissen der **Meister der Backkunst** gerecht.

Sie sind daher Synonym für:

- einen besseren Lebensstil dank der längeren Nachtruhe;
- einen entspannteren Berufsalltag dank der Standardisierung der Produktion.



AF2N



- One-piece AISI 304 18-10 stainless steel body with insulation 75 mm thick;
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90° and lock with key;
- 36-position rack bars with 30 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 20 pairs of AISI 304 stainless steel runners;
- AISI 304 duct panel; it provides air circulation not directed straight at the food, ensuring its surface is kept fresh.
- Pressed bottom liner with drainage hole;
- AISI 304 feet;
- Refrigeration Stage: fan-assisted system with finned evaporator; automatic defrosting and evaporation of condense drain;
- Proving Stage: fan-assisted heating system with electrical heating elements and precision control of relative humidity with humidistat;

Control panel: it performs operations in automatic and in manual mode.

The **automatic** procedures are:

- 1 - controlled proving: the refrigeration, proving and conditioning stages take place in automatic succession;
- 2 - programming and control of operation throughout the week;
- 3 - program selection and customisation, with regulation of duration and chamber temperature and relative humidity.

In **manual** mode, the following stages can be performed individually:

- refrigeration, storage or proving stop;
- heating or proving;
- final conditioning.

- Einteilige Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit Dämmung der Dicke 75 mm;
- Reversierbare selbstschließende Tür für Öffnungswinkel unter 90°; mit Schlüsselverriegelung;
- Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 36 Positionen, Teilung 30 mm; Standardausstattung: 20 Paare Führungen aus CNS nach DIN 1.4301;
- Ableitpaneel aus CNS nach DIN 1.4301; es verhindert, dass der Luftstrahl die Lebensmittel direkt trifft, so dass ihre Oberfläche frisch bleibt.
- Tiefgezogener Boden mit Waschbohrung;
- Füße aus CNS nach DIN 1.4301;
- Kühlphase: Umluftkühlsystem mit Rippenverdampfer, automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Gärphase: Umluftheizsystem mit elektrischen Heizwiderständen und präzise Regelung der relativen Feuchte durch Feuchteregler.

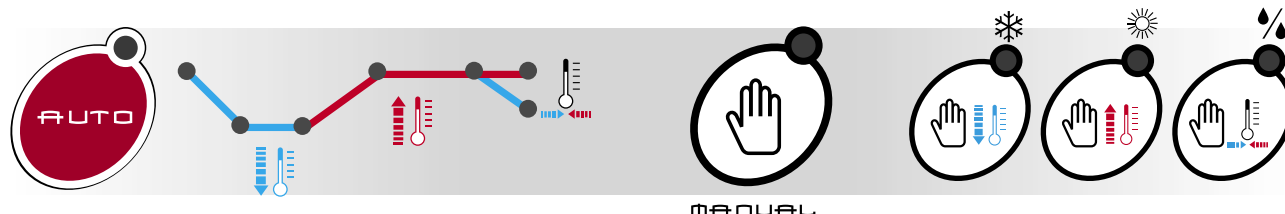
Das Bedienfeld gestattet den Handbetrieb und den **automatischen** Betrieb.

Die automatischen Funktionen umfassen:

- 1 - kontrollierte Gärung: die Phasen Kühlung, Gärung und Klimatisierung folgen automatisch aufeinander.
- 2 - Programmierung und Kontrolle des Betriebs über die Woche.
- 3 - Wahl und Anpassung der Programme durch Ändern der Dauer, Temperatur und relativen Feuchte im Gärraum.

Im **Handbetrieb** können die folgenden Phasen einzeln aktiviert werden:

- Kühlung, Konservierung oder Gärunterbrechung;
- Beheizung oder Gärung;
- abschließende Klimatisierung.



mod.							
	cm	C°	C°	n° 36 h 2 cm	n° 20 h 6/4 cm	W	W
AF1N	62 x 80 x 204	43°	-5 : +30	60 x 40	429	1600	1600
AF2N	82 x 102 x 204			60 x 80	566	1700	
AF1B	62 x 80 x 204		-18 : +30	60 x 40	368	1750	
AF2B	82 x 102 x 204			60 x 80	752	2000	



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
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

7900223-1

In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

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