

Pastry Line Konditorei-reihe



ANGELO PO

REFRIGERATORS • KÜHLSCHRÄNKE



Angelo Po confirms its status as a cold storage specialist with the new refrigerators and refrigerated counters, made to measure for the confectionery world.

Die Firma Angelo Po bestätigt ihre Fachkompetenz im Bereich der Kältetechnik mit den neuen Kühlschränken und Kühltischen, die eigens auf die Anforderungen von Konditoreibetrieben zugeschnitten sind.



REFRIGERATORS

- Built with a one-piece structure in AISI 18-10 stainless steel throughout, **specifically designed** to take 60x40 (Mod. **FSD1...**) and 60x80 cm (Mod. **FSD2...** and **FSE2...**) containers. Insulation thickness 75 mm;
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90°. Key-operated lock;
- 40-position rack bars with 30 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 20 pairs of AISI 304 stainless steel runners;
- Fan-assisted refrigeration system with air circulation not directed straight at the food;
- Automatic defrosting and condensation evaporation;
- Control panel of **FSD...** models with digital thermometer-thermostat and relative humidity setting device, range 75 to 90%;
- Control panel of **FSE2...** models equipped with HACCP electronic circuit board allowing:
 - precision setting of relative humidity from 60 to 90% for optimal conservation of confectionery products;
 - saving and display of HACCP alarms;
 - routines list with 20 standard conservation cycles;
 - multilingual library.

KÜHLSCHRÄNKE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301, für Behälter 60x40 (Mod. **FSD1...**) und 60x80 cm (Mod. **FSD2...** und **FSE2...**). Isolierungsstärke: 75 mm;
- Reversierbare selbstschließende und abschließbare Tür für Öffnungswinkel unter 90°;
- Rosttragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen, Teilung 30 mm; Standardausstattung: 20 Paar Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Umluftkühlsystem mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl;
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Bedienfeld der Modelle **FSD...** mit digitalem Thermostat - Thermometer und Möglichkeit der Einstellung der relativen Feuchte im Bereich 75 bis 90%;
- Bedienfeld der Modelle **FSE2...** mit elektronischer Karte HACCP, die folgende Möglichkeiten bietet:
 - genaue Einstellung der relativen Feuchte im Bereich von 60 bis 90% für die optimale Konservierung von Konditoreiprodukten;
 - Speicherung und Anzeige der HACCP-Alarme;
 - Rubrik mit 20 Standard-Konservierungszyklen;
 - mehrsprachige Bibliothek.



REFRIGERATED COUNTERS • KÜHLTISCHE



REFRIGERATED COUNTERS

- One-piece structure in 18-10 AISI 304 stainless steel;
 - Top made from steel **15/10** mm thick available in versions with coved shape on one side only or with splashback (h=8.5 cm). The top is further reinforced by a soundproofing, water-repellent, flame retardant panel;
 - Washing hole for cleaning the cell;
 - Complete with: 7 pairs of stainless steel runners per compartment;
 - Adjustable stainless steel feet;
 - Automatic defrosting and condensation evaporation;
- Control panel equipped with digital thermometer-thermostat and relative humidity setting device, range 75 to 90%.

KÜHLTISCHE

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
 - Platte aus C.N.S. der Dicke **15/10** mm, lieferbar in Versionen mit einseitig abgerundeter Kante und mit Aufkantung (h=8,5 cm). Die Platte ist durch ein schalldämmendes Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt;
 - Wasserablauf für die Reinigung des Konservierungsraums;
 - Im Lieferumfang eingeschlossen: 7 Paare Edelstahlführungen für Kühlraum;
 - Höhenverstellbare Füße aus C.N.S.;
 - Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer und Möglichkeit der Einstellung der relativen Feuchte im Bereich 75 bis 90%.



BS20A



BS14M



REFRIGERATED COUNTERS • KÜHLTISCHE



Frontal air circulation in motor compartment to allow any positioning option while assuring peak motor unit reliability.








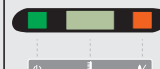
Vorderseitige Luftzirkulation im Motorraum, die die Aufstellung in einer beliebigen Position gestattet und die maximale Zuverlässigkeit des Motors garantiert.

BS10







- 1** - Stainless steel top, **15/10** mm thickness
- C.N.S. Platte 18-10, Stärke **15/10** mm
- 2** - Soundproofing, water-repellent, flame retardant panel
- Schalldämmender Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt



PASTRY REFRIGERATORS • KÜHLSCHRÄNKE FÜR KONDITOREI

mod.										
	cm	°C	°C	h 2 cm	h 6/4 cm	kW	FSE/FSDR*...			
FSD1N/2 FSDR1N/2*	62 x 80 x 204	-2 : + 8	+43	nr. 40 60 x 40	nr. 20 60 x 40	450	●		D	
FSD1B/2 FSDR1B/2*		-24 : -12				100				
FSE2N/2 FSE2N/2*	82 x 102 x 204	-2 : + 8		nr. 40 60 x 80	nr. 20 60 x 80	600	●	E		
FSD2N/2 FSDR2N/2*		-2 : + 8				100				
FSE2B/2 FSE2B/2*		-24 : -12		nr. 80 60 x 80	nr. 40 60 x 80	940	●	E		
FSD2B/2 FSDR2B/2*		-24 : -12				220				
FSD2B/2 FSDR2B/2*							940			D
							220	●		

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS • KÜHLTISCHE FÜR KONDITOREI

mod.						
	cm	°C	°C	60 x 40 x 6h cm	kW	BSR*...
BS10 / ...M / ...A BSR10* / ...M / ...A	100 x 71/80/80 x 86 / 91 / 99,5	- 2 : + 8	+43	7	350	●
					30	
BS14 / ...M / ...A BSR14* / ...M / ...A	140 x 80 x 86 / 91 / 99,5			14	450	●
					60	
BS20 / ...M / ...A BSR20* / ...M / ...A	200 x 80 x 86 / 91 / 99,5			21	560	●
					60	

Refrigerant gas: R404a • Werwändetes Kältemittel: R404a

* Prefitted for remote connection • Anschluss an Fernkühlaggregat möglich



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

7900172-1

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

03/05 (2000)