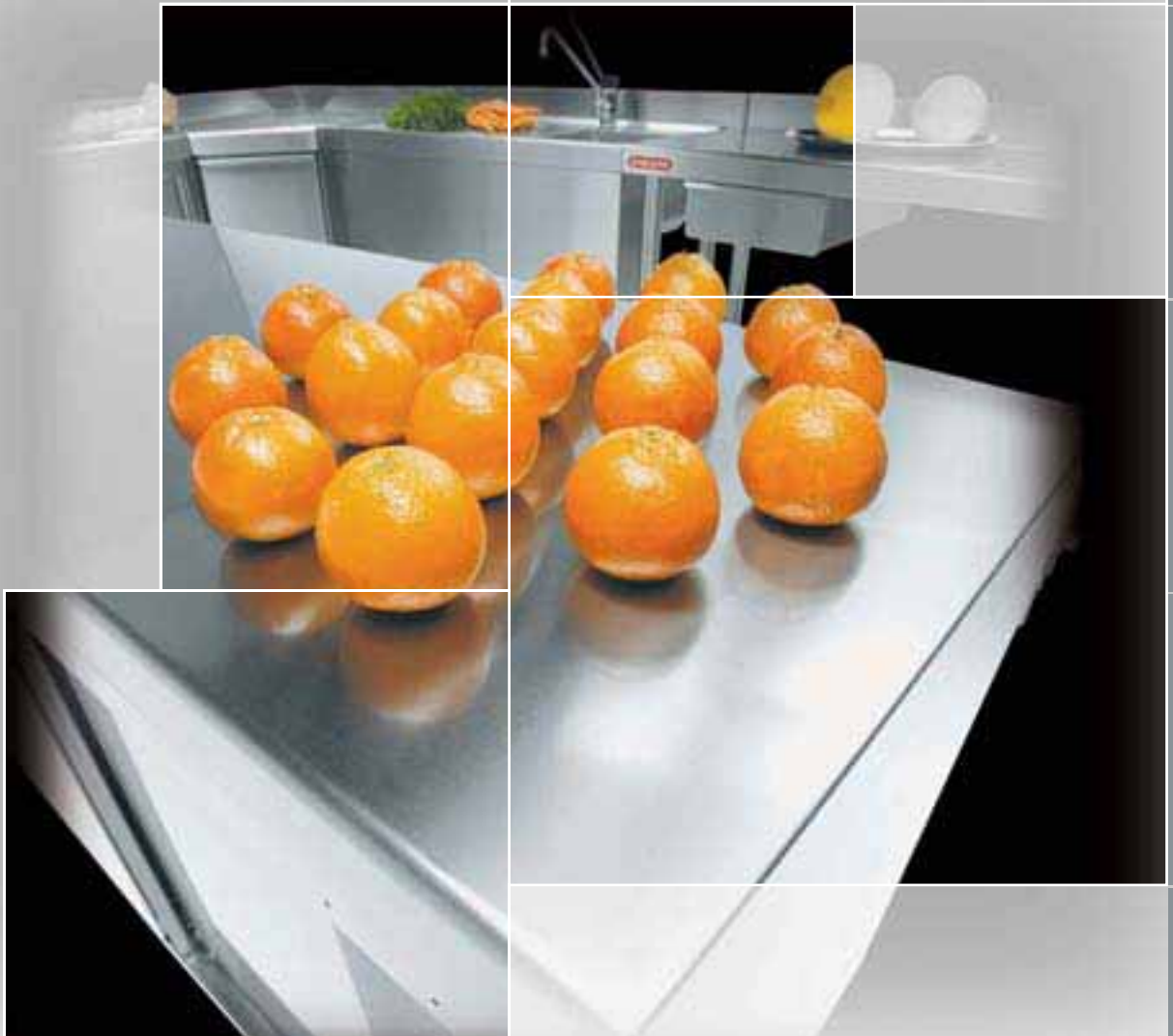


**Preparation,
700 mm depth**
**Vorbereitung,
700 mm tief**



ANGELO PO



THE RANGE OF ANGELO PO WORK TABLES OFFERS THE FOLLOWING CONSTRUCTION FEATURES:

- **the work-top**, 60 mm thick and radiused on one or more sides, is built of 18-10 stainless steel. Heavy-duty service and sound-proofing are ensured by a sound-deadening counter bottom.
- **the legs** are built in 18-10 stainless steel tubing with a 50 mm circular section.

Counter top length ranges from 60 to 320 cms, at 10 cm modular intervals.

ACCESSORIES:

- single drawers, **04C111** (1/1GN) or **04C123**
- drawers units, **04C411** (1/1GN)
- corner cantilever work table **PAA**
- lower shelves, built in 18-10 stainless steel, reinforced underneath by stainless omegas
- swivelling wheels

DIE REIHE DER ARBEITSTISCHE VON ANGELO PO ZEICHNET SICH DURCH DIE FOLGENDEN KONSTRUKTIVEN MERKMALE AUS:

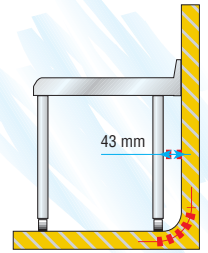
- Die 60 mm hohe **Arbeitsplatte** mit einer oder mehreren abgerundeten Kanten ist aus fein satiniertem CNS nach DIN 1.4301. Robustheit und Geräuschdämpfung werden durch die spezielle Wabenstruktur und ein schalldämmendes Unterblech gewährleistet.
- Die **Beine** aus Rundrohren aus satiniertem CNS nach DIN 1.4301, Ø 50 mm. Höhenverstellbare Füße für die waagrechte Ausrichtung mit Auflage aus wärmehärtendem Kunststoff.

Die Arbeitstische sind lieferbar mit durchgehenden Arbeitsplatten mit einer Länge von 60 bis 320 cm (Schritte von 10 cm).

ZUBEHÖR:

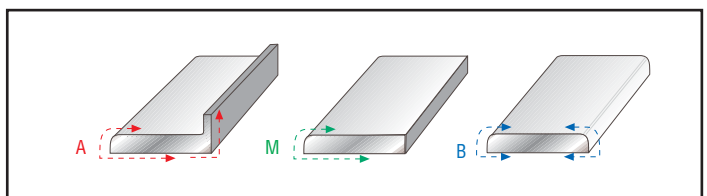
- Schubladen **04C111** (1/1 GN), **04C123**.
- Schubladenschrank **04C411** (1/1 GN).
- Eckplatte **PAA** aus CNS nach DIN 1.4301 mit Aufkantung auf 2 Seiten.
- Unterböden aus satiniertem Stahlblech aus CNS nach DIN 1.4301 mit Omega-Verstärkungen.
- Satz von Fussrollen.

WORK TABLES • ARBEITSTISCHE



| 70 90 cm... | M B A | Work table with mod 04C123 drawer Arbeitstisch mit 04C123 Schublade | Work table with mod 04C111 drawer Arbeitstisch mit 04C111 Schublade | 70 90 cm... | M B A | Work table with mod 04C123 drawer Arbeitstisch mit 04C123 Schublade | Work table with mod 04C111 drawer Arbeitstisch mit 04C111 Schublade |
|-------------------|----------------------|--|--|---|----------------------|--|--|
| | | | | | | | |
| 60 | 06TM 06TB 06TA | | | 220 | 22TM 22TB 22TA | | |
| 70 | 07TM 07TB 07TA | | | 230 | 23TM 23TB 23TA | | |
| 80 | 08TM 08TB 08TA | | | 240 | 24TM 24TB 24TA | | |
| 90 | 09TM 09TB 09TA | | | 250 | 25TM 25TB 25TA | | |
| 100 | 10TM 10TB 10TA | | | 260 | 26TM 26TB 26TA | | |
| 110 | 11TM 11TB 11TA | | | 270 | 27TM 27TB 27TA | | |
| 120 | 12TM 12TB 12TA | | | 280 | 28TM 28TB 28TA | | |
| 130 | 13TM 13TB 13TA | | | 290 | 29TM 29TB 29TA | | |
| 140 | 14TM 14TB 14TA | | | 300 | 30TM 30TB 30TA | | |
| 150 | 15TM 15TB 15TA | | | 310 | 31TM 31TB 31TA | | |
| 160 | 16TM 16TB 16TA | | | 320 | 32TM 32TB 32TA | | |
| 170 | 17TM 17TB 17TA | | | EXTERIOR DRAWER DIMENSIONS • SCHUBLADE-AUßENABMESSUNGEN CM | | | |
| 180 | 18TM 18TB 18TA | | | | | | |
| 190 | 19TM 19TB 19TA | | | | | | |
| 200 | 20TM 20TB 20TA | | | | | | |
| 210 | 21TM 21TB 21TA | | | | | | |

- 18-10 stainless steel worktop, sheet 12/10 mm thick
Platte aus CNS nach DIN 1.4301, 12 mm thick
- Sound-absorbent worktop panel, water and fire-proof
Wasserabweisendes und feuerhemmendes Panel



FOOD PREP. AND SORTING TABLES • CONTINUOUS WORK TOP SOLUTIONS VORBEREITUNGS- UND SORTIERTISCHE • DURCHGEHENDE TISCHPLATTEN

FOOD PREPARATION AND SORTING TABLES

- The **bowls** are 40x50x24 cm deep, inserted in the work top by means of a robot-controlled welding and cleaning process and made of cold-molded 18-10 stainless with a great holding capacity. A special sound- absorbent panel is attached to the underside of each bowl;
- The **scrapping hole**, positioned on the left or right, has a diameter of 24 cm and is finished with a stainless steel ring attached to the work top by means of a continuously welded rim.

ACCESSORIES:

hand (**CEMTV**) and elbow (**CEGTV**) mixer taps, foot control-lever tap (**EAP**), trap, drain and overflow assembly (**KSV25P**); side panels, right or left version; perimeter panel (140 or 200 cm version) for tables with bowls.

VORBEREITUNGS- UND SORTIERTISCHE:

- **Becken** (BxTxH 40 x 50 x 24 cm), die an die Arbeitsplatte geschweißt und in einem robotisierten Arbeitsprozess geputzt werden, aus kaltgepresstem CNS nach DIN 1.4301, mit ein großes Fassungsvermögen. Auf der Außenseite des Beckenbodens ist ein spezielles Entdröhnmaterial aufgebracht.
- **Loch** (auf der linken oder rechten Seite) Ø 24 cm; mit einem durchgehend an die Arbeitsplatte geschweißten Rand und einem Edelstahlring.

DAS ZUBEHÖR:

Mischbatterie **CEMTV** manuelle Betätigung; **CEGTV**, Ellenbogen Betätigung; **EAP**, Pedalbedienung; Abfluss-Satz **KSV25P** mit Siphon, Auslauf und Überlaufrohr. Seitenverkleidungspaneel, und umlaufend (140 oder 200 cm) für die Arbeitstische mit Spülbecken.



16TAFD+12RF



14TAVD+14RF
+ CEMTV

CONTINUOUS WORK TOP SOLUTIONS

In setting up an efficient catering system, different appliances usually need to be placed side by side to obtain an adequate working surface, compatible with the amount of available space, supported by the under-the-counter arrangement of neutral, hot or refrigerated units. Angelo Po provides the best possible solutions, offering numerous compositions options, exceptionally long worktops, elimination of spaces between the various units and reduction in the number of support legs. All the benefit of hygiene, increasing the overall sturdiness of the structure and decreasing cleaning time. Work top dimensions range from 120 to 320 cms, allowing a number of possible combinations with neutral or hot cabinets units having sliding doors on one or both sides, as well as insertion of refrigerated units equipped with doors or drawers, all built to Gastro-norm dimensions.

DURCHGEHENDE TISCHPLATTEN

Gastronomiebetriebe haben sehr häufig das Erfordernis, verschiedene Geräte und Möbel wie neutrale, beheizte oder gekühlte Unterbauelemente nebeneinander anzuordnen, um eine Arbeitsfläche zu realisieren, die den Raumverhältnissen gerecht wird. Angelo Po stellt für diesen Bedarf die best mögliche Auswahl bereit und bietet zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten und Arbeitsplatten großer Länge, die den Vorteil haben, dass zum einen die für nebeneinander angeordnete Arbeitsplatten typischen Schlitzfehlen und zum anderen die Anzahl der auf dem Boden stehenden Füße geringer ist. Die Abmessungen der Arbeitsplatten von 120 bis 320 cm erlauben zahlreiche Kombinationen von neutralen und beheizten Schränken mit Schiebetüren auf einer oder beiden Seiten sowie von gekühlten Schränken mit Schiebetüren oder Schubladen mit Gastronorm-Maßen.



FOOD PREPARATION AND SORTING TABLES • VORBEREITUNGS- UND SORTIERTISCHE

| ...TAVS | MOD. | cm | ...TAFD | MOD. | cm | Work table + 04C123 Arbeitsstisch + 04C123 | Work table + 04C111 Arbeitsstisch + 04C111 |
|-------------|------------------|-----------------|-------------|------------------|-----------------|---|---|
| ...TAVD | 14TAVD 14TAVS | 140 x 70 x 90 h | ...TAFS | 12TAFD 12TAFS | 120 x 70 x 90 h | | |
| | 20TAVD 20TAVS | 200 x 70 x 90 h | | 14TAFD 14TAFS | 140 x 70 x 90 h | | |
| | | | | 16TAFD 16TAFS | 160 x 70 x 90 h | | |
| | | | | 18TAFD 18TAFS | 180 x 70 x 90 h | | |
| | | | | 20TAFD 20TAFS | 200 x 70 x 90 h | | |

CONTINUOUS WORK TOP SOLUTIONS • DURCHGEHENDE TISCHPLATTEN

| 70 84 cm | ...UM | Hot cupboard Beheizte Schränke | Neutral cupboard Neutrale Schränke | Hot cupboard Beheizte Schränke | Neutral cupboard Neutrale Schränke | Drawer units • Schubladenschränke Hopper elements • Kippfächer | | | | Refrigerated counters • Kühltsche | | | | | | | |
|----------------|-----------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---|------------|------------|-------|-----------------------------------|--------|---------|---------|----------|---------|--------|--|
| | | Echoes & Melodies | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0 : +10 C° | -2 : +8 C° | -12 : -24 C° | -2 : +8 C° | -12 : -24 C° | -2 : +8 C° | -2 : +8 C° | | | | | | | | | |
| 40 | | | | | | ABO4Z | ACO4Z4 | ACO4Z2B | ATO4Z | | | | | | | | |
| 100 | | | A10Z1 | | A10Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 120 | 12U... | A12Z1E | A12Z1 | A12Z2E | A12Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 140 | 14U... | A14Z1E | A14Z1 | A14Z2E | A14Z2 | | | | | 6MA... | 6EA... | 6EAB... | 6ERA... | 6ERAB... | 6TRA... | 6RA... | |
| 150 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 160 | 16U... | A16Z1E | A16Z1 | A16Z2E | A16Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 170 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 180 | 18U... | A18Z1E | A18Z1 | A18Z2E | A18Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 190 | | | | | | | | | | 6MB... | 6EB... | 6EBB... | 6ERB... | 6ERBB... | 6TRB... | 6RB... | |
| 200 | 20U... | A20Z1E | A20Z1 | A20Z2E | A20Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 210 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 220 | 22U... | | A22Z1 | | A22Z2 | | | | | | | | | | | | |
| 230 | 23U... | | | | | | | | | 6MC... | 6EC... | 6ECB... | 6ERC... | 6ERCB... | 6TRC... | 6RC... | |
| 240 | 24U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 250 | 25U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 260 | 26U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 270 | 27U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 280 | 28U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 290 | 29U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 300 | 30U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 310 | 31U... | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 320 | 32U... | | | | | | | | | | | | | | | | |



CROCKERY STORAGE CABINETS • SCHRÄNKE UND GESCHIRRSCHRÄNKE

CROCKERY STORAGE CABINETS

The cabinet range includes neutral and heated units, one or two sided opening.

The crockery storage high cabinets are available in four sizes, featuring three intermediate height-adjustable shelves. Construction features are as follows:

- **The work top**, 60 mm high, made of 18-10 stainless steel (12/10 mm thick) fine satin finish, radiused on one or more sides. Heavy-duty service and sound-proofing are ensured by a special structure and by insertion of a sound-deadening counter bottom.
- **The self-bearing structure**, with sides, back, doors, bottom and internal shelves, all built in 18-10 satin-finish, cold pressed stainless steel sheet. 18-cm high stainless steel feet feature a thermosetting plastic sole; adjustable for perfect leveling to floor.
- **The heating**: a fan inside the cabinet provides for heating; double fan system for 180cms onwards. Temperature control ensured by a thermostat from 30° to 90°C; a light goes on when set temperature is reached. Units conform to CE standards.
- **The sliding doors** slip on a suspended system of top runners without bottom ones. The double-walled sandwich-panel structure provides for effective temperature insulation.

SCHRÄNKE UND GESCHIRRSCHRÄNKE

Die Reihe der Schränke umfasst neutrale und beheizte Schränke unterschiedlicher Größe mit Türen auf einer oder beiden Seiten. Geschirrschränke in vier Größen mit 3 höhenverstellbaren Zwischenböden. Konstruktive Eigenschaften:

- Die 60 mm hohe **Arbeitsplatte** mit einer oder mehreren abgerundeten Kanten, aus fein satiniertem CNS nach DIN 1.4301 (Stärke 12/10 mm). Robustheit und Geräuschdämpfung werden durch eine spezielle Struktur und ein schalldämmendes, wasserabweisendes und feuerhemmendes Paneel gewährleistet.
- **Struktur** mit Seitenwänden, Rückwand, Türen, Boden und Zwischenböden aus kaltgebogenem und satiniertem Stahlblech aus CNS nach DIN 1.4301. Höhenverstellbaren Füße (Höhe 18 cm) aus Edelstahl mit Auflage aus wärmehärtendem Kunststoff.
- **Beheizung**: Mittels Ventilator im Schrank. Ab 180 cm mit zwei Ventilatoren. Temperaturregelung durch Thermostat von 30°C bis 90°C. Eine Kontrolllampe signalisiert das Erreichen der eingestellten Temperatur. Die Einrichtung verfügt über die CE-Zertifizierung.
- Die **Schiebetüren** laufen in oberen Führungen ohne Führungsschienen am Boden. Sie sind doppelwandig und garantieren so die Wärmedämmung.



AP20



A16A1





160x70x170 and 210x70x170 cm dimensions do allow optimal 50x50 cm racks storage.

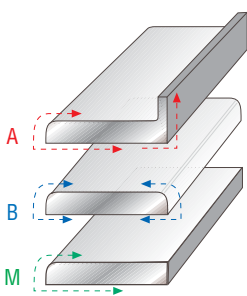
Die Abmessungen 160x70x170h und 210x70x170h gestatten das optimale Verstauen der Körbe 50x50.



A20B2E



A12M1



CORNER ELEMENTS, DRAWER UNITS HOPPER ELEMENTS ECKSCHRÄNKE, SCHUBLADENSCHRÄNKE, KIPPFÄCHER



CORNER CUPBOARDS

- Free-standing structure with sides, back, middle and undershelf in 18-10 cold pressed stainless steel with satin finish.
- Hinged doors with double walled sandwich panel
- Worktop: 60 mm high, rounded on the front side made of 18-10 stainless steel with satin finish and sound absorbent bottom.

ECKSCHRÄNKE

Die Eckschränke haben die folgenden konstruktiven Eigenschaften:

- Gestell mit Seitenwänden, Rückwand, Zwischenboden und Unterboden aus satiniertem CNS nach DIN 1.4301.
- Doppelwandige Flügeltür.
- 60 mm hohe Arbeitsplatte mit abgerundeter Vorderkante aus fein satiniertem Edelstahl, mit schalldämmender Unterlage.



DRAWER UNITS

Drawers are designed to hold 1/1 GN h = 100 mm containers. Made entirely of 18-10 stainless steel, drawers slide on 18-10 stainless steel telescopic runners, handles (also in 18-10) consist of a lip on drawer front panels. Inside dimensions are 300x550x135 mm

SCHUBLADENSCHRÄNKE

Schubladen vollständig aus CNS nach DIN 1.4301; auf Teleskopführungen aus CNS nach DIN 1.4301 gelagert.

Der Griff ist durch Biegen in die Schubladenfront integriert.

Die Nutzabmessungen der Schubladen sind: 300x 550x135 mm.

Sie können mit Behältern 1/1 GN h = 100 mm ausgestattet werden.

Die Großschublade kann einen Behälter 1/1 GN h=200 mm und Flaschen mit einer maximalen Höhe von 295 mm (28 Flaschen mit max. Ø 70 mm) aufnehmen. Die inneren Nutzabmessungen der Großschublade sind 300x550x295 mm.



HOPPER ELEMENTS

Hoppers complete the cabinet range. They are made in 18-10 stainless steel with satin finish.

- Hopper under the top with under-hinged removable door
- Work top: 60 mm high, three available types according to work requirements
- External dimensions: 400x700x900 mm.

KIPPFÄCHER

Die Kippfächer aus satiniertem CNS nach DIN 1.4301 vervollständigen die Reihe.

- Unterbau-Kippfach mit Scharnieren auf der Unterseite.
- Arbeitsplatte mit Höhe 60 mm; lieferbar in 3 verschiedenen Ausführungen für die bedarfsgerechte Auswahl.
- Außenmaße 400x700x900 mm (BxTxH).

NEUTRAL CABINETS • NEUTRALE SCHRÄNKE

| | | | | | Ø 23 cm Dish capacity Fassungsvermögen teller | Max load each shelf Tragfähigkeit je Boden (*) |
|---|-------|-------|-------|-------|---|---|
| Sliding door on one side • Türen auf einer Seit | | | | | nr. | kg |
| 100 | A10M1 | A10B1 | A10A1 | A10B2 | 324 | 110 |
| 120 | A12M1 | A12B1 | A12A1 | A12B2 | 360 | 120 |
| 140 | A14M1 | A14B1 | A14A1 | A14B2 | 468 | 150 |
| 160 | A16M1 | A16B1 | A16A1 | A16B2 | 540 | 180 |
| 180 | A18M1 | A18B1 | A18A1 | A18B2 | 576 | 190 |
| 200 | A20M1 | A20B1 | A20A1 | A20B2 | 684 | 230 |
| 220 | A22M1 | A22B1 | A22A1 | A22B2 | 756 | 250 |

HOT CABINETS • BEHEIZTE SCHRÄNKE

| | | | | | Ø 23 cm Dish capacity Fassungsvermögen teller | Max load each shelf Tragfähigkeit je Boden (*) |
|---|--------|--------|--------|--------|---|---|
| Sliding door on one side • Türen auf einer Seit | | | | | nr. | kg |
| 120 (•) | A12M1E | A12B1E | A12A1E | A12B2E | 324 | 120 |
| 140 (•) | A14M1E | A14B1E | A14A1E | A14B2E | 396 | 160 |
| 160 (•) | A16M1E | A16B1E | A16A1E | A16B2E | 504 | 180 |
| 180 (••) | A18M1E | A18B1E | A18A1E | A18B2E | 540 | 190 |
| 200 (••) | A20M1E | A20B1E | A20A1E | A20B2E | 612 | 230 |

230V 1N 50 Hz

CROCKERY STORAGE CABINETS • SCHRÄNKE

| | | | | | Ø 23 cm Dish capacity Fassungsvermögen teller | 50 x 50 cm Racks capacity per shelf Fassungsvermögen körbe je Boden | Max load each shelf Tragfähigkeit je Boden kg (*)/(#) |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 x 70 x 170 h | ● | | | | 936 | | 150 |
| 200 x 70 x 170 h | | | ● | | 1224 | | 230 |
| 160 x 70 x 170 h | | ● | | | 1080 | 3 | 150 |
| 210 x 70 x 170 h | | | | ● | 1224 | 4 | 230 |

DRAWER UNITS • SCHUBLADENELEMENTE

| 40 x 70 x 90 | AC04A2B | AC04M2B | AC04B2B | AC04A4 | AC04M4 | AC04B4 |
|--------------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|

CORNER ELEMENTS ECKENELEMENTE

| 98,5 x 70 x 90 | AABA | AABM |
|----------------|------|------|

HOPPERS AND CABINET WITH HINGED DOOR • KIPPFÄCHER UND SCHRANK MIT FLÜGELTÜR

| 40 x 70 x 90 | AT04A | AT04M | AT04B | AB04A | AB04M | AB04B |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|

(•) Power: kw 2,24 / Leistung: kw 2,24 - (••) Power Kw 2,28 / Leistung: kw 2,28 - (*) Load uniformly placed on each shelf / Aufgestellte Tragfähigkeit je Boden gleichmäßig - (#) nr. 4 storage levels / nr.4 Unterboden

SINKS • SPÜLTISCHE

CONSTRUCTION FEATURES ARE AS FOLLOWS:

- **Worktop**, built in pressed 18-10 stainless steel, with rear splashback fully radiused front. The ridged pressed-construction side drainer is tilted to drain water towards the sink.
- **Sinks**, robot cleaned and welded to the worktop, built in cold pressed 18-10 stainless steel, with a wide margin between the sink and the worktop to prevent liquids from spilling over; external bottom surface of every sink coated with special sound-deadening material

Open sinks: an 18-10 stainless steel frame is fitted around the worktop perimeter, including inserts in a special plastic material for attachment of the legs. Legs built in 18-10 satin finish stainless steel tubing, 50 mm Ø. Open sink models, can be completed with a lower shelf built in 18-10 satin-finish stainless steel plate, reinforced underneath by stainless steel omegas. A space of 180 mm between the shelf and the floor further facilitates cleaning.

Cabinet sinks are inserted into a self-bearing structure with side, bottom and doors built in satin-finish, cold-pressed 18-10 stainless steel plate. Double-walled cabinet doors slide on top runners, without bottom runners. Cabinet sink models are available with foot control-lever tap equipped as standard (LA...P).

Stainless steel feet with plastic soles allow for adjustment and leveling.



KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN:

- **Arbeitsplatte** (60 mm H) mit Spüle, aus tiefgezogenem CNS nach DIN 1.4301, mit Aufkantung, groß bemessene Abrundung vorn. Die Arbeitsplatte mit Spüle garantiert eine hochgradige Robustheit und Dauerhaftigkeit. Die tiefgezogene geriffelte seitliche Abtropfplatte (falls vorgesehen) ist zum Becken hin geneigt und auf der Unterseite mit einer Omega-Struktur versteift.
- **Spülbecken**, die an die Arbeitsplatte geschweißt und in einem robotisierten Arbeitsprozess geputzt werden, aus kaltgepresstem CNS nach DIN 1.4301; groß bemessene Auffangzone zwischen Spülbecken und Arbeitsplatte; auf der Außenseite des Beckenbodens ist ein spezielles Entdröhnmaterial aufgebracht.

Spültische mit offenem Untergestell in einen die Arbeitsplatte mit Spüle umgebenden Rahmen aus CNS nach DIN 1.4301 sind Einsätze aus einem speziellen Kunststoff für die Beine aus Rundrohr aus satiniertem CNS nach DIN 1.4301 (Durchmesser 50 mm) integriert. Eine Frontplatte zum Abdecken des Beckens aus satiniertem CNS nach DIN 1.4301, die an den Beinen befestigt ist, trägt zur Versteifung des ganzen Traggestells bei und garantiert so die Stabilität bei allen Größen auch ohne Unterboden. Alle Modelle mit offenem Untergestell können mit einem Unterboden aus satiniertem Stahlblech aus CNS nach DIN 1.4301 ergänzt werden. Die Lichtweite von 180 mm zwischen dem Boden und dem Unterboden erleichtert die Reinigung.

Spülen mit Unterschrank in einem Struktur mit Seitenwänden, Boden und Türen aus satiniertem und kaltgebogenen Stahlblech aus CNS nach DIN 1.4301. Die doppelwandige Schiebetüren laufen in oberen Führungen ohne Führungsschienen am Boden. Es sind Modelle lieferbar, die serienmäßig mit der Mischbatterie mit Pedalbedienung (LA...P) ausgestattet sind.

Füße aus Edelstahl mit Auflage aus wärmehärtendem Kunststoff gestatten die waagrechte Ausrichtung.



ACCESSORIES • ZUBEHÖR:

- CEM:** water mixer tap, manual controls • Einhebel-Mischer, manuell;
- CEG:** water mixer tap with long-lever elbow controls • Einhebel-Mischer, für Betätigung mit dem Ellbogen;
- DF:** shower • biegbare Dusche;
- KSV..:** sink drainage kit • Abfluß-Bausatz;
- EAP:** foot control-lever tap • Wassermischer mit Pedalbedienung;
- PLLD/PLLS:** side panels • seitliche Panele;
- KRP4G:** wheels for sinks with open structure • Fussrollen für Spültische mit offener Struktur;
- KRP80:** wheels for cabinet sinks • Fussrollen für Spültische mit Schrankmöbel.

Sink units designed for dishwasher installation are available in several sizes, with optional open frame structure or cabinet enclosure. A 60x61x82 h cms professional dishwasher can be installed under the side drain board.

Die für die Aufnahme von Geschirrspülgeräten vorbereiteten Spültische sind in verschiedenen Größen und mit offenem Untergestell oder Unterschrank lieferbar. Unter der seitlichen Abtropfplatte kann ein professioneller Geschirrspüler mit den Maßen 60 x 61 x 82 cm (BxTxH) eingebaut werden.



14L16SL + CEM + Dishwasher 14L16SL + CEM + Geschirrspüler

20L26DL + CEM + Dishwasher 20L26DL + CEM + Geschirrspüler

| 80 | | 08L16 | | | | |
|-----|--|--------|---------|------------|--------------|----------|
| 100 | | 10L24 | LA1024 | | | LA1024P |
| 110 | | 11L18 | | | | |
| 120 | | 12L14D | LA1214D | 1214DL | | LA1214DP |
| | | 12L14S | LA1214S | 1214SL | | LA1214SP |
| | | 12L246 | LA12246 | | | LA12246P |
| 140 | | 14L24D | LA1424D | | | |
| | | 14L24S | LA1424S | | | LA1424SP |
| | | 14L16D | LA1416D | 1416DL | | LA1416DP |
| | | 14L16S | LA1416S | 1416SL | | LA1416SP |
| | | 14L26 | LA1426 | | | |
| | | 14L112 | | | | |
| 160 | | 16L24D | LA1624D | 1624DL | LA1624DL | LA1624DP |
| | | 16L24S | LA1624S | 1624SL | LA1624SL | LA1624SP |
| 180 | | 18L24 | LA1824 | | | LA1824P |
| | | 18L26D | LA1826D | | | LA1826DP |
| | | 18L26S | LA1826S | | | LA1826SP |
| 200 | | 20L26D | LA2026D | 2026DL | LA2026DL | LA2026DP |
| | | 20L26S | LA2026S | 2026SL | LA2026SL | LA2026SP |
| | | 20L28 | LA2028 | | | |
| 220 | | 22L26 | LA2226 | | | LA2226P |
| 260 | | 26L26 | LA2626 | 2626DL (*) | LA2626DL (*) | LA2626P |
| | | | | 2626SL (*) | LA2626SL (*) | |

Sink dim. • Beckabmes. cm 40 x 50 x 24h cm 60 x 50 x 32,5h cm 80 x 54 x 35h cm 120 x 54 x 35h

(*) D = right; S = link, position of dishwasher • (*) D = rechts; S = Links, Position of Geschirrspüler



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
 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

Quality System Certified
 UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO

7900174-2

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:



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