

ANGELOPO



TAVOLI ATTREZZATI

TAVOLI ATTREZZATI



6TPC 180

TAVOLI PER LAVORAZIONE CARNE 6TPC120, 6TPC180

I tavoli ANGELO PO sono realizzati interamente in acciaio inox 18-10 finemente satinato e sono disponibili in due dimensioni. Il piano, alto mm.60 e raggiato sul fronte, è caratterizzato dall'alzatina posteriore paraschizzi ricavata in un corpo unico, assicurano elevatissimi valori di robustezza e durata. I piani di taglio in polietilene, con sottostante vaschetta per la raccolta dei liquidi e scarti, sono affiancati da fondi forati asportabili. Il sottopiano è diamantato per favorire il deflusso dei liquidi. Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox 18-10 satinato, a sezione circolare di mm.50, ottimizzano la possibilità di pulizia. Sono completate di piede regolabile per il livellamento con suola in materiale plastico termoisulante.

TAVOLI DI CERNITA VERDURE 6TCN , 6TCN180

Ideali per la cernita e il taglio delle verdure, sono disponibili in due dimensioni di larghezza. I piani di taglio (asportabili) sono in polietilene ad alta densità per uso alimentare; il piano alto mm. 60 e raggiato sul fronte è realizzato in acciaio inox 18-10 finemente satinato, con alzatina posteriore e tramoggia scarico rifiuti.

Le vasche hanno dimensioni cm. 107x31x18,5h. e cm. 163x31x18,5h. e sono corredate da sifoni, troppopieno e pileta.

Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox 18-10 satinato, a sezione circolare di mm.50, ottimizzano la possibilità di pulizia. Sono completate di piede regolabile per il livellamento con suola in materiale plastico termoisulante.

VASCA CARRELLATA VCV

La vasca carrellata facilita le operazioni di trasporto e permette l'ammollo di verdure o tuberi. Completamente realizzata in acciaio inox 18-10, la vasca ha capacità 140 litri, è dotata di falso fondo forato e dispone di tubo troppo pieno protetto da filtro.

PATTUMIERE CARRELLATE PCR40P - PCR40

Costruite interamente in acciaio inox 18-10, satinato, con sollevamento coperchio manuale o azionato da leva a pedale.

Recipiente con capacità lt. 50, dotato di maniglie e carrello portante separato, con ruote piroettanti.

TAVOLI ATTREZZATI
ANGELO PO:
RAZIONALITÀ
NELLE CERNITE
E NELLE
PREPARAZIONI



6TCN

TAVOLO PER LAVORAZIONE PESCE 6TPP180

Prezioso per chi deve eviscerare, pulire, porzionare prodotti ittici, questo tavolo è realizzato interamente in acciaio inox 18-10 finemente satinato, con alzatina paraschizzi sui tre lati in uno corpo unico al piano alto mm. 60 e raggato sul fronte.

La funzionalità di lavoro è assicurata da una vasca di cm. 50x40, e due bacinelle sagomate con fondo forato asportabile e un piano di taglio in polietilene ad alta densità per uso alimentare.

Il sottopiano è inclinato per favorire il deflusso dei liquidi nella sottostante bacinella. La vasca è corredata di sifone, troppopieno e piletta.

Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox 18-10 satinato, a sezione circolare di mm.50, ottimizzano la possibilità di pulizia.

Sono completate di piede regolabile per il livellamento con suola in materiale plastico termoidurente.



6TPP 180



6TCN 180



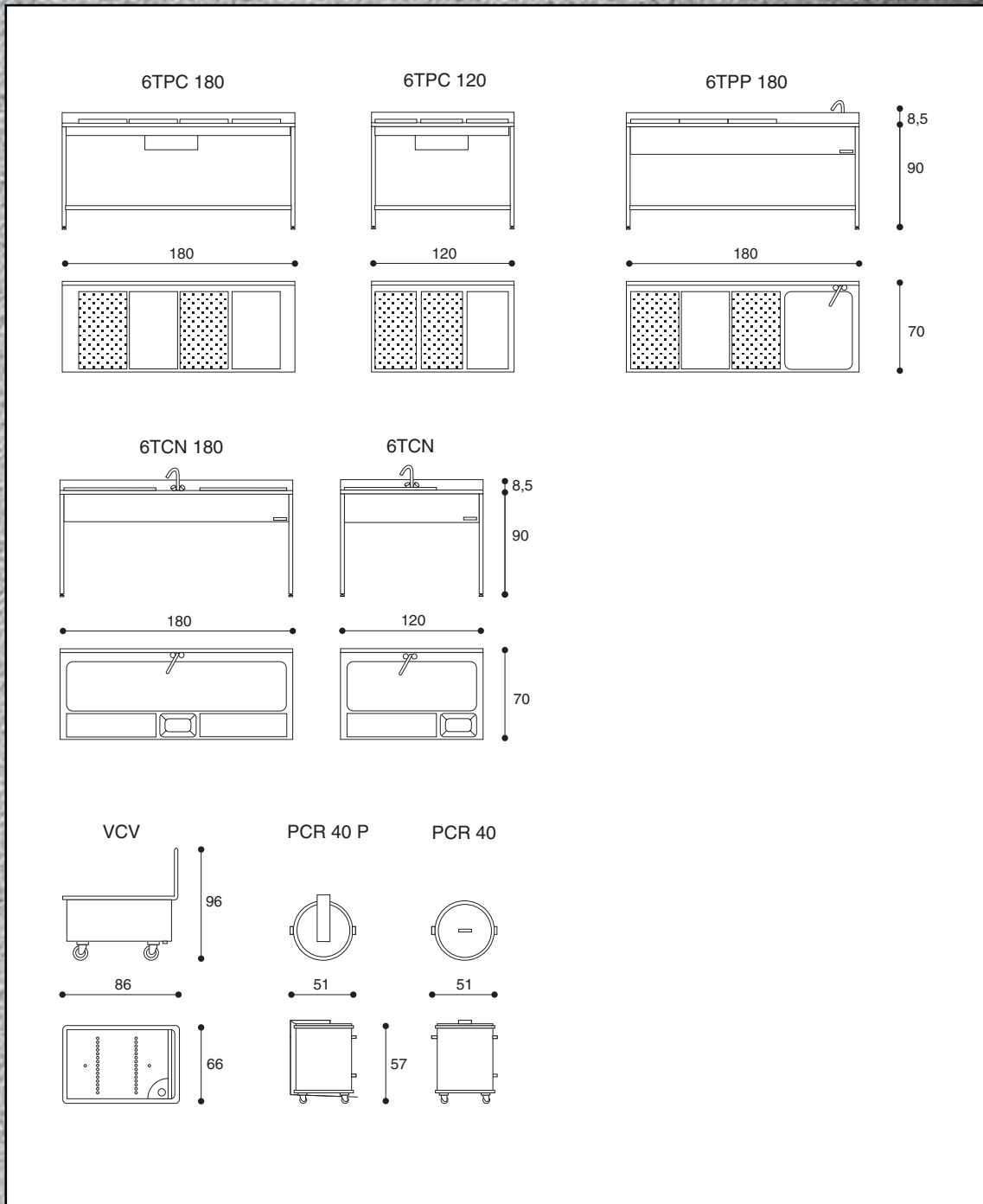
VCV



PCR40P



PCR40



I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

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

7Y90599-2

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