


ANGELO PO



concept

Эстетическое
удовольствие...





Стиль,
профессионализм
и функциональность
в 60 см.

concept



С 1922 компания Angelo Po поставила более 200.000 единиц профессионального кухонного оборудования (линии тепловой обработки, холодильное оборудование, посудомоечное оборудование и линии обработки). Рекомендации шеф-поваров, использующих наше оборудование, лежат в основе наших традиций и успеха. Многолетний опыт производства и накопленные know-how – это суть корпоративной философии Angelo Po, отличающая нас от рядовых участников рынка. Пожелания инвесторов и консультации с лучшими шеф-поварами вдохновили нас на создание новой 600 серии модульного кухонного оборудования.



Стиль, Практичность и Гигиена





Новое прогрессивное поколение шеф поваров смело внедряет новые форматы обслуживания гостей. Продолжающаяся сегментация рынка общественного питания приводит к активному развитию секторов катерингового, выездного обслуживания, fast food, других форматов, где важна эстетическая составляющая процесса приготовления пищи. Демонстрация приготовления блюд на глазах клиентов – это главная тенденция развития современного рынка общественного питания. Для удовлетворения запросов этого сектора услуг Angelo Po разработало уникальное инновационное решение CONCEPT. За именем новой серии оборудования CONCEPT скрывается не только стандартное модульное кухонное оборудование компактных размеров, но и уникальный дизайн всех элементов, включая стойки для установки и стенды. CONCEPT – это минимальные размеры (глубина всего 60 см), набор наиболее популярных функциональных элементов, высокая производительность и непревзойденная надежность.

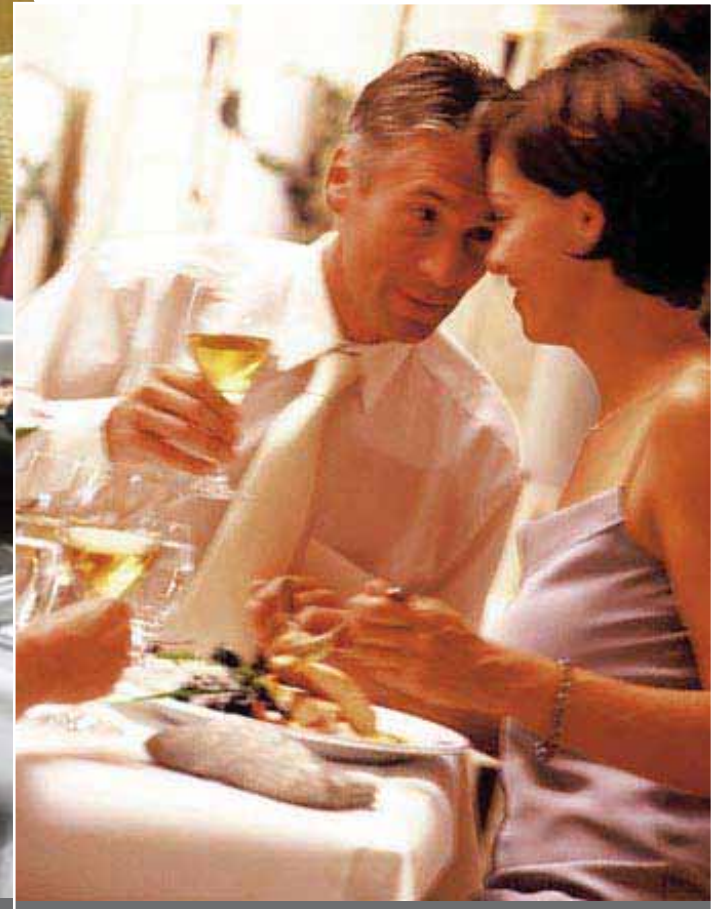
Небольшие кафе - Пабы - Бары





Исключительная прочность и производительность достигнуты благодаря использованию новых материалов, новых нагревательных элементов и электронной системы управления. Впервые в мире произведен гриль непосредственной жарки с временем разогрева поверхности до + 280°C в течении 5 минут! Новая многофункциональная система управления применена в паста бойлерах, фритюрницах и сковородах. CONCEPT – это отдельностоящая серия оборудования, которая может быть установлена на специальные холодильные, тепловые или нейтральные стелды. Конструкция стелдов позволяет производить прямое подключение функциональных элементов к встроенным в стелд коммутационным элементам.

Катеринг и банкетное обслуживание



Система управления K-Tronic Экономия с первого дня...



Панель управления

3 уровня мощности, 3 программы приготовления блюд

...Качественное улучшение производительности.

Уникальной функциональной особенностью всех моделей CONCEPT является возможность выбора 3-х уровней мощности (система K-Tronic). Системный подход к экономии электроэнергии позволяет сократить расходы на 10 - 30% и оптимизировать приготовление блюд в ситуации переменной нагрузки. Используйте 1/3 максимальной мощности для поддержания блюд в разогретом состоянии, 2/3 для приготовления порционных блюд, полную мощность для ситуаций пиковой нагрузки.



K-Tronic 1/3 1400Вт



K-Tronic 2/3 2800Вт



K-Tronic 3/3 4200Вт



Стеклокерамические элементы

Двойная эффективность.

Витрокерамические модели производят для оптимизации производительности, упрощенной очистки и выпускаются в 2-х версиях:

Индукционные: Две зоны нагрева диаметром 18 см и 23 см, с максимальной мощностью 2.8 и 3.5 кВт.

Нагрев включается только при наличии на поверхности посуды (количество мощности пропорционально площади дна используемой посуды).

ТЭНы: мощность конфорок 1.7 и 2.5 кВт.

Модель	6VTI		6VTR		
см	Ø 18см	Ø 23см	кВт	кВт	кВт
35x60x22 h	max 2,8 кВт	max 3,5 кВт	1,7	2,5	6,3 / 4,2
	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz		230V 1N 50/60Hz		

Максимальная мощность, Минимальное энергопотребление



Паста бойлеры

Нагрев с 40°C до температуры кипения за 10 минут. Спроектированы для обслуживания "a la carte".

Специальная цельнотянутая ванна из нержавеющей стали AISI304. Использование дна утолщенного до 5 мм со специальной системой нагрева CONTACT позволяет доводить воду до кипения за 10 минут и облегчает процедуру очистки.

Использование электронного контроллера позволяет регулировать температуру в интервале до + 190°C и создавать различные программы приготовления:

- приготовление на пару;
- тушение в тонком слое масла;
- vacuum cooking (приготовление продуктов в вакуумной упаковке) и т. д.

Модель		6CP	
см	л AISI 304 6 мм	°C	кВт
35x60x22 h	15	190	4,2

Великолепная паста

concept



Фритюрницы

Разогрев с 20°C до 190°C за 6 минут.

Технические данные фритюрниц серии Concept
Запрессованная ванная с расширением кверху герметично варена в корпус. Расширение позволяет маслу увеличивать объем без значительного повышения уровня, что очень важно как на стадии разогрева, так и при работе.

Для нагревания используется система внешнего нагрева CONTACT. Нагревательные элементы и термостаты расположены вне ванны, что позволяет оптимизировать нагрев и очистку. С использованием новой системы нагрев масла до + 190°C происходит за 6 минут.

Цифровая панель управления позволяет регулировать температуру в диапазоне от 0 -190°C с точностью +/-1°C.

Модель		6FR	
см	л	°C	кВт
35x60x22 h	5	190	4,5

Технология жарки во фритюре



Грили fast-fry

Нагрев от 20°C до 280°C за 5 минут.

Высокая производительность, равномерный нагрев, удобство повседневного использования.

Лучшее предложение на рынке! Цельнопрессованная жарочная поверхность с уклоном для стока жиров и соков, выделяющихся в процессе жарки.

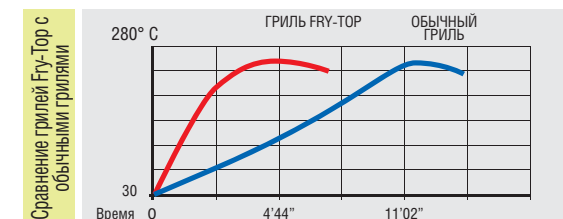
Использование в качестве поверхности специального теплопроводящего сплава AISI Fe510d толщиной 8 мм позволило достичь непревзойденных результатов равномерности нагрева и скорости приготовления.

Герметично вваренная жарочная поверхность гарантирует простую уборку и сбор жиров и соков, выделяющихся в процессе приготовления, стекающих в специальный лоток.

Для нагревания используется система внешнего нагрева CONTACT, дающая лучшие результаты по сравнению с традиционной системой нагрева ТЭНами.

Модель 6FTL - 6FTR

↕	📏	🌡️	⚡
см	см	°C	кВт
35x60x22 h	50,9x30,4	250	4,2



Рабочая температура через 5 минут

concept



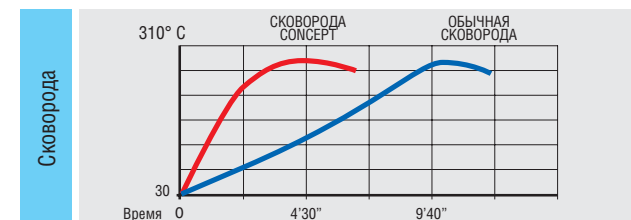
Сковорода

Нагрев от 20 до 300°C за 5 минут.

Цельноштампованная ванна изготовлена из листа шлифованной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 8 мм.

Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов инновационной конструкции. Контроль температуры осуществляется с помощью электронного термостата с LED индикатором выбранной/текущей температуры. Универсальное использование для приготовления на пару, тушения, жарки, приготовления продуктов упакованных в вакуум.

Модель		6BR			
					400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
см	см	л	°C	кВт	
35x60x22 h	50,9x30,4	11	250	4,2	



Неограниченная креативность



Подогреватель

Сплошная поверхность из нержавеющей стали AISI304 толщиной 5 мм с нагревом идеальна для поддержания блюд в разогретом состоянии. Дополнительная оперативность обслуживания Вашего персонала. Возможность поддержания температуры на уровне до 120 °С.

Модель		6PC	
см	G.N.	°C	кВт
35x60x22 h	1/1	120	0,4

Мармит

Цельнотянутая емкость под формат GN1/1 герметично сварена в поверхность и снабжена фронтальным сливным краном. Электрический нагрев за счет внешнего нагревательного элемента. Термостат для регулировки и автоматического поддержания температуры.

Модель		6BM	
см	1/1 G.N. л	°C	кВт
35x60x22 h	4	100	0,765

Традиционное оборудование в новом формате

concept

Стенды для установки функциональных элементов CONCEPT.

	Для установки	Размеры (мм)	Описание	Емкость	Потребляемая мощность	Холодильная мощность	Температура	Напряжение питания
Нейтральные стенды								
6B14	4 элемента	1400x700x660	Сдвижные двери					
6B17	5 элементов	1750x700x660	Сдвижные двери					
Холодильные стенды								
6BR14V	4 элемента	1400x700x660	2 отделения с распашными дверями	180 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR17V	5 элементов	1750x700x660	3 отделения с распашными дверями	270 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR14VC	4 элемента	1400x700x660	1 отд. с 2-мя выдвижными ящиками 1/1 1/3 1/2 GN	180 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR17VC	5 элементов	1750x700x660	2 сотр. + 2 выдвижных ящика 1/1 1/3 1/2 GN	270 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
Подогреваемые стенды								
6BC14	4 элемента	1400x700x660	Сдвижные двери		2430 Вт		+30 +90 °С	230V/1/50 Hz
6BC17	5 элементов	1750x700x660	Сдвижные двери		2460 Вт		+30 +90 °С	230V/1/50 Hz



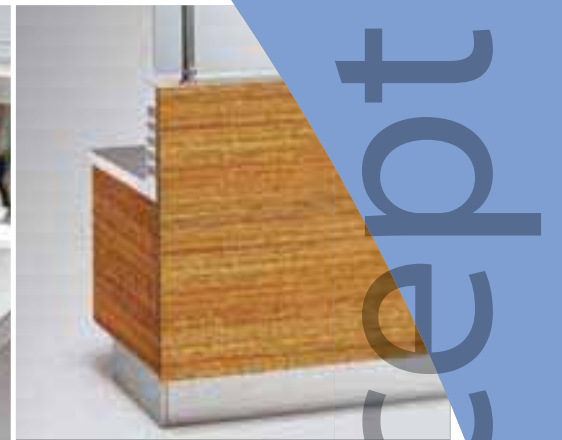
нейтральные



подогреваемые

Стенды серии Concept во всех вариантах исполнения (нейтральные, холодильные, тепловые) адаптированы для установки в виде отдельностоящего модуля. В комплект поставки входят как регулируемые по высоте ножки, так и плинтуса. В качестве опций Вы можете заказать поворотные колеса, позволяющие перемещать готовые модули без лишних усилий. В Вашем распоряжении следующие дополнительные элементы: - сервисная полка из каленого стекла, декоративные панели из нержавеющей стали или дерева. Стенды имеют единый кабель подключения и внутреннюю проводку и розетки для включения отдельных единиц оборудования.

Все включено.



concept



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: BтBтBт.angelopo.it
E-mail: angelopo@angelopo.it

7900241-1

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2



Copyright ООО «Технологии Питания»

В соответствии с политикой постоянного улучшения потребительских свойств выпускаемых изделий Angelo Po grandi cucine S.p.A. оставляет за собой права на внесение изменений в спецификации выпускаемых изделий без предварительного уведомления.