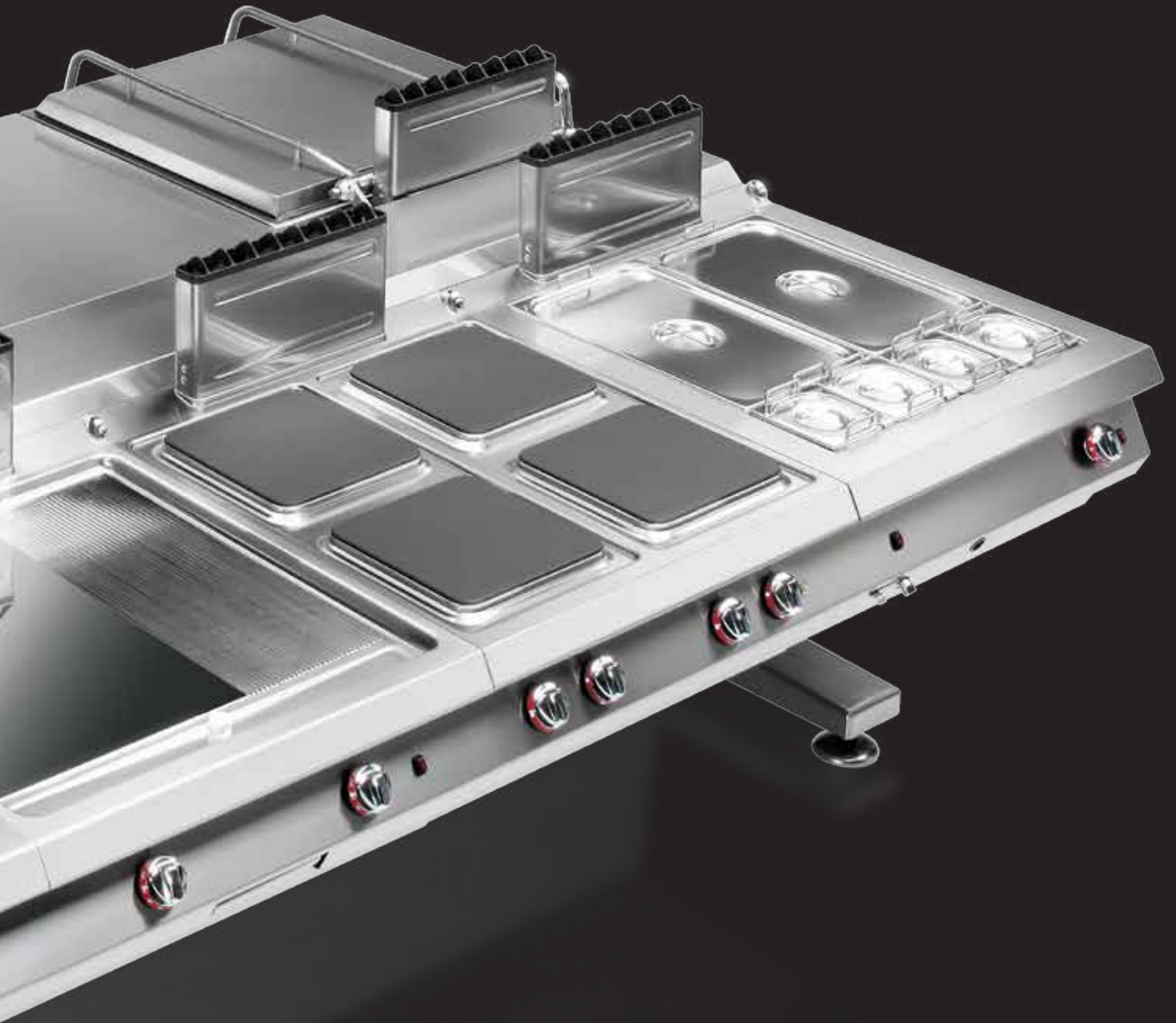


Alpha 900



ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE





ALPHA900 //

// ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

Время, затрачиваемое на чистку и использование химических моющих средств сократилось на 20% благодаря гигиеническому дизайну CSQA.

Тепловое оборудование Angelo PO является единственным типом из имеющихся на рынке, которое имеет подобный сертификат благодаря своим конструктивным особенностям.



ПРЕВОСХОДНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

// УНИКАЛЬНЫЙ

“Закрытые” горелки с искровым зажиганием обеспечивают лучшее функционирование; гарантируемая ПРОСТОТА (просто нажмите на кнопку) и БЕЗОПАСНОСТЬ каждой операции.

// УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Вы можете выбрать различные композиции в зависимости от ваших потребностей (автономный на ножках, подвешенный на балке или на многоэлементном стенде). С ассортиментом более чем 150 моделей, мы предоставляем один из САМЫХ ШИРОКИХ выборов оборудования на профессиональном рынке.

// МОЩНОСТЬ

Наш передовой инженерно-исследовательский центр Angelo PO разработал специализированную конфорку с тройным пламенем, которая работает с максимальной эффективностью благодаря равномерному нагреву поверхности приготовления.

// УМНЫЙ

Мощность зависит от электронного или термостатного контроля, которые ВСЕГДА присутствует на тепловом оборудовании.

// РАЗРАБОТАН ДЛЯ ВАС

Самый широкий предлагаемый ассортимент оборудования на рынке для контактного приготовления блюд (чугун, мягкая сталь, хром и комбинированная), РЕКОМЕНДУЕТСЯ в зависимости от типа, предлагаемого меню.

ALPHA 900 //

ГОСПИТАЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ

ОСНАЩЕН ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОГО
КОМФОРТА

МАКАРОНОВАРКА

Система распознавания
уровня воды, чтобы избежать
высыхания.



Система автоматического
подъема корзин
для 40 литровой
макаронварки.

Электронное
искровое
зажигание.

Разграничивающие
плитусы из
нержавеющей стали.

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Плита из комбинированной стали - это высокая производительность, легкая чистка и энергосбережение.

ГРИЛЬ

Электрический чугунный гриль с ванной для хранения воды (контактная система).



Технический элемент, оснащенный 3 однофазными электрическими розетками (2 заземляющих контактов и 1 трехполярный).

Технический элемент оснащен выдвижным распылителем.

// ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ

Запатентованная наклонная конфорка Venturi благодаря своей инновационной форме гарантирует максимальную гигиену горения

ВЫДЕЛЕНИЕ ВРЕДНЫХ (CO₂) ДОВЕДЕНО ДО МИНИМУМА.

Материал, использованный для изготовления конфорки - RAAF эмалированный чугун, действует как тепловой маховик

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ
КОНФОРКИ НА 15%.**

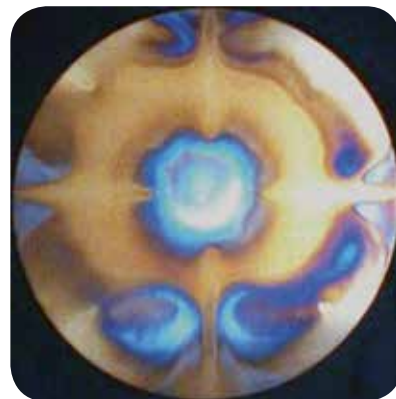


Конфорка с двойной коронкой со склоном пламени гарантирует

БОЛЬШУЮ ОДНОРОДНОСТЬ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА

на дне кастрюль всех размеров.

Таким образом, предотвращается скопление тепла в одной точке и оптимизируется энергия, передаваемая к продукту.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

(На фото: измерение теплового распределения)

// ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Все виды кастрюль для приготовления блюд .

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- конфорки мощностью 10 и 7 кВт с ДВОЙНОЙ КОРОНКОЙ, 130 и 110 мм в диаметре, и конфорки 4 кВт с одиночной коронкой, для максимального распределения тепла, эффективности обмена и равномерности.
- Сигнальная лампа конфорки (вместо искры), защищена от случайных ударов , также предусмотрена защита системы от контакта с жидкостями.
- Чугунные решетки разработаны для направления пламени и тепла на дно лотка.
- Камера печи полностью из нержавеющей стали и с ЭЛЕКТРОННЫМ разрядом зажигания конфорки. Закрытие двери печи осуществляется нажатием.

ЛЕГКОСТЬ ОЧИСТКИ

- ЗАПАТЕНТОВАННАЯ наклонная конфорка Вентури, предназначена, чтобы защитить сопло от блокировки жидкостью и жирами.
- Гигиенический дизайн прессованного лотка с закругленными краями.
- Рукоятка для защиты от просачивания воды.
- Чугунные конфорки и решетки легко снимаются, можно мыть в посудомоечной машине.

// СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

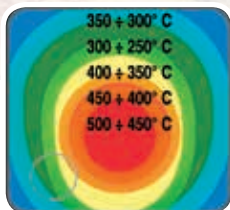
Косвенное тепло (на варочной поверхности), чтобы приготовить различные продукты, соусы и рагу благодаря дифференцированным изотермическим зонам (от 500 ° до 250 ° C).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Матовая стальная плита марки 16Mo.5, не поддающаяся окислению и идеально подходящая для теплообмена, нагревается центральной 12 кВт газовой КОНФОРКОЙ. Благодаря своим излучающим ребрам, пластина генерирует различные изотермические зоны, снижающиеся от центра (500 ° C) к краям (250 ° C).
- Использование инновационных активных терморегуляторов экономит энергию, таким образом, снижая передачу тепла в окружающую среду.
- Максимальная температура, равномерность нагрева и длительное сохранение тепла достигается благодаря плите толщиной 15 мм.
- Камера печи полностью из нержавеющей стали и с ЭЛЕКТРОННЫМ разрядом зажигания конфорки. Закрытие двери печи осуществляется нажатием.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Широкий радиус гигиенического дизайна по всему периметру делает оборудование действительно простым в очистке после использования.



Определение температуры для газовой модели

// СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Инновационная система управления для электрических моделей, позволяет Вам работать с тремя различными мощностями (K-Tronic), сберегать эксплуатационные расходы.

ОТ 10 ДО 30% ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

// ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для приготовления блюд в подходящих индукционных кастрюлях, дно которых должна быть из нержавеющей стали. Нельзя использовать кастрюли с дном из алюминия, стекла или с глиняным дном.

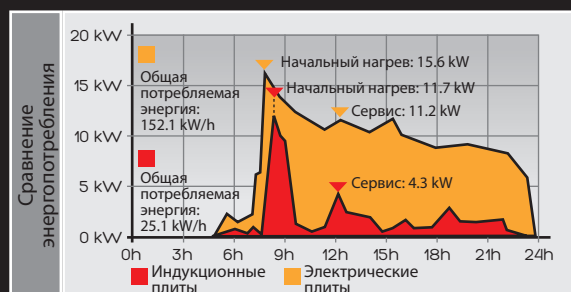
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Индукционная поверхность приготовления пищи работает на электричестве: индуктор создает магнитное поле, которое приводит молекулы кастрюли в движение. Энергия, произведенная передается на кастрюли с 10 возможными уровнями регулировки.
- Доступны 5 или 7 кВт модели с полными зонами нагрева. Быстродействие гарантируется мощностью, подаваемой на основу поверхности приготовления.
- Теплоизлучение в окружающую среду очень низкое, поскольку вся мощность поступает на дно кастрюли, поэтому нет никакой опасности получения ожогов при контакте с поверхностью, которая остается холодной.
- Нагрев прекращается при снятии кастрюли.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Крайне проста в очистке благодаря гладкой, герметичной, керамической поверхности.

	Электрические плиты	Индукционные плиты
Ежедневные потребности энергии	152.1 kW/h	25.1 kW/h
В день	127 kW/h	8,89
В месяц (30 дней)	3810 kW/h	266,70
В год (365 дней)	45720 kW/h	3200,40



ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ:
От 50% до 80% по сравнению с традиционными электрическими плитами.





// ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ

Благодаря инновационной системе контактов, потребление сокращается до 11 кВт установленной мощности

(на 20% меньше, чем то, что предлагают конкуренты).



// ГРИЛЬ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Контактное приготовление мяса, овощей и рыбы на чугунной решетке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Газовая жарочная поверхность с керамическими камнями работает путем нагрева каменных плиток 3х струйными горелками в 9кВт, которые размещены внутри основы из нержавеющей стали. Чугунная решетка находится над камнями. Блюдо готовится благодаря теплопередаче и контакту, повышение производительности с тем же количеством используемой энергии.
- Электрическая модель: решетки приготовления, размещаются на нагревательных элементах, что гарантирует снижение времени, достижения нужной температуры. Система CONTACT гарантирует отличную передачу тепла от нагревательного элемента к решетке без использования энергии впустую.
- Жаровня работает с водой под прилавком, чтобы уменьшить выбросы дыма и сбора жира.

ПРОСТОТА ЧИСТКИ / ГИГИЕНА

- Сетка может откидываться, для упрощения слива жиров, которые стекают в лоток внизу.
- Детали, которые доступны для мытья: решетки, плитки и конфорки могут быть сняты без каких-либо инструментов. Группа нагревательных элементов может быть поднята для чистки основного бака.



// МАКАРОНОВАРКА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Макаронovarка может быть использована для приготовления пасты, риса и овощей (используя габариты H = 65/100 мм), яиц, и т.д. ...

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Не деформирующаяся прессованная ванна, из нержавеющей стали AISI 316L, толщиной 15/10 мм, не деформирующаяся.
- Электронное искровое зажигание, высокая производительность гарантируется камерой сгорания под и вокруг ванны, вплоть до минимального уровня воды.

ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ НА ЛИТР НА 15% ВЫШЕ, ЧЕМ В СРЕДНЕМ У КОНКУРЕНТОВ.

- Автоматический манометр, остановится на максимальном уровне и дозаправки по минимуму, чтобы избежать любых «сухих» операций, когда аппарат без присмотра.

ПРОСТОТА ЧИСТКИ

Столешница оборудована расширенной котловиной с поднятыми гигиеническими краями H > 4 мм, рекомендованный UNI-EN 1672-2.

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE



// ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Использование многоэлементной системы сгорания МСЕ (конфорки с тройным пламенем),

гарантирует лучшее распределение тепла на поверхность для приготовления. Система МСЕ гарантирует равномерное распределение тепла и использование всей доступной поверхности для приготовления.

Удельная мощность распределения электроэнергии $W/dm^2 > 13\%$

// ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предназначена для жарки различных типов блюд, без поглощения пролитой жидкости (благодаря использованным материалам) и без смешивания вкусов. В зависимости от типов блюд, мы рекомендуем следующие материалы:

1 - Поверхность из КОМБИНИРОВАННОЙ СТАЛИ толщиной 15 мм: FE510D + AISI 316L (максимальная температура для электрической модели 270 ° C, для газовой модели 340 ° C) для мяса, рыбы и овощей. Характеристики: хороший теплообмен, низкие выбросы в окружающую среду и длительный блеск поверхности плиты.

2 - МЯГКАЯ СТАЛЬ FE510D (максимальная температура для электрической модели 270 ° C, для газовой модели 340 ° C) для мяса и овощей. Характеристики: превосходный теплообмен и быстрое приготовление блюд.

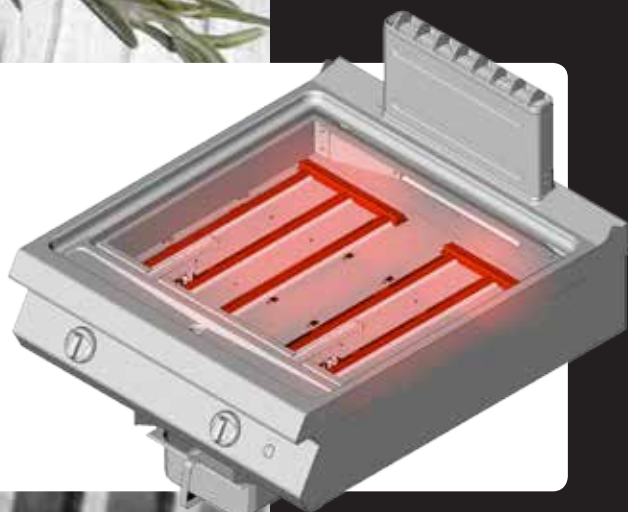
3 - ХРОМ (максимальная температура для электрической модели 280 ° C, для газовой модели 270 ° C) для рыбы, сыров и яиц. Характеристики: сохраняет / распространяет тепло на плите, и длительный блеск поверхности плиты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Водонепроницаемая плита для приготовления, подходит для погруженного приготовления блюд.
- Максимальная температура, однородность на плите в зависимости от равного распределения мощности по рабочей поверхности. Благодаря конфорке с тройным пламенем, разработанный изнутри и терморегулятору мощности (датчики теплового контроля под плитой).
- Максимальная мощность благодаря W/Dm² продуктивность на 13% выше, чем у конкурентов в среднем.
- Зажигание конфорки с помощью электронного искрового зажигания.

ПРОСТОТА ЧИСТКИ

- ПРЕССОВАННЫЙ, запатентованный гигиенический дизайн столешницы, с отверстием для сбора и слива жидкости.
- Слив в гостроемкость под прилавком или слив в установленную систему слива.



ALPHA900 //

КОНФИГУРАЦИИ
ГОСТИНИЧНОГО
КЕЙТЕРИНГА



40 x 90 x 24 h cm



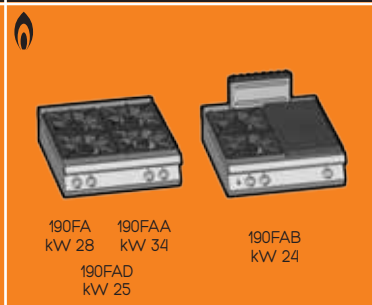
80 x 90 x 24 h cm



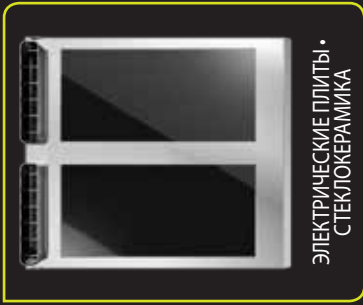
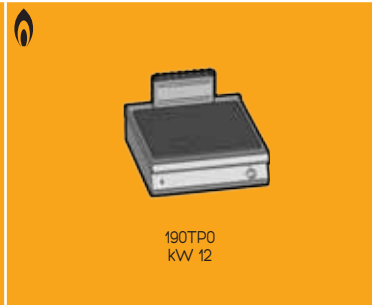
120 x 90 x 24 h cm



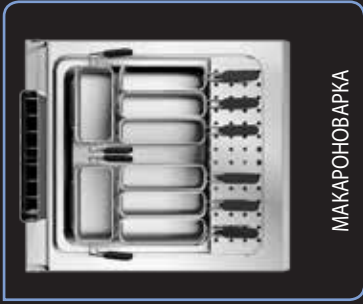
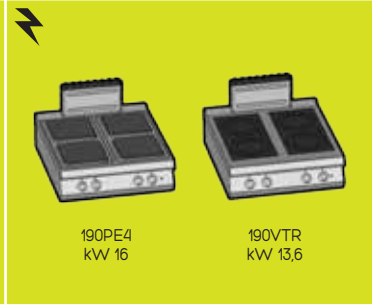
ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ



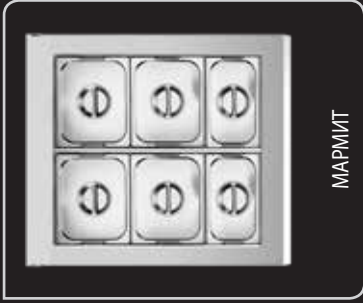
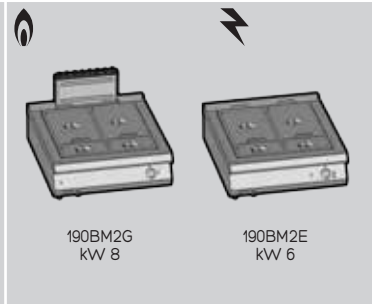
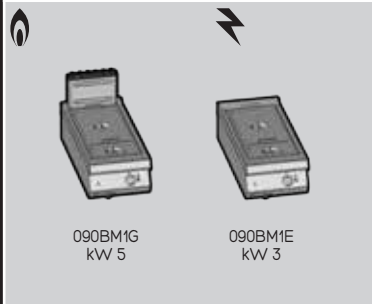
СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



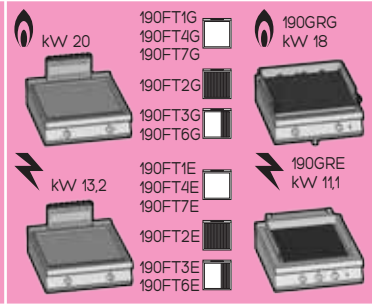
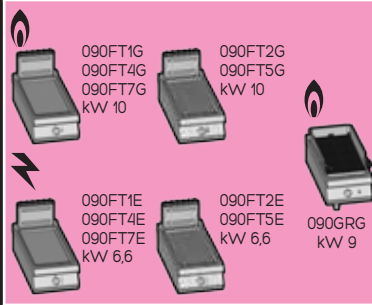
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ •
СТЕКЛОКЕРАМИКА



МАКАРОНОВАРКА



МАРМИТ



ЖАРОВНИ • ГРИЛИ



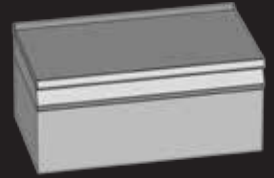
40 x 90 x 72 h cm



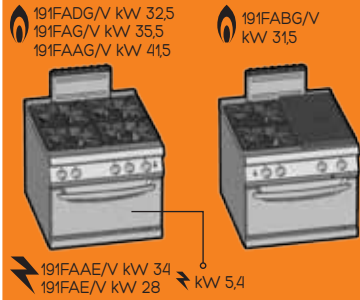
80 x 90 x 72 h cm



120 x 90 x 72 h cm



160 x 90 x 72 h cm

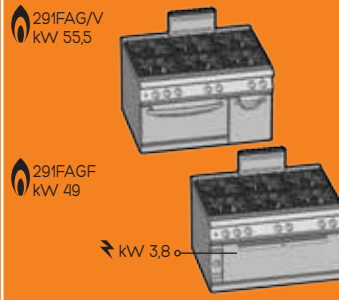


191FADG/V kW 32,5
191FAG/V kW 35,5
191FAAG/V kW 41,5

191FABG/V kW 31,5

191FAAE/V kW 34
191FAE/V kW 28

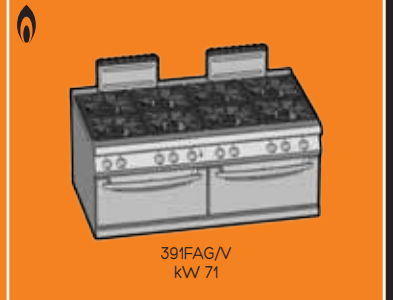
kW 5,4



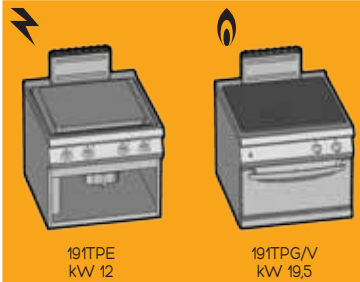
291FAG/V kW 55,5

291FAGF kW 49

kW 3,8

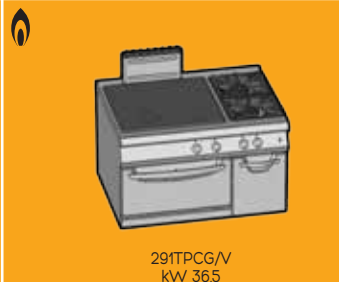


391FAG/V kW 71



191TPE kW 12

191TPG/V kW 19,5



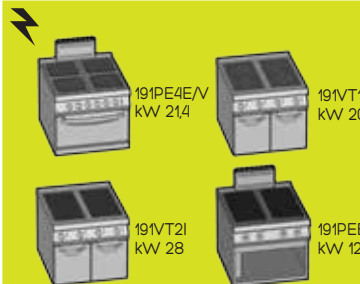
291TPCG/V kW 36,5



091VT1 kW 10

091VT2 kW 14

091PEB kW 6

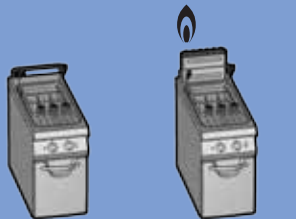


191PE4E/V kW 21,4

191VT1 kW 20

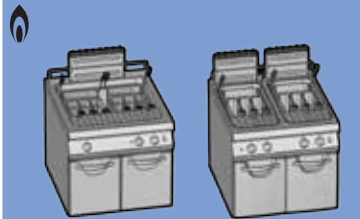
191VT2 kW 28

191PEB kW 12



091CP1E (lt. 40) kW 12

091CP1G (lt. 40) kW 14



191CP1G (lt. 80) kW 28

191CP2G (lt. 40+40) kW 28



091FT1E
091FT4E kW 6,6



091FT2E kW 6,6



191FT4E kW 13,2



191FT3E
191FT6E kW 13,2

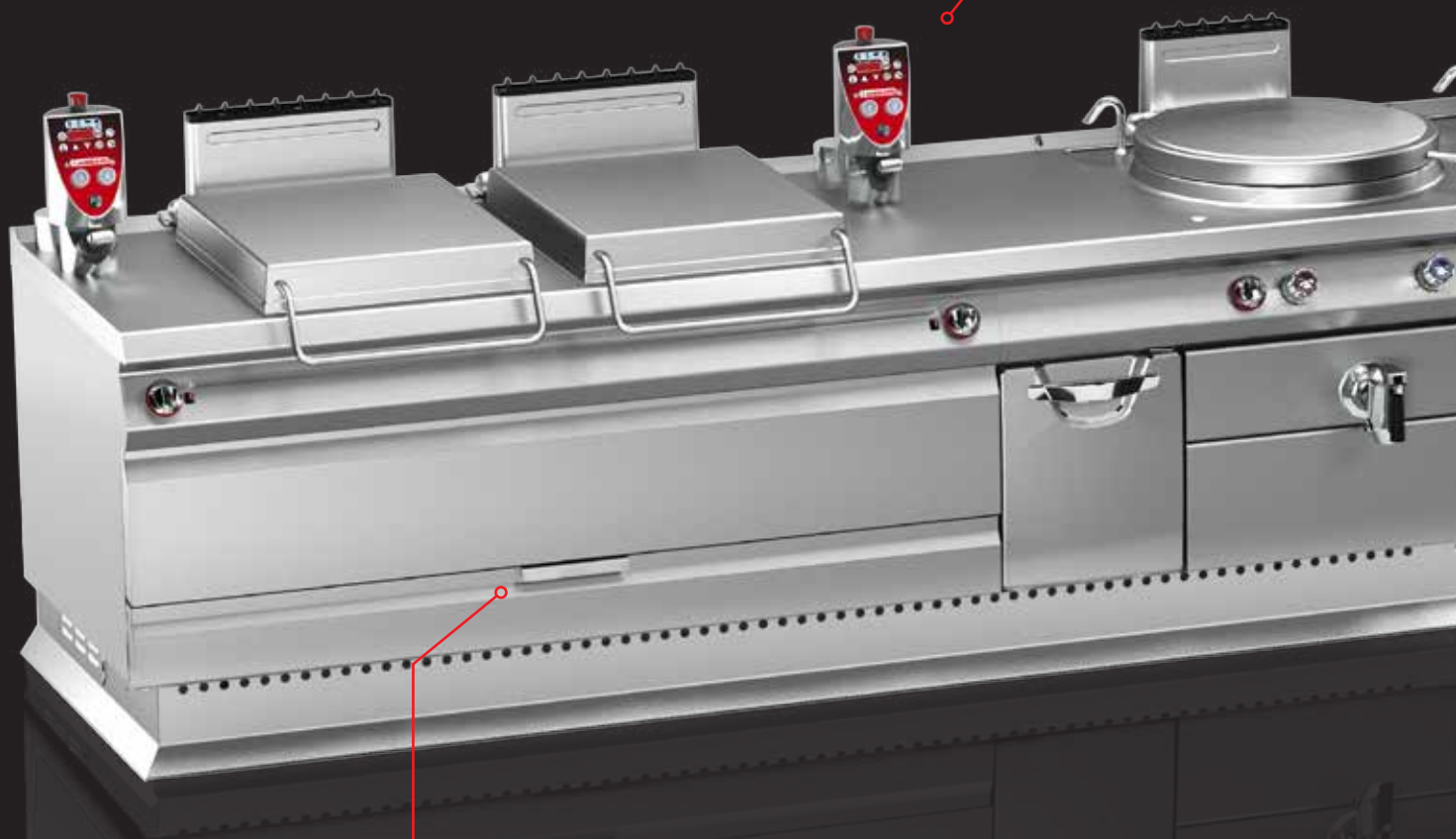
ALPHA 900 //

ОБЩЕСТВЕННЫЙ СЕКТОР КЕЙТЕРИНГ

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

MULTICOOKER

Автоматическое
приготовление (время
программирования,
температура, вода).



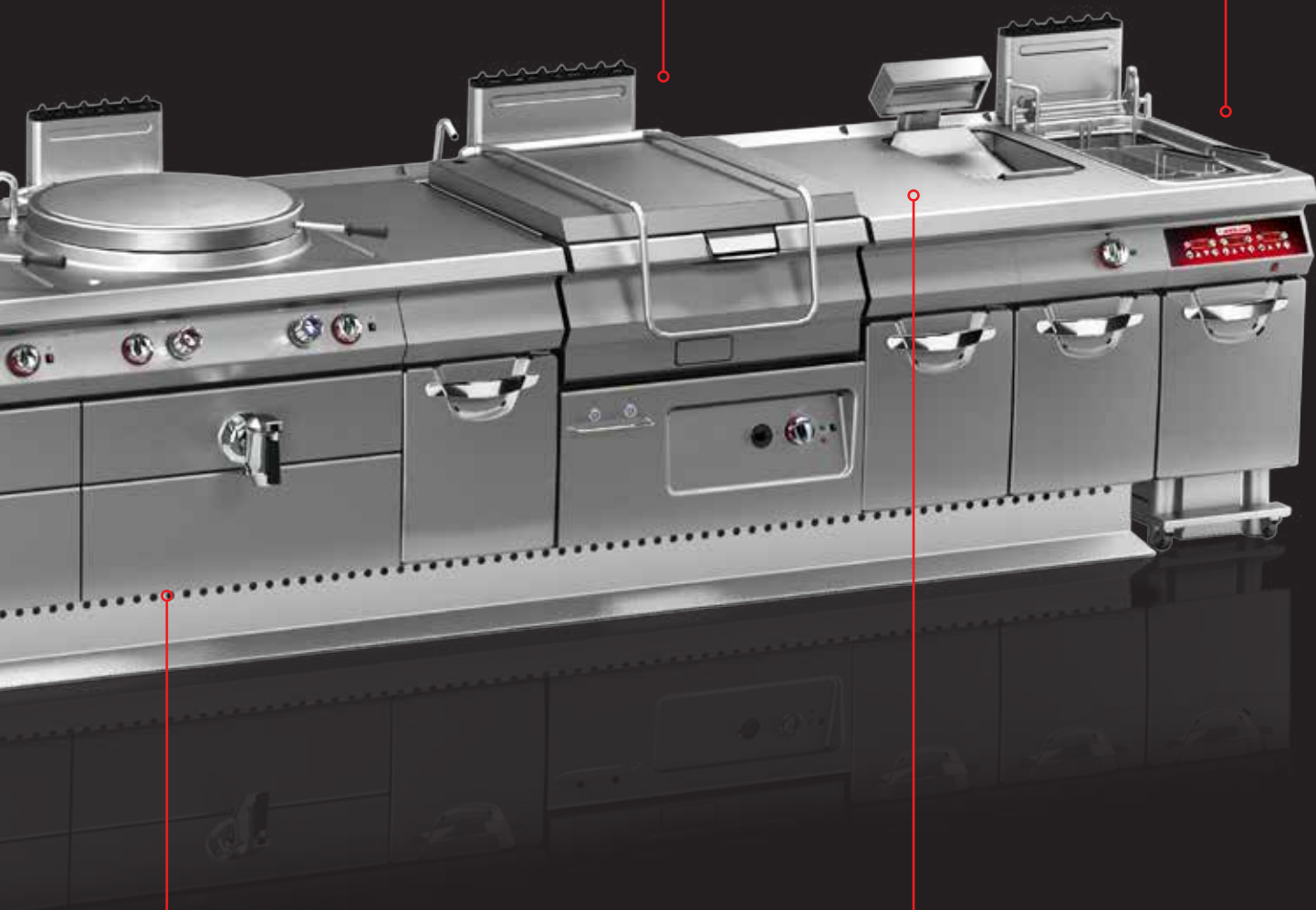
Фронтальный доступ ко
всем "закрытым" конфоркам
для обычного технического
обслуживания.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
СКОВОРОДА С
ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ
ПОДДОНОМ

Система модуляции
мощности.

ФРИТЮРНИЦА

Ионизация воспламенения -
поворотом ручки / нажатием
кнопки конфорка включается
автоматически.



Газовые конфорки с
продуктивностью до
70% (на 10% выше, чем у
конкурентов).

Система жарки
(автоматический подъем и
фильтрация масла) с модулем
поддержания температуры.

// ФРИТЮРНИЦА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Медленная жарка, от 130 до 140 ° С, для сырых овощей, рыбы и мяса. Обжарка при 150°С для панировки (овощей и рыбы). Мгновенная жарка при 190 ° С для формирования внешней корки на картофеле.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Газовые модели с теплообменными трубами в ванне или со специальной формой ванны (конфорки вне цистерны) и доступных электрических моделей.
- Прямое зажигание газовой конфорки управляется электронно путем ионизации атмосферы (модели "... 1I" и "... 2I" или электронное искровое зажигание (модели «... 1G" и "... 2G»).
- Простота, просто поверните ручку, эффективность и ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ. Вт / л продуктивность выше на 18%, чем у основных конкурентов.
- Производительность до 45 кг картофеля / ч (тест AGA) благодаря 1105 Вт / л мощности.
- Электронный контроль РСВ для управления программой жарки, НАССР сигнализация, плавка и фильтрация масла.
- Программируемые модели с автоматической системой подъема корзин.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА / ГИГИЕНА

- Полностью спрессованная ванна, без конфорки (специальная V форма ванны).
- Автоматическая фильтрация масла и система переработки непосредственно в ванне путем полностью управляемого выключателя. Безопасный слив масла снаружи через расширенные трубы. Слив облегчает фильтрацию, чтобы остановить ухудшение масла.

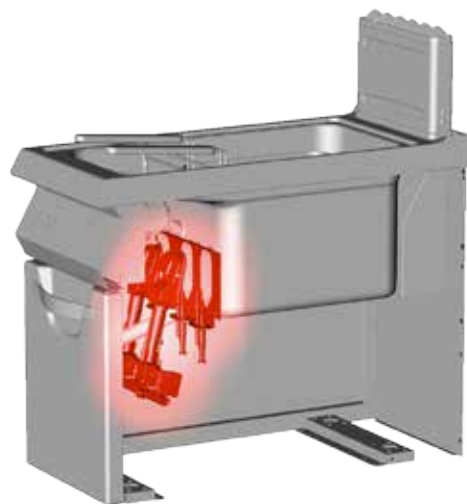
// ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Ионизация пламени системы зажигания совместно с точным терморегулятором гарантирует, что устройство работает только когда это необходимо

(снижение потери энергии и оптимизация процесса приготовления).

Внедрение ионизирующей системы, используемой в современных конденсационных котлах с высокой продуктивностью, заменяет группу сигнальных ламп.

**Экономия энергии до 600 кВт в год.
ЕЖЕГОДНАЯ ЭКОНОМИЯ С СОКРАЩЕНИЕМ
ПОТРЕБЛЕНИЯ ГАЗА НА 60 МЗ.**





Специальная V-образная форма ванны.



Ванна с теплообменными трубами.



Нагревательные элементы электрической модели наклонены по горизонтали.

МОДЕЛЬ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ*
091FR3G	11 kg/h
091FR3GD	13 kg/h
091FR3E	13 kg/h
091FR3ED	15 kg/h
191FR4G	22 kg/h
191FR4GD	26 kg/h
191FR4E	26 kg/h
091FR11/091FR1G	26 kg/h
191FR4ED	30 kg/h
091FR7G	30 kg/h
091FR1D	31 kg/h
091FR1E	34 kg/h
091FR1A	35 kg/h
091FR7GD	35 kg/h
091FR7GX	35 kg/h
091FR1ED	36 kg/h
091FR1EA	40 kg/h
091FR1EX	40 kg/h
191FR21/191FR2G	52 kg/h
191FR2ID	62 kg/h
191FR2E	68 kg/h
191FR2ED	72 kg/h

* основанный на AGA стандартах

ALPHA900 // MAKE THE DIFFERENCE

// ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ MULTICOOKER

Благодаря применению инновационной системы изоляции с тепловыми пассивными решениями, мы можем сэкономить до 15% по сравнению с аналогичными машинами, присутствующих на рынке.

Тесты показывают, что после 15 часов, при выключенной машине и опущенной крышке, температура воды в макаронovarке падает всего лишь на 14 градусов! Использование этой воды снова имеет явные преимущества для энергии и экономии воды (до 450 литров воды в день).



// MULTICOOKER

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Очень эффективная плита для пасты, риса, овощей и приготовления блюд с низким уровнем температуры (мясо и рыба). Идеально подходит для островных кухонь, пищевой промышленности, мясной и рыбной продукции.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автоматическое приготовление (с подъемом корзины при завершении приготовления) установка различных температур.
- Зажигание и контроль пламени путем ионизации для газовых моделей.
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ от 60 до 65° C возможной для мяса и рыбы, в результате меньшего снижения веса и более высокого качества, чем приготовление на заказ.
- Можно контролировать процесс приготовления блюд с помощью одного термощупа (специальный комплект по требованию).
- Программы, которые позволят вам запрограммировать до 5 различных циклов приготовления пищи.
- Благодаря камере сгорания, разработанной в нашей лаборатории, продуктивность газовой конфорки 70% (конкуренты достигли максимум 60%).
- УРОВЕНЬ ВОДЫ в ванне регулируется системой трех электродов работающих за счет теплопроводности. Таким образом операции, производимые машиной являются полностью эффективными и безопасными.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Верхняя панель и панель приборов выполнены в виде ЕДИНОЙ ДЕТАЛИ, чтобы устранить проблему стекания жидкостей от прилавка в машину. Чистота гарантируется ее гигиеническим дизайном, полностью извлекаемыми одиночными корзинами, изолированной крышкой с двойной панелью, путем автоматической дозправки воды во время приготовления блюд, таким образом, уменьшая пену и пресекая любое переливание.

MULTICOOKER ... КАКОЙ ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Количество, полученное с автоматического приготовления на <85 ° C

	150 литров	200 литров
ОВОЩИ	20 Kg	30 Kg
МЯСО	30 Kg	45 Kg
РЫБА	30 Kg	45 Kg

Количество, полученное с 4 последовательных циклов приготовления блюд при 100 ° C

	150 литров	200 литров
БОЛЬШАЯ ПАСТА	50 Kg	70 Kg
СПАГЕТТИ	40 kg	60 kg
РИС	60 kg	80 kg

Приведенные количество может варьироваться в зависимости от видов продовольствия и времени относительно приготовления пищи.

// ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Подходит для всех видов приготовления блюд. Модель с ПРЯМЫМ НАГРЕВАНИЕМ рекомендуется для соуса, бульон и супов. Модели с косвенным типом нагревания (водяной рубашкой) подходит для джемов, соусов и продуктов, которые не обязательно перемешивать за все время приготовления.

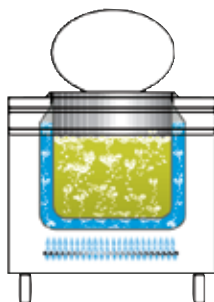
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Цистерна для приготовления толщиной 15/10 мм, дно толщиной 20/10 мм, из нержавеющей стали AISI 316L, для защиты от окисления, вызванного интенсивной работой с водой и солью.
- Нагрев с помощью 2 независимых групп трубчатых нагревательных элементов из нержавеющей стали, с предохранительным клапаном, сигнальной лампой и термопарой.
- Электронное искровое зажигание.

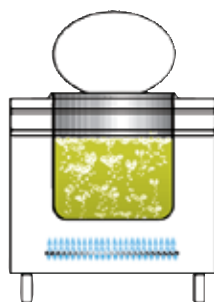
ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Рабочая поверхность присоединена к варочному котлу непрерывной сваркой, конденсация при сборе краев и эвакуационного отверстия. Цилиндрическая ванна для приготовления блюд с полированным дном и RA 0.6 микрон матовые бока для легкой очистки.

Эксплуатация котла



Косвенный нагрев



Прямой нагрев



// УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА С ОПРОКИДЫВАЮЩИМ ПОДДОНОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Многофункциональное оборудование подходит для приготовления пищи в тех же ваннах: взбитых соусов, тушеного мяса и всех видов приготовления пищи на сковороде.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная ванна из нержавеющей стали AISI 304 для более деликатного приготовления блюд.
- Благодаря двум специальным шести пламенным конфоркам и основательной толщине ванны, достигается максимальная однородность нагрева температуры, что гарантирует гомогенизированное приготовление и значительную экономию электроэнергии.
- Подача тепловой энергии контролируется мощностью МОДУЛЯТОРА, подключенного к двойному датчику температуры порогового уровня, вставляется непосредственно в дно ванны.
- Электронное искровое зажигание конфорки на контрольной горелке.

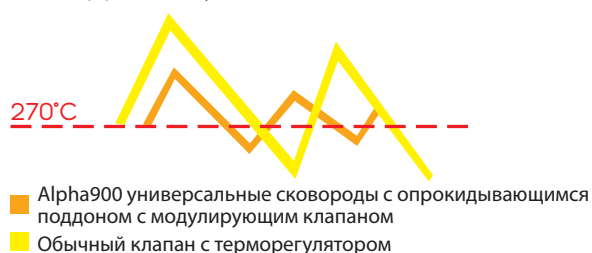
ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Автоматический или ручной подъем и наполнение воды в ванну напрямую.
- CSQA Сертификат гарантирует гигиенический дизайн ванны с закругленными углами и сливным отверстием (запатентована Angelo Po), для легкости сбора приготовленного продукта.

Система модуляции мощности позволяет рационализировать подачу, исходя из потребностей кулинарии, гарантируя правильную температуру без чрезмерных пиков тепла.

Снижение энергопотерь на 20%, по сравнению с традиционной системой включения / выключения, и позволяет пользователю готовить в разных режимах (от сделанных на заказ до стандартных).

Эффект модуляции мощности



ALPHA900 // HD

MAKE THE DIFFERENCE



// HD ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Автоматические наклоняемые варочные котлы, косвенного нагрева, со структурой "U" для автономной установки. Легкий доступ к компонентам с разделением между электрической и водной частью. В основном подходит для приготовления джемов, кремов, пюре, риса, супов и бульонов, снятие которых происходит путем опрокидывания или выгрузки из переднего крана.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нижний котел из нержавеющей стали AISI 316 .
- Электронная плата для автоматической настройки:
 - Время
 - Температура (с датчиком температуры)
 - 4 различных программы приготовления
- Звуковая система указывает о достижении температуры.
- Система энергосбережения модуляции мощности.
- Контроль термической безопасности термостатом со сбросом, который работает в случае выкипания воды в котле.
- Контроль уровня воды в ванной с автоматической системой наполнения.
- Автоматический наклон через кнопку чувствительной к давлению.
- Максимальная прочность и надежность для обеспечения непрерывного функционирования (до 24 часов в сутки).

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Литое дно крышка из нержавеющей стали AISI 304 с двойными стенками, со сбалансированными монолитными петлями, с лотком для сбора конденсата.
- Литое и куполообразное дно _ с наклонным стоком для оттока жидкости.
- Стыки между "HD" приборами для единой поверхности.

// ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ HD ВАРОЧНОГО КОТЛА

Каждый час, после достижения заданного значения, 40 минут бесплатно!

Благодаря ON / OFF системе модуляции, когда машина достигает заданного значения, поддержание потребления составляет всего 6,8 кВт / ч против стандартного потребления 24 кВт.

Эффективность на 30% выше, чем у стандартных котлов (от 20 до 90 ° C всего за 30 минут).



// HD УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА С ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Автоматические сковороды с опрокидывающимся поддоном, прямого нагрева, со структурой "U" для автономной установки. Подходит для варки, поджаривания, жарки, тушения, жарки в тонком слое масла, контактное приготовление блюд и пара в перфорированной гастроемкости.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нижняя цистерна для приготовления сделана из соединения, толщиной 15 мм (3 мм из нержавеющей стали AISI 316 и 12 мм из мягкой стали).
- Электронная плата для автоматической настройки:
 - Время
 - Температура
 - 4 различных программы приготовления
- Звуковая система указывает о достижении температуры.
- Система энергосбережения модуляции мощности.
- Автоматический наклон через нестабильную кнопку (остановка подъема / опускания, нажатием пальца).
- Контроль термической безопасности с электронным термостатом.
- Электронное искровое зажигание газовыми моделями.
- Максимальная прочность и надежность для обеспечения непрерывного функционирования (до 24 часов в сутки).

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Крышка сделана из нержавеющей стали AISI 304 с двойными стенками с алмазной обработкой для направления конденсата внутри емкости для приготовления; со сбалансированными монолитными петлями.
- Литое дно резервуара для облегчения очистки и с наклонным сливом, для направления оттока жидкости.
- Стыки между "HD" оборудованием доступны для единой поверхности.

// ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПЕЧИ С ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ

Благодаря ON / OFF системе модуляции, когда машина достигает заданного значения, поддержание потребления сокращается на 60%.

Эффективность на 30% выше, чем у стандартных аналогичных моделей.

Время уменьшается на 25% для первой жарки (40 минут, чтобы достичь максимальной температуры с учетом наполненной емкости на максимальном уровне).



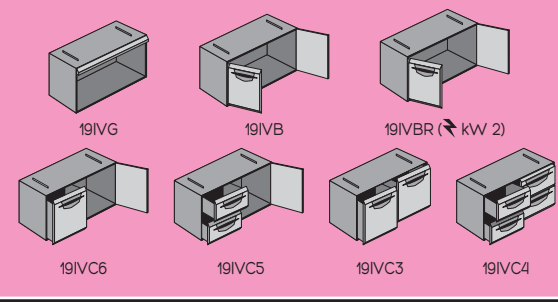
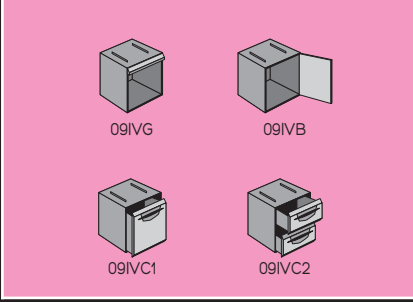
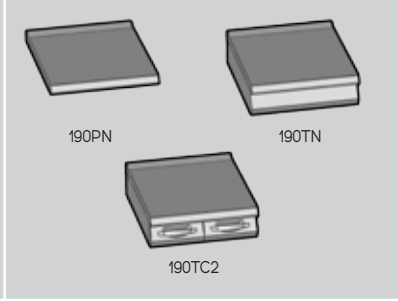
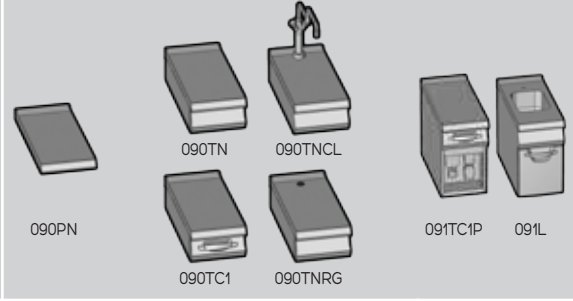
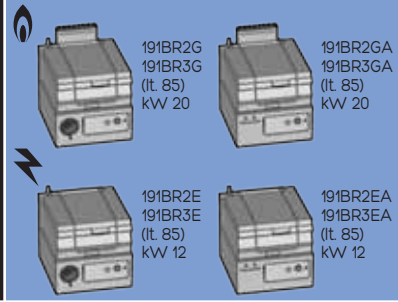
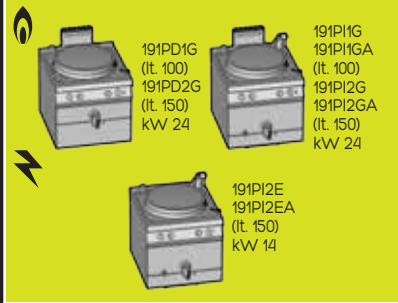
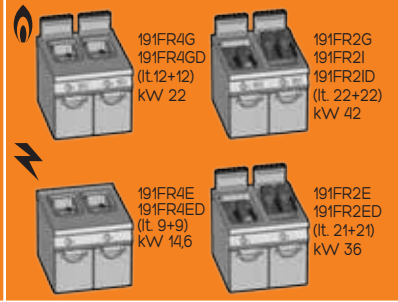
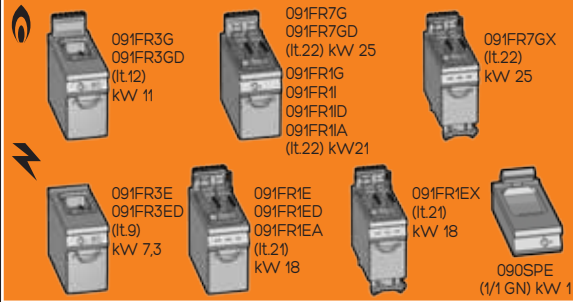
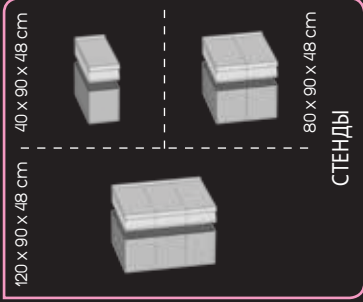
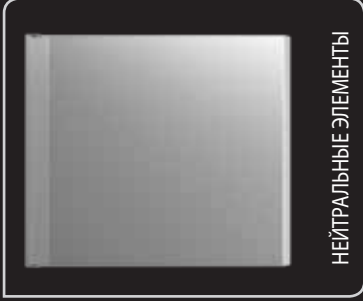
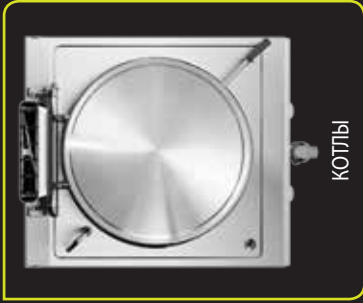
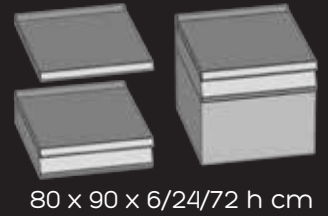
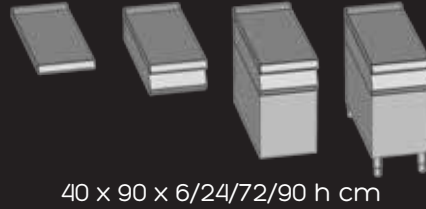


AKCOPRO



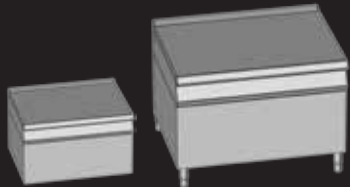
ALPHA900 //

КОНФИГУРАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННЫЙ СЕКТОР
КЕЙТЕРИНГ





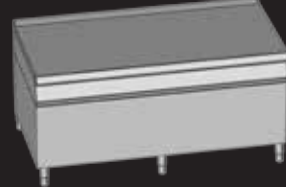
100 x 90 x 90 h cm



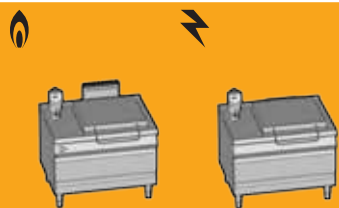
120 x 90 x 72/90 h cm



140 x 90 x 90 h cm

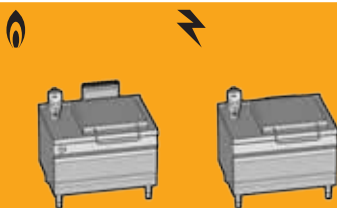


180 x 90 x 90 h cm



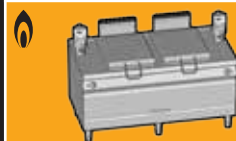
10CP1A
(It.150)
kW 24

10CP1EA
(It.150)
kW 18

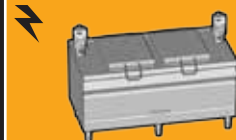


12CP1A
(It.200)
kW 30

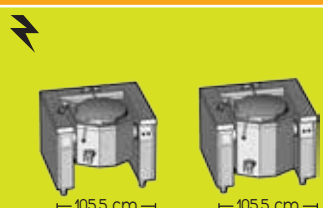
12CP1EA
(It.200)
kW 18



18CP2A
(It.150+150)
kW 48



18CP2EA
(It.150+150)
kW 36



105,5 cm

105,5 cm

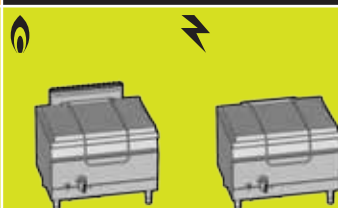
PIER06HD
(It. 60)
kW 12

PIER10HD
(It. 100)
kW 18



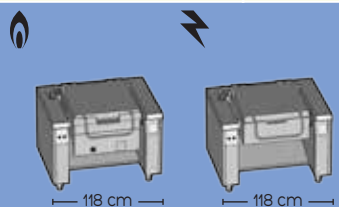
130,5 cm

PIER15HD
(It. 150)
kW 24



149PD3G - 149PI3G
(It. 270)
kW 44

149PI3E
(It. 270)
kW 32

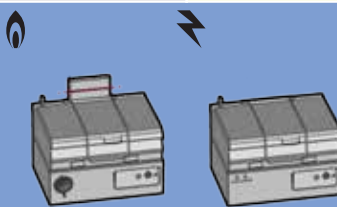


118 cm

118 cm

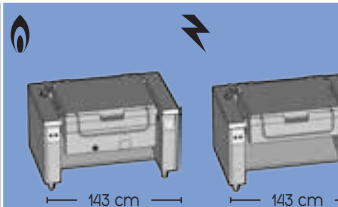
BRG21HD
(It.45)
kW 12

BRE21HD
(It.45)
kW 12



291BR2G/A
291BR3G/A
(It. 132) kW 30

291BR2E/A
291BR3E/A
(It. 132) kW 18

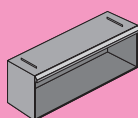


143 cm

143 cm

BRG31HD
(It.65)
kW 15

BRE31HD
(It.65)
kW 18



29IVG

Angelo Po занимается разработкой профессионального оборудования общественного питания более чем девяносто лет, придумывая решения взять на себя молоть из кухонных работ и создать большую эффективность. Готовим с прибылью, улучшение безопасности и упрощенной подготовки: это от основ "Кулинарная Система" направляющих линий, разработанных Angelo Po, чтобы обеспечить качество, прибыльность и гибкость во всех аспектах профессионального кейтеринга по всему миру.

Angelo Po, с группой компаний и сервисной сетью, не только "Высокая Кухонная Система", но, прежде всего, "Глобальный сервис" доступен для всех профессионалов, которые хотят улучшений.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it



Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



7900529-5

В соответствии с политикой постоянного улучшения своей продукции Angelo Po Grandi Cucine оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления