



Concept



 **ANGELO PO**
Supporting your success

CONCEPT //
BE FLEXIBLE



CONCEPT //

// K-TRONIC

Высокая эффективность достигается благодаря использованию новых материалов, новой теплообменной системы и нового интерфейса электронного управления. Тем не менее, большей новинкой в самом быстром оборудовании в мире, стал быстрый fry-top, который способен нагреваться до 280 °С всего за 5 минут, а также многофункциональная система управления, введенная для приготовления пасты, обжарки и сковороды.

CONCEPT представляет собой РАЗДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ МОДУЛИ, которые также могут быть установлены на охлаждаемых или неохлаждаемых стойках, оборудованные так, чтобы каждый отдельный прибор, должен быть подключен прямо к рабочим поверхностям.

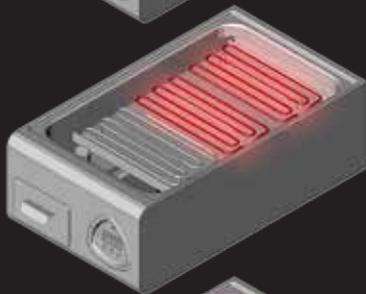
Со специальной системой K-TRONIC энерго-потребляемость значительно уменьшилась.

Одной из особенностей, делающих серию CONCEPT УНИКАЛЬНОЙ НА РЫНКЕ является выбор трех различных видов электропитания для всего оборудования (K-Tronic). СОХРАНЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ РАСХОДОВ, обеспечение экономии от 10 до 30% расходов на электроэнергию и оптимизировать приготовление блюда для любого гурмана или кондитерских изделий: 1/3 мощности для хранения продуктов горячими и для самых деликатных процессов приготовления, 2/3 мощности для приготовления блюд из «меню», и полная мощность для фастфуда с высокой текучестью клиентов.

K-Tronic 1/3 1400 кВт



K-Tronic 2/3 2800 кВт



K-Tronic 3/3 4200 кВт



ПРЕВОСХОДНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

// КОМПАКТНЫЙ

Всего лишь 60 см в глубину и 35 см в ширину, Concept предлагает профессиональное выполнение любых задач.

// УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Система Concept имеет все виды существующей технологии приготовления пищи. Система быстрой установки позволяет кухонному блоку быть настроенным в соответствии с различными потребностями в услугах. От банкетов до фаст-фуда.

// УСТОЙЧИВЫЙ

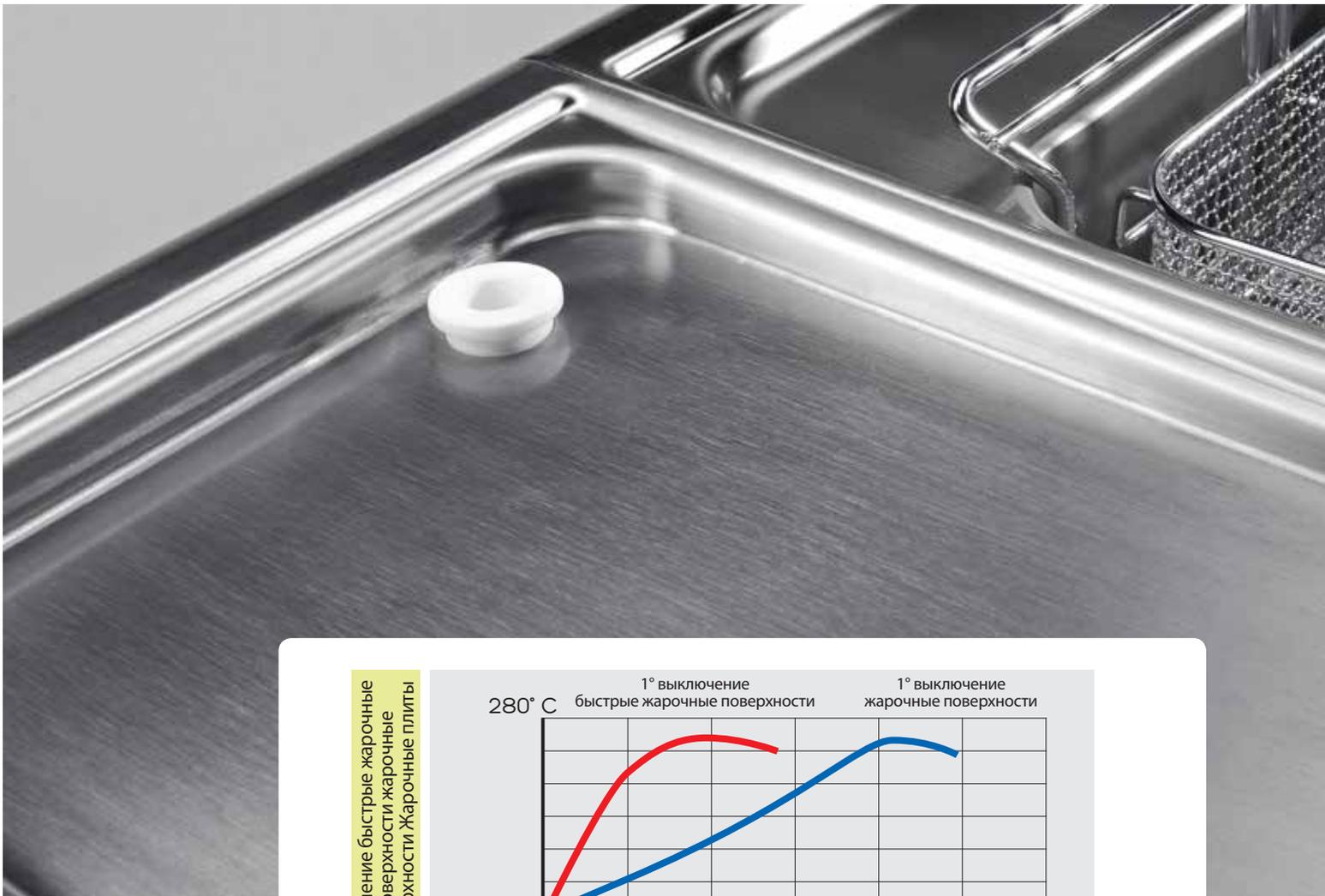
CONCEPT состоит из независимых модулей, предназначенных для интенсивного использования и в состоянии противостоять частым перемещениям. Используются высококачественные материалы для обеспечения максимальной структурной прочности и долговечности.

// ТЕХНОЛОГИИ

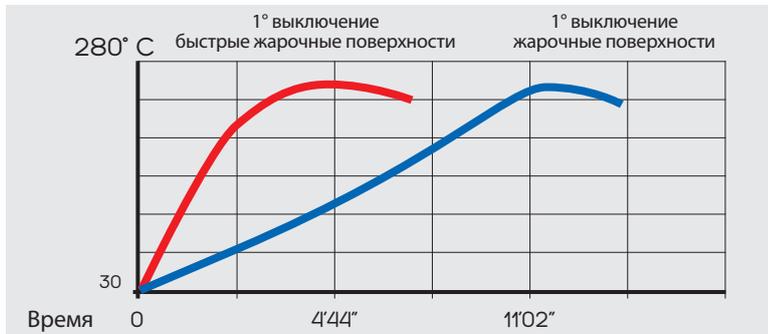
За исключением открытого модуля с газовыми конфорками (единственная газовая модель) вся линейка Concept работает от электричества и управляется системой цифрового управления с термостатическим контролем температуры и с функцией K-Tropic, системой для рационального расхода энергии.

// УДОБНЫЙ

Компактный, легко транспортируется; быстро и легко моется, разработан без острых углов и щелей. Concept является идеальным партнером для тех, кто хочет универсальности и профессионализма одновременно.



Сравнение быстрые жарочные поверхности жарочные поверхности Жарочные плиты



// ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предназначен для обжарки различных видов продуктов питания (мяса, рыбы, овощей, яиц), не поглощая жидкость и не смешивая вкусы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- матовая плита из нержавеющей стали AISI304, толщиной 8 мм, герметизирована и слегка углублена в рабочую поверхность.
- Размеры плиты: 510x305 мм. Рабочая поверхность 13,6 дм², удельная мощность 309 W/дм².
- Плита нагревается с помощью инновационной системы CONTACT, которая позволяет достичь максимальной рабочей температуры (250 °C) всего за 4,5 минуты.

ЛЕГКОСТЬ В ОЧИСТКЕ

Использованные жиры, сливаются прямо в лоток из нержавеющей стали AISI304 через отверстие в плите. Легко чистится благодаря гигиеническому соединению жарочной плиты и спрессованной рамы.



// ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для приготовления блюд в inductionных кастрюлях или в кастрюлях из нержавеющей стали. Не может быть использована посуда из алюминия, стекла или глины.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Всего 6,5 минут, чтобы довести до кипения 5 литров воды.
- Керамическое стекло Ceran, чрезвычайно прочное.
- Поверхность inductionной плиты работает на электричестве: индуктор создает магнитное поле, которое приводит металлические молекулы кастрюль в движение. Произведенная энергия передается в кастрюли по 10 возможным уровням регулирования и готовит его содержимое.
- Теплоизлучение на окружающую среду очень низкое, поскольку вся мощность подается на дно кастрюли, так что нет никакой опасности получения ожогов при контакте с верхней частью, которая остается холодной.
- Нагревание прекращается, при снятии кастрюли с плиты.

ЛЕГКОСТЬ В ОЧИСТКЕ

Очень легко чистить благодаря гладкой, герметичной стеклокерамической поверхности.

- Доступна версия с инфракрасным нагревом.

// МАКАРОНОВАРКА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Прессованная поверхность хорошо выполнена из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 10/10 мм.
- Автоматический манометр, остановится на максимальном уровне и будет доливать при минимуме, чтобы избежать любой «сухой» операции, когда оборудование находится без присмотра.
- Удельная мощность: 280 Вт / л. Нагревание с помощью инновационной системы CONTACT, что позволяет нагреваться до 100 ° C всего за 10 минут.

ЛЕГКОСТЬ В ОЧИСТКЕ

Поверхность с расширительным углублением оборудована поднятыми гигиеническими бортами H > 4 мм рекомендованные Upi-ан 1672-2.



// СКОВОРОДА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Подходит для приготовления классических тушеных блюд и для приготовления блюд с помощью масла, жарки и пара в GN перфорированных лотках, а также грилем.

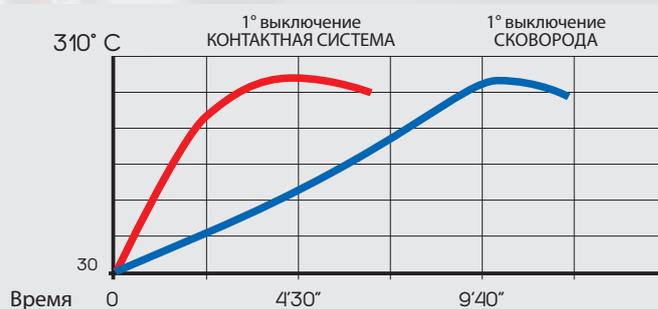
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Основание дна выполнено из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 8 мм, со сварными нагревательными элементами, нанесенными снаружи.
- Отверстие для стекания жира расположено на дне; закрывается с помощью герметичной пробки.
- Размеры 50.9x30.4 см. Рабочая поверхность 15,5 дм².
- Емкость: 5,5 л. максимальная вместительность: 10 л.
- Мощность: 287 W/dm².

ЛЕГКОСТЬ ОЧИСТКИ

Оборудована дренажным отверстием, расположенным на дне ванны через которое обеспечивается быстрое стекание жидкости; поднятые гигиенические бортики H > 4 мм, рекомендованные UNI-EN 1672-2.

Сковорода





// ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Все виды приготовления блюд в кастрюлях (опрокидывание, варка, обжаривание мяса и т.д.).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конфорки с одной или двойной коронкой, высокая производительность и оптимальное распределение тепла, благодаря специальному углу падения пламени: одна конфорка мощностью 6кВт Ø 110 мм, вторая конфорка мощностью 4кВт Ø 80 мм.
- Оптимальная возможность снижения потребляемой мощности до минимума 1,8 кВт.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

- Прессованные конфорки из объемной матированной нержавеющей стали AISI 304, интегрированы в верхнюю часть, для эффективного сбора разливов и легкой очистки.
- Верхушка, и крышка конфорки снимаются вручную для чистки, защиты сигнальной лампочкой и терморпары. Труба горелки "Venturi" наклонена особым образом, чтобы избежать утечки из соединений и оптимизировать продуктивность.
- Верхушки и крышки конфорки из RAAF эмалированного полублестящего черного чугуна.



// ФРИТЮРНИЦА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Благодаря терморегулятору, можно жарить, при температуре 130 до 140°C, сырые овощи, рыбу и мясо, при 150°C можно панировать продукты (овощи и рыбу), и мгновенно обжаривать картофель при температуре 190°C до формирования внешней корки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ванна для масла полностью герметично приварена к рабочей поверхности. Ванна из нержавеющей стали AISI 304, 15/10 мм толщиной, холодного прессования с закругленными краями для улучшения очистки. Специальная форма для улучшенной зоны слива и большой углублением для масла в верхней части.
- Слив масла расположен в передней части с контролем безопасности для быстрого и эффективного освобождения ванны.
- Электронная панель управления с температурным дисплеем (с точностью $\pm 1^\circ\text{C}$) и три разных операционных мощностей (K-Tronic Система).
- Регулировка температуры с помощью термостата с лампой накаливания в прямом контакте с кулинарным жиром.
- Рабочий объем 5 литров максимальный уровень заполнения.
- Удельный выход: 900 Вт / л при максимальном уровне масла.

ЛЕГКО ЧИСТИТСЯ / ГИГИЕНА

Ванну легко чистить благодаря широким углам и нагревательным элементам, расположенным за пределами ванны; поднятые гигиенический борта $h > 4$ мм рекомендованные UNI-EN 1672-2.



// ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Холодильные столы-прилавки, на которых можно устанавливать 4 или 5 тепловых модулей, предназначены для хранения любых блюд и обеспечения максимальной простоты использования в ограниченном пространстве.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокое качество производства даже при комнатной температуре в +43, климатический класс 5 (+40 °С при относительной влажности 40%) уменьшает затраты на работу компрессора, увеличивает срок службы и экономит энергию.
- Максимальная гибкость благодаря пневматической системе циркуляции воздуха "U", что обеспечивает высокую производительность электропривода. Электропривод легко снимается для облегчения и ускорения работы по оказанию ремонтных услуг.
- Испаритель располагается снаружи камеры: он обеспечивает однородное охлаждение для оптимального хранения продукта.
- Прост в использовании, благодаря панели управления с цифровым термометром, легко считывает данные и устанавливает значения простым и точным способом.
- Забота об эстетике в каждой детали, чтобы соответствовать требованиям функциональности, эргономики и простоты очистки.
- Использование не содержащего фреонов пено - полиуретана не наносит вреда окружающей среде.
- Изолированные двери оснащены магнитом обеспечивающий оптимальное закрытие; самозакрывающиеся прибор для проемов менее 90 °; ручка из нержавеющей стали интегрирована к структуре.

ГИГИЕНА И ПРОСТОТА ОЧИСТКИ ГАРАНТИРОВАНА

Внутренняя и внешняя структура выполнена из нержавеющей стали AISI 304, испаритель находится с внешней стороны по отношению к отсеку, внутренние углы округлены, печатная база оснащена сливом и съемной сетка-держателем позволяют с легкостью очистить для обеспечения максимальной гигиены, и обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Также доступны нейтральные стенды для 4-5 элементов.



Охлажденный



Окружающая среда

CONCEPT //

КОНФИГУРАЦИЯ



15 x 60 x 22 h cm



35 x 60 x 22 h cm



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



МАКОРОНОВАРКА



ГРИЛЬ



СКОВОРОДЫ



НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



6FA
KW 10



6CP
KW 42



6FTL
KW 42



6FTR
KW 42



6BR
KW 445



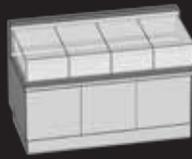
156TN



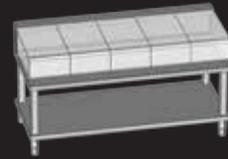
6TN



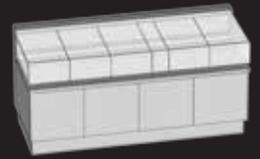
35 x 60 x 22 h cm



140/145 x 70/72 x 93 h cm



175 x 70 x 93 h cm



190 x 72 x 93 h cm



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
- ИНФРАКРАСНАЯ ПЛИТА
- КЕРАМИЧЕСКОЕ СТЕКЛО



6VTIM
kW 5

6VTIW
kW 5

6VTR2
kW 42



МАРМИТ



6BM
kW 0,765



ФРИТЮРНИЦА



6FR
kW 45



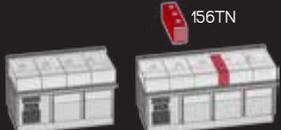
ЭЛЕКТРОПЛИТА



6PC
kW 0,45



140 x 70 x 93 cm 170 x 70 x 93 cm



145 x 72 x 93 cm 190 x 72 x 93 cm

СТЕНДЫ - ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СТОЛЫ



6T14



6BR15V
kW 0,35



6BR15VC
kW 0,35



6T17



6BR19V
kW 0,35



6BR19VC
kW 0,35

Angelo Po занимается разработкой профессионального оборудования общественного питания более чем 90 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

7900535-1

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



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