

V 2017 - ES CATÁLOGO GENERAL



ANGELO PO

V 2017 - ES CATÁLOGO GENERAL




www.angelopo.com

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio. www.apvd.it

 **ANGELO PO**
A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499

 La protección del medio ambiente y los controles de calidad para Angelo Po son un compromiso constante que cumple escrupulosamente. La empresa realiza toda una serie de controles para asegurar que sus equipos cumplan con los requisitos internacionales de seguridad, conformidad, ahorro, resistencia y rendimiento.

@ angelopo@angelopo.it

7900645

 **ANGELO PO**

COCCIÓN

COCCIÓN HORIZONTAL MODULAR

Concept Prof. 600	5
Gamma Prof. 700	13
Icon Prof. 920	45
Omega Prof. 1100	151

COCCIÓN HORIZONTAL CON ENCIMERA ÚNICA

Monolithe	177
------------------	-----

COCCIÓN VERTICAL

Hornos mixtos	183
----------------------	-----

TÉCNICA DEL FRÍO

Abatidores-Congeladores Rápidos de Temperatura	223
Armarios Frigoríficos	241
Mesas Refrigeradas	257
Cámaras Frigoríficas	281
Fabricadores Cubitos Hielo	295

LINEA PIZZA

Hornos - Mesas Refrigeradas	301
------------------------------------	-----

PASTELERÍA

Armarios Frigoríficos	317
Mesas Refrigeradas	326

PREPARACIÓN ESTÁTICA

MESAS - FREGADEROS - ARMARIOS - SISTEMA DE ENCIMERA CONTINUA ELEMENTOS ADICIONALES - MUEBLES DE PARED

Línea Master	329
Línea Ecoline	385

PREPARACIÓN DINÁMICA

Máquinas Eléctricas	419
----------------------------	-----

AUTO SERVICIO

Auto Servicio y Drop-In	431
--------------------------------	-----

LAVADO

Lava Vasos	455
Lavavajillas	462
Lava Marmitas	479

ASPIRACIÓN

Campanas	481
-----------------	-----

The image shows a close-up, low-angle view of a modern building's facade. The facade is composed of large, light-colored rectangular panels. A prominent feature is the 'ANGELO PO' logo, which is rendered in large, bold, red 3D letters. The letters are mounted on the building, creating a strong visual impact. The sky is visible in the background, suggesting an outdoor setting. The overall aesthetic is clean, modern, and professional.

Tradición e innovación para liderar el mercado

Angelo Po, empresa con más de 90 años de historia, es líder de mercado en el diseño y la fabricación de instalaciones completas para la restauración profesional en todo el mundo. Desde las líneas de cocción horizontales y verticales hasta los sistemas de conservación de alimentos, la empresa asegura soluciones de calidad superior y se adelanta a las tendencias más innovadoras para ayudar a los chefs a obtener la máxima excelencia en la cocina.

Angelo Po forma parte de Marmon Food, Beverage & Water Technologies, sociedad

del holding estadounidense Berkshire Hathaway Inc y opera a escala global a través de oficinas en el extranjero y una extensa red comercial.

La protección del medio ambiente y los controles de calidad para Angelo Po son un compromiso constante que cumple escrupulosamente.

La empresa realiza toda una serie de controles para asegurar que sus equipos cumplan con los requisitos internacionales de seguridad, conformidad, ahorro, resistencia y rendimiento.

www.angelopo.com
made in Italy



Las certificaciones: una garantía por nuestros clientes

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

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

ISO 9001

Certificación empresarial del sistema de calidad.

ISO 14001

Certificación empresarial del sistema de gestión ambiental.

OHSAS 18001

La certificación OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) es un estándar internacional y es garantía de mejora en la seguridad y la calidad en los lugares de trabajo.



CSQA: válida para el mercado europeo, garantiza que los aparatos de cocción modular son construidos cumpliéndose los requisitos de higiene definidos por la norma europea del diseño higiénico



AGA: válida para el mercado australiano, garantiza que los aparatos de gas de cocción modular son conformes a las normas de seguridad de Australia.



WRAS: válida para el mercado de Gran Bretaña garantiza que los aparatos están equipados con dispositivos de seguridad para la red hídrica contra posibles problemas de depresiones que podrían contaminar la red hídrica misma.



CERTIFICACIONES DE PRODUCTO

CE: la certificación CE establece los requisitos esenciales de seguridad para productos comercializados en el mercado de la UE.



EAC: establece los requisitos esenciales relativos a la seguridad y a la salud de los ciudadanos sobre la base de las normativas rusas.



CB SCHEME: garantiza que los aparatos eléctricos de cocción modular son conformes a las normas de seguridad internacionales IEC



Ucraina: establece los requisitos esenciales relativos a la seguridad y a la salud de los ciudadanos sobre la base de las normativas ucranianas.



ETL: válida para el mercado norteamericano (Estados Unidos + Canadá), garantiza que los hornos mixtos gas y eléctricos son conformes a las normas de seguridad de los Estados Unidos y del Canadá.



KGS: establece los requisitos esenciales relativos a la seguridad y a la salud de los ciudadanos sobre la base de las normativas coreanas.



NSF: válida para el mercado norteamericano (Estados Unidos + Canadá), garantiza que los hornos mixtos son construidos cumpliéndose los requisitos de higiene definidos por las normas ENF/ANSI.



BELGAQUA: válida para el mercado de Bélgica garantiza que los aparatos están equipados con dispositivos de seguridad para la red hídrica contra posibles problemas de depresiones que podrían contaminar la red hídrica misma.





Guía de consulta

SIMBOLOS



Dimensiones LxPxA



Alimentación gas



Alimentación eléctrica



Voltajes

GAS DE FUNCIONAMIENTO

Aparatos probados con gas natural o gas líquido según el pedido.

De acuerdo con la disposición reglamentaria 517/2015 F-GAS los productos de refrigeración que contienen líquidos HFC están sujetos a las disposiciones del Protocolo de Kioto. El GWP de los fluidos es superior a 150.