



ELEMENTI COMPLEMENTARI



ANGELO PO





Angelo Po completa la sua offerta di prodotti per la ristorazione professionale con una gamma di elementi complementari studiati appositamente per le svariate necessità della cucina.

Elementi per lo stoccaggio, per la preparazione e lavorazione delle materie prime di alta qualità con un design che premia l'igienicità e la pulibilità delle superfici.







Mobili Pensili... ordine e razionalità in cucina



La necessità in cucina di stivare derrate e di contenere piatti, pentole, teglie è ampiamente soddisfatta dalla gamma di mobili pensili Angelo Po, studiati e realizzati con la massima cura nei materiali e nella costruzione.

Caratteristiche costruttive

I mobili pensili sono realizzati con struttura autoportante interamente in acciaio inox AISI304 satinato nelle parti in vista. Il ripiano intermedio è regolabile in altezza su più posizioni, la parte superiore dei mobili è perfettamente piana ed utilizzabile come ulteriore superficie di appoggio. La parte inferiore esterna è totalmente chiusa, a garanzia di igiene e di pulibilità.

Mobili pensili versione a giorno, per ottimizzare la capacità di stivaggio al minor costo di acquisto, e permette, per l'assenza delle portine, un'immediata individuazione del contenuto del pensile.

Mobili pensili con portine a battente con maniglia incassata ricavata in un corpo unico con la portina.

Mobili pensili con portine a coulisse che scorrono su guide superiori e inferiori. Le portine presentano maniglie incassate ricavate in corpo unico con la portina. Ulteriore proposta della versione a coulisse sono due modelli di pensili **scolapiatti**, corredati di ripiano di fondo forato e ripiano intermedio scolapiatti, realizzato in filo di acciaio inox AISI304 utile a contenere n. 44 piatti per la dimensioni da cm 140 e n. 62 piatti per la dimensione da cm 200.

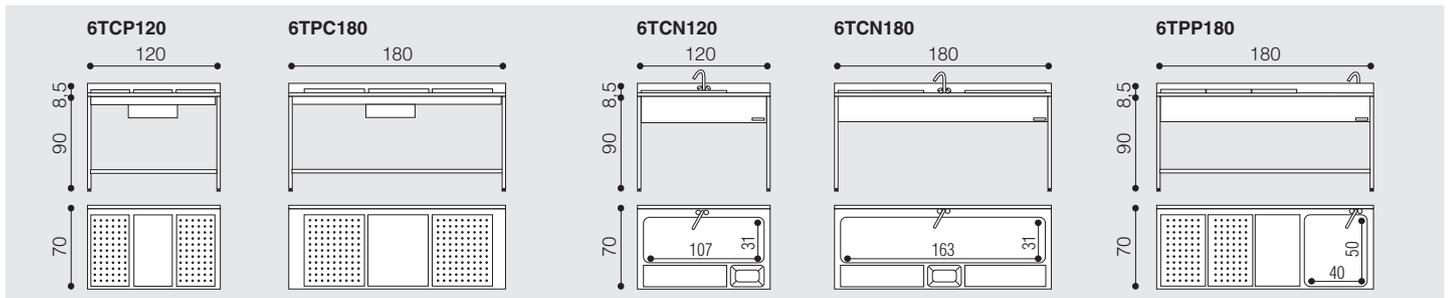
Mobili pensili ad angolo che permettono di sfruttare al massimo gli spazi per lo stoccaggio di derrate e utensilerie, disponibili in versione a giorno e con portine a battente.



6TCP120

6TPP180

6TCN180





Tavoli attrezzati... razionalità nelle preparazioni



Tavoli di preparazione specifica per carne

Realizzati interamente in acciaio inox AISI304 finemente satinato, disponibili in due dimensioni, con lunghezza 120 o 180 cm. Il piano, alto mm 60 e raggiato sul fronte, è caratterizzato dall'alzatina posteriore paraschizzi ricavata in un corpo unico, elevatissimi valori di robustezza e durata. Il piano di taglio in polietilene, con sottostante vaschetta per la raccolta dei liquidi e scarti in acciaio inox estraibile, viene affiancato da fondi forati asportabili per l'appoggio del prodotto lavorato. Il sottopiano è diamantato per favorire il deflusso dei liquidi. Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox AISI304 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 termoindurente.

Tavoli di cernita e preparazione specifica per verdure

Ideali per la cernita e il taglio delle verdure, sono disponibili in due dimensioni, con lunghezza 120 o 180 cm. 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 AISI304 finemente satinato, con alzatina posteriore e tramoggia scarico rifiuti.

Le vasche sono corredate da sifoni, troppopieno e pileta e devono essere corredate con gruppo miscelatore acqua calda/fredda. Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox AISI304 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 termoindurente.

Tavolo per lavorazione specifica del pesce

Prezioso per chi deve eviscerare, pulire, porzionare prodotti ittici, questo tavolo è realizzato interamente in acciaio inox AISI304 finemente satinato, con alzatina paraschizzi sui tre lati in un corpo unico al piano alto mm 60 e raggiato sul fronte. La funzionalità di lavoro è assicurata da una vasca di cm 50x40x25 h, 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 vasca a lato. La vasca è corredata di sifone, troppopieno e pileta. Le gambe, realizzate in tubolare di acciaio inox AISI304 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 termoindurente.



SC



LMP



LM



LMSCG



LMSCP



BSTER



DC+DS





Lavamani... igiene in cucina

Lavamani

Costruiti interamente in acciaio inox AISI304 finemente satinato, vasche stampate con ampie raggiature, sono corredati di miscelatore acqua azionabile a ginocchio o a pedale. La costruzione risponde pienamente a quanto previsto dal D.P.R. 7/80. Il modello **LM** (dimensioni vasca: 41 x 33,5 x 13,5 h cm) con erogazione a ginocchio, è previsto nella versione sospesa con fissaggio a parete e minimizza l'ingombro di spazio in cucina. Il modello **LMP**, con appoggio a pavimento, prevede l'erogazione acqua con comando a pedale. Il vano interno è accessibile da una portina a battente. Entrambi sono corredati di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Accessori per lavamani

A completamento dei lavamani è possibile utilizzare:

- il dosatore di sapone **DS**, per saponi liquidi, contenuto l 1,1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura
 - il distributore di asciugamani in carta monouso **DC**, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico.
- Entrambi gli accessori sono da fissare a parete, o possono essere fissati su parete **PLM** in acciaio inox AISI304 satinato da sovrapporre all'alzatina dei lavamani.

Lavamani con sterilizzatore

Proposti in due versioni, da fissare a parete, entrambi sono realizzati in acciaio inox AISI304 satinato, vasca stampata con ampie raggiature, dotati d'erogazione acqua calda e fredda con comando a pedale **LMSCP** o a ginocchio **LMSCG** completi di alzatina posteriore ricavata in corpo unico col piano lavello. Sull'alzatina posteriore è fissato il contenitore e dosatore di detergente liquido erogabile a pressione.



La particolarità costruttiva di tali attrezzature è caratterizzata anche dalla presenza di una vaschetta laterale per la sterilizzazione dei coltelli, con base porta-coltelli opportunamente sagomata in plastica alimentare: nella stessa il livello dell'acqua, la sua temperatura, la sicurezza contro surriscaldamenti o funzionamento a secco sono controllati da centralina elettronica con visualizzazione su display digitale della temperatura del bagno. Riscaldamento con resistenza da 2,5 kW.

Il modello **LMSCG** dispone di vaschetta lavamani da cm 24x40x26h e vaschetta per coltelli da cm 15x30x25h (per max 12 coltelli disposti verticalmente). Il Modello **LMSCP** dispone di vaschetta lavamani da cm 34x40x16h e vaschetta per coltelli da cm 40x16x33h (per max 12 coltelli disposti verticalmente). Realizzazione conforme CE.

SC Sterilizzatore per coltelli su mensola

Da fissare a parete, è realizzato in acciaio inox AISI304 satinato. La vasca, con supporto superiore per i coltelli in materiale plastico alimentare, è di cm 40x16x33h cm ed è corredata di centralina elettronica di controllo temperatura e livello acqua con visualizzazione della temperatura con display, sopra descritti. Realizzazione conforme CE.

BSTER Sterilizzatore U.V.A 15 watts

Armadio sterilizzatore per coltelli da fissare a parete. Costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con sportello in plexiglass fumè. Equipaggiato di lampade germicide da 1 watt con protezione inox. Il supporto per coltelli è rappresentato da una calamita in ferro cromata. Di dimensioni 600x100x700 h. è inoltre dotato di apertura di sicurezza con innesto a baionetta e temporizzatore per lo spegnimento delle lampade. Realizzazione conforme CE.

Pattumiere, Ceppi per carne, Scaffali e Mensole

Pattumiere carrellate

Costruite interamente in acciaio inox AISI304, satinato, con sollevamento coperchio manuale o azionato da leva a pedale (modello ...P). Recipiente con capacità l 50 o 70, dotato di maniglie e carrello portante separato, con ruote piroettanti.

Ceppi per carne

Pratici e razionali, sono studiati per rispondere alle esigenze più svariate di taglio, battitura e porzionamento di carni.

Il piano di taglio è in polietilene per uso alimentare dello spessore 100 mm, di colore bianco. Il telaio di sostegno realizzato in acciaio inox AISI304 AISI 304.

Le gambe sono a sezione circolare di 60 mm con piedini regolabili in PVC atossico.

Il ripiano di fondo in acciaio inox AISI304 finemente satinato.

Scaffali

La struttura interamente in acciaio inox AISI304 ne garantisce la durata nel tempo, anche se inseriti in ambienti ad elevato grado di umidità. I ripiani di appoggio assicurano i massimi requisiti di igienicità se utilizzati per lo stoccaggio di alimenti, e di inalterabilità se usati per la conservazione di detergenti, con altezza regolabile di fissaggio. La portata per ripiano, per tutte le dimensioni di scaffali, è 200 kg/mq uniformemente distribuiti.

Mensole a parete, disponibili in sei dimensioni standard, sono utili all'appoggio di utensili da lavoro, vassoi, piatti da portata, teglie, ecc. Realizzate totalmente in acciaio inox AISI 304 satinato e dotate di alzatina posteriore. Sono corredate di mensole e supporto a cremagliera per la regolazione in altezza. Le mensole, per le periodiche operazioni di pulizia e per il lavaggio delle pareti, possono essere smontate senza alcun utensile.

Vasca carrellata VCV

La vasca carrellata facilita le operazioni di trasporto e permette l'ammollo di verdure o tuberi. Completamente realizzata in acciaio inox AISI304, la vasca ha capacità 140 litri, è dotata di falso fondo forato e dispone di tubo troppo pieno protetto da filtro.



Mobili Pensili

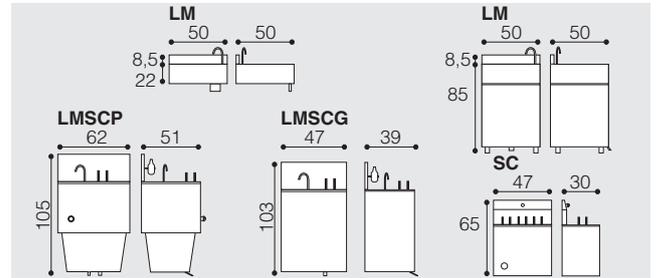
 cm	 dm ²	 n. Ø 23 cm	 lt.						
80 x40x66	54	108	162	08PG	08PB				
100 x40x66	73	144	20	10PG		10PC			
120 x40x66	82	180	246	12PG	12PB	12PC			
140 x40x66	102	216	285	14PG		14PC			
140 x40x66		44	285				14PSC		
160 x40x66	110	252	330	16PG	16PB	16PC			
180 x40x66	124	288	365			18PC			
200 x40x66	145	324	407			20PC			
200 x40x66		62	407				20PSC		
98,5x98,5x66			460					APG	
98,5x98,5x66			460						APB

Tavoli Attrezzati

Mod.	 cm
6TCN	120x70x90
6TCN180	180x70x90
6TPC120	120x70x90
6TCP180	180x70x90
6TPP180	180x70x90

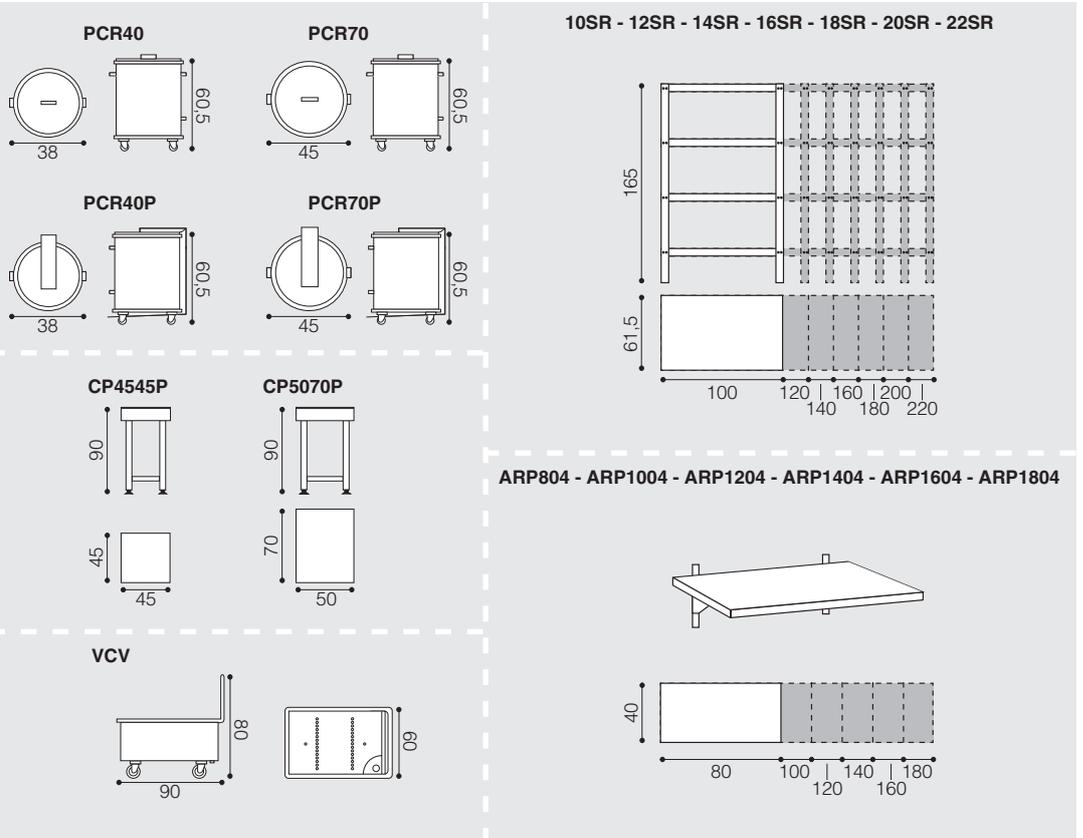
Lavamani

Mod.	 cm	 kW
LM	50x50x22	
LMP	50x50x85	
LMSCG	47x39x103	2,5
LMSCP	62x51x105	2,5
SC	47x30x65	2,5



Pattumiere • Ceppi • Scaffali • Mensole

Mod.	 cm
PCR40	38x60,5
PCR70	45x60,5
PCR40P	38x60,5
PCR70P	45x60,5
C4545P	45x45x90
C5070P	50x70x90
VCV	90x60x80
10SR	100x61,5x165
12SR	120x61,5x165
14SR	140x61,5x165
16SR	160x61,5x165
18SR	180x61,5x165
20SR	200x61,5x165
22SR	220x61,5x165
ARP804	80x40
ARP1004	100x40
ARP1204	120x40
ARP1404	140x40
ARP1604	160x40
ARP1804	180x40





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



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

7900303-2

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.