

PREPARAZIONE SERIE 600 e 700



ANGELO PO





Da più di 85 anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando **soluzioni** che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina.

L'ampia gamma di attrezzature per la preparazione **SERIE 600** (profondità 600 mm) e **SERIE 700** (profondità 700 mm) garantisce una **vasta scelta** tra misure e caratteristiche specifiche per ogni esigenza, oltre all'**eccellente qualità** tipica dei prodotti Angelo Po.

Caratteristiche di **robustezza, praticità** e **design**, presenti in tutte le linee di prodotto Angelo Po, si fondono a **pulibilità** e **flessibilità**, assicurando **soluzioni operative ottimali** per ogni possibile esigenza della moderna ristorazione professionale.



Tavoli da lavoro

Caratteristiche costruttive:

Piano da lavoro: alto 60 mm raggiato su uno o più fronti, con o senza alzatina – ricavata in un unico pezzo con il piano – è realizzato in acciaio inox AISI 304 finemente satinato. Il sottopiano fonoassorbente e la struttura stessa del piano garantiscono robustezza ed afonicità. Il retro chiuso, completamente scatolato, è garanzia di igiene in quanto elimina ogni possibilità di infiltrazione di sporcizia.

Gambe: realizzate in tubolare di acciaio inox AISI 304 satinato, a sezione circolare di 50 mm, vengono inserite al piano, assicurando elevata stabilità. Il piede è regolabile per il livellamento, con suola in materiale plastico. L'altezza del tavolo può essere ridotta fino ad 86 cm.

Accessori:

• **cassetto singolo:** realizzato completamente in acciaio inox AISI 304, viene fissato su guide scorrevoli. Mod. **04CJ111** capacità 2/3 GN h 150 mm; **04C111** capacità 1/1 GN h 150 mm. Per questi due modelli è possibile la sovrapposibilità fino a 3 cassetti sottopiano.

Mod. **04C123** capacità utile I 13, guide zincate, non impilabile.

• **cassettiera:** composta da 4 cassetti realizzati in acciaio inox AISI 304. Mod. **04CJ411** capacità 2/3 GN h 100 mm; **04C411** capacità 1/1 GN h 100 mm.

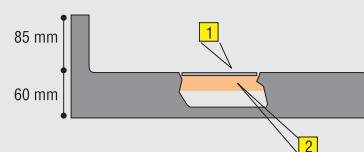
• **piano angolare:** in acciaio inox AISI 304 con alzatina su 2 lati, completo di kit fissaggio a parete. Mod. **PJAA** (SERIE 600) e **PAA** (SERIE 700). In caso di carichi gravosi è consigliata



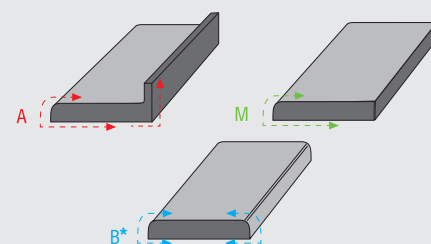
l'installazione del piede **GPA**.

• **ripiani di fondo:** costruiti in acciaio inox AISI 304, sono rinforzati da omega inox e fissati direttamente alle gambe del tavolo da lavoro. Luce utile 180 mm tra ripiano di fondo e pavimento per facilitare la pulizia.

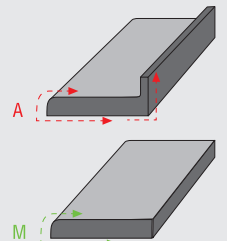
• **kit ruote:** piroettanti con freno in acciaio inox. Mod. **KRP4G** (4 ruote) per lunghezza del tavolo da lavoro da 60 a 220 cm, mod. **KRP6G** (6 ruote) da 230 a 320.



1. Piano inox AISI 304 spessore 12/10 mm
2. Pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo



*solo per SERIE 700



Tavoli di Preparazione e Cernita • Piani Unici

Tavoli da lavoro con vasca

Con le stesse caratteristiche tecniche dei tavoli da lavoro, forniti in due misure (140 e 200 cm), presentano a destra o a sinistra una vasca 40x50x25h cm realizzata in acciaio inox AISI 304, inserita con saldatura e pulitura robotizzata al piano. Sul fondo esterno della vasca viene applicato uno speciale materiale antirombo.

Da accessoriare con gruppo miscelatore acqua calda/fredda (**CEMTV** oppure **CEGTV** – a gomito) o gruppo erogatore a pedale **EAP** e kit sifone, piletta e troppopieno **KSV25P**. Accessori opzionali sono i ripiani di fondo e i pannelli laterali **PTVLD** o **PTVLS**.

Tavoli da lavoro con foro

Con le stesse caratteristiche tecniche

dei tavoli da lavoro, forniti in 5 misure (da 120 a 200 cm), presentano a destra o a sinistra foro con diametro 24 cm, con bordo saldato in piano in modo continuo e anello con collare in gomma asportabile e lavabile. Da accessoriare con pattumiere carrellate **PCR40** o **PCR70**, ripiani di fondo e il kit ruote **KRP4G**.



Piani unici

Con le stesse caratteristiche tecniche del piano dei tavoli da lavoro, ospita vari elementi senza piano (armadi, tramogge, cassettiere e basi refrigerate) in abbinamenti da 120 a 320 cm di lunghezza, evitando le fessurazioni caratteristiche dei piani accostati e riducendo i piedi a pavimento: l'igiene migliora, la robustezza globale della zona di lavoro aumenta, diminuisce il tempo necessario alla pulizia.

È necessario posizionare l'accessorio piede unico **PP1** tra due elementi sottopiano e l'accessorio piede doppio **PP2** alle estremità della composizione (nel caso in cui non sia prevista all'estremità una base refrigerata, la quale è già provvista di piedini).

Lavelli

Caratteristiche costruttive:

Piano lavello: realizzato in acciaio inox AISI 304 stampato, con alzatina posteriore realizzata in un unico pezzo con il piano e con ampia raggiatura sulla parte frontale. Il piano lavello è alto 60 mm, per questo assicura elevatissimi valori di robustezza e durata.

Sgocciolatoio: laterale rigato, realizzato per stampaggio, è inclinato per convogliare l'acqua in vasca e rinforzato da omega inox nella parte sottostante.

Vasca: inserita con saldatura e pulitura robotizzata al piano, è realizzata in acciaio inox AISI 304. Sul fondo esterno di ogni vasca viene applicato uno speciale materiale antirombo.

Piedi: in acciaio inox con suola in materiale plastico permettono la regolazione ed il livellamento. L'altezza del lavello può essere ridotta fino ad 86 cm.

Lavelli con struttura a giorno:

un telaio perimetrale al piano lavello, in acciaio inox AISI 304, congloba innesti in speciale materiale plastico per il fissaggio di gambe in tubolare di acciaio inox AISI 304 a sezione circolare di 50 mm. Un pannello frontale coprivasca, in acciaio inox, bloccato alle gambe concorre all'irrigidimento globale della struttura di sostegno garantendo stabilità su ogni dimensione anche senza l'utilizzo del ripiano di fondo. Possono essere accessoriati da ripiani di fondo costruiti in acciaio inox AISI 304, rinforzati da omega inox e fissati direttamente alle gambe del lavello. Luce utile di 180 mm tra ripiano di fondo e pavimento per facilitare la pulizia.

Lavelli su mobile armadiato:

inseriti su una struttura autoportante con fianchi, fondo e portine realizzati in acciaio inox AISI 304. Le portine

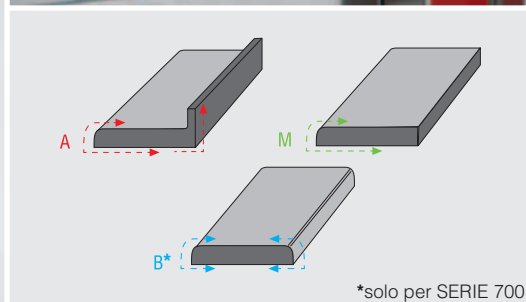


sono scorrevoli su guide superiori (prive di guide di scorrimento sul fondo) e tamburate a doppia parete.

Nella SERIE 700 sono disponibili modelli di **lavelli su mobile armadiato con pedale erogatore** di serie (LA...P) e **lavelli predisposti per lavastoviglie (...L)** con struttura a giorno o su mobile armadiato (al di sotto dello sgocciolatoio laterale è inseribile una lavastoviglie professionale da 60x61x82h cm).



Tutti i lavelli devono essere accessoriati con: gruppo miscelatore acqua calda/fredda, **CEMTV** oppure **CEGTV** - a gomito - se SERIE 600, **CEM** oppure **CEG** - a gomito - per SERIE 700; gruppo erogatore a pedale **EAP**; doccia fissa **DF** o doccia fissa a muro **DFM**; kit sifone, piletta e troppopieno **KSV25P** (per vasche h.25 cm) **KSV325P** (per h.32,5 cm). Accessori opzionali sono i ripiani di fondo e le coperture laterali (per i lavelli su gambe), per SERIE 600 **PLLJD** o **PLLJS**, per SERIE 700 **PLLD** o **PLLS**.



Armadi portastoviglie

Caratteristiche costruttive:

Piano da lavoro: alto 60 mm raggiato su uno o più fronti, con o senza alzatina – ricavata in un unico pezzo con il piano – è realizzato in acciaio inox AISI 304 finemente satinato. Il sottopiano fonoassorbente e la struttura stessa del piano garantiscono robustezza ed afonicità. Il retro chiuso, completamente scatolato, è garanzia di igiene in quanto elimina ogni possibilità di infiltrazione di sporcizia.

Struttura autoportante:

completamente realizzata in lamiera di acciaio inox AISI 304 satinata e piegata a freddo. I piedi regolabili sono realizzati in acciaio inox con

suola in materiale plastico e sono alti 180 mm.

Le portine: scorrevoli su guide superiori (prive di guide di scorrimento sul fondo) e tamburate a doppia parete.

Riscaldamento (per armadi elettrici):

avviene tramite una ventola posta all'interno del vano e, per armadi con lunghezza superiore o uguale a 180 cm, da un doppio sistema di ventole. Il controllo della temperatura avviene tramite un termostato regolabile da 30°C a 90°C; una spia luminosa segnala il raggiungimento della temperatura impostata. Certificazione CE. Gli armadi portastoviglie, disponibili in

4 dimensioni, hanno 3 ripiani intermedi regolabili in altezza. I modelli **16APC** (160x70x170h cm) e **21APC** (210x70x170h cm) consentono un ottimale stoccaggio dei cestelli lavastoviglie 50x50.



Angolari, Cassettiere e Tramogge

Con le stesse caratteristiche tecniche del piano dei tavoli da lavoro, questi elementi di raccordo sono caratterizzati da struttura autoportante in acciaio inox AISI 304. Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.

Tavoli armadi

Tavoli armadi con porta battente tamburata a doppia parete. Se angolari sono provvisti standard di ripiano intermedio, altrimenti possono essere accessoriati con ripiano intermedio **RI04**.

Elementi cassettera

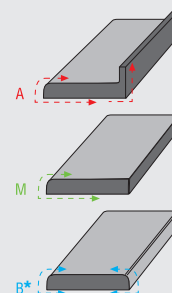
I cassetti sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, scorrono su guide telescopiche in acciaio inox. La maniglia è ricavata per piegatura sulla facciata.

Le dimensioni utili interne dei cassetti SERIE 600 305x540x118, SERIE 700 305x550x118 mm, utili ad ospitare contenitori 1/1 GN 100h mm.

Il cassettone (...2B) può contenere 1/1 GN 200h mm o bottiglie max 295h mm (max 28 bottiglie 70 mm), dimensioni interne utili SERIE 600 305x540x250 mm, SERIE 700 305x550x250 mm.

Elementi tramoggia

La tramoggia sottopiano è incernierata nella parte inferiore, e mobile.



*solo per SERIE 700



Tavoli da lavoro serie 600 • 700

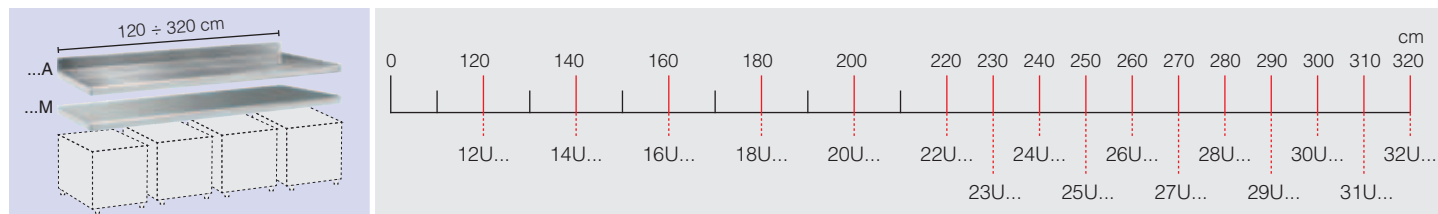
60 90 cm...	M A	04C123 cm 38x58,5x12	04CJ111 cm 40x60x21	60 90 cm...	M A	04C123 cm 38x58,5x12	04CJ111 cm 40x60x21		
60	06TJM • 06TJA			06RFJ	140	14TJM • 14TJA			14RFJ
70	07TJM • 07TJA			07RFJ	150	15TJM • 15TJA			15RFJ
80	08TJM • 08TJA			08RFJ	160	16TJM • 16TJA			16RFJ
90	09TJM • 09TJA			09RFJ	170	17TJM • 17TJA			17RFJ
100	10TJM • 10TJA			10RFJ	180	18TJM • 18TJA			18RFJ
110	11TJM • 11TJA			11RFJ	190	19TJM • 19TJA			19RFJ
120	12TJM • 12TJA			12RFJ	200	20TJM • 20TJA			20RFJ
130	13TJM • 13TJA			13RFJ					

70 90 cm...	M A B	04C123 cm 38x58,5x12	04C111 cm 40x70x21	70 90 cm...	M A B	04C123 cm 38x58,5x12	04C111 cm 40x70x21		
60	06TM • 06TA • 06TB			06RF	200	20TM • 20TA • 20TB			20RF
70	07TM • 07TA • 07TB			07RF	210	21TM • 21TA • 21TB			21RF
80	08TM • 08TA • 08TB			08RF	220	22TM • 22TA • 22TB			22RF
90	09TM • 09TA • 09TB			09RF	230	23TM • 23TA • 23TB			23RF
100	10TM • 10TA • 10TB			10RF	240	24TM • 24TA • 24TB			24RF
110	11TM • 11TA • 11TB			11RF	250	25TM • 25TA • 25TB			25RF
120	12TM • 12TA • 12TB			12RF	260	26TM • 26TA • 26TB			26RF
130	13TM • 13TA • 13TB			13RF	270	27TM • 27TA • 27TB			27RF
140	14TM • 14TA • 14TB			14RF	280	28TM • 28TA • 28TB			28RF
150	15TM • 15TA • 15TB			15RF	290	29TM • 29TA • 29TB			29RF
160	16TM • 16TA • 16TB			16RF	300	30TM • 30TA • 30TB			30RF
170	17TM • 17TA • 17TB			17RF	310	31TM • 31TA • 31TB			31RF
180	18TM • 18TA • 18TB			18RF	320	32TM • 32TA • 32TB			32RF
190	19TM • 19TA • 19TB			19RF					

Tavoli per preparazione e di cernita

	Mod.	↕ cm			Mod.	↕ cm	04C123 cm 38x58,5x12	04CJ111 cm 40x60x21	
...TAVS	14TAVD 14TAVS	140x70x90	14RFV	...TAFD	12TAFD 12TAFS	120x70x90			08RF
PTVLS ...TAVD	20TAVD 20TAVS	200x70x90	20RFV		14TAFD 14TAFS	140x70x90			10RF
PTVLD				...TAFS	16TAFD 16TAFS	160x70x90			12RF
					18TAFD 18TAFS	180x70x90			14RF
					20TAFD 20TAFS	200x70x90			16RF

Piani Unici



Elementi per Piani Unici

70 84 cm...	Apertura su un fronte		Apertura su due fronti						0+10°C		-2+8°C		-24+12°C		-2+8°C		-24+12°C		-2+8°C		
40					AB04Z	AC04ZA	AC04Z2B	AT04Z													
100		A10Z1		A10Z2																	
120	A12Z1E	A12Z1	A12Z2E	A12Z2																	
130																					
140	A14Z1E	A14Z1	A14Z2E	A14Z2						6MA...	6EA...	6EAB...	6ERA...	6ERAB...	6TEA...						
150																					
160	A16Z1E	A16Z1	A16Z2E	A16Z2																	
170																					
180	A18Z1E	A18Z1	A18Z2E	A18Z2																	
190										6MB...	6EB...	6EBB...	6ERB...	6ERBB...	6TEB...						
200	A20Z1E	A20Z1	A20Z2E	A20Z2																	
210																					
220		A22Z1		A22Z2																	
230										6MC...	6EC...	6ECB...	6ERC...	6ERCB...	6TEC...						

Armadi neutri

60/70 84 cm...	60/70 M		70 B	60/70 A	70 B	n. serie 600 / 700	kg (*)
	Apertura su un fronte				Apertura su due fronti	Capacità piatti Ø 23 cm	Portata massima per piano
100	AJ10M / A10M1		A10B1	AJ10A / A10A1	A10B2	288 / 324	95 / 110
120	AJ12M / A12M1		A12B1	AJ12A / A12A1	A12B2	324 / 360	110 / 120
140	AJ14M / A14M1		A14B1	AJ14A / A14A1	A14B2	396 / 468	135 / 150
160	AJ16M / A16M1		A16B1	AJ16A / A16A1	A16B2	468 / 540	155 / 180
180	AJ18M / A18M1		A18B1	AJ18A / A18A1	A18B2	504 / 576	170 / 190
200	AJ20M / A20M1		A20B1	AJ20A / A20A1	A20B2	576 / 684	190 / 230
220	A22M1		A22B1	A22A1	A22B2	756	250

Armadi elettrici

60/70 84 cm...	60/70 M		70 B	60/70 A	70 B	n. serie 600 / 700	kg (*)
	Apertura su un fronte				Apertura su due fronti	Capacità piatti Ø 23 cm	Portata massima per piano
120 (•)	AJ12ME / A12M1E		A12B1E	AJ12AE / A12A1E	A12B2E	306 / 324	110 / 120
140 (•)	AJ14ME / A14M1E		A14B1E	AJ14AE / A14A1E	A14B2E	360 / 396	135 / 160
160 (•)	AJ16ME / A16M1E		A16B1E	AJ16AE / A16A1E	A16B2E	412 / 504	155 / 180
180 (••)	AJ18ME / A18M1E		A18B1E	AJ18AE / A18A1E	A18B2E	468 / 540	170 / 190
200 (••)	AJ20ME / A20M1E		A20B1E	AJ20AE / A20A1E	A20B2E	504 / 612	190 / 230

Armadi portastoviglie

cm	14AP	16APC	20AP	21APC	n. Capacità piatti Ø 23 cm	Capacità cestelli 50x50 cm per piano	kg (*) (#)
140x70x170	•				936		150
200x70x170			•		1224		230
160x70x170		•			1080	3	150
210x70x170				•	1224	4	230

(•) 230V 1N 50 Hz kW 2,24 - (••) 230V 1N 50 Hz kW 2,28 - (*) Carico uniformemente distribuito - (#) n. 4 livelli d'appoggio

Elementi cassettera

40x60x90	ACJ04A3	ACJ04M3		ACJ04A4	ACJ04M4	
40x70x90	AC04A2B	AC04M2B	AC04B2B	AC04A4	AC04M4	AC04B4

Elementi tramoggia e armadio con porta battente

40x60x90	ATJ04A	ATJ04M				
40x70x90	AT04A	AT04M	AT04B	AB04A	AB04M	AB04B

Armadi angolari

88,5x60x90	AAJBA	AAJBM
95,8x70x90	AABA	AABM

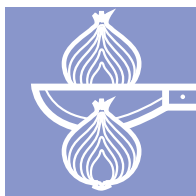
Lavelli

80			08LJ16	08RFJ
100				
110			11LJ18	11RFJ
120			12LJ14D	12RFJ
140			12LJ14S	
			14LJ24D	14RFJ
			14LJ24S	
160			16LJ24D	16RFJ
			16LJ24S	

70				LA0715				
80		08L16	08RF					
100		10L24	10RF	LA1024	LA1024P			
110		11L18	11RF					
120		12L14D	12RF	LA1214D	LA1214DP	12L14DL	06RF	
		12L14S		LA1214S	LA1214SP	12L14SL		
		12L246		LA12246	LA12246P			
140		14L112						
		14L16D		LA1416D	LA1416DP	14L16DL	08RF	
		14L16S		LA1416S	LA1416SP	14L16SL		
		14L24D	14RF	LA1424D	LA1424DP			
		14L24S		LA1424S	LA1424SP			
		14L26		LA1426	LA1426P			
160		16L24D	16RF	LA1624D	LA1624DP	16L24DL	10RF	LA1624DL
		16L24S		LA1624S	LA1624SP	16L24SL		LA1624SL
180		18L24		LA1824	LA1824P			
		18L26D	18RF	LA1826D	LA1826DP			
		18L26S		LA1826S	LA1826SP			
200		20L26D		LA2026D	LA2026DP	20L26DL	14RF	LA2026DL
		20L26S	20RF	LA2026S	LA2026SP	20L26SL		LA2026SL
		20L28		LA2028				
220		22L26	22RF	LA2226	LA2226P			
260		26L26	26RFL	LA2626	LA2626P	26L26DL (**)	20RF	LA2626DL (**)
						26L26SL (**)		LA2626SL (**)

cm 40x40x25 h
 cm 50x40x25 h
 cm 86x42x32,5 h
 cm 40x50x25 h
 cm 50x50x25 h
 cm 60x50x32,5 h
 cm 80x54x32,5 h
 cm 120x57,4x32,5 h

(**): D / S Riferiti alla posizione della lavastoviglie



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

7900274-3

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.