

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Qualità e sicurezza
senza compromessi



BLITZ



Nuove funzioni e infiniti programmi.

Blitz è sinonimo di evoluzione tecnologica e di design affermandosi come collaboratore insostituibile e prezioso in cucina. Alle principali tipologie di abbattimento/surgelazione a tempo e/o con rilevamento sonda: soft +3°C, hard +3°C e soft -18°C, hard -18°C, sempre personalizzabili, si aggiungono programmi automatici per ogni tipologia di alimento e la possibilità di creare dei programmi memorizzabili per rendere la macchina totalmente su misura.

Inoltre, Blitz non è solo un abbattitore - surgelatore rapido di temperatura, ma molto di più! E' una macchina multifunzione che si adatta alla cucina del nostro tempo, regalando la massima versatilità senza rinunciare alla qualità.

Oltre ad abbattere e surgelare, Blitz ha delle funzioni speciali.



Design funzionale.

Struttura in acciaio inox AISI 304 funzionale, robusta e facilmente pulibile; illuminazione a LED Easy View, display LCD ed encoder posizionati per la massima ergonomia e lettura da ogni angolazione.



Prestazioni garantite.

-40°C in camera per risultati di qualità.



Una passione per gli extra.

Scongelamento, Lievitazione, Fermalievitazione, Conservazione...



Intuitive formula.

Scheda comandi LCD + encoder per una navigazione senza necessità di istruzioni.



Programmi esclusivi.

Smart On, IFR, Anisakis 15/20h, Infinity, Multy e molto altro ancora.

L'abbattitore-surgelatore multifunzione



4



PRESTAZIONI DA PRIMATO

Sistemi di refrigerazione studiati per prestazioni d'avanguardia che permettono di raggiungere -40°C in camera. Distribuzione dell'aria ottimizzata. Guarnizioni a tripla camera.



CONSERVARE IL GUSTO

Il sistema di abbattimento brevettato con sonda multipoint, IFR, Intelligence Food Recognition, permette di raggiungere $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto senza creare macrocristalli: impossibile distinguere un prodotto abbattuto da uno fresco!



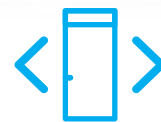
SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Scheda comandi LCD + encoder con porta USB per scarico dei dati e aggiornamento del software. Illuminazione a led blu/giallo/rosso per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza.



SICUREZZA ALIMENTARE

Programmi automatici, **Anisakis 24H** e **Anisakis 15H**, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità. Ciclo **Smart On**: la macchina rileva in automatico la presenza di cibo caldo e avvia un ciclo di abbattimento positivo mettendo in sicurezza l'alimento.



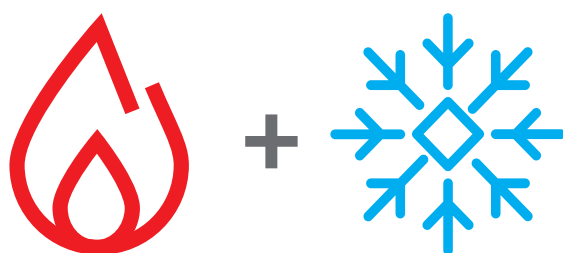
ROLL IN PIU' GRANDI I VANTAGGI

Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio inox AISI 304 con rampa di serie, ideale per l'inserimento dei carrelli. Porta auto-chiudente con maniglia esterna e serratura; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza.

“Più potere
nelle tue mani.”



BE · 1



L'unico Cook & Chill rivoluzionario.

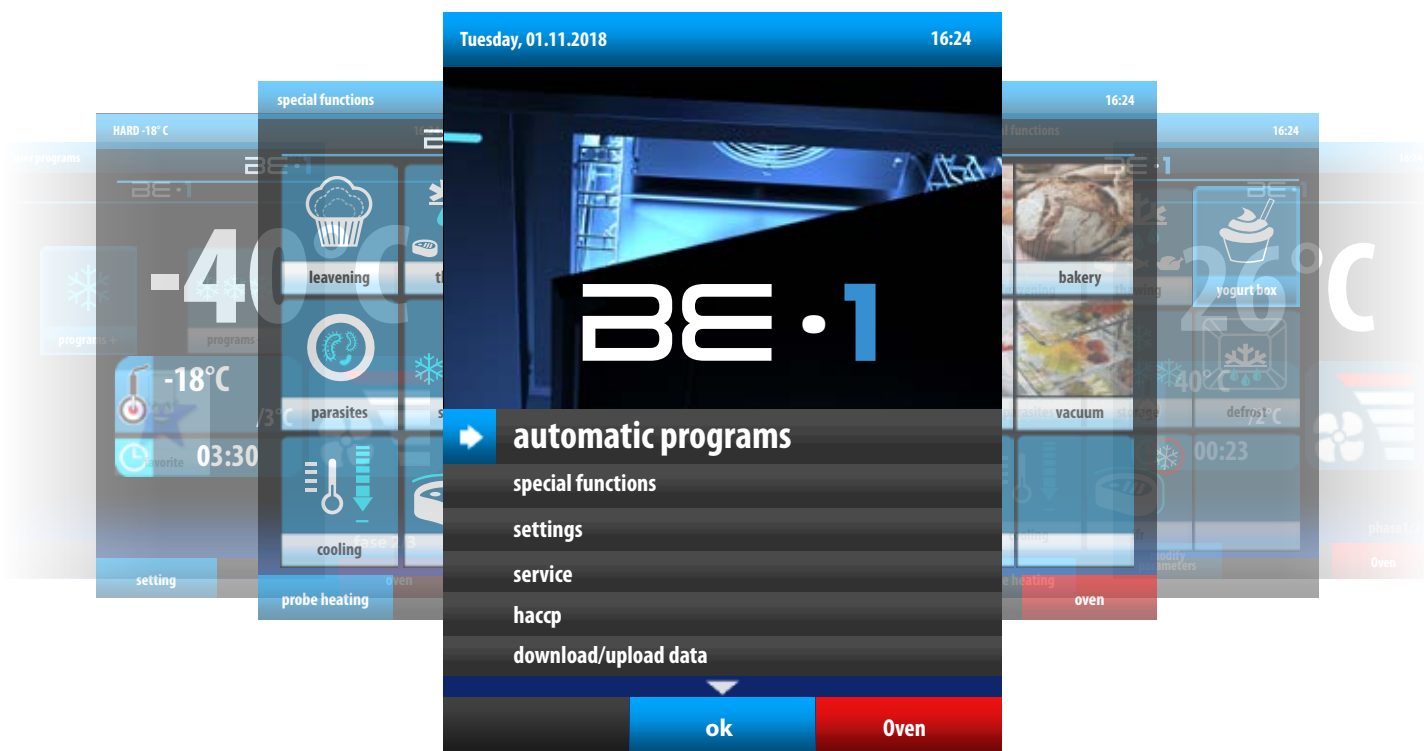
BE-1 è l'unico ed esclusivo sistema Cook & Chill totalmente integrato: il pannello comandi dei forni Combistar FX livello 3 permette di gestire un mondo di soluzioni lavorando con forno ed abbattitore in modo perfettamente integrato, coordinato, sincronizzato per avere i migliori processi di abbattimento.

Il Cook & Chill lascia spazio alla fantasia per lavorare in cucina ottimizzando lo spazio ed il tempo: con BE-1 è possibile anche scongelare, lievitare, conservare e scegliere tra un'ampia scelta di programmi per adattarsi ad ogni esigenza.

BE · 1



“Una soluzione, due macchine,
infiniti programmi”



Il tuo unico limite?
L'immaginazione.

Funzionamento esclusivo in abbinamento ai forni Combistar FX di livello 3.
Macchina multifunzione.

Struttura in acciaio inox AISI 304 funzionale, robusta e facilmente pulibile.

Illuminazione a LED per controllarne il funzionamento anche a distanza.

Sonda multipoint con abbattimento brevettato IFR.

“ Con Blitz e Be.1
tutto è possibile! ”



10



Scongelamento.

Funzione dedicata allo scongelamento controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda al cuore multipunto che garantisce un processo rapido di decongelamento in totale sicurezza, senza rischi per la salute, conforme HACCP.



Conservazione.

Dopo ogni ciclo di abbattimento e/o surgelazione, a tempo e/o a sonda, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa. Se necessario, è possibile attivare la conservazione indipendentemente da un ciclo di abbattimento e/o surgelazione.



Yogurt.

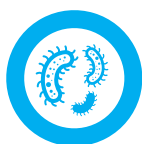
Ciclo automatico sviluppato per la preparazione dello yogurt: con estrema semplicità, utilizzando latte intero di alta qualità e fermenti lattici, è possibile ottenere un prodotto sano e naturale. Il ciclo prevede un riscaldamento a +43°C per 9 ore ed una fase successiva di raffreddamento.



Lievitazione.

Funzione dedicata ai prodotti lievitati come pizza, panini, croissant...
E' possibile scegliere la lievitazione manuale oppure programmata: scegliendo data e ora, la macchina gestisce le fasi di lievitazione per un prodotto pronto al bisogno, sfruttando al massimo la multifunzionalità della macchina.

“Piatti gustosi in totale sicurezza”



Sanificazione.

12

I modelli di abbattitore - surgelatore Blitz e BE•1 hanno due programmi automatici, specifici per la “sanificazione” del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità (carpaccio di tonno, alici marinate, sushi, bocconcini di sgombro crudo marinato...).

Anisakis 24h, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della “devitalizzazione per 24 ore”.

Anisakis 15h, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della “devitalizzazione per 15 ore”.

I PROGRAMMI ANISAKIS 24H E ANISAKIS 15H SONO:

- Conformi alla normativa vigente (Regolamento CE n. 853/04, all. III, sez. VIII, cap. III, D.).
- Sicuri e testati.
- Estremamente semplici.
- Immediati nell'utilizzo da parte dell'utente.





TESTATI IN COLLABORAZIONE CON:
Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione Alimenti
Sezione Ispezione Alimenti e
Laboratorio di Ricerca Universitario presso
il mercato ittico all'ingrosso Pozzuoli



PRESTAZIONI DA PRIMATO

Sistemi di refrigerazione studiati per prestazioni d'avanguardia che permettono di raggiungere -40°C in camera.
Distribuzione dell'aria ottimizzata.
Guarnizioni a tripla camera.



CONSERVARE IL GUSTO

Il sistema di abbattimento brevettato con sonda multipoint, IFR, Intelligence Food Recognition, permette di raggiungere $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto senza creare macrocristalli: impossibile distinguere un prodotto abbattuto da uno fresco!

Niente è lasciato al caso



15



SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Scheda comandi LCD + encoder.
Con possibilità di selezionare oltre ai cicli di abbattimento e surgelazione a tempo e/o a sonda, in modalità soft o hard anche un'ampia scelta di programmi automatici e di creare programmi personalizzati.



SICUREZZA ALIMENTARE

Programmi automatici, **Anisakis 24H** e **Anisakis 15H**, specifici per la "sanificazione" del pesce crudo, studiati per offrire al mercato piatti gustosi in totale sicurezza e qualità.
Ciclo **Smart On**: la macchina rileva in automatico la presenza di cibo caldo e avvia un ciclo di abbattimento positivo mettendo in sicurezza l'alimento.

La vita in cucina
non è mai stata così semplice





DESIGN

La straordinarietà dei risultati si associa ad un'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Struttura in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con porta reversibile (mod. 41/51/101) e con comandi in posizione ergonomica.



EASY

Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce.

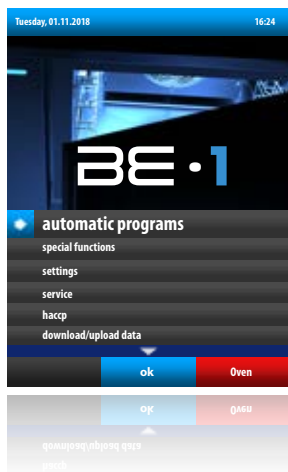
In caso di mancato inserimento della sonda a cuore, in automatico, effettua un ciclo a tempo.

Possibilità di effettuare un ciclo in modalità hard oppure soft, adattandosi a tutte le tipologie di alimenti.

Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

BE·1



- Abbattitore e surgelatore multifunzione: abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Funzionamento esclusivo in abbinamento ai forni Combistar FX di livello 3.**
- Illuminazione a led Easy-View per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza.
- Sonda multipoint.
- Capacità teglie: vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (B151H, solo per teglie GN 1/1).

BLITZ



- Abbattitore e surgelatore multifunzione: abbatte, congela, scongela, lievita...
- Scheda comandi con display LCD ed encoder.
- Illuminazione a led Easy-View per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza.
- Porta USB per scaricare i dati ed aggiornare il software.
- Sonda multipoint.
- Capacità teglie:
 - vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40;
 - Roll-In: ...201... per carrelli 20xGN1/1 e/o 60x40;
 - ...202... per carrelli 20xGN2/1 e/o EN 60x80.

CHILLSTAR



- Scheda comandi con display LCD ed encoder.
- Sonda multipoint.
- Capacità teglie:
 - vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (XS51H solo per teglie GN 1/1);
 - modelli ...52.../...72... e ...102... teglie GN 2/1.

CHILLSTAR ECO



- Pannello comandi con display a segmenti.
- Sonda mono-punto (per modelli VS...).
- Capacità teglie: vano interno idoneo per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (VS351H, solo per teglie GN 1/1).



Ampia scelta di modelli, con capacità variabile da 5 a 20 teglie, GN/EN e produttività da 3,6 a 210 kg in abbattimento.

PRINCIPALI FUNZIONI E PROGRAMMI

BE•1

BLITZ

CHILLSTAR CHILLSTAR
ECO

	ABBATTIMENTO - SURGELAZIONE, a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•	•
	ABBATTIMENTO, a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•	•
	CONSERVAZIONE dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa	•	•	•	•
	Sistema brevettato IFR "Intelligent Food Recognition" con sonda multipoint, modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento	•	•	•	
	INFINITY ciclo in continuo per abbattimento e/o surgelazione	•	•	•	
	ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino	•	•	•	
	OPISTORKIS 24h ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico di acqua dolce	•	•	•	
	MEMORIZZATI per memorizzare 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di surgelazione	•	•	•	
	PREFERITI permette di memorizzare i processi	•	•	•	
	AUTOMATICI con selezione del carico - minimo, medio, massimo - per tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato....); a tempo e/o con rilevamento sonda	•	•	•	
	SMART ON attivazione automatica della funzione di abbattimento	•	•	•	
	MULTY per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda	•	•	•	
	BANQUETING, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da banchetto; possibilità di selezione del carico - minimo, medio, massimo	•	•	•	
	SOTTOVUOTO, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto; possibilità di selezione del carico - minimo, medio, massimo	•	•	•	
	YOGURT BOX ciclo automatico per la preparazione dello yogurt	•	•		
	LIEVITAZIONE e FERMALIEVITAZIONE per i prodotti lievitati permette la lievitazione manuale o programmata	•	•		
	SCONGELAMENTO controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda al cuore	•	•		



www.angelopo.com

7900676-1

 **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 tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.

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.ANPF3