

ICON9000



“ Un design unico e
senza tempo, ispirato
dall'osservazione
dello spazio ”



ICON9000



“ La soluzione
all-in-one ”

4





Prepare & Cook.

Velocizza i tempi di preparazione e cottura grazie alle colonne multifunzionali attrezzate con luci a led, contenitori gastronorm, posategami, punti elettrici e idrici e ai moduli per la cottura ad elevate prestazioni.



Cook & Hold.

Cucina con anticipo, poi mantieni i tuoi piatti in condizione perfetta fino al momento di servirli grazie al forno pluriventilato e alle attrezzature di cottura. Gli ospiti saranno così soddisfatti per la qualità e la rapidità del servizio.



Cook & Serve.

Impiattare, rifinire e servire in tempi rapidi e con comodità, avendo tutto a portata di mano. Organizza la tua ICON 9000 in base alle esigenze della brigata grazie ai moduli chiusi o aperti, neutri, riscaldati o refrigerati.



Cook & Chill.

Con ICON 9000 organizza e guadagna tempo in cucina: grazie all'uso della tecnica del Cook & Chill, è possibile cuocere, abbattere e rigenerare per una pianificazione puntuale delle scorte e per una qualità gastronomica ineguagliabile.

“ L'estensione dello spazio
come valore aggiunto ”



ICON9000

L'unico sistema di cottura modulare che sfrutta in modo ottimale il tuo spazio grazie all'estrema componibilità: abbina ai tradizionali moduli affiancati orizzontalmente, elementi multi-funzionali sotto e sopra il piano di cottura, rendendo più vivibile e produttivo l'ambiente cucina.





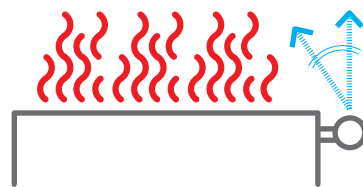


“ Il benessere
in cucina è
da sempre una
nostra priorità ”



CHEF COMFORT-PRO

Migliora la qualità e
il benessere dell'ambiente
di lavoro



ICON 9000 è dotata dell'innovativo sistema Chef Comfort-Pro che crea una barriera invisibile tra la zona di cottura e lo chef. Chef Comfort-Pro riduce il calore proveniente dalla macchina creando così un ambiente più gradevole. Allo stesso tempo spinge efficacemente i fumi e i cattivi odori verso la cappa perfezionando il funzionamento dell'aspirazione ed evitando il surriscaldamento dell'ambiente con conseguenti sprechi energetici.

Chef Comfort-Pro è orientabile e la fuoriuscita d'aria è regolabile (3 velocità) in modo da poter modulare il flusso in base alle proprie necessità.

“ Tutto a portata di chef ”

10



COLONNE MULTI-FUNZIONALI ATTREZZATE

Più spazio ed ergonomia per la massima funzionalità

Estrema componibilità in orizzontale e in verticale grazie a: luci a led per un'illuminazione ideale del piano; contenitori gastronorm per avere i condimenti sempre a portata di mano; punti elettrici e idrici per semplificare le preparazioni.



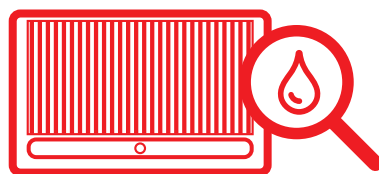






“Elevate prestazioni al servizio della qualità di cottura”

13



GRIGLIA CON NANOTECNOLOGIE

Favorisce lo scorrimento del grasso per una maggiore facilità di pulizia e cotture perfette

Griglie di cottura realizzate in ghisa con trattamento superficiale nanotecnologico che favorisce lo scivolamento del grasso di cottura fino al 8% in più*. Inoltre nella versione a gas, il nuovo profilo della griglia, favorisce il drenaggio dei grassi verso il punto di raccolta frontale. Griglia, formelle e bruciatore, sono completamente e facilmente asportabili e lavabili.

* rispetto al modello precedente

“ La tecnologia funzionale alle prestazioni e all’efficienza ”

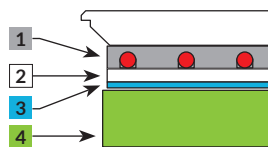


SISTEMA COOKING-PRO

MAGGIORE trasferimento di calore (+11%) e stabilità delle temperature (-27% oscillazioni rispetto alla temperatura impostata).

MINORE tempo per raggiungere la temperatura selezionata (-18%), perdita di peso del prodotto e energia utilizzata (+11% rendimento)* grazie alle resistenze inglobate all'interno di un innovativo materiale multistrato.

Facilità nel lavaggio grazie anche alla funzione Easy-Wash, che porta la superficie di cottura ad una temperatura di 75°C, utile per effettuare in modo efficace il lavaggio con pochissima acqua e detersivi.



Materiale multistrato di fry-top e brasiere elettrici

- 1) Resistenze inglobate nell'alluminio
- 2) Isolante in fibra di ceramica
- 3) Acciaio inox AISI 441
- 4) Isolante in lana di roccia

Energy saving



Fino al 20% in meno di energia*

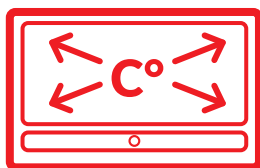


Il massimo di pulibilità e igiene



-25% di tempo per la pulizia

Uniformità di cottura



Distribuzione omogenea del calore su tutta la piastra +24%*

Aumenta la produttività



Con i nuovi fry-top da 1200 mm

*rispetto al modello precedente di fry-top elettrico

Comandi separati per ogni singola zona di cottura da 40 cm

“ Igiene
è sinonimo
di sicurezza ”



16

DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO

Tempi di pulizia e utilizzo
dei prodotti chimici ridotti
del 20%



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857
UNI 8421 – CERT. n° 1865



Regulation (EC) No 1935/2004

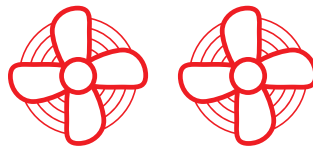
CERTIFICAZIONE CSQA DISEGNO IGIENICO
Le attrezzature di cottura Angelo Po sono le uniche
del mercato ad aver conseguito questa certificazione;
grazie alle loro caratteristiche progettuali e costruttive
garantiscono facile pulizia e corretta sanificazione.
Icon9000 è in linea con lo standard IPX5 (protezione
contro i getti d'acqua).







“ Certe cotture
esigono
un'uniformità
assoluta ”



FORNO
PLURI-VENTILATO

Doppia ventola a garanzia
di migliori prestazioni ed
eccellente uniformità di cottura.



HEAVY DUTY

Maniglie e manopole in metallo. Per chi cerca la robustezza estrema, possibilità di scelta del top in acciaio 3 mm.

FUOCHI APERTI

Potenza di 10 e 7 kW con bruciatori a doppia corona, diametro 130 e 110 mm, e 4 kW monocorona, per la massima efficienza ed uniformità di distribuzione e scambio termico.

Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili. Spia pilota per il bruciatore, protetta da urti accidentali e sopraelevata per salvaguardare il sistema dal contatto con i liquidi. Tubo Venturi del bruciatore con geometria innovativa che garantisce un'ottimale combustione e riduce al massimo la possibilità di occlusione degli ugelli gas. Il materiale utilizzato per realizzare il bruciatore, ghisa smaltata RAAF, funge da volano termico migliorando la resa del bruciatore del 15%. I supporti bruciatore presentano una copertura ceramica per favorire la rimozione del bruciatore e la pulizia dello stesso.

Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una migliore uniformità e distribuzione termica sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni. Si evitano così accumuli di calore in un unico punto e si ottimizza il trasferimento di energia al prodotto.



PIASTRA MULTI-FUNZIONALE

Flexiplate viene incontro alle esigenze di cottura multi-funzionale delle moderne cucine professionali, che hanno bisogno sempre più di concentrare in poco spazio molteplici tipi di cottura.

La piastra di cottura, in acciaio inox AISI 430, finitura lucida, spessore 15 mm, è idonea sia per cotture dirette a contatto che indirette tramite pentole/padelle. 4 zone di cottura indipendenti, regolazione della temperatura da 110°C a 360°C. Il riscaldamento avviene tramite resistenze saldo-brasate che garantiscono una risalita in temperatura rapida ed una efficienza superiore.

20



TUTTAPIASTRA

ELETTRICO

4 zone indipendenti di controllo, manualmente regolabili con predisposizione per il taglio di potenza. Piastra liscia speciale antigraffio 12 mm con elevata durezza superficiale.

GAS

Per cotture a fuoco indiretto (su tegame) di differenti tipologie di alimenti, sughi e stufati. Piastra in ghisa di alto spessore con disco centrale asportabile, riscaldata da un bruciatore centrale a gas di 12,5 kW per una maggiore efficienza termica. Grazie alle nervature radianti, la piastra genera zone isoterme differenziate degradanti dal centro verso i bordi. Asportando il disco centrale, utile per wok, possibilità di scalare la pentola a diretto contatto con la fiamma del bruciatore.



PIASTRE ELETTRICHE

Piastre di cottura a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Le piastre elettriche di forma quadrata sono realizzate in ghisa e sono dotate di dispositivo di sicurezza termostatico interno per evitare surriscaldamento dovuto al funzionamento a vuoto. Ogni piastra da 4 kW con superficie utile riscaldante di 8,7 dm² è azionata da un commutatore a 5 posizioni.



INDUZIONE

Disponibile in versione a singola zona di cottura, tuttazona e wok, con 10 possibili livelli di regolazione.

Superficie di cottura in vitroceramica con spessore di 6 mm.

Maggiore sicurezza nella zona di lavoro garantita da tre sensori posizionati sotto il vetro ceramico, per evitare funzionamenti impropri.

La rapidità di risposta è garantita dalla potenza erogata in funzione del recipiente di cottura; aumenta così la velocità del servizio. Bassissimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame. È garantita la massima pulibilità grazie alla vitroceramica completamente liscia ed ermetica.

Risparmio energetico: fino all'80% rispetto le tradizionali piastre elettriche.



21



PENTOLA

Adatta a tutte le cotture in immersione. Il modello con riscaldamento diretto è consigliato per fondi bruni, zuppe e brodi. Il modello con riscaldamento indiretto (intercapedine contenente acqua) è indicato per marmellate, salse e prodotti che non necessitano di continuo mescolamento. Vasca di cottura con fondo in acciaio AISI316L per preservarla dall'ossidazione causata da uso intenso a contatto con acqua e sale. Piano di lavoro stampato che include il recipiente di cottura realizzato con fondo lucido e pareti satinato per una facile pulibilità. Cerniera ad alta resistenza per garantire apertura e posizionamento corretto del coperchio.

Nella versione gas il riscaldamento avviene mediante batterie di bruciatori tubolari inox, indipendenti, dotati di rubinetto gas, spia pilota e termocoppia. L'accensione è elettronica a treno di scintille.



FRY-TOP

Piastra di cottura incassata a tenuta liquidi per una veloce ed efficace pulizia. Piano stampato con depressione per raccolta liquidi e scarico. Scarico in bacinelle sotto il piano di lavoro predisposto su apposito supporto che è in grado di ospitare kit di lavaggio fry-top. A seconda della tipologia di alimento si consigliano i seguenti materiali:

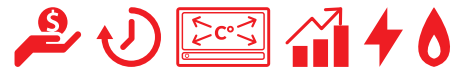
- Compound per carne, pesce e verdure. Caratteristiche: buono scambio di calore, bassa emissione nell'ambiente.
- Acciaio dolce (*) per carne e verdure. Caratteristiche: ottimale scambio di calore e rapidità di cottura.
- Cromo per pesce, formaggi e uova. Caratteristiche: mantenimento/diffusione del calore al livello della piastra e conservazione della brillantezza della piastra nel tempo.

ELETTRICO

Modelli elettrici con innovativo sistema di costruzione COOKING-PRO e controllo termostatico con sensori all'interno della piastra per evitare un eccessivo surriscaldamento della superficie di cottura.

GAS

L'utilizzo di sistemi di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma) e il controllo termostatico della potenza (sensori di controllo termico sotto piastra) garantiscono una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura. Accensione dei bruciatori mediante elettronica a treno di scintille.



* Disponibili solo per i paesi al di fuori della Comunità Europea.

FORNO

Per fuochi aperti, piastre elettriche e tutta-piastra, forno sotto-piano gas o elettrico, statico o pluri-ventilato realizzato in acciaio inox AISI 430. Il sistema con doppia ventola incrementa l'uniformità in camera rispetto ai forni con una sola ventola e raddoppia la produttività rispetto alla versione statica grazie alla possibilità di cuocere perfettamente più teglie per ogni ciclo di cottura. Guide porta-teglie smontabili in acciaio inox posizionabili su tre livelli. Porta forno coibentata a doppia parete. Guarnizione in gomma sulla facciata forno. Capacità 3 x GN 2/1. Accensione a treno di scintille nelle versioni gas.



ELEMENTI NEUTRI

Elementi di completamento realizzati in acciaio inox AISI 304. Disponibili in varie tipologie: solo pianetti neutri, elementi neutri con colonna acqua, con o senza cassette, elemento con supporto salamandra integrato, elementi a terra con doccia estraibile o con prese elettriche e lavello.



GRIGLIE

Innovativo trattamento superficiale con nano-tecnologie (italian patent pending) che rende le operazioni di pulizia più semplici.

ELETTRICO

Grazie all'innovativo sistema a contatto dove le resistenze si appoggiano direttamente alla griglia, combaciando perfettamente, i consumi sono ridotti del 20% rispetto all'offerta presente sul mercato. Si garantisce così un tempo ridotto di salita in temperatura e mantenimento termico, evitando inutili sprechi di energia. L'utilizzo della griglia elettrica avviene con acqua sotto il piano di cottura per l'abbattimento dei fumi e la raccolta dei grassi. L'umidità generata dall'evaporazione dell'acqua sottostante migliora la cottura dell'alimento rendendolo più morbido.

Presenza rubinetto meccanico per migliore controllo immissione acqua nella vasca di raccolta grassi. Il gruppo resistenze è sollevabile per una completa e efficace pulizia della vasca sottostante.

GAS

Il bruciatore, a due rami di fiamma, da 9 kW di potenza, riscalda le formelle in pietra ceramica poste all'interno di supporti in acciaio inox, su cui è posizionata la griglia di cottura in ghisa. Il riscaldamento avviene così per irraggiamento, aumentando la produttività a parità di consumo energetico impiegato.

La speciale forma allungata delle griglie aumenta l'uniformità e la qualità della cottura e favorisce il drenaggio dei grassi verso il punto di raccolta frontale. Vaschetta per la raccolta dei residui di cottura a tutta profondità posizionata sotto ogni singolo bruciatore. La griglia di cottura è reclinabile.

Griglia, formelle e bruciatore, sono completamente e facilmente asportabili e lavabili.



BAGNOMARIA

Vasca stampata con ampie raggiature, pendenza sul fondo per favorire lo scarico sul fronte e saldatura in continuo al piano di lavoro con involucro atto a contenere le condense. Controllo termostatico della temperatura da 30° a 90°C e di sicurezza termica per impedire il funzionamento a secco. Scarico acqua sul fronte con comando a rotazione per evitare aperture accidentali.

ELETTRICO

Coibentazione ottimale della camera di riscaldamento sotto vasca con un incremento di rendimento del 20% e un risparmio energetico (fino al 25%) rispetto al modello precedente.

GAS

Controllo di funzionamento assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia. Accensione elettronica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.

CUOCIPASTA

Per la cottura di pasta o altre cotture in acqua con bacinelle Gastronorm. Vasca di cottura, stampata, realizzata in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10 mm, a garanzia d'indefornabilità nel tempo e di una maggiore resistenza alla corrosione del sale. Pressostato automatico, arresto al livello max. e rabbocco al livello min. (solo nel modello high), per evitare funzionamenti impropri con macchina non presidiata. Disponibile modello con regolazione manuale dell'acqua. Elevate prestazioni garantite da una camera di combustione che si sviluppa sotto e intorno alla vasca. Rendimento W/lt del 15% superiore alla media dei prodotti sul mercato.



FRIGGITRICE

Modelli gas, con tubi di fumo in vasca o a chiglia di nave (bruciatori esterni alla vasca) ed elettrici.

Accensione bruciatori gas diretta comandata da elettronica a ionizzazione di fiamma o accensione elettronica a treno di scintille e spia-pilota. L'impiego del sistema a ionizzazione di fiamma assieme ad un preciso controllo termostatico garantisce il funzionamento dell'apparecchio esclusivamente nel momento del reale bisogno (riduzione degli sprechi energetici e ottimizzazione del processo di cottura), con un risparmio energetico fino a 600 kW all'anno (60 m³ gas), rispetto alle friggitrici con il gruppo spia-pilota.

Scheda di controllo elettronica per gestione programmi di frittura, allarmi e melting. Modelli con sollevamento automatico del cestello, filtraggio e re-immissione olio automatica diretta in vasca mediante pulsante e scarico in sicurezza nell'apposita bacinella sottostante integrata nel vano. Lo scarico agevola la filtrazione evitando un deterioramento dell'olio.



BRASIERA

Macchina pluri-specialistica adatta a cuocere: sughi, brasati, mantecati e cotture a velo d'olio. Profilo di convogliamento dei liquidi nella zona frontale della vasca per un'ottimale operazione di sversamento. Cerniera professionale ad alta resistenza per garantire apertura e posizionamento corretto del coperchio.

Possibilità di scelta tra fondo vasca di cottura in inox AISI 304 (per le cotture più delicate) o in compound 12 mm per coniugare la massima velocità di riscaldamento, la migliore diffusione, igiene e durata della superficie.

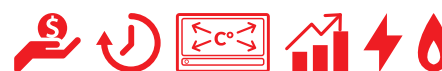
Sollevamento automatico o manuale e immissione acqua direttamente in vasca.

ELETTRICO

Modelli elettrici con sistema di costruzione COOKING-PRO e controllo termostatico con sensori all'interno della piastra per evitare un eccessivo surriscaldamento della superficie di cottura.

GAS

Grazie a due speciali bruciatori a sei rami di fiamma e all'elevato spessore del fondo vasca, si ottiene massima uniformità di temperatura per cotture omogenee ed elevato risparmio energetico. Erogazione della potenza riscaldante controllata da dispositivo modulatore della potenza, collegato a sensore termico a doppia soglia di temperatura, direttamente inserito nel fondo vasca. Accensione elettronica dei bruciatori a treno di scintille su fiamma pilota. La modulazione di potenza consente di razionalizzarne l'erogazione sulla base delle necessità di cottura, garantendo sempre la giusta temperatura senza eccessivi picchi termici.



BASE REFRIGERATA ABBATTITORE

Vano base con cassetto refrigerato, struttura esterna in acciaio inox AISI 304, interno con cassetto in ABS, capacità 4xGN 1/1 h= 100 mm.

Sistema brevettato che garantisce la tenuta di temperatura e un ambiente con umidità perfettamente controllata. Minore disidratazione degli alimenti, qualità degli stessi garantita nel tempo, riduzione del 71% degli sprechi. Temperatura di funzionamento: -22°/+15°C e modello con funzione di abbattimento rapido di temperatura.



“ Proposte su misura ”

INSTALLAZIONI

A SU RUOTE

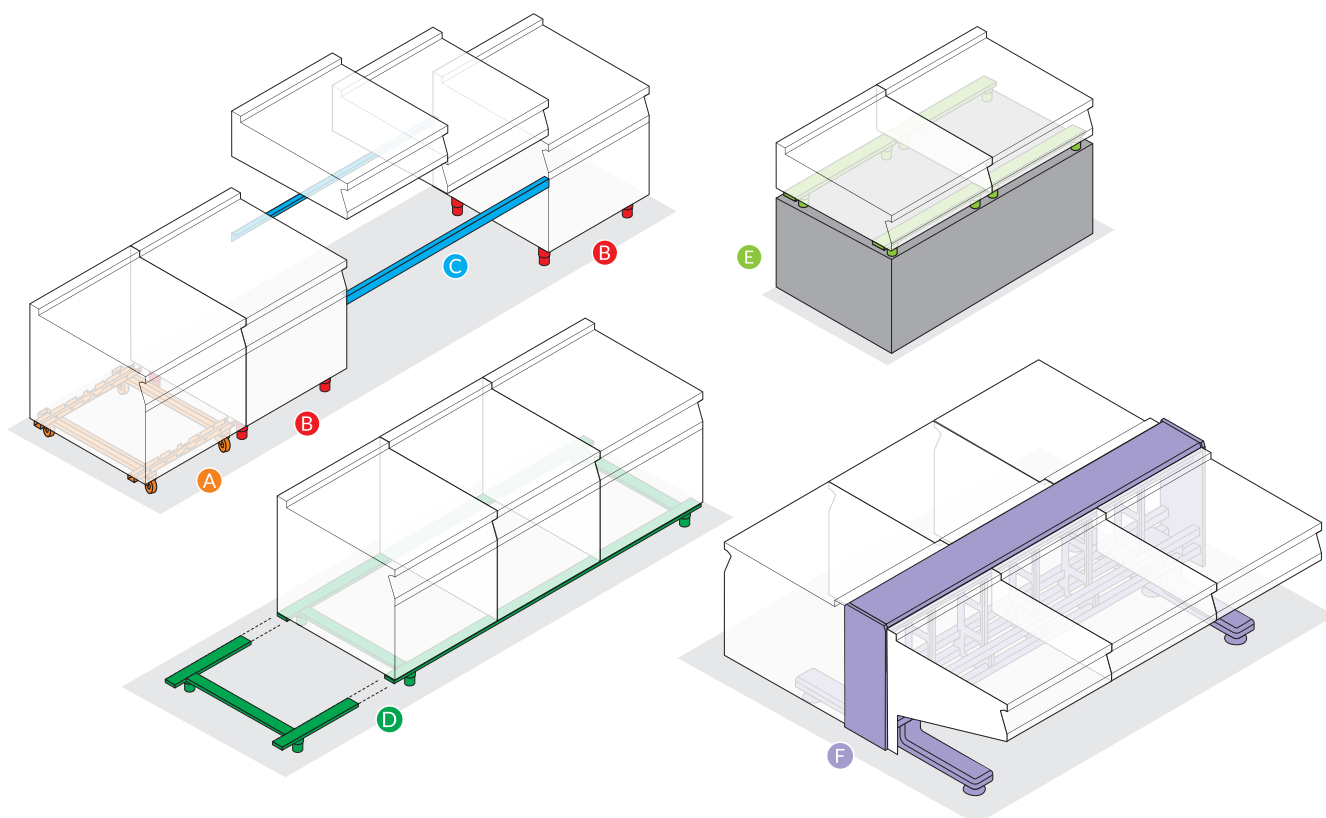
C A PONTE

E SU PIANI DI APPOGGIO

B SU PIEDI

D SU TELAIO PLURI-MODULO

F SU TRAVE A SBALZO
MONO-FRONTE O DOPPIO-FRONTE



ICON9000

Fry-top COOKING-PRO

Griglia con NANOTECCNOLOGIE

Porta bacinelle
Gastronorm

Punti idrici

Maniglie e manopole
in metallo

Forno pluriventilato



“Since 1922
innovation has
always been our
finest ingredient”



Mensole e ripiani grigliati

Punti elettrici

Sistema CHEF COMFORT-PRO
Corrimano a lama d'aria



www.angelopo.com

7900618-8



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.



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY