GAMMA

ANGELO PO

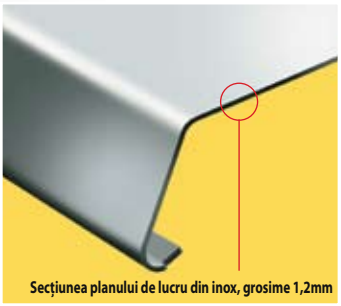
1922

Putere ridicată pentru prestații profesionale

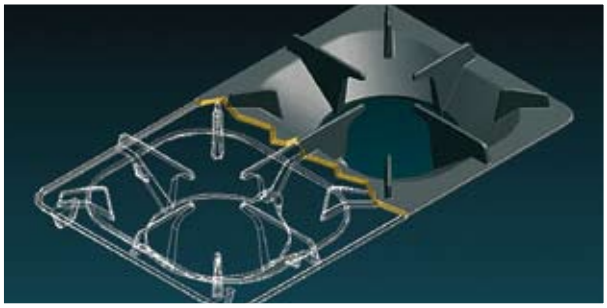
Chiar şi cu dimensiuni reduse, seria 700 GAMMA oferă puteri maxim posibile, determinând obținerea de rezultate caracteristice echipamentelor profesionale cu dimensiuni mai mari.
Fiecare echipament este proiectat şi realizat pentru a garanta viteză de lucru, puteri specifice ridicate, suprafețe mari de coacere, temperaturi de lucru precise.

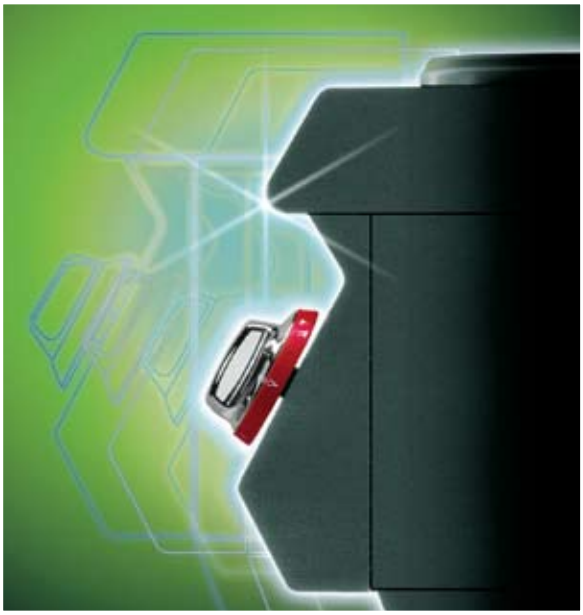
Soliditate şi siguranță peste standardul pieței

Seria GAMMA 700 are planul de lucru realizat din inox 12/10 mm, cu 20% mai mult decât ceea ce oferă în prezent piața, pentru a garanta funcționarea în timp fără probleme structurale. Soliditatea se regăseşte şi în structura autoportantă din inox 18-10, arzătoarele din fontă, grilele robuste pentru oale, plitele cu grosime ridicată.
Siguranța este garantată de cei 85 de ani de experiență Angelo PO si de folosirea unor componente îndelung testate.



Secțiunea planului de lucru din inox, grosime 1,2mm





Igienă sigură şi uşor de obținut

Igiena şi curățenia sunt elemente foarte importante, la care nu se poate renunța într-o bucătărie profesională.
Seria GAMMA prevede utilizarea inoxului 18-10 AISI 304 şi AISI 316, AISI 304 la recipientele care intră în contact cu alimentele.
Toate planurile de lucru au o construcție sigură şi robustă, orificiile posterioare permit menținerea lichidelor, vasul pentru colectarea lichidelor fiind suficient de mare.
Modelele din linia GAMMA sunt certificate C.S.Q.A (Certified Software Quality Analyst -garanția că echipamentele sunt fabricate în concordanță cu cerințele de igienă), cu garanția specificațiilor din desenul tehnic (certificate nr.1857-1864).

Ergonomie şi design care apar încă din faza de proiectare

Specific seriei GAMMA este designul atent şi rafinat, pentru a oferi echipamente nu doar estetice ci şi funcţionale şi uşor de utilizat. La seria GAMMA cercetarea stilistică începe încă din primele faze de proiectare şi este orientată spre flexibilitate, uşurinţă în compunerea liniei, igienă: practic condiţiile de lucru ideale pentru orice bucătar.

Linia GAMMA oferă o mulțime de posibilități de alegere

	TOP mm 350 x 700 x 240	TOP mm 700 x 700 x 240	TOP mm 1050 x 700 x 240
Marmite			
Brasiere *			
Plite electrice și vetroceramice/inducție	EL. 0G0PE1 (kW 4,6) 0G0PE2 (kW 5,2) 0G0PEVTR (kW 4,2) 0G0VT1I (kW 7)	EL. 1G0PE1 (kW 9,2) EL. 1G0PE2 (kW 10,4) 1G0PEVTR (kW 8,4) 1G0VT1I (kW 14)	EL. kW 13,8 2G0PE1 EL. kW 15,6 2G0PE2
Mașini de gătit	GAZ kW 12 0G0FA0	GAZ kW 22 1G0FA0	GAZ kW 32 2G0FA0
Friteuze *	GAZ kW 7 0G0FR5G (lt.7) EL. kW 7,3 0G0FR3E (lt.9) 0G0FR3ED (lt.9)	GAZ kW 14 1G0FR6G (lt.7+7) EL. kW 14,6 1G0FR4E (lt.9+9) 1G0FR4ED (lt.9+9)	

GAZ kW 12

1G1PD1G (lt.60)
1G1PI1G (lt.60)

EL. kW 9

1G1PI1E
(lt.60)

GAZ kW 7

0G1BR3G

EL. kW 5

0G1BR3E

GAZ kW 12

1G1BR1G

GAZ kW 14

1G1BR3G

EL. kW 9

1G1BR1E

EL. kW 10

1G1BR3E

EL. kW 5,2

0G1PE2 *

EL. kW 14,4

1G1PE1E
1G1PE1EV

EL. kW 15,6

1G1PE2E
1G1PE2EV
1G1PE2* kW 10,4

EL. kW 19,2

2G1PE1E
2G1PE1EV

EL. kW 21

2G1PE2E
2G1PE2EV

GAZ kW 28

1G1FA0G

GAZ kW 23,5

1G1FAPG

GAZ kW 28

1G1FA0GV

GAZ kW 22

EL. kW 5,2

1G1FA0E
1G1FA0EV

GAZ kW 38

G1FAGS

GAZ kW 38

G1FAGST

GAZ

2G1FA0G kW 38
2G1FADG kW 30

GAZ

2G1FA0GV
(kW 38)

2G1FADGV
(kW 30)

GAZ kW 35,5

2G1FAPG

GAZ kW 11

0G1FR3G
0G1FR3GD
(lt.12)

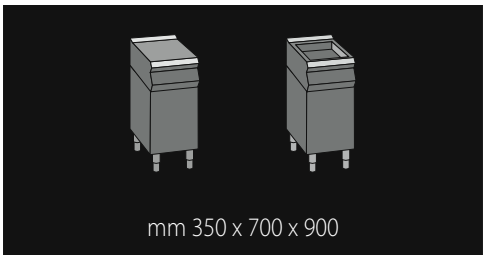
GAZ kW 22

1G1FR4G
(lt.12+12)

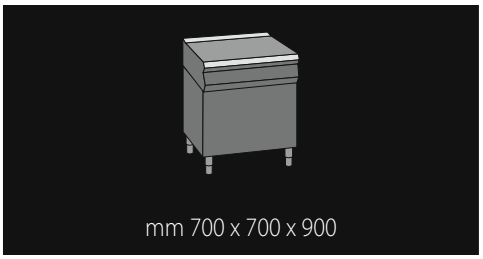
1G1FR4GD
(lt.12+12)

Articole electrice predispuse pentru sistemul de economisire energie prin întreruperea curentului, periodic, pentru câteva secunde. *

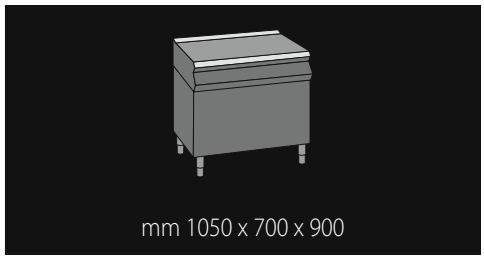
	TOP mm 150 ÷ 350 x 700 x 240	TOP mm 700 x 700 x 240
Mașini pentru fiert paste		
Elemente neutre	15G0TN 20G0TN 25G0TN 30G0TN 0G0TN 0G0TNCL	1G0TN 1G0TC1
Mașini de gătit cu plită unică		GAZ kW 10 1G0TP0
Bain-marie	EL. kW 1,45 0G0BME	EL. kW 2,9 1G0BME
Fry-top și grătare	GAZ kW 5,5 0G0FT1G 0G0FT2G 0G0FT4G 0G0FT5G EL. kW 5,1 0G0FT1E 0G0FT2E 0G0FT4E 0G0FT5E	GAZ kW 11 1G0FT1G 1G0FT2G 1G0FT3G 1G0FT4G 1G0FT6G 1G0GRG (kW 12) EL. kW 10,2 1G0FT1E 1G0FT2E 1G0FT3E 1G0FT4E 1G0FT6E



mm 350 x 700 x 900



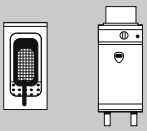
mm 700 x 700 x 900



mm 1050 x 700 x 900

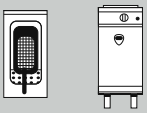
GAZ kW 10

0G1CP1G (lt.26)



EL. kW 9

0G1CP1E (lt.26)
0G1CP1EC* (lt.26)



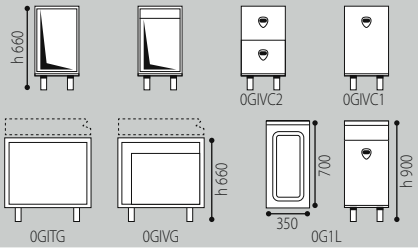
GAZ kW 20

1G1CP2G
(lt.26+26)

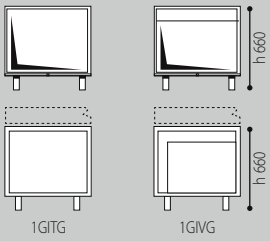
GAZ kW 16

1G1CP1G
(lt.40)

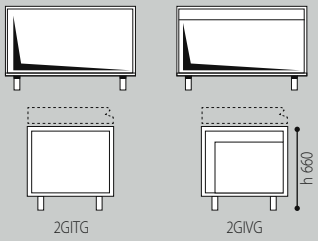
Elemente neutre şi baze deschise, cu sertare şi uşi



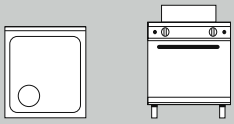
Elemente neutre şi baze



Elemente neutre şi baze

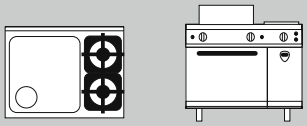


GAZ kW 14,5



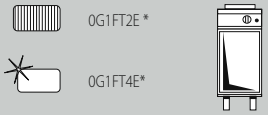
1G1TP0G

GAZ kW 28



2G1TP3G

EL. kW 5,1

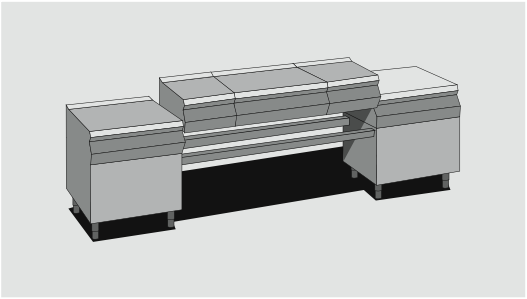


EL. kW 10,2

Articole electrice predispuse pentru sistemul de economisire energie prin întreruperea curentului, periodic, pentru câteva secunde. *

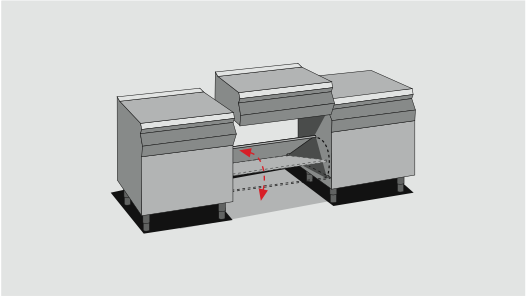
a kit ghidaje pentru susținere elemente top

0GPSS	L= 35 cm
1GPSS	L= 70 cm
2GPSS	L=105 cm
3GPSS	L=140 cm
4GPSS	L=175 cm



b kit polițe inferioare

0GPRF	L= 35 cm
1GPRF	L= 70 cm
2GPRF	L=105 cm
3GPRF	L=140 cm
4GPRF	L=175 cm



Maşini de gătit

Arzătoarele din fontă, cu diametrul de 110mm, coroană dublă, putere 6kw fiecare, sunt garanția unei puteri disponibile mari. Există variante top cu 2,4 şi 6 ochiuri, la care se pot adăugă suporți, 4 şi 6 ochiuri cu cuptor static GN2/1– din inox. Completează gama modelul cu 6 ochiuri şi cuptor static pe gaz, putere 6x5kW, control cu termostat.

Plite vetroceramice

Plitele vetroceramice cu **rezistenţe în infraroşu** au avantajele încălzirii pe plită electrică, sunt practice şi uşor de curăţat. Sunt disponibile şi în variantele cu **inducţie**, cu 2 sau 4 zone de coacere (3,5 kw fiecare). Încălzirea se activează doar în momentul prezenţei unui recipient deasupra zonei de coacere, iar cantitatea de energie eliminată este în funcţie de suprafaţa recipientului.

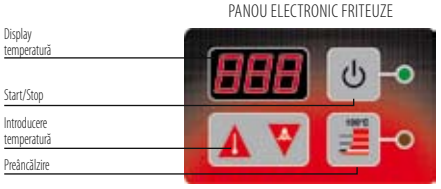
Plite electrice

Inserate în planul de lucru, există modele rotunde sau pătrate, cu puteri de 2 şi 2,6 kW fiecare, în versiuni top şi cu cuptor static GN2/1 din inox.

Friteuze

Cuve rotunjite, inserate în planul de lucru, cu recipient pentru colectare ulei, plan de lucru sudat, scurgerea rațională a uleiului, funcțională şi sigură: sunt câteva caracteristici ale friteuzelor din seria GAMMA, disponibile în mai multe variante, în funcție de capacitatea cuvei, alimentare (gaz sau electric), controlul electromecanic al temperaturii sau panou electronic de comandă.

PANOU ELECTRONIC FRITEUZE



Marmite

Capacitatea utilă a recipientului de 60 litri s-a demonstrat a fi cea mai potrivită pentru cerinţele utilizatorului: încalzirea directă cu gaz, indirectă cu gaz sau electrică, permit alegerea celei mai bune variante, în funcţie de alimentare şi de preparatele gastronomice ce se doresc a fi realizate.

Maşini pentru fiert paste

Proiectate pentru a optimiza servirea "a la carte", garantează o putere ridicată, umplere uşoară cu apă, usurinţă în utilizare. Alimentare cu apă printr-o electrovalvă şi control de siguranţă cu refacerea automată a nivelului minim de apă în cuvă. Cuva şi coşurile sunt realizate din inox AISI 316L.

Bain-marie

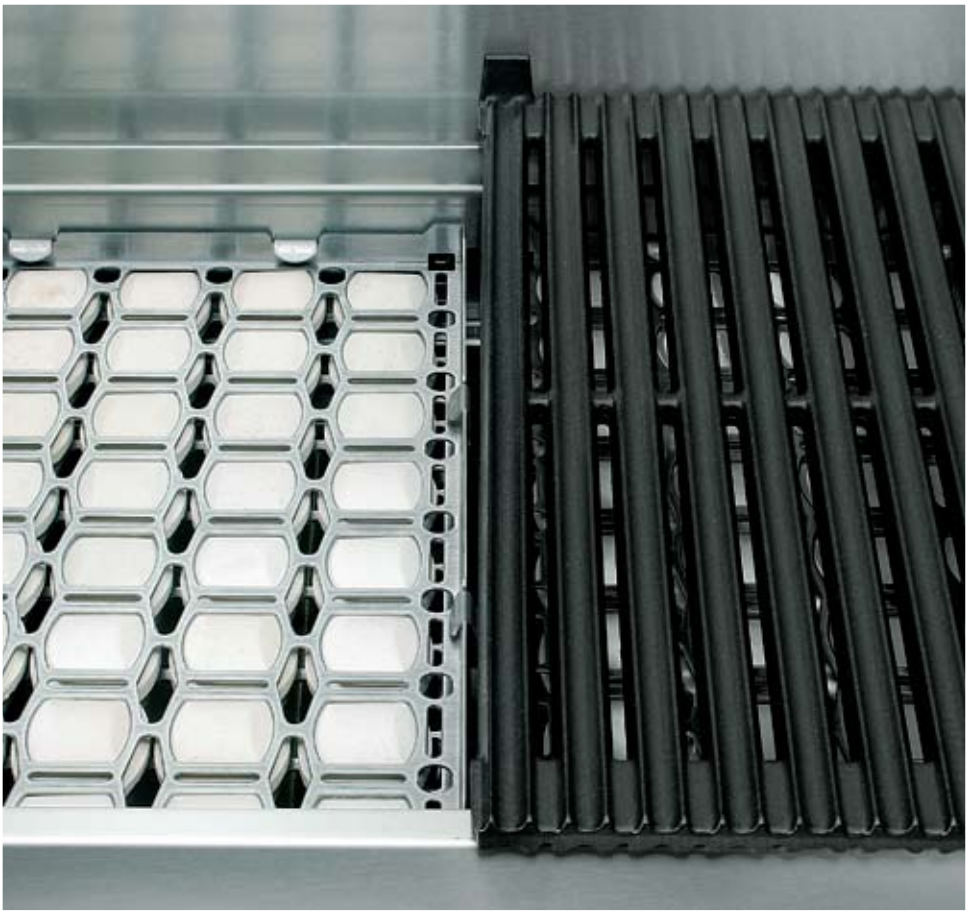
Cuvă cu dimensiuni GN1/1 sau GN2/1, sudată în planul de lucru, cu margini pentru păstrarea condensului.
Încălzirea este electrică, indirectă, se realizează pe peretele exterior al cuvei şi este controlată de un termostat.

Maşini de gătit cu plită unică

Plita foarte groasă, realizată din inox special 16M05, adaptată la temperaturi înalte şi modul de încălzire cu arzătorul pe gaz asigură zonele termice optime pentru coacerea la foc indirect. Disponibile în versiuni top sau cu cuptor static GN2/1 din inox.

Fry Top

Există o gamă foarte variată pentru coacerea prin contact, seria GAMMA oferind fry-topurile cu plan de lucru din inox FE510D neted, striat, sau cromat. Disponibile în varianta electrică sau pe gaz, cu termostat pentru controlul temperaturii de lucru.

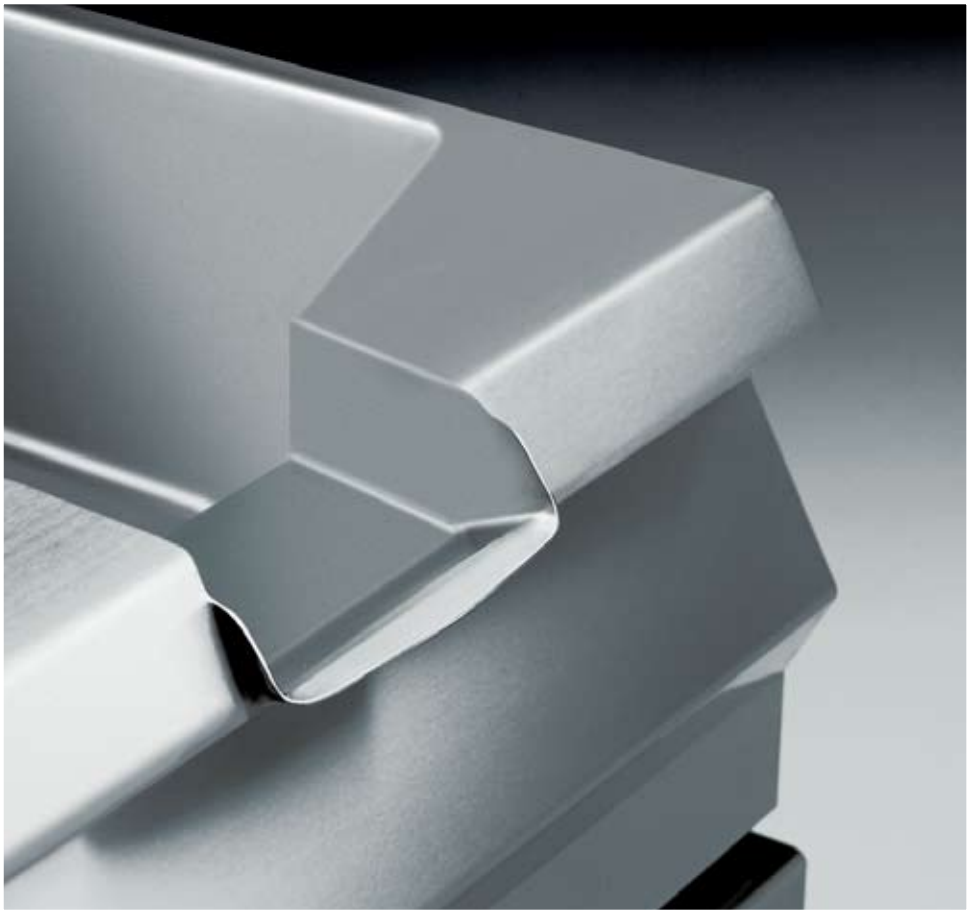


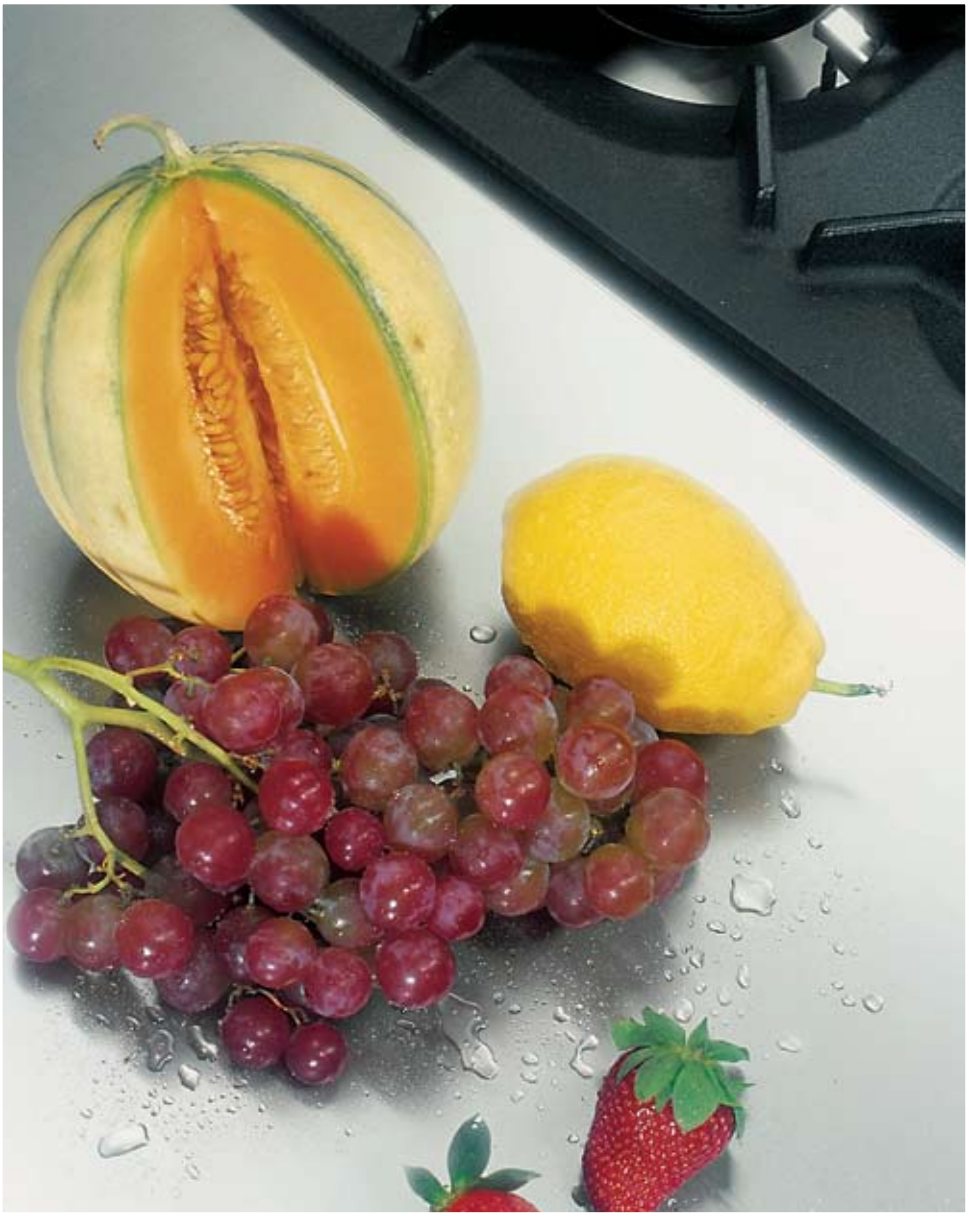
Grătare ceramice

Soluția ideală pentru coacerea prin contact, pe grătar din fontă, care, prin încălzirea rapidă, cu gaz, a plăcilor din ceramică, permit obținerea de coaceri precise, rapide, printr-o manevrare ușoară a aparatului.
Avantaje față de variantele cu rocă vulcanică:
• au mai puțin fum;
• fără particule de funingine (cancerigene);
• nu se consumă în timp;
• autocurățare prin contactul direct cu flacăra și spălarea plăcilor de câte ori doriți în mașina de spălat vase.

Brasiere

Indiscutabila versatilitate de utilizare a brasierelor cu cuvă rabatabilă este confirmată de modelele din seria GAMMA, cu cuva de 30 litri, încalzire electrică sau pe gaz. Acestora li se adaugă brasierele cu cuvă fixă care, chiar dacă au soluții diferite de descărcare, mențin intacte prestațiile excelente şi flexibilitatea utilizării pentru sosuri, produse în ulei, produse coapte prin contact, produse preparate cu apă.





Elemente neutre şi accesorii

Necesitatea de a oferi, pentru articolele de coacere, elemente de susținere, este satisfăcută de elementele neutre existente în diferite dimensiuni. Pentru susținerea elementelor top există o gamă variată de baze (cu volumul intern separat de planul superior) sau sisteme perimetrale de susținere.
Elemente disponibile:
• suport pentru încastrarea cuptorului mixt FM423E sub elementele din linia 700. Cuptorul se poate încastra doar sub maşini de gătit, plite electrice, vetroceramice, cu inducție, cu infraroşu, fry-topuri electrice, bain-marie şi elemente neutre.
• elemente de colț (22,5°) pentru bucătării demonstrative.

www.apvd.it

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

7900324-9

Produsele din prezentul catalog pot suferi modificări tehnice şi de design, care, fără a influenţa caracteristicile esenţiale, pot părea oportune pentru îmbunătăţirea serviciilor.

04/08 (1000)