

Л и д е р  
Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



ANGELO PO

ANGELO PO



concept

Л и д е р  
**Оборудование**

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

**Эстетическое  
удовольствие...**





Л и д е р  
**Оборудование**

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

**Стиль,  
профессионализм и  
функциональность  
в 60 см.**

**concept**



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



С 1922 компания Angelo Po поставила более 200.000 единиц профессионального кухонного оборудования (линии тепловой обработки, холодильное оборудование, посудомоечное оборудование и линии обработки). Рекомендации шеф-поваров, использующих наше оборудование, лежат в основе наших традиций и успеха. Многолетний опыт производства и накопленные know-how – это суть корпоративной философии Angelo Po, отличающие нас от рядовых участников рынка. Пожелания инвесторов и консультации с лучшими шеф-поварами вдохновили нас на создание новой 600 серии модульного кухонного оборудования.



Стиль, Практичность и Гигиена





# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



Новое прогрессивное поколение шеф поваров смело внедряет новые форматы обслуживания гостей. Продолжающаяся сегментация рынка общественного питания приводит к активному развитию секторов катерингового, выездного обслуживания, fast food, других форматов, где важна эстетическая составляющая процесса приготовления пищи. Демонстрация приготовления блюд на глазах клиентов – это главная тенденция развития современного рынка общественного питания. Для удовлетворения запросов этого сектора услуг Angelo Po разработало уникальное инновационное решение CONCEPT. За именем новой серии оборудования CONCEPT скрывается не только стандартное модульное кухонное оборудование компактных размеров, но и уникальный дизайн всех элементов, включая стойки для установки и стенды. CONCEPT – это минимальные размеры (глубина всего 60 см), набор наиболее популярных функциональных элементов, высокая производительность и непревзойденная надежность.

Небольшие кафе - Пабы - Бары





# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



Исключительная прочность и производительность достигнуты благодаря использованию новых материалов, новых нагревательных элементов и электронной системы управления. Впервые в мире произведен гриль непосредственной жарки с временем разогрева поверхности до + 280°C в течении 5 минут! Новая многофункциональная система управления применена в паста-бойлерах, фритюрницах и сковородах.

CONCEPT – это отдельная серия оборудования, которая может быть установлена на специальные холодильные, тепловые или нейтральные стенды. Конструкция стендов позволяет производить прямое подключение функциональных элементов к встроенным в стенд коммутационным элементам.

## Катеринг и банкетное обслуживание





Л и д е р  
**Оборудование**

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Система управления K-Tronic Экономия с первого дня...



3 уровня мощности, 3 программы приготовления блюд



K-Tronic 1/3 1400W

K-Tronic 2/3 2800W

K-Tronic 3/3 4200W

## ...Качественное улучшение производительности.

Уникальной функциональной особенностью всех моделей CONCEPT является возможность выбора 3-х уровней мощности (система K-Tronic). Системный подход к экономии электроэнергии позволяет сократить расходы на 10 - 30% и оптимизировать приготовление блюд в ситуации переменной нагрузки. Используйте 1/3 максимальной мощности для поддержания блюд в разогретом состоянии, 2/3 для приготовления порционных блюд, полную мощность для ситуаций пиковой нагрузки.

# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Стеклокерамические элементы

Двойная эффективность.

Витрокерамические модели производят для оптимизации производительности, упрощенной очистки и выпускаются в 2-х версиях:

Индукционные: Две зоны нагрева диаметром 18 см и 23 см, с максимальной мощностью 2.8 и 3.5 кВт.

Нагрев включается только при наличии на поверхности посуды (количество мощности пропорционально площади дна используемой посуды).

ТЭНы: мощность конфорок 1.7 и 2.5 кВт.

Mod.	6VTI	6VTR			
					400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm			kW	kW	kW
	Ø 18cm	Ø 23cm			
35x60x22 h	max 2,8 kW	max 3,5 kW	1,7	2,5	6,3 / 4,2

**Максимальная мощность, минимальное энергопотребление**



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Паста бойлеры

Нагрев с 40°C до температуры кипения за 10 минут.

Спроектированы для обслуживания "a la carte". Специальная цельнотянутая ванна из нержавеющей стали AISI304. Использование дна утолщенного до 5 мм со специальной системой нагрева CONTACT позволяет доводить воду до кипения за 10 минут и облегчает процедуру очистки.

Использование электронного контроллера позволяет регулировать температуру в интервале до + 190°C и создавать различные программы приготовления:

- приготовление на пару;
- тушение в тонком слое масла;
- vacuum cooking (приготовление продуктов в вакуумной упаковке) и т. д.

Mod.		6CP	
cm	lt. AISI 304 6 mm	°C	kW
35x60x22 h	15	190	4,2

## Великолепная паста

concept



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений







## Фритюрницы

Разогрев с 20°C до 190°C за 6 минут.

Технические данные фритюрниц серии Концепт  
Запрессованная ванная с расширением кверху,  
герметично вварена в корпус. Расширение позволяет  
маслу увеличивать объем без значительного повышения  
уровня, что очень важно как на стадии разогрева, так и  
при работе.

Для нагревания используется система внешнего нагрева  
CONTACT. Нагревательные элементы и термостаты  
расположены вне ванны, что позволяет оптимизировать  
нагрев и очистку. С использованием новой системы  
нагрев масла до + 190°C происходит за 6 минут.

Цифровая панель управления позволяет регулировать  
температуру в диапазоне от 0 -190°C с точностью +/-1°C.

Mod.		6FR	
			
cm	lt.	°C	kW
35x60x22 h	5	190	4,5
			400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz

# Технология жарки во фритюре



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Грили Fast-Fry

Нагрев от 20°C до 280°C за 5 минут.  
Высокая производительность, равномерный нагрев, удобство повседневного использования. Лучшее предложение на рынке!  
Цельнопрессованная жарочная поверхность с уклоном для стока жиров и соков, выделяющихся в процессе жарки. Использование в качестве поверхности специального теплопроводящего сплава AISI Fe510d толщиной 8 мм позволило достичь непревзойденных результатов равномерности нагрева и скорости приготовления. Герметично сваренная жарочная поверхность гарантирует простую уборку и сбор жиров и соков, выделяющихся в процессе приготовления, стекающих в специальный лоток.  
Для нагревания используется система внешнего нагрева CONTACT, дающая лучшие результаты по сравнению с традиционной системой нагрева ТЭНами.

**Mod. 6FTL - 6FTR**

				400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	cm	°C	kW	
35x60x22 h	50,9x30,4	250	4,2	

Сравнение грилей Fry-Top с обычными грилями



# Рабочая температура через 5 минут

concept



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Сковорода

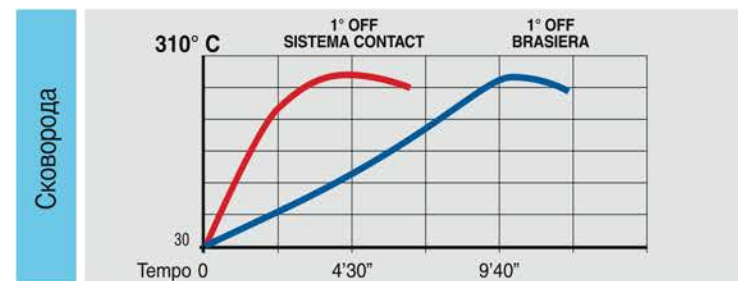
Нагрев от 20 до 300°C за 5 минут.

Цельноштампованная ванна изготовлена из листа шлифованной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 8 мм.

Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов инновационной конструкции. Контроль температуры осуществляется с помощью электронного термостата с LED индикатором выбранной/текущей температуры. Универсальное использование для приготовления на пару, тушения, жарки, приготовления продуктов упакованных в вакуум.

### Mod. 6BR

					400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz 230V 1N 50/60Hz
cm	cm	lt.	°C	kW	
35x60x22 h	50,9x30,4	11	250	4,2	



# Неограниченная креативность



# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



## Подогреватель

Сплошная поверхность из нержавеющей стали AISI304 толщиной 5 мм с нагревом идеальна для поддержания блюд в разогретом состоянии. Дополнительная оперативность обслуживания Вашего персонала. Возможность поддержания температуры на уровне до 120 °С.

**Mod. 6PC**

cm	G.N.	°C	kW
35x60x22 h	1/1	120	0,4

## Мармит

Цельнотянутая емкость под формат GN1/1 герметично сварена в поверхность и снабжена фронтальным сливным краном. Электрический нагрев за счет внешнего нагревательного элемента. Термостат для регулировки и автоматического поддержания температуры.

**Mod. 6BM**

cm	1/1 G.N. It.	°C	kW
35x60x22 h	4	100	0,765

Традиционное оборудование в новом формате

concept



# Стенды для установки функциональных элементов CONCEPT.

	Для установки	Размеры (мм)	Описание	Емкость	Потребляемая мощность	Холодильная мощность	Температура	Напряжение питания
<b>Нейтральные стенды</b>								
6B14	4 элемента	1400x700x660	Сдвижные двери					
6B17	5 элементов	1750x700x660	Сдвижные двери					
<b>Холодильные стенды</b>								
6BR14V	4 элемента	1400x700x660	2 отделения с распашными дверями	180 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR17V	5 элементов	1750x700x660	3 отделения с распашными дверями	270 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR14VC	4 элемента	1400x700x660	1 отд. с 2-мя выдвижными ящиками 1/1 1/3 1/2 GN	180 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
6BR17VC	5 элементов	1750x700x660	2 отд. + 2 выдвижных ящика 1/1 1/3 1/2 GN	270 Л	315 Вт	300 Вт	+2 +10 °С	230V/1/50 Hz
<b>Подогреваемые стенды</b>								
6BC14	4 элемента	1400x700x660	Сдвижные двери		2430 Вт		+30 +90 °С	230V/1/50 Hz
6BC17	5 элементов	1750x700x660	Сдвижные двери		2460 Вт		+30 +90 °С	230V/1/50 Hz





Стенды серии Concept во всех вариантах исполнения (нейтральные, холодильные, тепловые) адаптированы для установки в виде отдельного модуля. В комплект поставки входят как регулируемые по высоте ножки, так и плинтуса. В качестве опций Вы можете заказать поворотные колеса, позволяющие перемещать готовые модули без лишних усилий. В Вашем распоряжении следующие дополнительные элементы: сервисная полка из каленого стекла, декоративные панели из нержавеющей стали или дерева. Стенды имеют единый кабель подключения и внутреннюю проводку и розетки для включения отдельных единиц оборудования.

# Все включено.

Л И Д Е Р  
Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



concept

# Л и д е р Оборудование

для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений



www.apyd.it



ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639 411  
fax +39/059/642 499  
http: ВТВтВт.angelopo.it  
E-mail: angelopo@angelopo.it

7900262-2



В соответствии с политикой постоянного улучшения потребительских свойств выпускаемых изделий Angelo Po grandi cucine S.p.A. оставляет за собой права на внесение изменений в спецификации выпускаемых изделий без предварительного уведомления.

Адаптированный перевод настоящего проспекта осуществлен



Copyright ООО «Технологии Питания»