

PELATATE PULISCICOZZE

Potato Peelers-
Mussel Cleaners



ANGELO PO

PELAPATATE - PULISCICOZZE Potato Peelers - Mussel Cleaners



PELAPATATE

Macchine automatiche per lavare e pulire patate e carote con risultati di pulitura eccellenti, un sensibile risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce. Studiate specificamente per l'uso. Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo, facilmente estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper, ...

PULISCICOZZE

Macchine automatiche per lavare e pulire i mitili; rimuovono alghe e incrostazioni, con risultati di pulitura eccellenti, risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce. Studiate specificamente per l'uso. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper, ...

Caratteristiche costruttive

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Timer meccanico preciso e robusto
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale del prodotto pulito, con protezione che ne rallenta l'uscita e lo indirizza verso il basso; nessun contatto delle mani con parti in movimento
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia
- Microinterruttore di sicurezza che interrompe il ciclo all'apertura del coperchio
- Parti elettriche in contenitore con grado di protezione IP56. Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

A richiesta

- Cavalletto in acciaio inox
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz.

POTATO PEELERS

Automatic machines for washing and cleaning potatoes and carrots with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Cleaning disc side canvas with abrasive coating, easily removable to facilitate the cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets...

MUSSEL CLEANERS

Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Disc and stainless steel basket are easy to remove to facilitate cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For fish-vendors, catering, restaurants, community, hyper and supermarkets...

Construction features

- Casing in AISI 304 stainless steel
- Precise and sturdy mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning purposes.
- Front discharge of cleaned product with safety guard that slows down the outlet and directs it downwards. There is no hand contact with moving parts
- Clear Plexiglas cover to control all the cleaning phases
- Safety micro switch that stops the cycle when the cover is opened
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

On request

- Trestle in stainless steel
- Filter
- Special voltages, 60 Hz.

EPLUCHEUSES DE POMMES DE TERRE

Machines automatiques destinées à laver et nettoyer pommes de terre et carottes, avec des résultats de nettoyage excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Faciles à utiliser. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disque et bache latérale recouverts d'abrasif, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour la restauration collective, les restaurants, les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les supermarchés, les hypermarchés etc.

NETTOYEUSE DE MOULES

Machines automatiques destinés au lavage et au nettoyage de moules. Elles éliminent les algues et les incrustations, avec des résultats de nettoyage excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disque et

panier inox amovibles pour faciliter le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour les poissonneries, la restauration collective, les restaurants, les communautés, les supermarchés, les hypermarchés etc.

Caractéristiques de construction

- Structure en acier inox AISI 304 • Minuterie mécanique précis et robuste • Moteur avec, transmission à courroie • Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage • Depot frontal du produit propre, avec protection que va ralentir la sortie et l'adresse vers le bas: aucun contact des mains avec les parties en mouvement • Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage • Micro-interrupteur de sécurité interrompant le cycle lors de l'ouverture du couvercle • Parties électriques sous boîtier à degré de protection IP56 • Commandes à N.V.R. à basse tension (24V) • Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et sécurité.

Sur demande

- Chevalet en acier inox • Filtre • Tension spéciales, 60 Hz.

KARTOFFELSCHÄLER

Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen von Kartoffeln und Möhren mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Seitentuch mit Schleifmittel überzogen, leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Catering, Restaurants, Mensen, Institute, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte,...

MIESMUSCHELREINIGER

Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen der Miesmuscheln. Entfernen Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Korb aus Inox-Stahl, ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Super- und Hypermärkte,...

Konstruktionsmerkmale

- Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 • Genauer und widerstandsfähiger mechanischer Timer • Motor mit Riemenantrieb
- Lochkorb und Drehteller. Zur Reinigung leicht herausnehmbar
- Ausladen von vorne des sauberen Produkts, mit Schutzvorrichtung,

die das Ausladen bremsen und das Produkt nach unten leiten. Kein Kontakt der Hände mit sich bewegenden Teilen • Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen

- Sicherheits-Mikroschalter, der beim Öffnen des Deckels den Waschprozess unterbricht • Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56 • Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den CE-Normen in bezug auf Hygiene und Sicherheit konform.

Auf Anfrage

- Ständer aus rostfreiem Stahl • Filter • Sonderspannungen, 60 Hz.

PELA-PATATAS

Máquinas automáticas para limpiar y pelar patatas y zanahorias con excelentes resultados, un significativo ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y tela lateral revestidos de material abrasivo, fácilmente desmontables para facilitar sus limpiezas. Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para servicios de catering, restaurantes, comedores, comunidades, laboratorios alimentarios, supermercados, hipermercados, etc.

LIMPIA-MEJILLONES

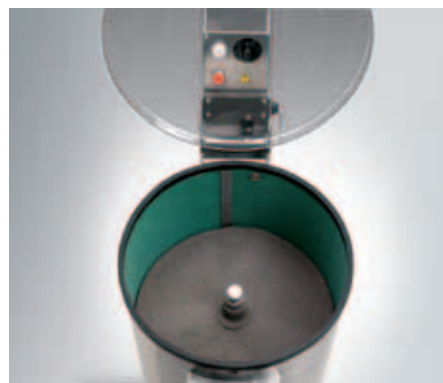
Máquinas automáticas para limpiar mejillones. Quitar algas e incrustaciones con excelentes resultados, ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y cesto inoxidable desmontables para facilitar su limpieza. Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para pescaderías, servicios de catering, restaurantes, comunidades, supermercados, hipermercados, etc.

Características de construcción

- Estructura de acero inox AISI 304 • Temporizador mecánico preciso y sólido • Transmisión a correa • Cesto perforado y plato giratorio. Fácil remoción para efectuar limpieza • Descarga frontal del producto terminado, con protección para controlar el flujo de salida y su deposición hacia abajo. Imposibilidad de contacto manual con piezas móviles • Tapa de plexiglas transparente para un mejor control de todas las fases de la limpieza • Microinterruptor de seguridad en la tapa con detención rápida del ciclo al abrir la misma
- Partes eléctricos en apósta caja con grado de protección IP56
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V) • Máquina conforme a lo establecido por las normativas CE en materia de higiene y de seguridad.

Bajo pedido

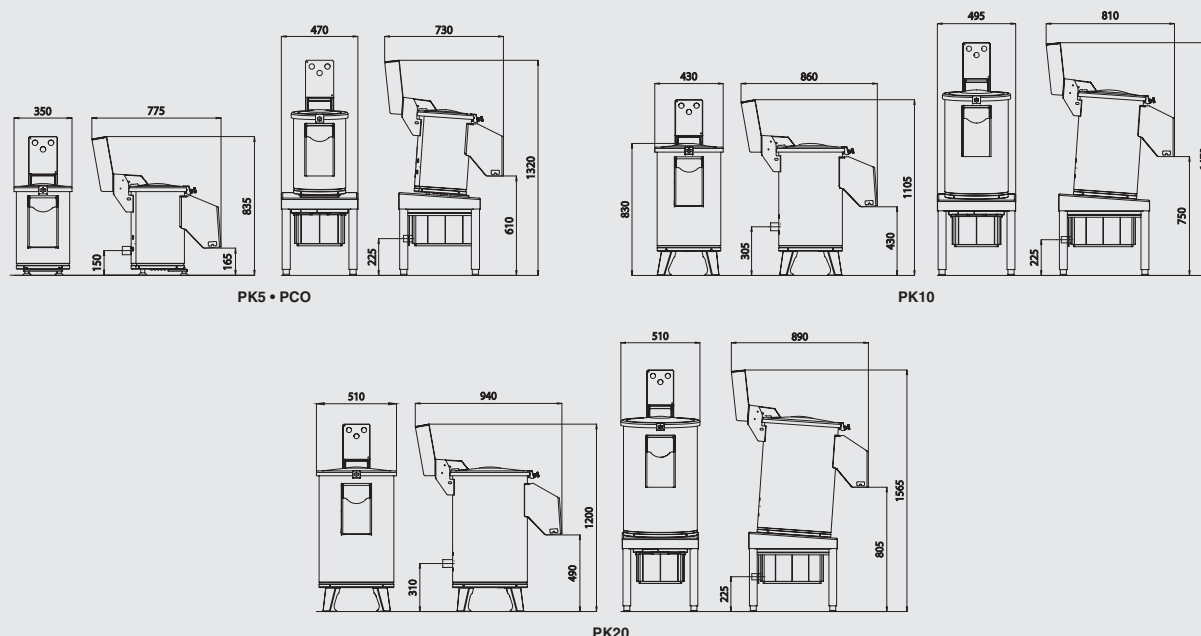
- Caballete de acero inox • Filtro • Voltajes especiales, 60 Hz.



Pelapatate • Potato peelers • Eplucheuse de pommes de terre • KartoffelSchäler • Pelapatatas
Puliscicozze • Mussel-cleaner • Nettoyeur pour moules • Miesmuscheln-Reinigungsmaschine • Limpiadora de Mejillones

Mod.		PK5 PK5I	PK10 PK10I	PK20 PK20I
Capacità di carico • Load capacity • Capacité • Ladefähigkeit • Capacidad de carga	kg	5	10	20
Produzione • Output • Production • Leistung • Produccion	kg/h.	150	300	480
Ciclo di pulizia • Cleaning cycle • Cycle de nettoyage • Reinigungs-zyklus • Ciclo de limpieza	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Motore trifase • Three-phase motor • Moteur triphasé • Drehstrommotor • Motor trifásico	kW (HP)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	1,15 (1,50)
Motore monofase • Single-phase motor • Moteur monophasé • Einphasenmotor • Motor monofásico	kW (HP)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,90 (1,20)
Peso netto TF (MF) • Net weight TPH (SPH) • Poids net TPH (MPH) • Nettogewicht DPH (EPH) • Peso neto TF (MF)	kg	29 (30)	45 (46)	59 (60)

Mod.		PCO
Capacità di carico • Load capacity • Capacité • Ladefähigkeit • Capacidad de carga	kg	3
Produzione • Output • Production • Leistung • Produccion	kg/h.	60
Ciclo di pulizia • Cleaning cycle • Cycle de nettoyage • Reinigungs-zyklus • Ciclo de limpieza	min	2 - 3
Motore trifase • Three-phase motor • Moteur triphasé • Drehstrommotor • Motor trifásico	kW (HP)	0,27 (0,35)
Motore monofase • Single-phase motor • Moteur monophasé • Einphasenmotor • Motor monofásico	kW (HP)	0,42 (0,56)
Peso netto TF (MF) • Net weight TPH (SPH) • Poids net TPH (MPH) • Nettogewicht DPH (EPH) • Peso neto TF (MF)	kg	29 (30)



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

7900400-1

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. • In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice. • Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service. • Los productos presentados en este catalogo, estan sujetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones técnicas, que, sin perjudicar las características básicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio. • Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.