

ARMADI FRIGORIFERI BASI REFRIGERATE

L'offerta Angelo Po per il mondo **pasticceria e gelateria** è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, armadi ferma-lievitazione ed armadio per la gelateria, nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.

Gli armadi fermalievitazione per teglie EN 60x40 cm e/o EN 60x80 cm permettono un'ottimale gestione

del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile.

Grazie ai sistemi avanzati di controllo, è possibile gestire le varie fasi di fermentazione di un alimento attraverso la gestione della temperatura, del tempo e dell'umidità relativa: con le opportune regolazioni è possibile bloccare, rallentare e riattivare la lievitazione degli impasti.

I frigoriferi pasticceria per teglie EN 60x40 cm e/o EN 60x80 cm rappresentano la scelta migliore: grazie ai sistemi di refrigerazione avanzati, affidabili e performanti, sono strumenti indispensabili in ogni laboratorio.

Robuste ed affidabili, **le basi refrigerate per teglie EN 60x40 cm** garantiscono la perfetta conservazione degli alimenti e permettono un ideale sfruttamento dello spazio, diventando anche ottimi piani di lavoro.

Il frigo gelateria **AGL6B** è garanzia di un gelato sempre perfetto, ricco di gusto e cremosità grazie al sistema di refrigerazione ventilato con valvola termostatica con circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità della temperatura in camera.



PASTICCERIA

ARMADI FERMA-LIEVITAZIONE EN 60X40 - 60X80 CM


AISI 304

 75mm



Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304

Spessore di isolamento in poliuretano senza CFC

Porta reversibile in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°

Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità di lievitazione

Luce e serratura

 -5 ÷ +35°C • -18 ÷ +35°C

- Sistema di **refrigerazione ventilato** con evaporatore ad alette, progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione
- **Lievitazione:** sistema **ventilato di riscaldamento** con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato
- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C (T)
- Camera interna con angoli arrotondati, evaporatore esterno al vano, cremagliere facilmente smontabili e fondo diamantato
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni, passo 15 mm
- Dotazione: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304.



Il pannello comandi con display LCD permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo



AF1N



AF2N

PASTICCERIA

ARMADI PASTICCERIA EN 60X40 - 60X80 CM

AISI 304

→ | ← 75mm



Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304

Spessore di isolamento in poliuretano senza CFC

Porta reversibile in utenza con sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90°

Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità della temperatura in camera

Luce e serratura

 -2 ÷ +8°C • -24 ÷ -12°C

- Sistema di **refrigerazione ventilato** con evaporatore ad alette, progettato per avere la massima superficie di scambio termico
- Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione
- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C (T)
- Camera interna con angoli arrotondati, cremagliere facilmente smontabili, fondo diamantato e foro di lavaggio (nei modelli a temperatura positiva)
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni, passo 30 mm
- Dotazione: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304.



Scheda elettronica con allarmi HACCP, regolazione dell'umidità relativa al 75% o al 90%; dotata di funzioni speciali: Hyper Cold, per un raffreddamento rapido in camera ed Energy Saving System (nei modelli a temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico



FSD1N

PASTICCERIA

BASI REFRIGERATE EN 60X40 CM

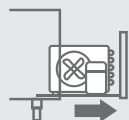


AISI 304

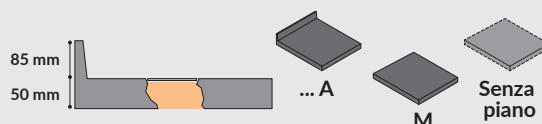
Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304**



Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità



Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore di 15/10. Struttura con pannello idrofugo ed ignifugo per assicurare robustezza ed afonicità

❄️ -2 ÷ +8°C

- Spessore di isolamento 55 mm in poliuretano senza CFC
- Sistema di **refrigerazione ventilato** con evaporatore ad alette, progettato per avere la massima superficie di scambio termico e con trattamento anti-corrosione
- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C (T)
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 13 posizioni, passo 32 mm, facilmente smontabili
- Fondo interno stampato con angoli arrotondati
- Foro di lavaggio per una perfetta igiene
- Pannello comandi dotato scheda elettronica e allarmi HACCP
- Dotazione: 7 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per vano.



BS16M

GELATERIA

ARMADIO GELATERIA



Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità della temperatura in camera



Spessore di isolamento in poliuretano senza CFC



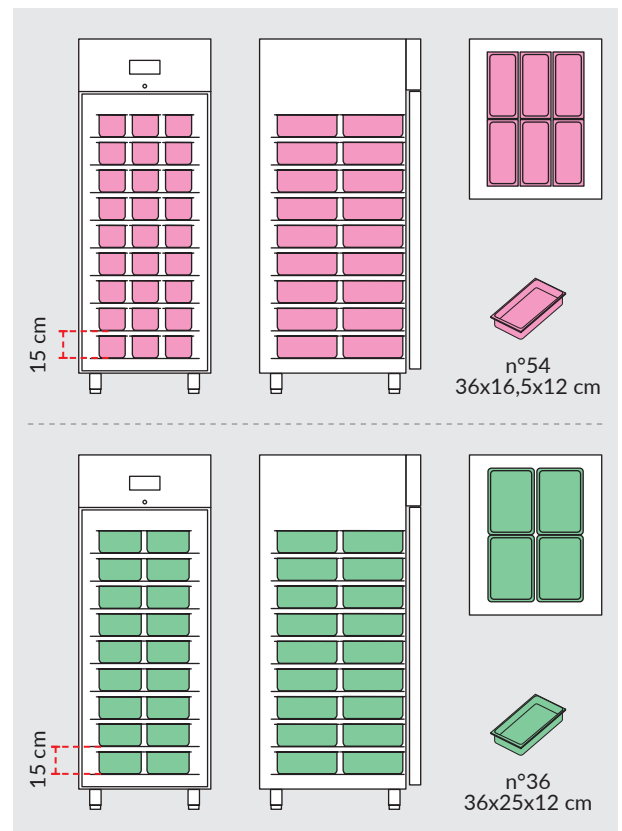
Temperatura ambiente +43 °C: prestazioni ed affidabilità anche in condizioni ambientali estreme

-24 ÷ -12°C

- Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304
- Sistema di **refrigerazione ventilato** con evaporatore esterno alla camera di conservazione
- Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 20 posizioni possibili
- Alcuni esempi di capacità:
 - 54 bacinelle 36x16,5x12 cm e passo 150 mm
 - 48 bacinelle 36x16,5x12 cm e passo 180 mm
 - 44 bacinelle 36x25x8 cm e passo 120 mm
- Fondo interno stampato con angoli arrotondati
- Serratura e illuminazione di serie
- Pannello comandi dotato scheda elettronica e allarmi HACCP
- Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza
- Dotazione: 6 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 6 griglie.






AGL6B



PASTICCERIA & GELATERIA

DATI TECNICI

MOD.	 *	 **	 ***
Armadi Ferma-Lievitazione	AF1N	elettrico	N/A
	AF1B	elettrico	N/A
	AF2N	elettrico	N/A
	AF2B	elettrico	N/A
Armadi Pasticceria	FSD1N	a gas caldo	G
	FSD1B	a gas caldo	E
	FSD2N	a gas caldo	G
	FSD2B	a gas caldo	D
Basi Refrigerate	BS11	elettrico	C
	BS16	elettrico	C
	BS21	elettrico	D
	BS11M	elettrico	C
	BS16M	elettrico	C
	BS21M	elettrico	D
	BS11A	elettrico	C
	BS16A	elettrico	C
	BS21A	elettrico	D
Gelateria	AGL6B	a gas caldo	D

* Sbrinamento ed evaporazione automatica della condensa.

** CLASSE ENERGETICA: il 1 luglio 2016 è entrata in vigore la normativa europea obbligatoria, Ecodesign (Regolamento EU 2015/1095) e Energy Labelling (Regolamento EU 2015/1094), relativa alla prima etichetta di classificazione energetica europea per gli armadi frigoriferi/congelatori e basi refrigerate vendute all'interno dell'Unione Europea. • N/A: non applicabile






*** Classe climatica 5: temperatura ambiente +40°C e 40% di umidità relativa.

PASTICCERIA E GELATERIA

ARMADI FERMA-LIEVITAZIONE EN 60X40 - 60X80 CM

Armadi ferma-lievitazione. Modelli1 capacità camera contenitori EN 60x40 cm. Modelli2 capacità camera contenitori EN 60x80 e/o 60x40 cm. ModelliN temperatura di funzionamento -5°C ÷ +35°C. ModelliB temperatura di funzionamento -18°C ÷ +35°C. ST02 rileva e stampa

la temperatura del vano, mediante due sonde da ubicare in camera; è indipendente dal controllo elettronico a bordo dell'apparecchio.

MOD.	DESCRIZIONE				
	AF1N ARMADIO FERMALIEVITA -5°C ÷ +35°C EN 60X40 CM	62X81,5X204	1,5		230V 1N~ / 50HZ
	AF1B ARMADIO FERMALIEVITA -18°C ÷ +35°C EN 60X40 CM	62X81,5X204	1,5		230V 1N~ / 50HZ
	AF2N ARMADIO FERMALIEVITA -5°C ÷ +35°C EN 60X80 - 60X40 CM	82X101,5X204	1,7		230V 1N~ / 50HZ
	AF2B ARMADIO FERMALIEVITA -18°C ÷ +35°C EN 60X80 - 60X40 CM	82X101,5X204	1,7		230V 1N~ / 50HZ

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
	ST02 REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CGAF64 COPPIA GUIDE INOX EN 60X40 CM				
	CGAF68 COPPIA GUIDE INOX EN 60X80 CM				
	G64C GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	G68C GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X80 CM	60X80X6,3			
	TP642 TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 2 CM	40X60X2			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	TP644	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 4 CM	40X60X4			
	TP682	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X80 H = 2 CM	80X60X2			
	TP684	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X80 H = 4 CM	80X60X4			
	KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304				
	KPAF	APERTURA A PEDALE PORTA FRIGO AD UNA COLONNA	8X26X11,5			

PASTICCERIA










ARMADI FRIGORIFERI EN 60X40 - 60X80 CM

Modelli1 capacità camera contenitori EN 60x40 cm. Modelli2 capacità camera contenitori EN 60x80 e/o 60x40 cm. ModelliN temperatura di funzionamento -2°C ÷ +8°C. ModelliB temperatura di funzionamento -24°C ÷ -12°C. TSP permette di registrare/stampare la temperatura

interna del vano e le funzioni legate alla scheda elettronica. Collegabile mediante cavo seriale.

MOD.	DESCRIZIONE				
 FSD1N	ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM	62X80X204	0,6		230V 1N~ / 50HZ
FSD1B	ARMADIO FRIGORIFERO -24°C ÷ -12°C EN 60X40 CM	62X80X204	1		230V 1N~ / 50HZ
FSD2N	ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C EN 60X80 E/O 60X40 CM	82X100X204	0,8		230V 1N~ / 50HZ
FSD2B	ARMADIO FRIGORIFERO -24°C ÷ -12°C EN 60X80 E/O 60X40 CM	82X100X204	1,2		230V 1N~ / 50HZ

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
 TSP	TERMINALE DI STAMPA	10X10X10	0,012		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
 CGFS64	COPPIA DI GUIDE PER CONTENITORI EN 60X40 CM				
CGFS68	COPPIA DI GUIDE PER CONTENITORI EN 60X80 CM				
 G64C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			
G68C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X80 CM	60X80X6,3			
 TP642	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 2 CM	40X60X2			
TP644	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 4 CM	40X60X4			
TP682	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X80 H = 2 CM	80X60X2			
TP684	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X80 H = 4 CM	80X60X4			
 KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304				








ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	KPAF	APERTURA A PEDALE PORTA FRIGO AD UNA COLONNA	8X26X11,5			

PASTICCERIA

BASI REFRIGERATE EN 60X40 CM

Modelli ...M con piano. ModelliA con piano e alzatina. ST02 rileva e stampa la temperatura del vano, mediante due sonde da ubicare in camera; è indipendente dal controllo elettronico a bordo dell'apparecchio.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	BS11A	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO E ALZATINA	110X80X97	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	BS11M	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO	110X80X88	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	BS11	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM SENZA PIANO	110X72,5X83	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	BS16A	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO E ALZATINA	160X80X97	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	BS16M	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO	160X80X88	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	BS16	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM SENZA PIANO	160X72,5X83	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	BS21A	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO E ALZATINA	210X80X97	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	BS21M	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM CON PIANO	210X80X88	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	BS21	BASE REFRIGERATA -2°C ÷ +8°C EN 60X40 CM SENZA PIANO	210X72,5X83	0,55		230V 1N~ / 50HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	ST02	REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CG64BS	GUIDE PER BACINELLE EN 60X40 CM				
	TP642	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 2 CM	40X60X2			
	TP644	TEGLIA DA PASTICCERIA EN 60X40 H = 4 CM	40X60X4			
	G64C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	KRPBR4	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304	32X32X16			

GELATERIA

ARMADIO FRIGORIFERO PER GELATERIA

Armadio frigorifero per gelateria realizzato in acciaio inox AISI 304. Camera interna con cremagliere in acciaio inox, 20 posizioni, passo 60 mm. In dotazione: 6 griglie in acciaio inox AISI 304 e 6 coppie di guide. Capacità massima: 54 contenitori da 36 x 16,5 x 12h cm.

MOD.	DESCRIZIONE				
------	-------------	--	---	---	---



AGL6B	ARMADIO FRIGORIFERO -24°C ÷ -12°C PER GELATERIA	75X94X204	1,2	230V 1N~ / 50HZ
--------------	---	-----------	-----	-----------------

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
------	-------------	--	---	---	---



BG1712	BACINELLA PER GELATERIA	16,5X36X12		
BG1715	BACINELLA PER GELATERIA	16,5X36X15		
BG2512	BACINELLA PER GELATERIA	36X25X12		
BG2515	BACINELLA PER GELATERIA	36X25X15		
CGAGX	COPPIA GUIDE INOX			
GAGL6C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER ARMADIO FRIGORIFERO DA GELATERIA	75X53X6,3		
TSP	TERMINALE DI STAMPA	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
ST02	REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
KPAF	APERTURA A PEDALE PORTA FRIGO AD UNA COLONNA	8X26X11,5		
KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304			