

ICON9000



“Уникальный и всегда модный дизайн, вдохновленный наблюдением пространства”



ICON9000



“ Все в одном
решении ”





Prepare & Cook.

Ускорьте подготовку и время приготовления с многофункциональными стойками, оснащенными светодиодами, гасроемкостями, противнями, сковородами, стеллажами, электрическими розетками, водопроводными кранами, и высокопроизводительными модулями приготовления.



Cook & Hold.

Готовьте заранее, затем сохраняйте все блюда в идеальном состоянии до момента подачи, благодаря духовому шкафу с двумя вентиляторами и другому кухонному оборудованию. Гости будут в восторге от качества и скорости обслуживания.



Cook & Serve.

Приготовление, быстрота и легкость обслуживания все в досягаемости рук. Устанавливайте ваш ICON 9000 на основе требований вашей команды, в закрытой или открытой среде, на разогревающих или охлаждающих модулях.



Cook & Chill.

Организовать и выиграть время на кухне с ICON 9000, благодаря технике Cook&Chill. Можно приготовить, охладить и регенерировать блюдо, что позволяет лучше планировать свои запасы и добиться непревзойденного качества блюд.

“Расширенное пространство
как дополнительное
преимущество”



ICON 9000

ICON 9000 - это единственная модульная система приготовления, которая обеспечивает оптимальное использование пространства. Она включает в себя многофункциональные элементы, делая вашу кухню свободнее и продуктивнее.





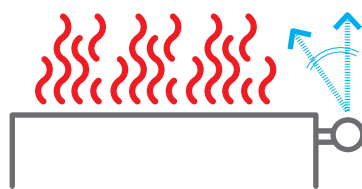


“Благополучие на кухне всегда было одним из наших ключевых приоритетов”



CHEF COMFORT-PRO

Это улучшает качество и благополучие рабочей среды.



ICON 9000 оснащен инновационной системой CHEF Comfort-Pro, которая создает невидимый барьер между конфорками и шеф-поваром. CHEFComfort-Pro снижает тепло, поступающее от нагрева плиты, создавая более приятную рабочую среду. В то же время, он эффективно направляет газы и неприятные запахи в сторону вытяжки. CHEFComfort-Pro является регулируемой системой с 3-мя настройками скорости потока воздуха, по мере необходимости.

“ Все в
достигаемости
от шеф-повара ”

10



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ОБОРУДОВАННЫЙ СТОЙКАМИ

Больше места и улучшенная эргономика для максимальной функциональности

Модули в горизонтальном и вертикальном направлении, использование светодиодов для идеального освещения сверху, гастроемкости которые позволяют вам хранить приправы в непосредственной близости, розетки и краны воды для подготовки.



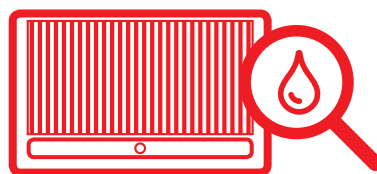






“Высокая
эффективность
для
качественного
приготовления”

13



НАНОТЕХНОЛОГИЯ ГРИЛЯ

Способствует стоку жира
и масла для улучшения
очистки и идеальных
результатов приготовления

Чугунный гриль с нанотехнологической
поверхностной обработкой, которая улучшает стоки
жиров и масел до 8%*.

В газовой версии, новый профиль гриля помогает
стекать жиру и маслам по направлению к передней
точке сбора. Решетки и горелки легко снимаются и их
можно мыть в посудомоечной машине.

* По сравнению с предыдущей моделью

“ Технологии для повышения производительности и эффективности ”

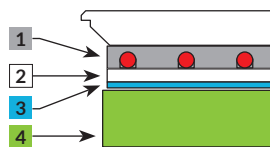


14

СИСТЕМА COOKING-PRO

Больше теплоотдачи (+11%) и стабильность температуры (-27% колебаний вокруг заданной точки). Меньше времени для достижения заданной точки (-18%), меньше потери веса продукта и потребления энергии (+11% КПД)* благодаря элементам нагрева которые встроены в многослойный материал.

Легкая очистка благодаря функции Easy-Wash, которая доводит температуру варочной поверхности до 75°C, чтобы обеспечить легкую очистку с очень небольшим количеством воды и моющего средства.



Многослойный материал для электрической плиты и сковороды

- 1) нагревательные элементы встроены в алюминий
- 2) изоляция из керамического волокна
- 3) AISI 441 нержавеющая сталь
- 4) изоляция Rockwool

Energy saving



Энергопотребление снижено на 20%*

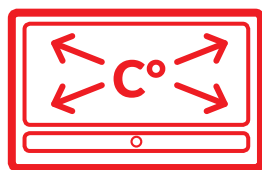


Невероятно легкая гигиеничная очистка



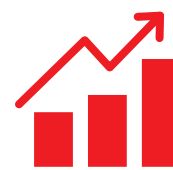
На 25% сокращено время очистки

Равномерное приготовление блюд



Равномерное распределение тепла по всей пластине, +24%*

Повышение производительности



С 1200 мм противнями

* По сравнению с предыдущей моделью

Отдельные регуляторы для каждой 40 см кулинарной зоны

“ Гигиена-
это синоним
безопасности ”

16



СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

Очистка и использование
химических чистящих
средств сокращается на 20%



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



Regulation (EC) No 1935/2004

CSQA СЕРТИФИКАЦИЯ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ДИЗАЙНА
AngeloPo единственный производитель на рынке, достигший
гигиенической сертификации дизайна для своего
оборудования; конструктивные особенности гарантия легкой
и правильной очистки.

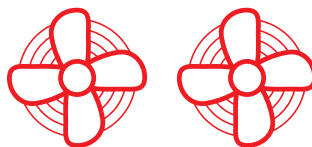
Ison 9000 в линии со стандартом IPX5 (защита от струй воды).







“Некоторые приготовления требуют Совершенного единообразия”



ПЕЧЬ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ

Два вентилятора гарантируют лучшую производительность и чрезвычайное приготовление блюд.



СВЕРХМОЩНЫЙ

Металлические ручки и кнопки.
Для тех, кто ищет окончательной
солидности, 3-мм стальная
столешница.

КОНФОРКИ

Выходная мощность 10 и 7 кВт с двойными коронками горелок, диаметром 130 и 110 мм и 4 кВт одиночной коронки, для достижения максимальной эффективности распределения тепла, однородности и обмена.

Резинка под ручкой для защиты от проникновения воды. Чугунные конфорки и решетки легко снимаются, их можно мыть в посудомоечной машине. Запальник горелки, защищен от случайных ударов и поднят, чтобы защитить систему от контакта с жидкостями. Инновационная форма наклонной трубы Venturi запатентована, что гарантирует оптимальное сгорание и сводит к минимуму выбросы (CO₂). Горелки сделаны из материала RAAF эмалированный чугун, что повышает эффективность горелки на 15%. Опоры горелки имеют керамическое напыление, облегчают снятие и очистку горелки. Двойной поджог с определенным наклоном пламени гарантирует большую однородность, и распределение тепла в нижней части всех горшков. Это предотвращает аккумуляцию тепла в одной точке и оптимизирует энергию, передаваемую продуктам.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

* 1200 мм с 3 x 10 кВт + 3 x 7 кВт конфорки
(с или без конвекционной печи)



WOK

Специальная газовая плита WOK для азиатских ресторанов с высокими съемными горелками для чрезвычайно быстрого приготовления. Силовые выходы: 18 кВт и 32 кВт (только на дополнительных ЕС рынках). Горелка расположена в большой ванне, сварена и запаяна в определенном положении. Операционный контроль пламени обеспечивается с защищенных термоэлементов. Электроподжог. Версия 18 кВт имеет наклонную базу для оттока жидкости через переднюю решетку и имеет шарнирный горшок, кран и два дополнительных отвода воды для очистки ванны. Версия 32 кВт имеет наклонную базу и большую люльку со сливным отверстием, с шарнирным горшком, краном для наполнения кастрюль и очистки ванны.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

* 18 кВт или 32 кВт 800 мм конфорка wok



ПЛИТА СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Четыре независимых зоны контроля, регулировка с пультом дистанционного управления энергетических пиков. Специальные, защищенные от царапин, гладкие плиты (12 мм) повышенная твердость поверхности.

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

Толстая чугунная плита (30 мм) Съемный центральный диск, нагрев 12,5 кВт центральной газовой горелкой, для большей тепловой эффективности. Благодаря своим излучающим ребрам, плита создает разницу изотермических зон, с самым горячим в центре (500°C) и становится холоднее по направлению к краям (250°C). Снятие центрального диска (320 мм), позволяет кастрюле нагреваться открытым пламенем горелки.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

* 400 мм топ-модель с 2-мя конфорками
* 800 мм топ-модель с 4-мя конфорками



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Водонепроницаемые конфорки оснащены устройством тепловой защиты. Квадратные электрические конфорки изготовлены из чугуна и снабжены встроенным устройством термостатической безопасности во избежание перегрева, когда работает без нагрузки. Каждая 4 кВт пластина имеет полезную площадь 8,7 дм и управляется с помощью переключателя на пять позиций.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * Модели без дистанционного управления с пиками мощности 400 мм топ 400 В или 230 В
800 мм топ-400 В или 230В
- * Напольные модели со статической электрической духовкой без дистанционного управления энергетических пиков 800 мм, 400В или 230В



ИНДУКЦИЯ

Выходная мощность 5 кВт на конфорку в одну и все зоны приготовления, с 10 возможными уровнями регулирования.

6 мм панели из материала серап, стеклокерамическая варочная поверхность. Большая безопасность в рабочей зоне обеспечивается за счет трех датчиков, расположенных под стеклокерамической поверхностью для предотвращения неправильной эксплуатации.

Быстрое реагирование обеспечивается подачей питания на основу кухонной посуды, тем самым увеличивая скорость обслуживания. Очень низкое излучение тепла в окружающую среду и большой комфорт для оператора, так как вся мощность и тепло подается в основание кастрюли; Максимальная простота очистки обеспечивается полностью гладкой, водонепроницаемой стеклокерамической поверхностью. Экономия энергии: до 80% по сравнению с традиционными электрическими плитами.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 400 топ-модели, мм: 2 конфорки или вся зона приготовления
- * 800 топ-модели, мм: 4 конфорки или вся зона приготовления



21



ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ

Подходит для всех видов пищи. Модель прямого нагрева рекомендуется для соусов, бульонов, супов. Модель косвенного нагрева (водяная рубашка) рекомендуется для джемов, соусов и продуктов, которые не должны быть все время перемешаны. Ванна и дно котла из нержавеющей стали AISI 316L, чтобы защитить его от окисления, вызванного интенсивным использованием в контакте с водой и солью. Прессованная столешница, которая включает в себя кастрюлю с полированной глянцевой внутренней отделкой для легкой чистки. Высокопрочная петля, чтобы гарантировать правильное открывание и расположение крышки на кастрюле. Электроподжог.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 100-литровые модели с косвенным электрическим нагревом, с или без автоклава



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Водонепроницаемые, встраиваемые плиты для приготовления пищи и более быстрой, эффективной очистки. Прессованная поверхность с углублением для сбора и слива жидкости. Слив происходит в контейнеры под столешницей, устанавливаются на специальном носителе, который способен вместить комплект моющих средств для сковороды. В зависимости от видов пищи мы рекомендуем следующие материалы:

- 1 - Сплав (максимальная температура для электрической модели 270°C, для газовой модели 320°C) рекомендуем для мяса, рыбы и овощей. Характеристики: хороший теплообмен, низкие выбросы в окружающую среду и длительный блеск поверхности.
- 2 - Мягкая сталь (максимальная температура для электрической модели 270°C, для газовой модели 320°C) рекомендуем для мяса и овощей. Характеристики: отличный теплообмен и быстрое приготовление.
- 3 - Хром (температура макс для электрической модели 280°C, для газовой модели 270°C) рекомендуем для рыбы, сыра и яиц. Характеристики: поддерживает и распространяет тепло по уровню плиты и поддерживает длительный блеск поверхности.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Электрические модели с инновационной системой COOKING-PRO: терморегулятор с датчиками внутри плиты, для избегания перегрева жарочной поверхности, а также нагревательных элементов, встроенных в инновационный многослойный материал (алюминиевый лист с изоляцией из керамической волокна, AISI 441 не ржавеющая стальная пластина и изоляция Rockwool). COOKING-PRO предлагает превосходную производительность, для приготовления пищи (+ 24% по сравнению с предыдущими моделями), энергия (до 20%) и экономия времени. Более высокая стабильность температуры (+ 27%), даже при полной мощности и с замороженными продуктами питания. Программа Easy-Wash для очистки жарочной поверхности которая разогревается до температуры 75°C; это позволяет использовать очистку с минимальным количеством воды и моющего средства.

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

Использование многоэлементных систем сгорания МСЕ (три горелки), гарантируют улучшенное и равномерное распределение тепла по всей рабочей поверхности. Термостатический Регулятор мощности (тепловые датчики контроля под плитой). Максимальная мощность выше на 13%, чем в среднем на рынке. зажигание горелки с помощью электронного искрового зажигания.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

* 1200 мм топ-модели газовой или электрической, с 3 независимыми зонами нагрева. Плита из гладкого сплава или мягкой стали

ПЕЧЬ

Газовая или электрическая печь с двумя вентиляторами, изготовлена из нержавеющей стали AISI 430.

Система с двумя вентиляторами действительно делает распределение тепла внутри печи больше, чем печи с одним вентилятором, удваивая производительность по сравнению со стандартными моделями. Съёмные из нержавеющей стали направляющие лотки, которые могут быть размещены на трех уровнях. Двойной изоляционный кожух дверцы духовки. Резиновое уплотнение на лицевой стороне печи. 3 x 2/1 GN вместимость. Электронная искра зажигания в газовых версиях.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

* 800 мм два вентилятора газовая или электрическая духовка



ГРИЛЬ

Инновационная обработка поверхности нанотехнологиями (итальянский патент), который упрощает операцию очистки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Благодаря инновационной системе, в которой нагревательные элементы находятся в непосредственном контакте и отлично выровнены с грилем, потребление электроэнергии снижается на 20% по сравнению с продуктами конкурентов. Это обеспечивает снижение времени для достижения и поддержания заданной температуры, избегая использования ненужной энергии.

Электрический гриль работает с водой под решетками, чтобы уменьшить дым и собирать жир и масло. Влага, образующаяся при испарении, делает продукты мягче.

Механический кран для лучшего контроля подачи воды в жиросборнике. Узел нагревательного элемента может быть поднят для хорошей тщательной очистки.

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

9 кВт, два пламени горелки нагревают керамические каменные плитки находящиеся внутри стальных держателей, чугунная решетка устанавливается поверху. Блюдо таким образом прожаривается с повышением производительности и тем же используемым количеством энергии. Особая удлиненная форма гриля увеличивает равномерность и качество приготовления пищи и облегчает стоки жира в сторону отверстия жиросборника с передней части. Решетки, плитки и горелки легко снимаются их можно мыть в посудомоечной машине.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 1200 мм электрический топ-модель с 3 независимыми зонами приготовления и держателем для контейнеров
- * 1200 мм газовая топ-модель с 3 независимыми зонами приготовления
- * Топ-модель 400 мм



МАРМИТ

Прессованная ванна с закругленными углами, основание наклонено, выемка дренажа по всей рабочей поверхности, чтобы собирать конденсат. Термостатический контроль температуры от 30° до 90°C. Точка слива с передней части.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Оптимальная теплоизоляция камеры нагрева с увеличением эффективности на 20% и экономия энергии (до 25%) по сравнению с предыдущей моделью.

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

Оперативный контроль обеспечивается термостатическим клапаном, сигнальной лампочкой и термопарой. Электронное искровое зажигание с возможностью ручного зажигания.



ФРИТЮРНИЦА

Газовые модели, с теплообменными трубами в ванне или с особыми V-образными ваннами (горелки снаружи ванны), а также доступны электрические модели. Система ионизации пламени зажигания вместе с точным термостатическим контролем, устройство работает только тогда, когда действительно необходимо (снижение затрат энергии, оптимизация процесса приготовления блюд), экономия энергии до 600 кВт в год (60 м³ газа). 18% Вт / л выход выше, чем у основных конкурентов. Производительность до 45 кг картофеля / ч (тест AGA), благодаря 1105 Вт / л мощности. Электронная плата управления для управления программами обжаривания, НАССР тревоги и цикл плавления. Доступны программируемые модели с автоматической системой поднятия корзин. Автоматическая фильтрация и рециркуляция масла в обжарочной ванне нажатием кнопки, на некоторых моделях. Безопасное стекание масла в жиросборник встроенный в контейнер с низу.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 15-литровый электрические модели:
 - 400 мм с электромеханической или цифровой панелью управления
 - 800 мм с электромеханическим или электронным управлением
- * 22-литровые газовые модели:
 - 400 мм одна ванна, цифровой
 - 800 мм две ванны, цифровой



ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА

Многофункциональное оборудование подходит для жарки, приготовления соусов, тушеного мяса и ризотто. Углубление для стока жидкостей в передней части отсека, для оптимизации разряда. Высокопрочный профессиональный шарнир, чтобы гарантировать правильное открытие и фиксацию крышки. Выбирайте модель плиты с основанием из нержавеющей стали AISI 304 (для более нежного приготовления пищи) Или 12 мм сплав сочетающий максимальную скорость нагрева с лучшей диффузией, оптимальные санитарно-гигиенические сроки службы поверхности. Автоматический или ручной подъем и подачу воды непосредственно в скважину.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Электрические модели с инновационной системой COOKING-PRO: терморегулятор с датчиками внутри плиты, для избегания перегрева жарочной поверхности, а также нагревательных элементов, встроенных в инновационный многослойный материал (алюминиевый лист с изоляцией из керамической волокна, AISI 441 не ржавеющая стальная пластина и изоляция Rockwool). COOKING-PRO предлагает превосходную производительность, для приготовления пищи и экономии времени.

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

Две специальные шестипламенные горелки для достижения максимальной однородности температуры, чтобы гарантировать гомогенизированное приготовление блюд и значительную экономию электроэнергии. Поставка тепловой энергии контролируется модулятором мощности, соединенным с двойным тепловым датчиком температуры порогового значения, установленного непосредственно в нижней части ванны. Электронное искровое зажигание горелок. Система модуляции мощности оптимизирует доставку энергии на основе требований приготовления пищи, гарантируя правильную температуру без излишних тепловых пиков. Это приводит к снижению на 20% от потерь энергии в сравнении со стандартными системами включения/выключения, и позволяет пользователю осуществлять дифференцированное приготовление (от короткого заказа, до более долгого времени приготовления).

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 30-литр. фиксированная электрическая модель 24



МАКОРОНОВАРКА

Для приготовления пасты или других продуктов, приготовление в гастроемкостях. Прессованная ванна из нержавеющей стали AISI 316L, толщиной 15/10 мм, чтобы гарантировать отсутствие деформации с течением времени и устойчивость к коррозии соли. Автоматический переключатель давления, остановка на максимальном уровне и доливка при минимуме (в топ моделях), чтобы избежать неправильной работы устройства. Ванна заполняется с помощью ручного управления. Высокая производительность гарантирует камера сгорания, расположенная с низу и вокруг колодца. Вт / л 15% выше, чем в среднем конкурентов.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 400 мм и 800 мм с заливкой воды, с помощью ручного управления, газовая или электрическая
- * 800 мм электрическая, с двойной ванной и автоматической заливкой воды



ОХЛАЖДЕНИЕ И ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Холодильный шкаф с внешней структурой из нержавеющей стали AISI 304 внутри ABS, 4xGN емкость 1/1 n= 100 мм. Запатентованная система обеспечивает гарантированное поддержание температуры и отличное управление влажностью. Снижается сушка продуктов, для обеспечения их качества долгое время и снижением потерь на 71%. Рабочая температура: -22°C - +15°C.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 1200 мм прилавок, холодильный модуль, морозильник
- * 1200 мм холодильный стол, морозильная камера и модуль шокового охлаждения



25

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Различные типы: нейтральные поверхности, нейтральные элементы с краном, с ящиками или без, элементы с поддержкой для Саламандр, отдельно стоящие элементы с выдвижными распылителями, или электрическими розетками и раковинами на шкафах.

НОВЫЕ ВЕРСИИ:

- * 800 мм поверхность с поддержкой для Саламандры
- * 200 мм отдельно-стоящий элемент
- * 800 мм нейтральная поверхность для газовой или электрической конвекционной печи



ICON 9000

Жарочные поверхности
COOKING-PRO

НАНОТЕХНОЛОГИИ гриля

Держатели
гастроемкостей

Краны

Металлические
ручки и кнопки

Печи с двумя вентиляторами



“Since 1922
innovation has
always been our
finest ingredient”



Полки и стеллажи на гриле

Розетки

CHEF COMFORT-PRO
Система воздушного барьера

www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900629-2

 **ANGELO PO**
A Marmon/Berkshire Hathaway Company

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



Охрана окружающей среды
управление качеством являются
постоянными и ключевыми
задачами Angelo Po. Компания
гарантирует, что продукция соответствует
требованиям по безопасности, стоимости,
долговечности и производительности во всем мире.

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001
   
Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANPF