

**GAMMA**



**ANGELO PO**

Potencia







## **Potencia** máxima para prestaciones profesionales.

No obstante la profundidad de 700 mm, la serie Gamma ofrece las máximas potencias posibles, con las prestaciones características de los equipos profesionales. Todos los productos son diseñados y realizados para garantizar velocidad de servicio, elevadas potencias específicas, amplias superficies de cocción y precisión en las temperaturas.



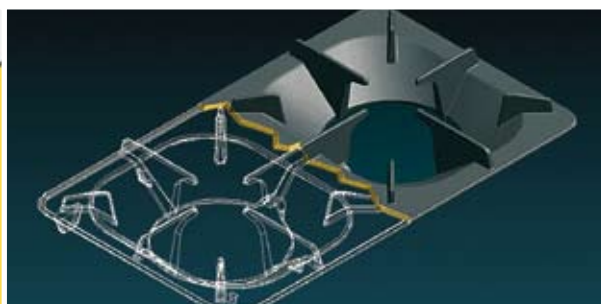
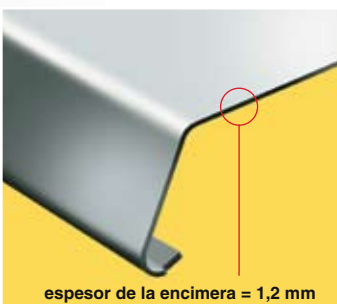




Solidez

## Solidez y Confianza

al máximo nivel del estándar de mercado.

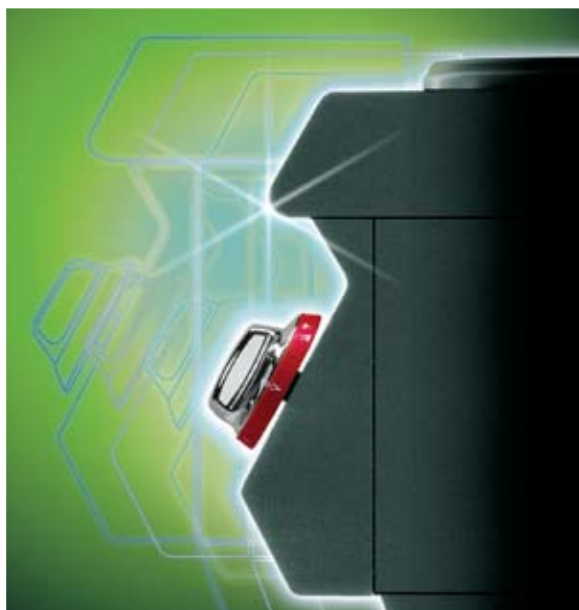


Por una precisa opción de diseño, la serie Gamma se fabrica con la encimera de espesor 12/10 mm, el 20% más de espesor de lo que hoy ofrece gran parte del mercado, con la finalidad de garantizar un funcionamiento durante muchos años sin problemas estructurales. Solidez que es confirmada por una estructura de autosustentación en acero inox. 18-10, quemadores y coronas repartidoras de llama en fundición, rejillas de apoyo, marmitas particularmente robustas y planchas de gran espesor. La confianza en nuestro producto está garantizada mediante uso de componentes ampliamente experimentados y 85 años de experiencia Angelo Po.





## Higiene segura y fácil.



Facilidad de limpieza y seguridad higiénica son características irrenunciables en una cocina profesional. La serie Gamma utiliza en su construcción acero inoxidable 18-10 AISI 304, mientras que los recipientes destinados a entrar en contacto con los alimentos son de acero inox. AISI 316 o de acero inox. AISI 304. Todas las encimeras están colocadas y fijadas en modo seguro; las chimeneas traseras presentan un moldeado estanco, mientras que el contenedor de líquidos de los fuegos abiertos es amplio, redondeado y hermético.

Los modelos de la línea Gamma están certificados C.S.Q.A. Diseño higiénico (Certificaciones nr. 1857-1865).









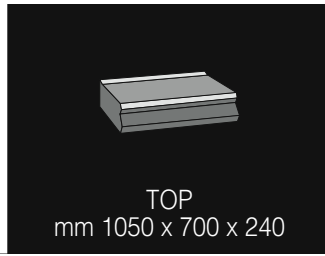
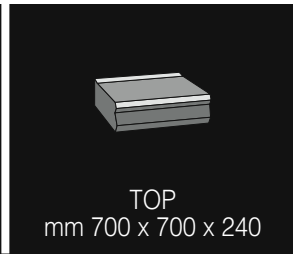
## **Ergonomía y Diseño** que nacen con el proyecto.

La serie Gamma se caracteriza por un diseño particularmente cuidado y refinado, para suministrar instrumentos de trabajo no sólo estéticamente de avanguardia sino también funcionales y fáciles de usar. En la serie Gamma la búsqueda del estilo se efectúa desde las primeras fases del diseño y está siempre dirigida a obtener flexibilidad, componibilidad e higiene que son prácticamente las condiciones de trabajo ideales para cualquier Chef.



# El Programa

Ofrece amplia posibilidad de elección.



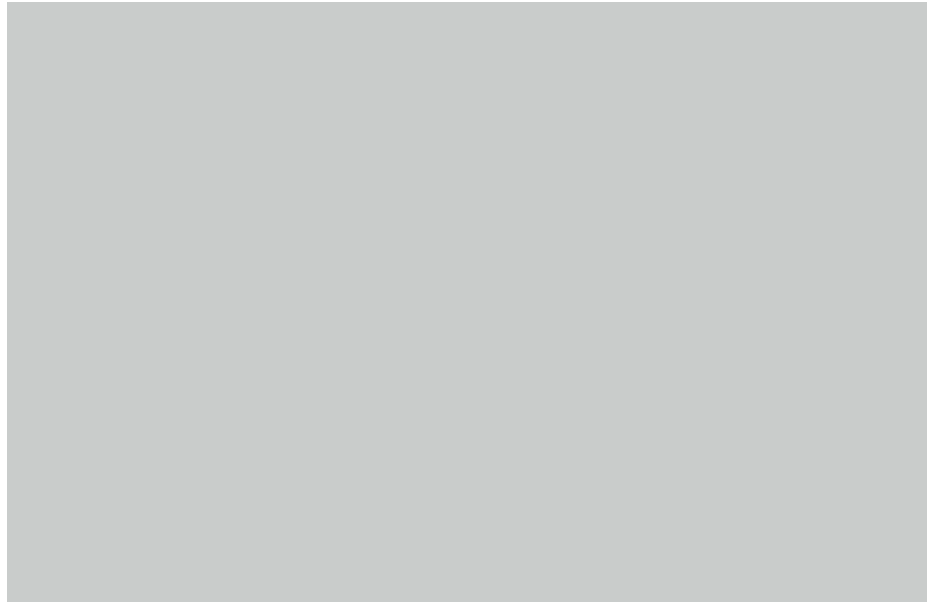
**Marmitas**

**Sartenes \***

**Planchas Eléctricas y Vidriocerámica**

**Fuegos Abiertos**

**Freidoras \***



EL.

OG0PE1 (kW 4,6)	OG0PE2 (kW 5,2)	OG0PEVTR (kW 4,2)
		OG0VT11 (kW 7)

EL.	EL.
1G0PE1 (kW 9,2)	1G0PE2 (kW 10,4)
	1G0PEVTR (kW 8,4)
	1G0VT11 (kW 14)

EL. kW 13,8	EL. kW 15,6
2G0PE1	2G0PE2

GAS kW 12

OG0FA0

GAS kW 22

1G0FA0

GAS kW 32

2G0FA0

GAS kW 7

OG0FR5G  
(lt.7)

EL. kW 7,3

OG0FR3E  
(lt.9)

OG0FR3ED  
(lt.9)

GAS kW 14

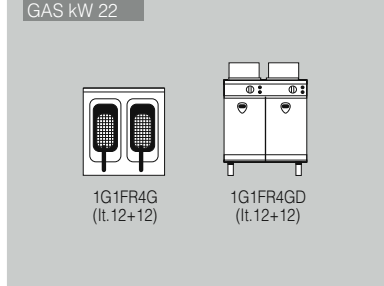
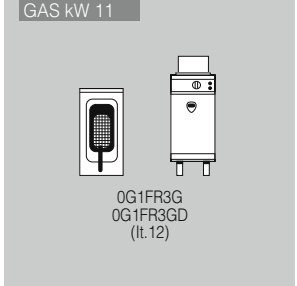
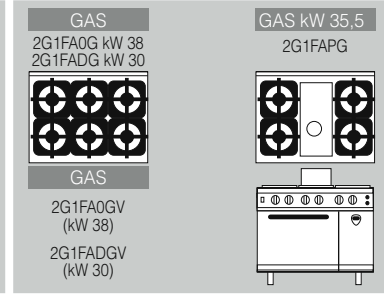
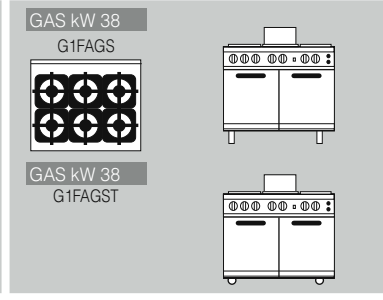
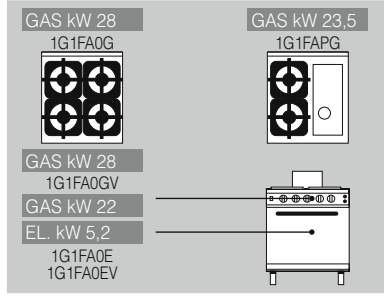
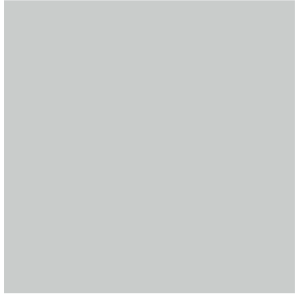
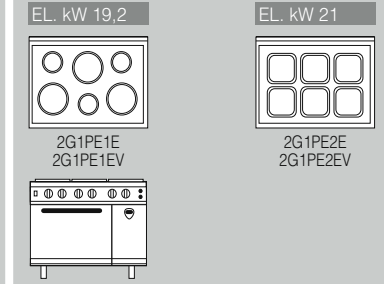
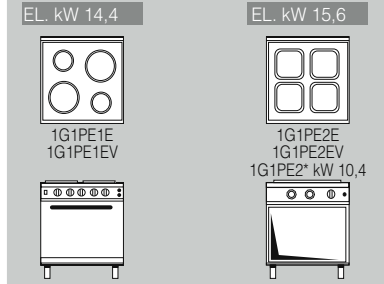
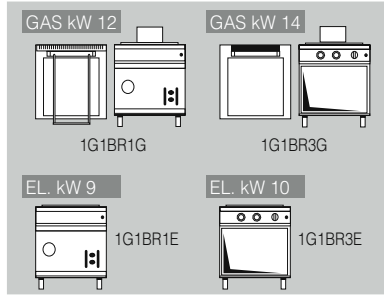
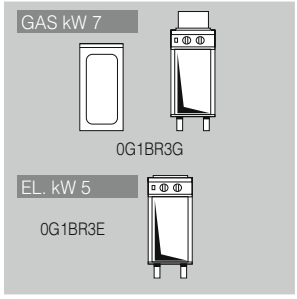
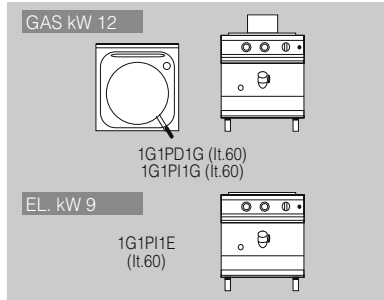
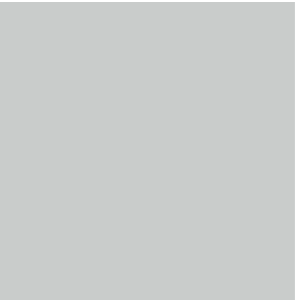
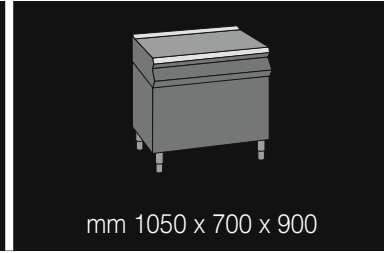
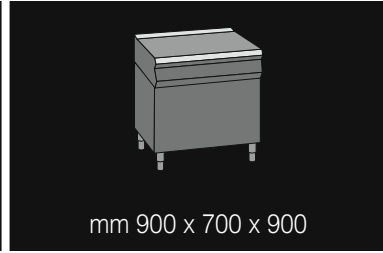
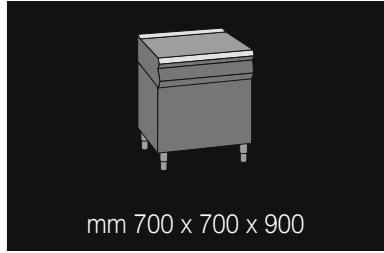
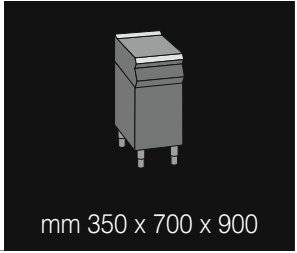
1G0FR6G  
(lt.7+7)

EL. kW 14,6

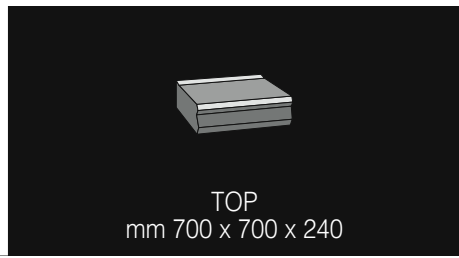
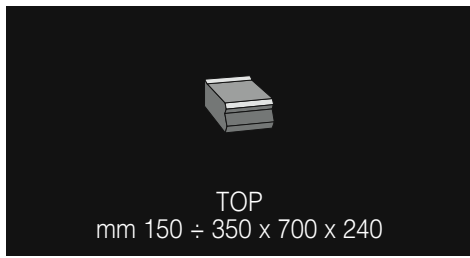
1G0FR4E  
(lt.9+9)

1G0FR4ED  
(lt.9+9)





**Aparatos electricos predisuestos para el control a distancia de los picos de potencia. \***



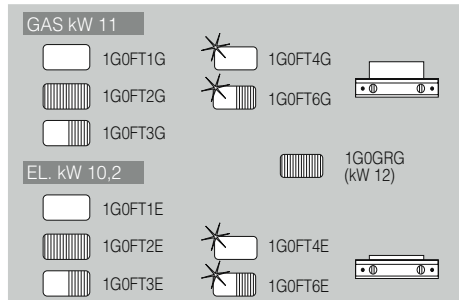
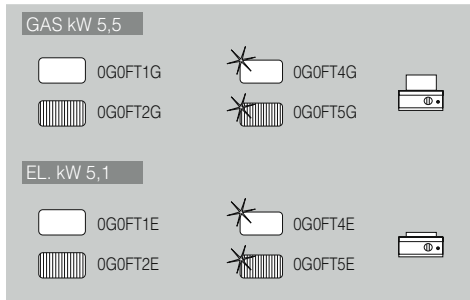
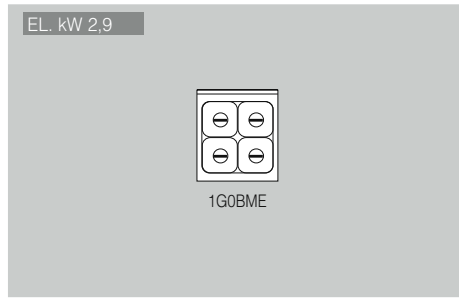
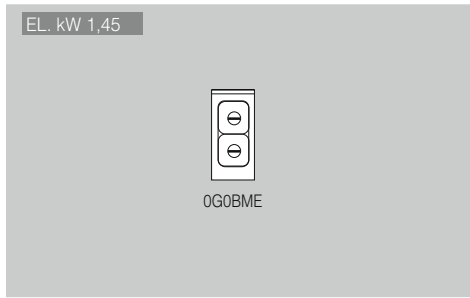
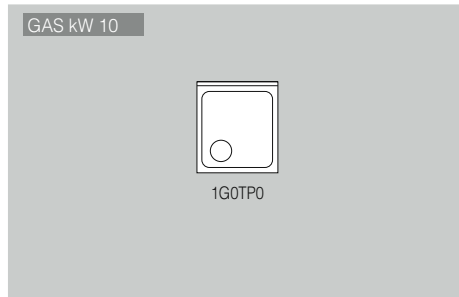
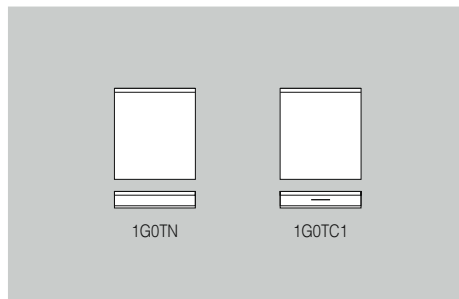
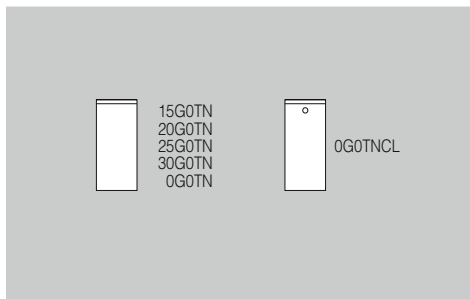
**Cocedoras de pasta**

**Neutros**

**Todaplancha**

**Bañomaría**

**Fry Top y Rejillas**







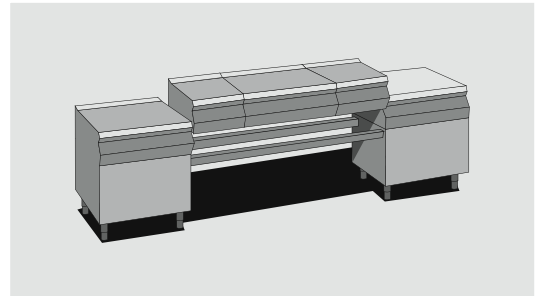






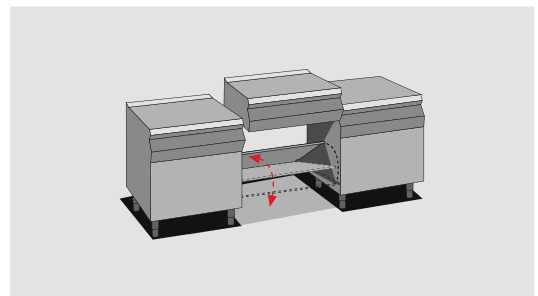
**a** | juego de vigas de sostén para elementos top

<b>0GPSS</b>	L= 35 cm
<b>1GPSS</b>	L= 70 cm
<b>2GPSS</b>	L=105 cm
<b>3GPSS</b>	L=140 cm
<b>4GPSS</b>	L=175 cm



**b** | juego repisas de fondo

<b>0GPRF</b>	L= 35 cm
<b>1GPRF</b>	L= 70 cm
<b>2GPRF</b>	L=105 cm
<b>3GPRF</b>	L=140 cm
<b>4GPRF</b>	L=175 cm



## Fuegos Abiertos

Los quemadores de la encimera Ø 110 mm de doble corona, potencia 6 kW y Ø 80 mm de mono-corona, potencia 4 kW, en fundición y repartidores de llama en fundición esmaltada, son garantía de gran potencia. Disponibles en soluciones top de 2, 4 y 6 fuegos, pueden ser equipados con diferentes componentes y en soluciones de 4 y 6 fuegos, con horno estático 2/1 G.N. acero inox.

La línea es completada para el model 6 fuegos de mono-corona de 5 kW sobre horno statico maxi con control termostático.







## Vidriocerámica

Encimeras en **vidriocerámica** calentados mediante resistencia a infrarrojo, ofrecen las ventajas del calentamiento sobre plancha eléctrica y la facilidad de limpieza del plano de vidrio.

Disponibles en la versión a **inducción**, 2 o 4 secciones (3,5 kW cada sección). El calentamiento se activa únicamente si el recipiente de cocción es idóneo y la cantidad de energía suministrada es aquella prevista para la superficie del fondo del recipiente.



## Planchas Eléctricas

Instaladas en el plano "de retención de líquidos", se encuentran disponibles en soluciones de planchas redondas o planchas cuadradas y potencias entre 2 y 2,6 kW cada una, en soluciones Top y con horno estático - en acero inox - 2/1 G.N.





# Freidoras

Cubas con curvas redondeadas, fondo de la cuba estampado, cuba integrada a la encimera con zona de expansión del aceite, fijación de encimeras en modo continuo con robot de soldadura, desague del aceite en forma racional, funcionalidad y seguridad. Estas son algunas de las características de las freidoras serie Gamma, disponibles en varias soluciones de capacidad de cuba y de calentamiento de gas y eléctrico, con control de la temperatura electromecánico o mediante panel electrónico.



TARJETA ELECTRÓNICA FREIDORA





## Marmitas

La capacidad útil de los recipientes de 60 litros han demostrado ser la más adecuada para los requerimientos del usuario: el calentamiento con gas directo, gas indirecto o eléctrico indirecto permite elegir el producto más adecuado en función de la energía disponible y de las preparaciones gastronómicas previstas.



## Cocedoras de Pasta

Proyectadas para optimizar el servicio "a la carta", permiten efectuar fácilmente el relleno con agua y garantizan elevada potencia y máxima practicidad de uso. Alimentación de agua en cuba mediante electroválvula y controles de seguridad con restablecimiento automático del nivel mínimo de agua en cuba. Las cubas y los cestos son de acero inoxidable Aisi 316L.





## Bañomaría

La cuba es de dimensiones 1/1 o 2/1 G.N., estampada, soldada al plano de modo continuo y con borde para la contención de la condensación. El calentamiento es eléctrico, indirecto, fijado en el fondo externo de la cuba y controlado termostáticamente.



## Todaplancha

La plancha de elevado espesor, en acero especial 16M05 particularmente adecuado para las altas temperaturas, y la solución de calentamiento adoptada con el quemador de gas garantizan las zonas isotérmicas más adecuadas para la cocción con fuego indirecto. Disponible en versión Top o con horno estático - en acero inox - 2/1 G.N.







## Fry Top

Son enormes las posibilidades de elección para las cocciones de contacto ofrecida por la serie Gamma Fry Top, con planchas bruñidas de acero FE 510D, lisas, ranuradas o cromadas y con diferentes superficies de trabajo. Disponibles con funcionamiento eléctrico o de gas, siempre con control termostático de la temperatura de trabajo.



## Rejillas de Cerámica

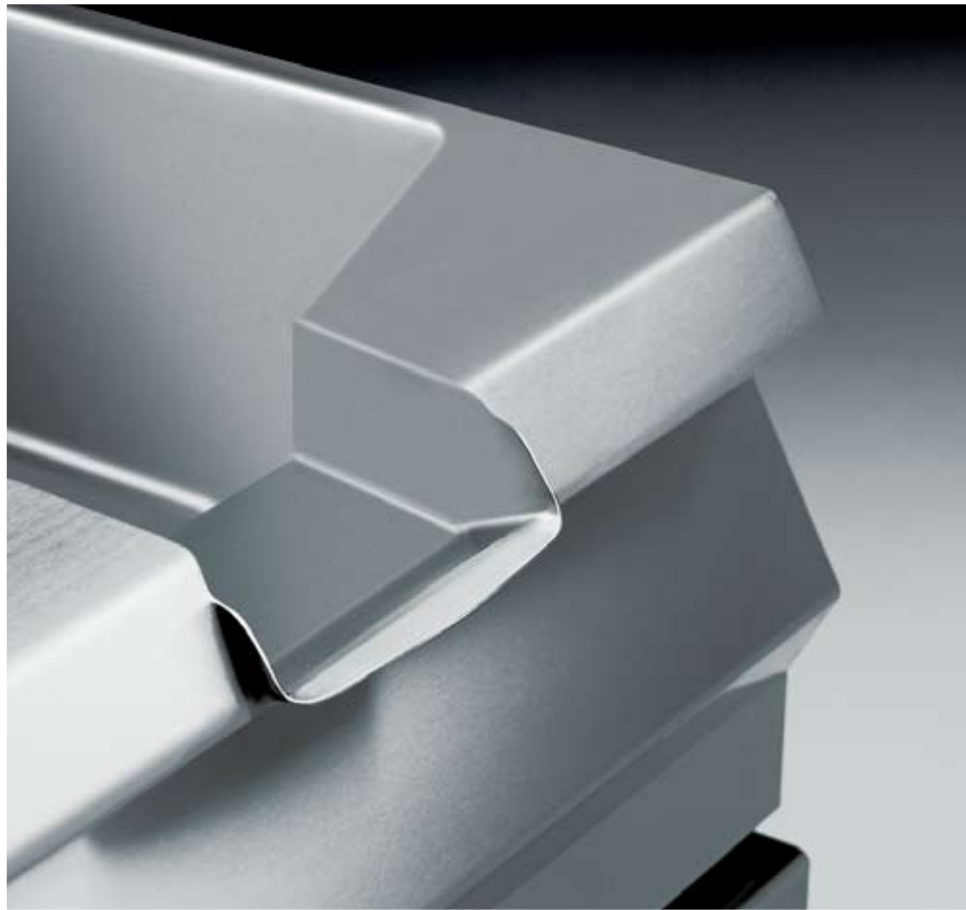
La indiscutible excelencia de la cocción por contacto sobre rejilla de fundición esmaltada es aumentada gracias a la capacidad de irradiación de los azulejos de cerámica que, calentados con gas, garantizan cocciones precisas y veloces, con gran facilidad y practicidad de uso del aparato.



## Sartenes

La indiscutible versatilidad de uso de las sartenes de cuba volcable encuentra confirmación en los modelos de la serie Gamma, con cuba de 30 litros y con calentamiento de gas o eléctrico.

A éstas se suman las sartenes de cuba fija que –si bien con diferente solución de descarga producto– mantienen invariadas las excelentes prestaciones y la versatilidad de uso para salsas, cocciones en velo de aceite, cocciones por contacto y cocciones por inmersión en agua.







## Elementos neutros, Muebles Base y Accesorios

La necesidad de suministrar, entre los elementos de cocción, elementos neutros de apoyo se satisface con neutros de diferentes dimensiones. Para la sustentación del TOP - encimera ha sido prevista una amplia variedad de armarios (con el volumen interno físicamente separado del top superior) o bastidores de sustentación con paneles perimetrales y diferentes dimensiones de módulo. Disponible un soporte especial para empotrar el horno mixto FM423E bajo elementos solo plano. Soluciones posibles: FM423E + fuegos abiertos, placas electricas, cocinas vitroceramicas inducción y infrarrojo, fry-top eléctricos, bañomaria y elementos neutros. Soluciones angulares (22,5°) para cocinas demostrativas.







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



7Y90940-9

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.