



**ALPHA900**



**ANGELO PO**





**USTED** en el centro de todo...  
...y **TODO** en su lugar.



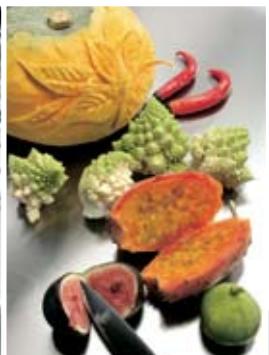


Con **Alpha900** comienza una nueva etapa por lo que se refiere al diseño de las cocinas profesionales. La aplicación de las más recientes innovaciones tecnológicas hace de la nueva Alpha900 un instrumento de calidad decididamente superior, que ofrece respuestas de máximo nivel en cuanto a prestaciones, funcionalidad, seguridad y **diseño**. Ya a través del diseño Alpha900 expresa su carácter: ergonomía y precisión absoluta hasta en los mínimos detalles. Gracias a sus diferentes elementos modulares perfectamente adosables entre sí y estancos -todos con encimera de acero inox. 18/10 espesor 20/10 mm cortado mediante láser-, es posible obtener una gran **solidez** en los vértices del segmento.

**Alpha900** es el excelente resultado de las importantes inversiones tecnológicas realizadas para ofrecer extraordinarias **prestaciones** profesionales: encendidos electrónicos para todos los quemadores, fuegos abiertos doble corona de hasta 10 kW, planchas radiantes de 500 °C, fry-tops con innovadoras soluciones para su limpieza, freidoras con una productividad de hasta 78 kg/h de patatas, hacen de Alpha900 la línea de cocción ideal.

Además, Alpha900 es la elección más inteligente dada la completa **aplicación del sistema H.A.C.C.P.**: todos los elementos reúnen los requisitos establecidos por las normas UNI EN 1672-2 y UNI 8421 relativas al "Diseño Higiénico de las Máquinas Alimentarias" y han recibido la certificación de conformidad otorgada por el ente acreditado CSQA.

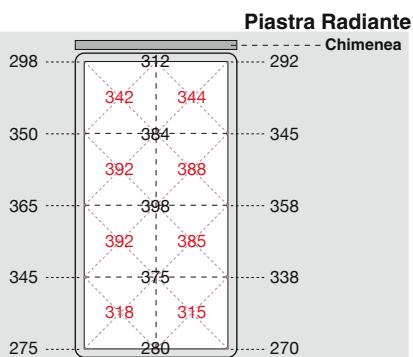




## Fuegos Abiertos

Varias soluciones de fuegos para encimera de gas en la serie Alpha900. Todas con bandejas inferiores estampadas, quemadores de elevada potencia (4, 7 y 10 kW) y repartidor de llama de doble corona. Posibilidad de elección entre 2, 4, 6 y 8 fuegos abiertos con: • horno estático de gas o eléctrico con encendido electrónico con tren de chispas, puertezuelas aisladas de doble pared, dimensiones útiles para bandejas 2/1 G.N. El horno es de acero inox AISI 430 con guías portabandejas desmontables inox de tres niveles de apoyo; • compartimiento, en el módulo 6 fuegos con horno, equipado con guías portabandejas estampadas 1/1 G.N. • El modelo 291FAGF, cocina 6 fuegos caracterizada por un nuevo horno gas en toda longitud en acero inox AISI430, control termostático, con grill eléctrico.

Distribución térmica con llama al máx.



191FABG



391FAG



291FAG



Mod.		↗	✖	✖	✖	□	2/1 GN 53,5x65x30 cm	2/1 GN 53,5x65x30 cm	1x1/1 GN+1x2/1 GN 94,8x71,3x30 cm	□	✖	⚡ 400V3 50/60 Hz
	cm	Ø 80mm 4 kW	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	7 kW	7,5 kW	⚡ 5,4 kW	✖ 10 kW	⚡ 3,8 kW	1/1 GN 33x75x35 cm	kW	kW
<b>090FAA</b>	40x90x24		n.1	n.1								17
<b>190FA</b>	80x90x24	n.1	n.2	n.1								28
<b>190FAA</b>	80x90x24		n.2	n.2								34
<b>190FAB</b>	80x90x24		n.1	n.1	n.1							24
<b>290FA</b>	120x90x24	n.1	n.2	n.3								48
<b>191FAG</b>	80x90x90	n.1	n.2	n.1		n.1						35,5
<b>191FAAG</b>	80x90x90		n.2	n.2		n.1						41,5
<b>191FABG</b>	80x90x90		n.1	n.1	n.1	n.1						31,5
<b>291FAG</b>	120x90x90	n.1	n.2	n.3		n.1				n.1		55,5
<b>291FAGF</b>	120x90x90	n.2	n.3	n.1				n.1	n.1			49
<b>391FAG</b>	160x90x90	n.2	n.4	n.2		n.2						3,8
<b>191FAAE</b>	80x90x90		n.2	n.2			n.1					71
<b>191FAE</b>	80x90x90	n.1	n.2	n.1			n.1					5,4
												28
												5,4

## TOP

	090FAA		190FAB		191FAG 191FAAG 191FAAE 191FAE		291FAG		291FAGF
	190FA 190FAA		290FA		191FABG				391FAG

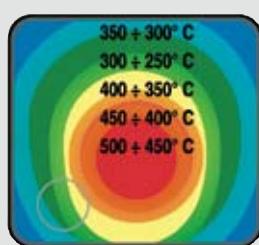
# Todoplancha

Particularmente indicada para las cocciones a fuego indirecto, la plancha de cocción de la serie Alpha900 está fabricada en acero 16MO5 de 15 mm de espesor. El calentamiento se obtiene mediante:

- en el modelo gas por un particular quemador bajo plancha que suministra una potencia de 12 kW. El encendido de la llama piloto se realiza mediante electrónica con tren de chispas. En la plancha se obtienen zonas isotérmicas diferenciadas, degradantes desde el centro (500°C) hacia los bordes.

- En modelo eléctrico, por resistencia debajo de la plancha; tecnología Contact , 4 diferentes zonas de cocción controladas electrónicamente.

Zonas isotérmicas



Zonas isotérmicas  
diferenciadas



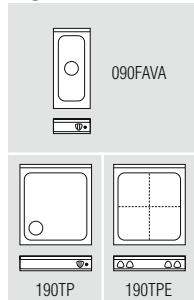
291TPCG



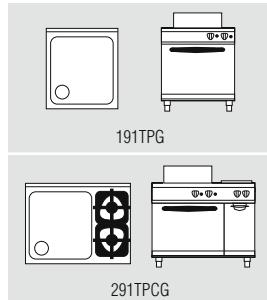
190TPE



## TOP



090FAVA



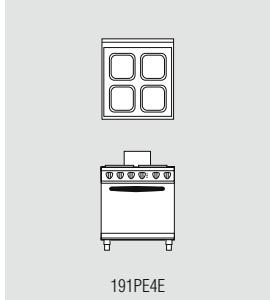
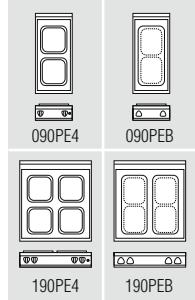
190TP

190TPE

Mod.												
	cm	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	7 kW	dm <sup>2</sup> 53,6 KW12	dm <sup>2</sup> 42 KW16	7,5 kW	1/1 GN 33x75x35 cm	kW	kW	230V 1N 50/60 Hz	
<b>090FAVA</b>	40x90x24			n.1					7	0,0006		
<b>190TPO</b>	80x90x24				n.1					12	0,0006	
<b>190TPE</b>	80x90x24					n.1					16-400V 3N	
<b>191TPG</b>	80x90x24			n.1		n.1		n.1		19,5	0,0006	
<b>291TPCG</b>	120x90x90	n.1	n.1		n.1		n.1	n.1	n.1	36,5	0,0006	



## TOP



Mod.					2/1 GN 53,5x65x30 cm	400V 3N 50/60 Hz
	cm	kW 4	4+4 kW	4+4+4 kW	5,4 kW	kW
<b>090PE4</b>	40x90x24	n.2				8
<b>190PE4</b>	80x90x24	n.4				16
<b>191PE4E</b>	80x90x90	n.4			n.1	21,4
<b>090PEB</b>	40x90x24		n.1			8 400V 3N / 230V 3N
<b>190PEB</b>	80x90x24			n.1		16 400V 3N / 230V 3N



## Placas Eléctricas

El programa de las placas eléctricas comprende modelos de 2 y 4 placas eléctricas en la configuración para planos o con horno eléctrico estático.

Las placas, con potencia de 4 kW cada una y fijadas a la encimera estanca, están provistas de conmutador con cinco posiciones para la regulación de las temperaturas.

Cocinas eléctricas worktop con plancha en acero Fe 510d , espesor mm 15. Calentamiento con resistencia en acero inox AISI309 (sistema Contact) por debajo de la plancha. 2/4 diferentes zonas de cocción controladas electrónicamente. Temperatura max 350°C.

La encimera es fabricada en acero inox. Aisi 304 de espesor 20/10, con contención para los líquidos y para facilitar las operaciones de lavado.

## Fry-tops y Parrillas en Piedra Cerámica

Diseñados para obtener máxima productividad, elevadas prestaciones y uniformidad de temperatura,

los fry-tops están equipados con planchas de cocción de acero Fe510D satinadas, cromadas o de material compuesto (12 mm Fe510D + 3 mm AISI 316L) fijadas en posición inclinada y todas instaladas en una contención estanca.

### Modelos

**de gas:** el calentamiento se obtiene mediante quemadores en acero inox. de tres ramas de llama con potencia nominal de 10 kW; el encendido es de tipo electrónico mediante tren de chispas.

### Modelos

**eléctricos:** el calentamiento se obtiene mediante resistencias acorazadas de acero AISI 309. Control de la temperatura mediante termostato. Para descargar las grasas derivadas de la cocción se utiliza el agujero

presente en el frente delantero. La recogida de las salsas se efectúa en la parte inferior, en el interior del compartimiento, en cubetas G.N. Es posible efectuar

una conexión fija para descarga directa en red de alcantarillado. Modelos eléctricos con compartimento integrado predisuestos para el control a distancia de los picos de potencia. Equipos de cocción por irradiación: consisten en quemadores de gas en acero inox. de varias ramas de llama - con mando mediante llave con válvula de seguridad provista de testigo piloto y termopar- que calientan una superficie reflectante del calor compuesta por azulejos de cerámica. Parrilla inclinada, en varias secciones, realizada en fundición con un esmalte especial para temperaturas elevadas; gracias a su moldeado toda la grasa disuelta es conducida hacia la parte delantera.



190GRG



190FT72G



190FT15G



090FT2G



191FT3E + nr. 2 x PB9



190FT4G


**TOP**

090FT1G • 090FT7G * 090FT4G	090FT2G * 090FT5G	090GRG	190FT1G • 190FT7G * 190FT4G	190FT3G * 190FT6G						

**Gas**

190FT2G	190GRG	190FT15G (Fe+Cr*) 190FT42G (*Cr+Fe)	190FT72G (Compound+Fe)	

**TOP**

091FT1E • 091FT7E * 091FT4E	091FT2E * 091FT5E	091FT1E • 091FT7E * 190FT4E	090FT2E	090FT5E	190FT15 (Fe+Cr*) 190FT42E (*Cr+Fe)	190FT72E (Compound+Fe)	

**El.**

191FT1E • 191FT7E * 191FT4E	191FT2E * 191FT5E	191FT1E • 191FT7E * 191FT4E	191FT2E	191FT5E	191FT3E • * 191FT6E	191FT2E (Compound+Fe)

**Mod.**

Fe510D	* cr	COMPOUND	Fe510D + * cr	* cr + Fe510D	COMPOUND +Fe510D	cm	cm	dm <sup>2</sup>	W/dm <sup>2</sup>	kW	W/dm <sup>2</sup>	kW	
<b>090FT1G</b>	<b>090FT4G</b>	<b>090FT7G</b>				40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N	
<b>090FT2G</b>	<b>090FT5G</b>					40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N	
<b>190FT1G</b>	<b>190FT4G</b>	<b>190FT7G</b>				80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N	
<b>190FT3G</b>	<b>190FT6G</b>					80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N	
<b>190FT2G</b>						80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N	
						190FT15G	190FT42G	190FT72G	31,5x63,5+31,5x63,5	20+20	500	20	0,0006 - 230V 1N 50 Hz
<b>090/1FT1E</b>	<b>090/1FT4E</b>	<b>090/1FT7E</b>				40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N	
<b>090/1FT2E</b>	<b>090/1FT5E</b>					40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N	
<b>190/1FT1E</b>	<b>190/1FT4E</b>	<b>190/1FT7E</b>				40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N	
<b>190/1FT3E</b>	<b>190/1FT6E</b>					40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N	
<b>190/1FT2E</b>						40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N	
						190FT15E	190FT42E	190FT72E	80x90x24	31,5x63,5+31,5x63,5	20+20		330 13,2 - 400V 3N/230V 3N
<b>090GRG</b>						40x90x24	33x61	20,1	448	9		0,0006 - 230V 1N	
<b>190GRG</b>						80x90x24	68x61	41,5	434	18		0,0006 - 230V 1N	

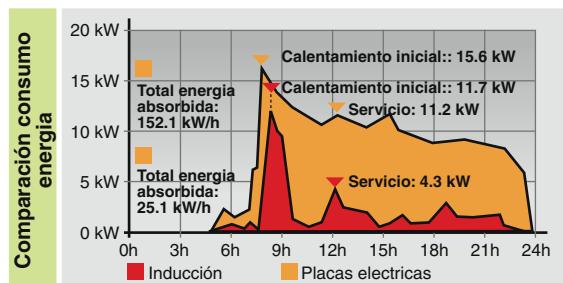
Temp.: Fe510D 140°-340°C Gas / 100°-270°C El. • \* Cr 120°-280°C Gas / 100°-270°C El. • Compound 140°-340°C Gas/ 100°-270° El.

# Elementos de cocción en vitrocerámica

La selección de los modelos con encimera en vitrocerámica de la línea Alpha900 puede efectuarse considerando las siguientes opciones:

- **calentamiento de inducción**, zona singular Ø 30 cm (...VT1I - ...VT1W - wok) o toda zona (...VT2I); 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. Dado que han sido eliminadas todas las dispersiones características de los sistemas tradicionales, se obtiene una eficiencia de energía respecto del consumo del 90%; las cocciones indirectas, delicadas y prolongadas se ven facilitadas por la posibilidad de seleccionar el suministro de potencia entre 10 diferentes niveles;
- **calentamiento mediante resistencias infrarrojo** (...VTR).

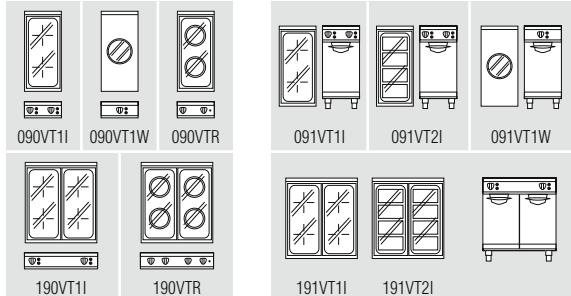
La limpiabilidad de la superficie de trabajo está garantizada por la encimera vitrocerámica unida al plano en acero.



Ventajas económicas	Placas eléctricas	Inducción
Necesidades energía diarias	152.1 kW/h	25.1 kW/h
Ahorro	127 kW/h	8,89
por mes (30 días)	3810 kW/h	266,70
por año (365 días)	45720 kW/h	3200,40



## TOP



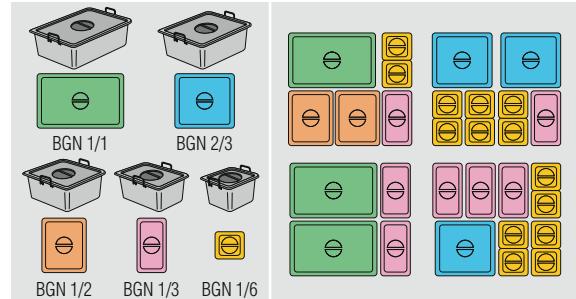
Mod.	cm	7 kW	5 kW	3,4 kW	cm	KW - V - 50/60 Hz
						Ø 300mm
<b>090VT1I</b>	40x90x24		n.2			10 - 400V3
<b>091VT1I</b>	40x90x90		n.2		35x73,5x34,5	10 - 400V3
<b>190VT1I</b>	80x90x24		n.4			20 - 400V3
<b>191VT1I</b>	80x90x90		n.4		70x73,5x34,5	20 - 400V3
<b>090VT1W</b>	40x90x24		n.1			5 - 400V3
<b>091VT1W</b>	40x90x90		n.1		35x73,5x34,5	5 - 400V3
<b>091VT2I</b>	40x90x90	2x7			35x73,5x34,5	14 - 400V3
<b>191VT2I</b>	80x90x90	4x7			70x73,5x34,5	28 - 400V3
<b>090VTR</b>	40x90x24			n.2		6,8 - 400V3N - 230V3 - 230V1
<b>190VTR</b>	80x90x24			n.4		13,6 - 400V3-N - 230V3



### TOP

	090BM1G		190BM2G
	090BM1E		190BM2E

Mod.				
	cm	cm	kW	kW - V - Hz
<b>090BM1G</b>	40x90x24	30,5x68,6x16	5	0,0006 - 230V 1N - 50/60
<b>190BM2G</b>	80x90x24	30,5x68,6x16	8	0,0006 - 230V 1N - 50/60
<b>090BM1E</b>	40x90x24	30,5x68,6x16		3 - 230V 1N - 50/60
<b>190BM2E</b>	80x90x24	30,5x68,6x16		6 - 400V 3N - 50/60



## Bañomaría

Cuba de acero inox. 18-10, soldada a la encimera estanca, estampada con amplios redondeos de los ángulos a fin de optimizar su limpieza. Alimentación del agua mediante electroválvula con mando de botón inestable que permite efectuar el suministro directamente en la cuba. Mando giratorio situado en el frontal del aparato para el vaciado rápido de la cuba. El control termostático en el calentamiento permite optimizar los consumos y obtener constantemente la temperatura seleccionada. Protección térmica garantizada mediante termostato de seguridad. Cuba útil para recibir los recipientes 1/1 GN + 1/3 GN.

## Freidoras

Los modelos disponen de cubas de cocción integradas mediante soldadura en la encimera, estampadas en frío con amplios redondeos de ángulos destinados a facilitar la limpieza y una contención frontal como zona de expansión del aceite.

Todos los modelos están provistos de termostato de seguridad. Se encuentran disponibles

modelos con controles electromecánicos o electrónicos digitales con funciones de control temperatura 0-190 °C y con precisión +/-1°C.

Programa de "melting" y mantenimiento de 100 °C para fundir las grasas sólidas de modo optimizado.

Para los **modelos de gas** el calentamiento se efectúa mediante tubos de humo en acero inox. Aisi 304, calentados mediante quemadores de soplete

cuya potencia es de 11/21 kW por cuba, con relación de potencia de 917/955 W/l. El encendido de la llama piloto se realiza mediante electrónica con tren de chispas.

Los **modelos eléctricos** cuentan con elemento calentador completamente sumergido en cuba, giratorio en 90° para favorecer la limpieza al concluir el servicio, con potencia de 7,2 kW por cuba y con relación de potencia de 811 W/l.

Las **nuevas freidoras** Angelo Po han sido realizadas para satisfacer todos los requisitos en cuanto a higiene y prestaciones. La cuba, estampada con amplio redondeado, queda libre de los quemadores, que han sido instalados externamente para favorecer la ejecución de la limpieza de modo optimizado y rápido. Las prestaciones están garantizadas por quemadores tubulares proyectados internamente con encendido mediante ionización de llama (continua con optimización de rendimientos). La encimera de trabajo ha sido estampada con un pequeño borde higiénico previsto para retener los líquidos.

Panel de mandos: • mecánico (**091FR7G**) con termorregulación 100-185 °C • digital con tarjeta electrónica (**091FR7GD-091FR7GX**): control temperatura 0-190 °C con precisión +/- 1

°C, programa Melting y mantenimiento 100 °C, cinco diferentes programas de freído, elevación automática del cesto, almacenamiento datos H.A.C.C.P . y -sólo para 091FR7GX- filtración/readmisión del aceite en la cuba.

Equipamiento para cuba: dos cestos.

**Instalación del modelo 091FR7GX no permitida ni en travesaño ni en bastidor.**



TARJETA ELECTRONICA FREIDORA

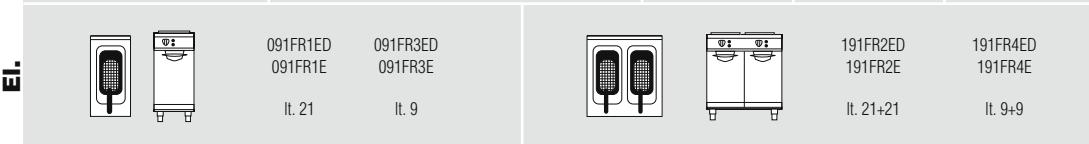
Display Temperatura  
Start/Stop  
Selección Temperatura  
Pre-calentamiento



191FR2GD



Mod.		↑↓				kg/h		
	...D	...					kW	kW - 400V 3N - 50/60 Hz
<b>091FR1GD</b>	<b>091FR1G</b>		cm	n.	lt.	W/I		
<b>091FR3GD</b>	<b>091FR3G</b>		40x90x90	1	22	955	31	21
<b>191FR2GD</b>	<b>191FR2G</b>		40x90x90	1	12	917	13	11
<b>191FR2GD</b>	<b>191FR2G</b>		80x90x90	2	22 + 22	955	62	42
<b>191FR4GD</b>	<b>191FR4G</b>		80x90x90	2	12 + 12	917	26	22
<b>091FR1ED</b>	<b>091FR1E</b>		40x90x90	1	21	857	36	18
<b>091FR3ED</b>	<b>091FR3E</b>		40x90x90	1	9	811	15	7,3
<b>191FR2ED</b>	<b>191FR2E</b>		80x90x90	2	21 + 21	857	72	36
<b>191FR4ED</b>	<b>191FR4E</b>		80x90x90	2	9 + 9	811	30	14,6
<b>091FR7G</b>			40x90x90	1	22	1045	30	23
	<b>091FR7GD</b>		40x90x90	1	22	1045		0,25 - 230V 1N - 50
	<b>091FR7GX</b>		40x90x90	1	22	1045		0,25 - 230V 1N - 50
							35	23
							35	0,35 - 230V 1N - 50



## Sartenes • Marmitas

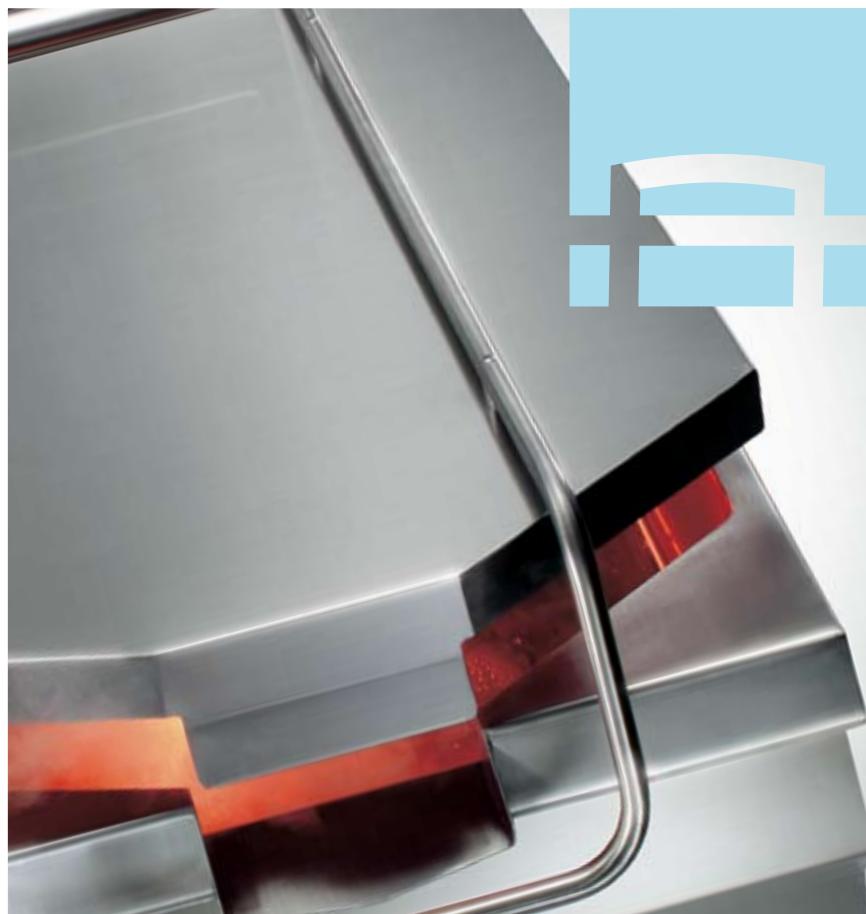
### Sartenes

Cubas de acero inox 18-10 en dos versiones, de 44 dm<sup>2</sup> (85 l) y 68 dm<sup>2</sup> (130l). Fondo cuba de acero Fe510D o acero inox 18-10 de 10 mm de espesor para favorecer la distribución optimizada de la temperatura. Elevación de la cuba manual o automática y admisión del agua directamente en la cuba a través de la boquilla situada en la encimera. Seguridad garantizada por un termostato de protección activa y por un microinterruptor encargado de interrumpir la alimentación al alzarse la cuba. Funcionamiento de gas o eléctrico.

### Marmitas

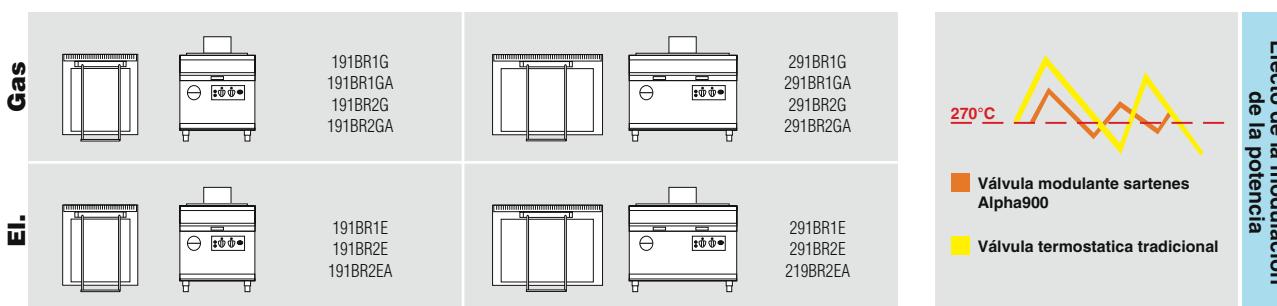
Particularmente amplia la variedad de marmitas de la línea Alpha900. Modelos de gas o eléctricos con calentamiento directo o indirecto y capacidad comprendida entre 100 y 250 l. Las marmitas disponen de recipientes cilíndricos con tapa normal o autoclave y rectangulares con cuba útil de 3 x 1/1 GN. Los recipientes de acero inox 18-10 con fondo de acero inox Aisi 316 abrillantado, presentan la indicación del nivel de llenado máximo estampada en la cuba.

**191PI2G-191PI2GA = no sobre la pata de la estructura a viga o sobre bastidor plurimodular.**

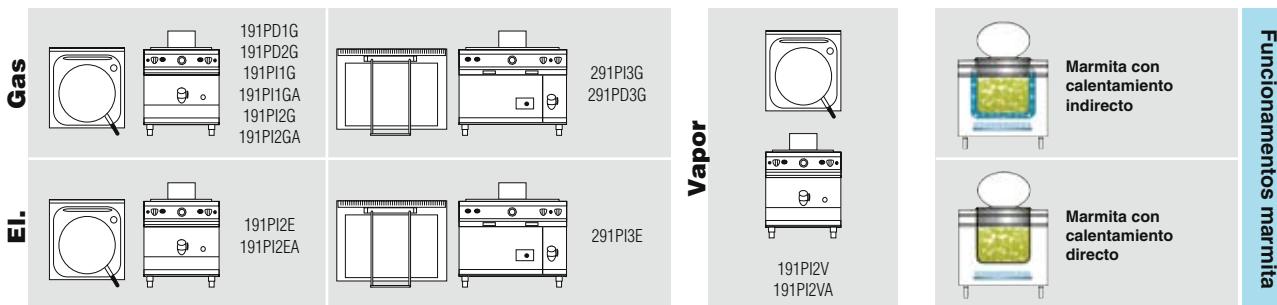




Mod.									
	cm	lt.	dm <sup>2</sup>			W/dm <sup>2</sup>	kW	kW	
<b>191BR1G</b>	80x90x90	85	44		•		455	20	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
<b>191BR1GA</b>	80x90x90	85	44			•	455	20	0.12 - 230V 1N - 50 Hz
<b>191BR2G</b>	80x90x90	85	44		•		455	20	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
<b>191BR2GA</b>	80x90x90	85	44			•	455	20	0.12 - 230V 1N - 50 Hz
<b>291BR1G</b>	120x90x90	132	68		•		441	30	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
<b>291BR1GA</b>	120x90x90	132	68			•	441	30	0.15 - 400V 3N - 50 Hz
<b>291BR2G</b>	120x90x90	132	68		•		441	30	0.03 - 230V 1N - 50 Hz
<b>291BR2GA</b>	120x90x90	132	68			•	441	30	0.15 - 400V 3N - 50 Hz
<b>191BR1E</b>	80x90x90	85	44		•		273		12 - 400V 3N - 50 Hz
<b>191BR2E</b>	80x90x90	85	44		•		273		12 - 400V 3N - 50 Hz
<b>191BR2EA</b>	80x90x90	85	44			•	273		12 - 400V 3N - 50 Hz
<b>291BR1E</b>	120x90x90	132	68		•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
<b>291BR2E</b>	120x90x90	132	68		•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
<b>291BR2EA</b>	120x90x90	132	68			•	265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz



Mod.										kW	kW	kg/h
	cm	lt.										
<b>191PD1G</b>	80x90x90	110 / 100		•			•		•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PD2G</b>	80x90x90	150 / 140		•			•		•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>291PD3G</b>	120x90x90	290 / 250		•			•		•	38	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PI1G</b>	80x90x90	110 / 100		•			•		•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PI1GA</b>	80x90x90	110 / 100		•					•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PI2G</b>	80x90x90	153 / 142		•			•		•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PI2GA</b>	80x90x90	153 / 142		•					•	24	0,0006 - 230V 1N - 50/60	
<b>291PI3G</b>	120x90x90	290 / 250		•			•		•	35	0,05 - 230V 1N - 50/60	
<b>191PI2E</b>	80x90x90	145 / 135			•		•		•		14	
<b>191PI2EA</b>	80x90x90	145 / 135			•		•		•		14	
<b>291PI3E</b>	120x90x90	290 / 250			•		•		•		14	
<b>191PI2V</b>	80x90x90	145 / 135					•	•				25
<b>191PI2VA</b>	80x90x90	145 / 135					•		•			25



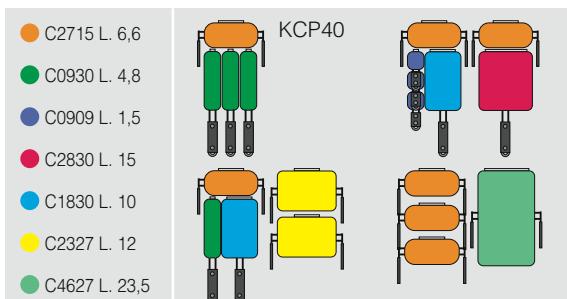
## Cocedor de pasta

Diseñado para optimizar el servicio a la carta, se caracteriza por disponer de cuba de cocción en acero inoxidable AISI 316L soldada en continuo a la encimera. Amplia contención para la retención en la cuba de los almidones y de las espumas, provisto de paneles frontales en acero inox. para la colocación de los cestos. Borde perimetral de contención realizado en la medida de 4 mm respecto de la encimera. Alimentación de agua en cuba mediante electroválvula y controles de seguridad con restablecimiento automático del nivel mínimo de agua en cuba.

Para los **modelos de gas** el calentamiento es de tipo directo con quemadores en acero inox., con mando mediante llaves con válvula (14 kW) provistas de testigo piloto y termopar. El encendido de la llama piloto se realiza mediante electrónica con tren de chispas.

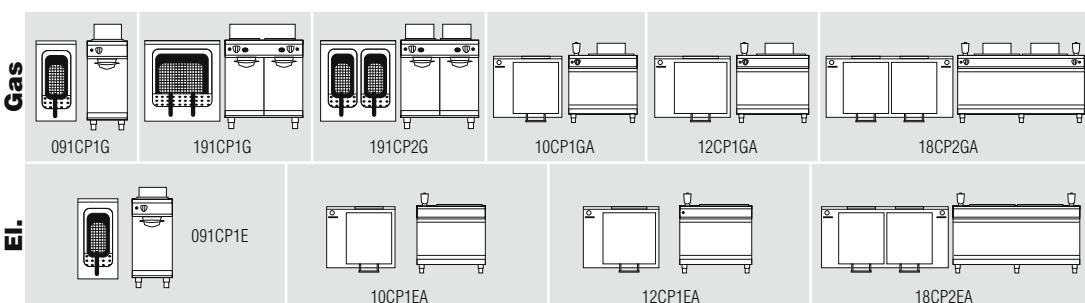
Para los **modelos eléctricos** el calentamiento se efectúa mediante resistencias en acero inox. situadas en la cuba de cocción (12 kW).

Los **nuevos cocedores de pasta** Angelo Po de 150 y 200 l han sido proyectados para optimizar el trabajo en la cocina automatizando las diferentes fases de la cocción. La estructura autoportante es fabricada en acero inox. Aisi 304 (cuba en AISI 316), con la cubierta de doble pared y el cesto completamente extraíble mediante elevación automática. Es posible seleccionar la gestión automática de los programas de cocción y del nivel del agua en la cuba. La limpieza de la cuba se efectúa con facilidad gracias a la presencia de una ducha extraíble y a la modalidad de ejecución de la cuba. Calentamiento directo con quemadores proyectados internamente que maximizan los rendimientos.





Mod.				lt.	W/I	kW		KW - 400V 3N - 50 Hz
<b>091CP1G</b>	40x90x90	1		40	350	14		0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
<b>191CP1G</b>	80x90x90	1		80	350	28		0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
<b>191CP2G</b>	80x90x90	2		80	350	28		0,0006 - 230V 1N - 50/60 Hz
<b>091CP1E</b>	80x90x90	1		40	300			12 - 400V 3 - 50/60 Hz
<b>10CP1GA</b>	100x90x90	1		150	160	24		0,18 - 230V 1N- 50/60 Hz
<b>10CP1EA</b>	100x90x90	1		150	160			18 - 400V 3N - 50/60Hz
<b>12CP1GA</b>	120x90x90	1		200	160	32		0,18 - 230V 1N- 50/60 Hz
<b>12CP1EA</b>	120x90x90	1		200	160			18 - 400V 3N - 50/60Hz
<b>18CP2GA</b>	180x90x90	2		150+150	160	48		0,36 - 230V 1N- 50/60 Hz
<b>18CP2EA</b>	180x90x90	2		150+150	160			36 - 400V 3N - 50/60Hz



# Elementos Neutros

## Elementos Top

Encimera realizada en acero inox. 18-10 satinado, espesor 20/10 mm, altura 60 mm con interposición de material fonoabsorbente y cerrado en la parte subyacente.

## Bastidores abiertos

Estructura autoportante para sostener elementos top, con paneles externos laterales, trasero y fondo de acero 18-10 satinado. Bajo pedido pueden ser equipados con puertas de batiente aisladas de pared doble.

## Compartimientos base

Pueden obtenerse en la versión abierta con la parte frontal abierta y paneles en los costados y en el techo o bien cerrados con puertas de batiente aisladas de pared doble. También se encuentran disponibles en la versión con cajones sobre guías telescópicas para cubetas 1/1 GN h. máx. 100 mm o cajones grandes sobre guías para botellas con envoltura cajón h. máx. 220 mm. Estructura enteramente realizada en acero inox 18-10 satinado.

TCA80-TCA120: Bastidores reforzados sobre ruedas que permiten efectuar transportes sobre terrenos accidentados y/o al aire libre. Por modelos de 80 y 120 cm.



190FA + 19IVB

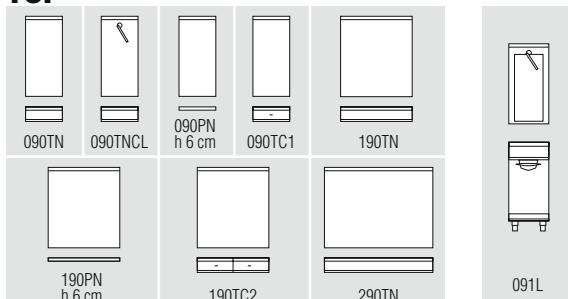


190TC2



TCA80

## TOP

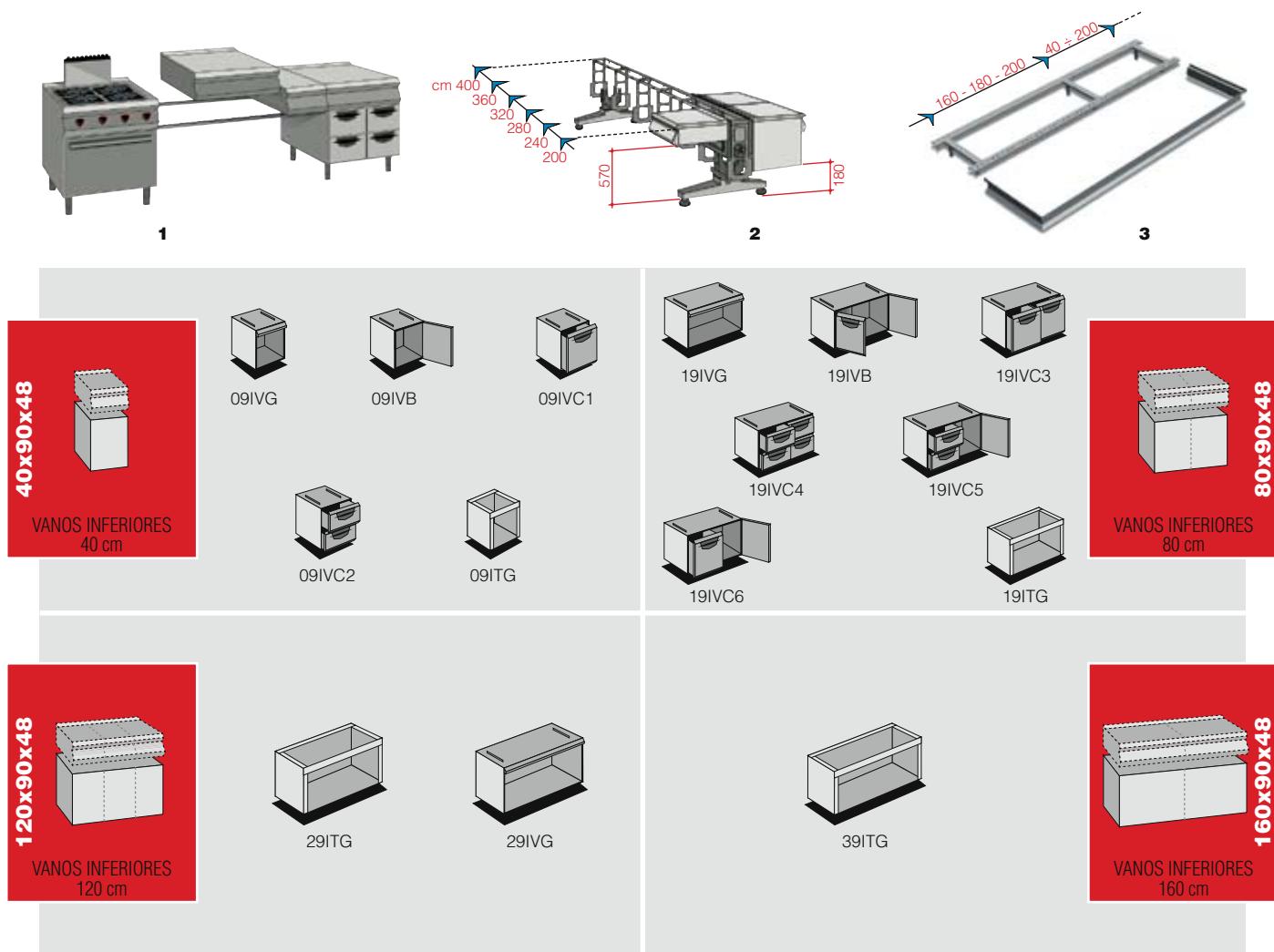


Mod.	cm
<b>090TN</b>	40x90x24
<b>090TNCL</b>	40x90x24
<b>090PN</b>	40x90x6
<b>090TC1</b>	40x90x24
<b>091L</b>	40x90x90
<b>190TN</b>	80x90x24
<b>190PN</b>	80x90x6
<b>190TC2</b>	80x90x24
<b>290TN</b>	120x90x24

Mod.	cm
<b>04CPF</b>	40
	+20
<b>22CPF</b>	220

Mod.	cm
<b>ØCPRF</b>	40
<b>1CPRF</b>	80
<b>2CPRF</b>	120
<b>3CPRF</b>	160

# ALPHA900 COMPONIBILIDAD



**Alpha900...** una propuesta verdaderamente a la medida

Para Alpha900 ha sido realizado un programa de componibilidad que permite construirse la cocina a la medida. En efecto, es posible elegir entre tres diferentes configuraciones:

1. **Apoyo en el pavimento sobre pies** (opcional), con la posibilidad de elegir entre elementos top, top+horno, top+compartimiento combinados en variadas soluciones entre los más de 100 modelos que componen la gama.
2. **Con voladizo sobre barra de soporte** para una personalización sin condicionamientos estructurales en soluciones de único frente o de dos frentes, incorporando con absoluta flexibilidad los diferentes módulos, tanto de top como con compartimiento/horno inferior. Dentro de la barra de soporte está instalado todo el sistema necesario para las alimentaciones.
3. **Sobre zócalo**, de acero inox o mampostería, con el uso de un bastidor plurimodular de sustentación, en acero inox. 18-10 espesor 30/10 mm, que ofrece infinitas soluciones en cuanto a dimensiones.





**ANGELO PO**

ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639411  
Fax +39/059/642499  
<http://www.angelopo.it>  
E-mail: 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



7900221-5

Los productos presentados en este catálogo, están 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.