



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 model 291FAGF , cocina 6 fuegos caracterizada por un nuevo horno gas en toda longitud en acero inox AISI430, control termostático, con grill eléctrico.



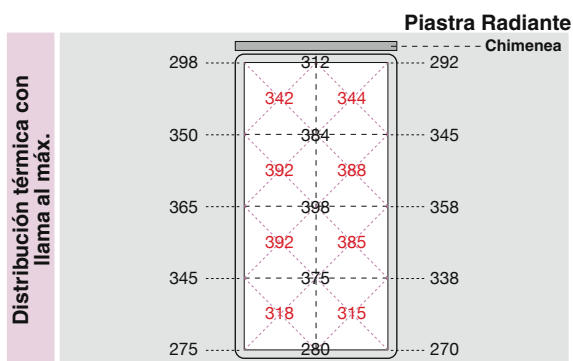
7 kW



10 kW



090FAA



291FAGF



191FABG

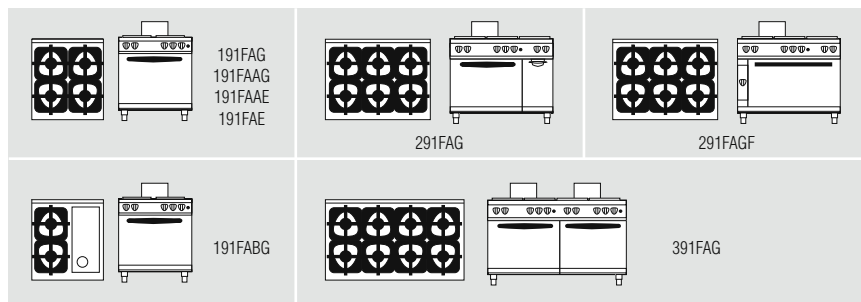
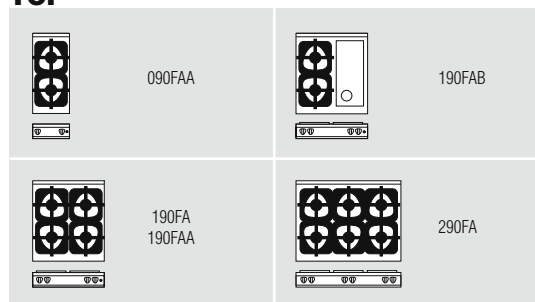
391FAG

291FAG



Mod.												
	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
090FAA	40x90x24		n.1	n.1							17	
190FA	80x90x24	n.1	n.2	n.1							28	
190FAA	80x90x24		n.2	n.2							34	
190FAB	80x90x24		n.1	n.1	n.1						24	
290FA	120x90x24	n.1	n.2	n.3							48	
191FAG	80x90x90	n.1	n.2	n.1		n.1					35,5	0,0006 - 230V 1N
191FAAG	80x90x90		n.2	n.2		n.1					41,5	0,0006 - 230V 1N
191FABG	80x90x90		n.1	n.1	n.1	n.1					31,5	0,0006 - 230V 1N
291FAG	120x90x90	n.1	n.2	n.3		n.1				n.1	55,5	0,0006 - 230V 1N
291FAGF	120x90x90	n.2	n.3	n.1				n.1	n.1		49	3,8
391FAG	160x90x90	n.2	n.4	n.2		n.2					71	0,0006 - 230V 1N
191FAAE	80x90x90		n.2	n.2			n.1				34	5,4
191FAE	80x90x90	n.1	n.2	n.1			n.1				28	5,4

TOP



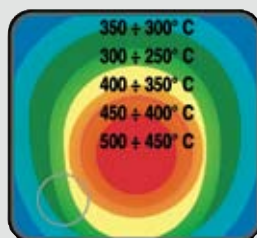
Todoplancha

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



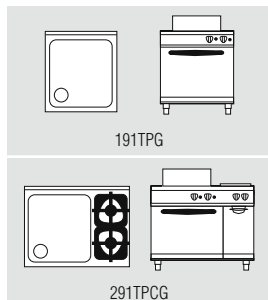
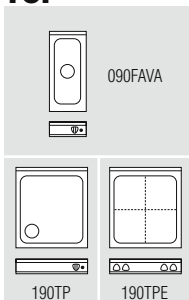
Zonas isotérmicas



Zonas isotérmicas diferenciadas



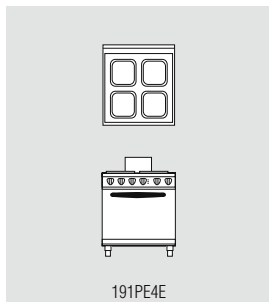
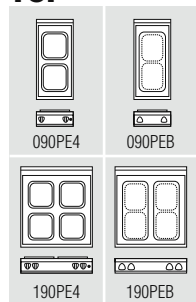
TOP



Mod.	↗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
	cm	Ø 110mm 7 kW	Ø 130mm 10 kW	7 kW	dm² 53,6 kW12	dm² 42 kW16	2/1 GN 53,5x65x30 cm	1/1 GN 33x75x35 cm	kW	230V 1N 50/60 Hz
090FAVA	40x90x24			n.1			7,5 kW		7	0,0006
190TP0	80x90x24				n.1				12	0,0006
190TPE	80x90x24					n.1				16-400V 3N
191TPG	80x90x24				n.1		n.1		19,5	0,0006
291TPCG	120x90x90	n.1	n.1		n.1		n.1	n.1	36,5	0,0006



TOP



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

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 esmaltado especial para temperaturas elevadas; gracias a su moldeado toda la

grasa disuelta es conducida hacia la parte delantera.



190GRG



190FT72G



190FT15G

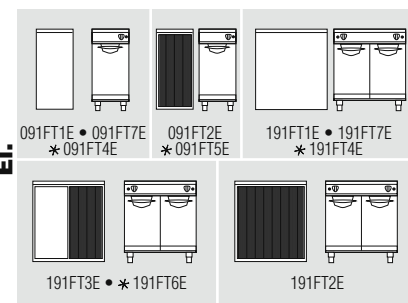
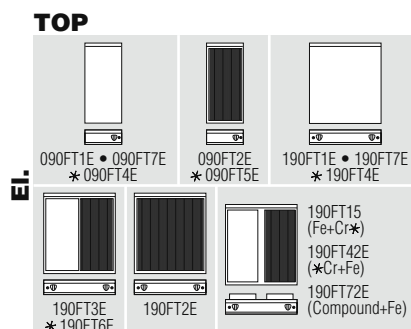
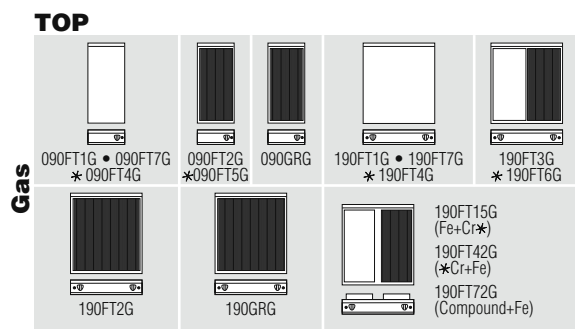









191FT3E + nr. 2 x PB9



190FT4G

090FT2G



Mod.											 50/60 Hz	
Fe510D	 cr	COMPOUND	Fe510D +  cr	 cr + Fe510D	COMPOUND + Fe510D	cm	cm	dm ²	W/dm ²	kW	W/dm ²	kW
090FT1G	090FT4G	090FT7G				40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N
090FT2G	090FT5G					40x90x24	31,5x63,5	20	500	10		0,0006 - 230V 1N
190FT1G	190FT4G	190FT7G				80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
190FT3G	190FT6G					80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
190FT2G						80x90x24	71,5x63,5	45	444	20		0,0006 - 230V 1N
			190FT15G	190FT42G	190FT72G	80x90x24	31,5x63,5+31,5x63,5	20+20	500	20		0,0006 - 230V 1N 50 Hz
090/1FT1E	090/1FT4E	090/1FT7E				40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N
090/1FT2E	090/1FT5E					40x90x24/90	31,5x63,5	20			330	6,6 - 400V 3N
190/1FT1E	190/1FT4E	190/1FT7E				40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N
190/1FT3E	190/1FT6E					40x90x24/90	71,5x63,5	45			293	13,2 - 400V 3N
190/1FT2E						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
090GRG						40x90x24	33x61	20,1	448	9		0,0006 - 230V 1N
190GRG						80x90x24	68x61	41,5	434	18		0,0006 - 230V 1N

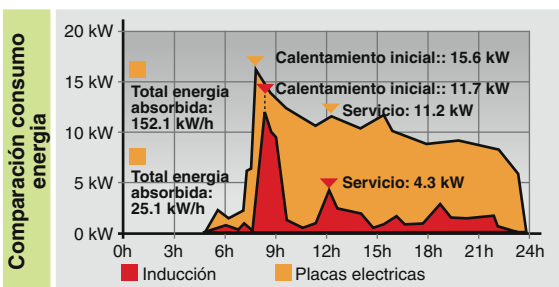
Temp.: Fe510D 140°-340°C Gas / 100°-270°C Ei. • * Cr 120°-280°C Gas / 100°-270°C Ei. • Compound 140°-340°C Gas / 100°-270°C Ei.

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).

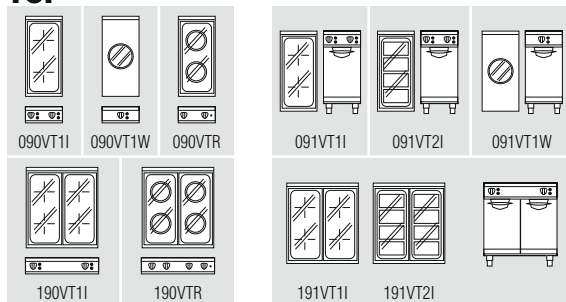
La limpiabilidad de la superficie de trabajo está garantizada por la encimera vitrocerámica unida al plano en acero.



Ventajas económicas	Necesidades energía diarias	
	Placas eléctricas	Inducción
	152.1 kW/h	25.1 kW/h
	Ahorro	
	127 kW/h	8,89
por día	3810 kW/h	266,70
	45720 kW/h	3200,40



TOP



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



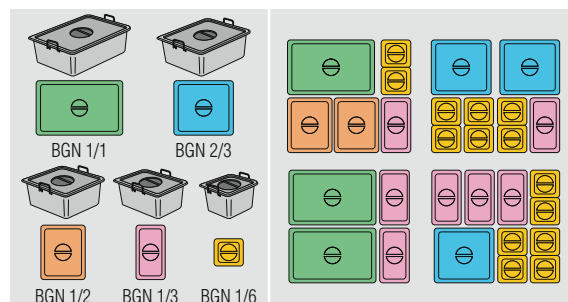
190BM2G



090BM1G

TOP	
Gas	090BM1G
	190BM2G
El.	090BM1E
	190BM2E

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

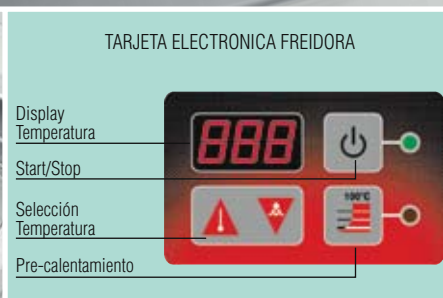
Para los **modelos de gas** el calentamiento se efectúa mediante tubos de humo en acero inox. Aisi 304, calentados mediante quemadores de soplete cuya potencia es de 11/21 kW por cuba, con relación de potencia de 917/955 W/l. El encendido de la llama piloto se realiza mediante electrónica con tren de 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.








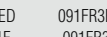






Aspecto de la cuba estampada con quemadores externos.



Mod.											
...D			cm	n.	lt.	W/I				kg/h	
091FR1GD	091FR1G		40x90x90	1	22	955	31	26			21
091FR3GD	091FR3G		40x90x90	1	12	917	13	11			11
191FR2GD	191FR2G		80x90x90	2	22 + 22	955	62	52			42
191FR4GD	191FR4G		80x90x90	2	12 + 12	917	26	22			22
091FR1ED	091FR1E		40x90x90	1	21	857	36	34			18
091FR3ED	091FR3E		40x90x90	1	9	811	15	13			7,3
191FR2ED	191FR2E		80x90x90	2	21 + 21	857	72	78			36
191FR4ED	191FR4E		80x90x90	2	9 + 9	811	30	26			14,6
	091FR7G		40x90x90	1	22	1045		30			23
	091FR7GD		40x90x90	1	22	1045			35		23
	091FR7GX		40x90x90	1	22	1045			35		23

Gas			091FR1GD 091FR1G lt. 22			191FR2GD 191FR2G lt. 22+22			191FR4GD 191FR4G lt. 12+12			091FR7G lt.22			091FR7GD lt.22			091FR7GX lt.22
			091FR1ED 091FR1E lt. 21			091FR3ED 091FR3E lt. 9			191FR2ED 191FR2E lt. 21+21			191FR4ED 191FR4E lt. 9+9						



Sartenes • Marmitas

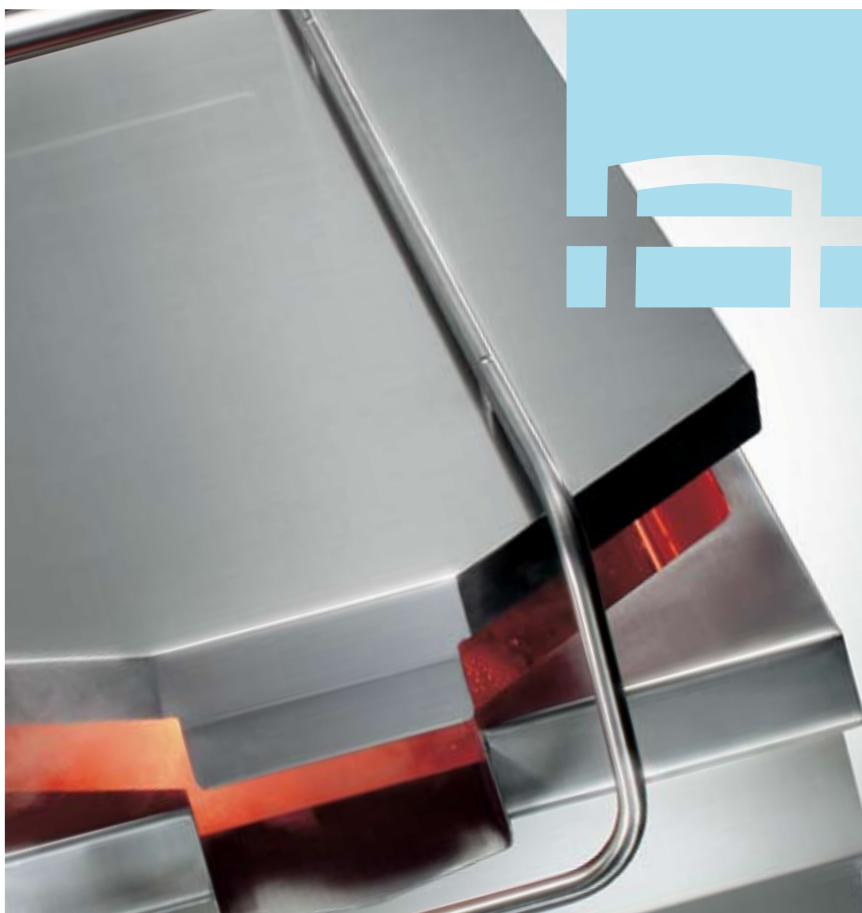
Sartenes

Cubas de acero inox 18-10 en dos versiones, de 44 dm² (85 l) y 68 dm² (130 l). 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 automático 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 amplía 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.

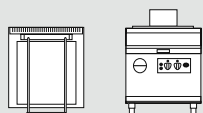
191PI2G-191PI2GA = no sobre la pata de la estructura a viga o sobre bastidor plurimodular.



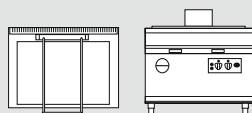


Mod.								
	cm	lt.	dm ²			W/dm ²	kW	kW
191BR1G	80x90x90	85	44	•		455	20	0,03 - 230V 1N - 50 Hz
191BR1GA	80x90x90	85	44		•	455	20	0,12 - 230V 1N - 50 Hz
191BR2G	80x90x90	85	44	•		455	20	0,03 - 230V 1N - 50 Hz
191BR2GA	80x90x90	85	44		•	455	20	0,12 - 230V 1N - 50 Hz
291BR1G	120x90x90	132	68	•		441	30	0,03 - 230V 1N - 50 Hz
291BR1GA	120x90x90	132	68		•	441	30	0,15 - 400V 3N - 50 Hz
291BR2G	120x90x90	132	68	•		441	30	0,03 - 230V 1N - 50 Hz
291BR2GA	120x90x90	132	68		•	441	30	0,15 - 400V 3N - 50 Hz
191BR1E	80x90x90	85	44	•		273		12 - 400V 3N - 50 Hz
191BR2E	80x90x90	85	44	•		273		12 - 400V 3N - 50 Hz
191BR2EA	80x90x90	85	44		•	273		12 - 400V 3N - 50 Hz
291BR1E	120x90x90	132	68	•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
291BR2E	120x90x90	132	68	•		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz
291BR2EA	120x90x90	132	68		•	265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz

Gas

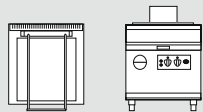


191BR1G
191BR1GA
191BR2G
191BR2GA

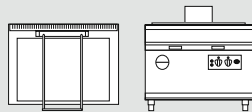


291BR1G
291BR1GA
291BR2G
291BR2GA

El.



191BR1E
191BR2E
191BR2EA



291BR1E
291BR2E
291BR2EA



270°C

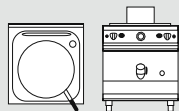
■ Válvula modulante sartenes Alpha900

■ Válvula termostática tradicional

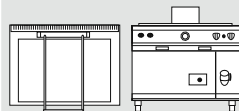
Efecto de la modulación de la potencia

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

Gas

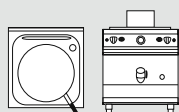


191PD1G
191PD2G
191PI1G
191PI1GA
191PI2G
191PI2GA

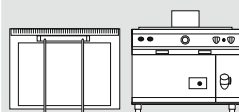


291PI3G
291PD3G

El.



191PI2E
191PI2EA

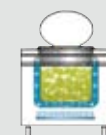


291PI3E

Vapor



191PI2V
191PI2VA



Marmita con calentamiento indirecto



Marmita con calentamiento directo

Funcionamientos marmita

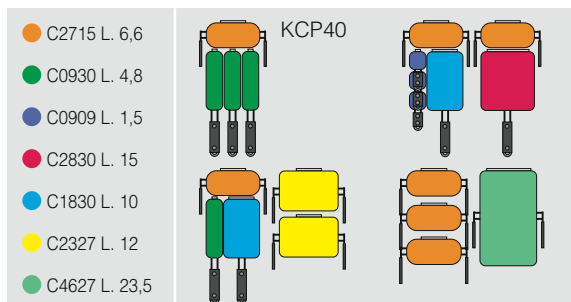
Cocedor de pasta

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.

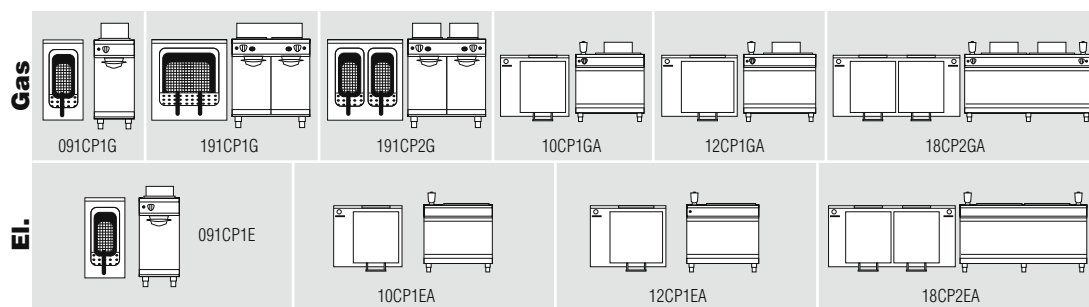




Sistema patentado de control de los niveles.



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

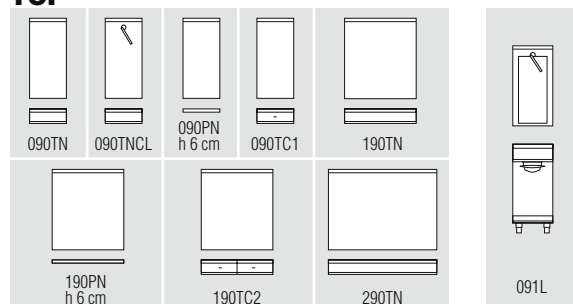
Compartimientos base

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.



TOP



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

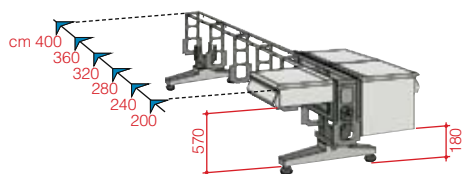
Mod.	cm
04CPF	40
22CPF	220

Mod.	cm
0CPRF	40
1CPRF	80
2CPRF	120
3CPRF	160

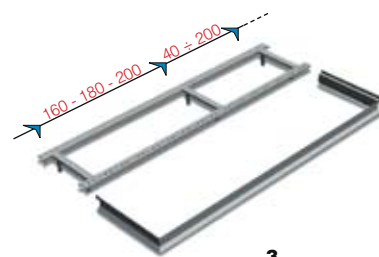
ALPHA900 COMPONENTIBILIDAD



1



2



3

40x90x48

VANOS INFERIORES
40 cm



09IVG



09IVB



09IVC1



09IVC2



09ITG



19IVG



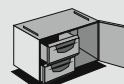
19IVB



19IVC3



19IVC4



19IVC5



19IVC6



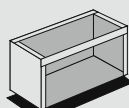
19ITG

80x90x48

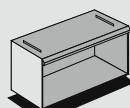
VANOS INFERIORES
80 cm

120x90x48

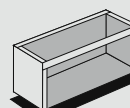
VANOS INFERIORES
120 cm



29ITG



29IVG



39ITG

160x90x48

VANOS INFERIORES
160 cm

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 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.