

Linea Pasticceria



ANGELO PO

ARMADI FRIGORIFERI



Angelo Po conferma la propria specializzazione nella refrigerazione con i nuovi armadi frigoriferi e le nuove basi refrigerate, realizzate su misura per le esigenze del mondo pasticceria.



- Realizzati in strutture monoscocca completamente in acciaio inox 18-10 AISI 304 **dedicate** ad accogliere teglie 60 x 40 (mod. **FSD1...**) e 60 x 80 cm (mod. **FSD2...** e **FSE2...**). Spessore di isolamento 75 mm;
- Porta reversibile dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°. Serratura a chiave, guarnizione magnetica facilmente smontabile;
- Foro di lavaggio per la pulizia della camera di conservazione dei modelli a temperatura normale;
- Cremagliere a 36 posizioni passo 30 mm in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- Piedi h 150 mm in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 115 a 165 mm;
- Temperature di esercizio: -2 ÷ +8 °C; -12÷ -24 °C fino a temperatura ambiente +43°C;
- Sistema di refrigerazione ventilato con circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, consentendo la distribuzione omogenea della

- temperatura impostata in camera. Gas refrigerante R404a;
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici;
- Pannello comandi dei modelli **FSD...** dotato di termometro-termostato digitale e variatore dell'umidità relativa dal 75 al 90 %;
- Pannello comandi dei modelli **FSE2...** dotato di scheda elettronica HACCP che consente:
 - impostazione puntuale dell'umidità relativa dal 60 al 90%, per conservare al meglio i prodotti da pasticceria;
 - memorizzazione e visualizzazione degli allarmi HACCP;
 - rubrica con 20 cicli di conservazione standard;
 - libreria multilingue.



BASI REFRIGERATE

ANGELO PO

- Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304 18-10;
- Piano realizzato con acciaio dallo spessore **15/10** mm disponibile nelle versioni con raggiatura monofronte o con alzatina (h=8,5 cm). Il piano è ulteriormente rinforzato da un pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo;
- Foro di lavaggio per la pulizia della camera di conservazione;
- In dotazione 7 coppie di guide inox per vano idonee ad accogliere teglie pasticceria 60 x 40 cm (h 6 cm);
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza;
- Temperatura di esercizio -2 : +8°C fino a temperatura ambiente +43°C. Gas refrigerante R404a;
- Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici;
- Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale e variatore dell'umidità relativa dal 75 al 90%.



BS20A



BS14M



BASI REFRIGERATE

ANGELO PO



Circolazione frontale dell'aria nel vano motore per consentire qualsiasi possibilità di posizionamento, garantendo la massima affidabilità del gruppo motore.









BS10

1 - Piano inox 18-10 spessore **15/10** mm






2 - Pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo



ARMADI FRIGORIFERI PER PASTICCERIA

mod.								
	cm		°C	h 2 cm	h 6/4 cm	kW	FSE/FSDR*...	
FSD1N FSDR1N*	62 x 80 x 204	-2 : + 8	+43	nr. 36 60 x 40	nr. 20 60 x 40	450	●	D
FSD1B FSDR1B*		-24 : -12				100		
FSE2N/2 FSDR2N/2*	82 x 102 x 204	-2 : + 8		nr. 36 60 x 80	nr. 20 60 x 80	600	●	E
FSD2N/2 FSDR2N/2*		-2 : + 8				100		
FSE2B/2 FSDR2B/2*		-24 : -12		nr. 72 60 x 80	nr. 40 60 x 80	940	●	E
FSD2B/2 FSDR2B/2*		-24 : -12				220		
FSD2B/2 FSDR2B/2*						940	●	D
FSDR2B/2*						220		

BASI REFRIGERATE PER PASTICCERIA

mod.					
	cm		°C	60 x 40 x 6h cm	kW
BS10 / ...M / ...A	100 x 71/80/80 x 86 / 91 / 99,5	- 2 : + 8	+43	7	350
BS14 / ...M / ...A	140 x 80 x 86 / 91 / 99,5			14	450
BS20 / ...M / ...A	200 x 80 x 86 / 91 / 99,5			21	560

Gas refrigerante utilizzato: R404a • * Predisposti per allacciamento a gruppo remoto



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
http://www.angelopo.it
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO

7900171-2