

# MACCHINE LAVAPENTOLE



**ANGELO PO**

# MACCHINE LAVAPENTOLE



## CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Attrezzature appositamente progettate per il lavaggio del pentolame, teglie ed utensili vari di cucina. L'utilizzo dell'esclusivo circuito di lavaggio con mulinelli di lavaggio superiori, inferiori e laterali, l'elevata potenza delle pompe di lavaggio, l'efficacia del risciacquo garantita dalla pompa di aumento pressione incorporata consentono di ottenere risultati eccellenti anche con teglie e pentolame particolarmente difficili.

## LA FUNZIONALITÀ DELLA MACCHINA LAVAPENTOLE È AUMENTATA DA:

- ampia superficie di appoggio sul cestello;
- possibilità di inserire teglie e contenitori per un'altezza massima di cm 72;
- cestello di carico scorrevole, per facilitare l'introduzione nella macchina dei recipienti da lavare, evitando sgocciolamenti sul pavimento.

L'operatore potrà scegliere tra 3 cicli di lavaggio differenziati in funzione del tipo di sporco da eliminare: 3' - 6' - 9', ottenendo così bassi costi di esercizio, risparmio di energia, di acqua e di detersivi.

Il risciacquo finale, al termine del ciclo di lavaggio, avviene con l'utilizzo dell'acqua prelevata dal boiler di risciacquo, con riscaldamento dell'acqua di alimentazione a 80°-85° C.

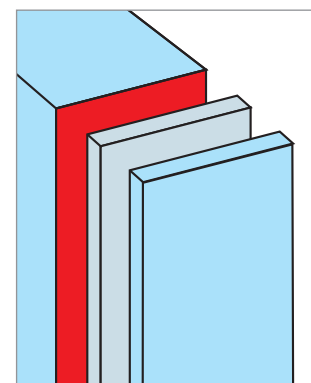
Spie di segnalazione visiva sono inserite per segnalare l'apparecchio in tensione, il funzionamento, il termine del ciclo di lavaggio; termometri consentono il controllo delle temperature di lavoro.

La selezione del ciclo di lavaggio avviene utilizzando commutatore a più posizioni con indicazione serigrafica del ciclo scelto. Una struttura apposita permette di lavare teglie 2/1 G.N. e 1/1 G.N.

Per un ottimale rendimento, le lavapentole devono essere alimentate con acqua addolcita 7-12°F.



La gamma delle lavapentole Angelo Po, per ogni dimensione e tipo di alimentazione, propone anche una **VERSIONE SILENT** che, interponendo nelle pannellature in acciaio inox AISI 304 materiale isolante, riduce le dispersioni di calore e la rumorosità a livelli inferiori di 70 dba.



### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Struttura portante con telaio in acciaio inox AISI 304. Pannellature frontali e laterali, carrozzeria interna, vasche di lavaggio, pareti in acciaio inox 18-10. Porte controbilanciate, con semiporta ribaltabile per il contenimento del cestello di lavaggio ed il suo scorrimento all'interno della macchina. Vasca monoblocco completamente stampata con ampi raggi per facilitare la pulizia. Lavaggio e risciacquo con mulinelli superiori, inferiori e laterali, in acciaio inossidabile, con ugelli di lavaggio facilmente ispezionabili. Cestello di carico e contenimento pezzi in acciaio inox con possibilità di inserimento di cestelli "standard" da cm 50 x 50.

### LE MACCHINE LAVAPENTOLE SONO COMPLETE DA:

- Microinterruttore sull'apertura porta;
- Pressostato di comando carico automatico dell'acqua in vasca, ed a protezione dei corpi riscaldanti;
- Protezione termica per le pompe di lavaggio e risciacquo;
- La carrozzeria è costruita in doppia parete.
- Termometri per il controllo della temperatura dell'acqua di vasca e dell'acqua del boiler;
- Boiler in acciaio inox coibentato con materiale ignifugo. Le resistenze in acciaio inox sono inattaccabili dai detersivi. Sono flangiate ed estraibili frontalmente dalla macchina.
- Filtri a cassetto interamente stampati estraibili sulla vasca;
- Filtri di protezione sull'aspirazione pompe;
- Comandi elettrici a bassa tensione (24V);
- Guide supporto cestello tonde;
- Porte scorrevoli su cuscinetti.

Tutte le macchine lavapentole sono certificate CE. Particolarmente facilitata è la possibilità di accedere all'interno delle lavapentole per le operazioni di pulizia a fine servizio; tutti i componenti funzionali sono raggiungibili dal fronte dell'apparecchio per le operazioni di straordinaria manutenzione.

### CARATTERISTICHE ESTETICHE:

- Pannelli laterali e pannello frontale raggiati;
- Frontalino portacomandi di facile lettura, stampato e raggiato;
- Cestello in filo in AISI 304 nichelato.



MASSIMA IGIENE  
PER TEGLIE E LAVAPENTOLE

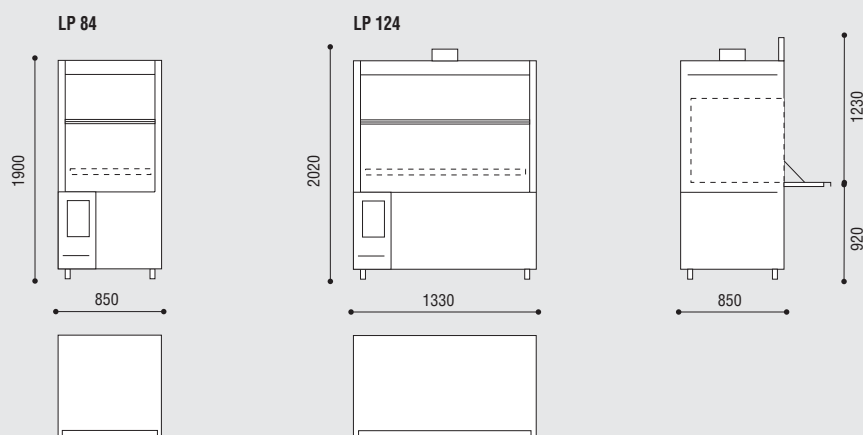
Ampia superficie di appoggio sul cestello; possibilità di inserire teglie e contenitori per un'altezza di cm 72.

Spie di segnalazione visiva e selezione del ciclo del lavaggio.

Particolare dei bracci rotanti inferiori e bracci fissi laterali a doppio a doppio circuito di lavaggio e risciacquo rapidamente rimovibili a mano



mod.	LP 84		LP 124	
	Elettrica	Vapore	Elettrica	Vapore
Alimentazione elettrica	400/50/3+N	0,5 bar	380/50/3+N	0,5
Alimentazione acqua	50° C		50° C	
Comandi bassa tensione 24 V	•	•	•	•
Sicurezza porta	•	•	•	•
Livello acqua automatico	•	•	•	•
Doppia parete	•	•	•	•
Porta sdoppiata e controbilanciata	•	•	•	•
Controllo temperature	•	•	•	•
Pompa lavaggio	W 3200	W 3200	2x2000W	2x2000W
Pompa risciacquo	W 550	W 550	W 550	W 550
Resistenza boiler	W 9000	kg 16	W 14000	kg 30
Resistenza vasca	W 6000	kg 9	W 8000	kg 12
Allacciamento totale	W 18250	W 3200	W 26000	W 4600
Capacità vasca	60 litri	60 litri	115 litri	145 litri
Capacità boiler	12 litri		12 litri	
Consumo acqua per ciclo	5 litri	5 litri	10 litri	10 litri
Ciclo regolabile lavaggio	3' 6" 9"	3' 6" 9"	3' 6" 9"	3' 6" 9"
Dimensione cestello	mm 670 x 670		mm 1150 x 620	
Peso netto	kg 190	kg 215	kg 310	kg 325
Dotazione	1 cesto + 1 inserto teglie		1 cesto + 1 inserto teglie	



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](mailto: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

7Y90424-3