



Gamma

GAMMA700 //

THINK EXCELLENCE





 **ANGELO PO**
Supporting your success

GAMMA700 //

// ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

Время очистки и применения
химических средств снизились на
20%.

Гигиенический дизайн сертифицирован CSQA.

Оборудование для приготовления блюд Анджело По это единственный тип из доступных на рынке, достигших сертификации благодаря своим конструктивным особенностям. Его легко чистить и дезинфицировать.



ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

// КОМПАКТНЫЙ

Благодаря передовым технологиям, сегодня Гамма является самой компактной кухонной линейкой своего рынка, всего 35 см ширины и 70 см глубины.

// УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

Огромный выбор, более чем 140 моделей, выполненных без каких-либо компромиссов в качестве.

// УСТОЙЧИВОСТЬ

Максимальная прочность конструкции достигнута путем выбора высококачественной нержавеющей стали и толщины в среднем на 20% больше чем у предложенных на рынке.

// ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Технология MCE (три конфорки) обеспечивает максимальное тепловое распределение и высокую эффективность, на 15% больше по сравнению с конкурентами.

// ЭКОНОМИЧНОСТЬ

Использование передовых технологий в терморегуляторах. Снижение тепла на кухне и экономия энергии.

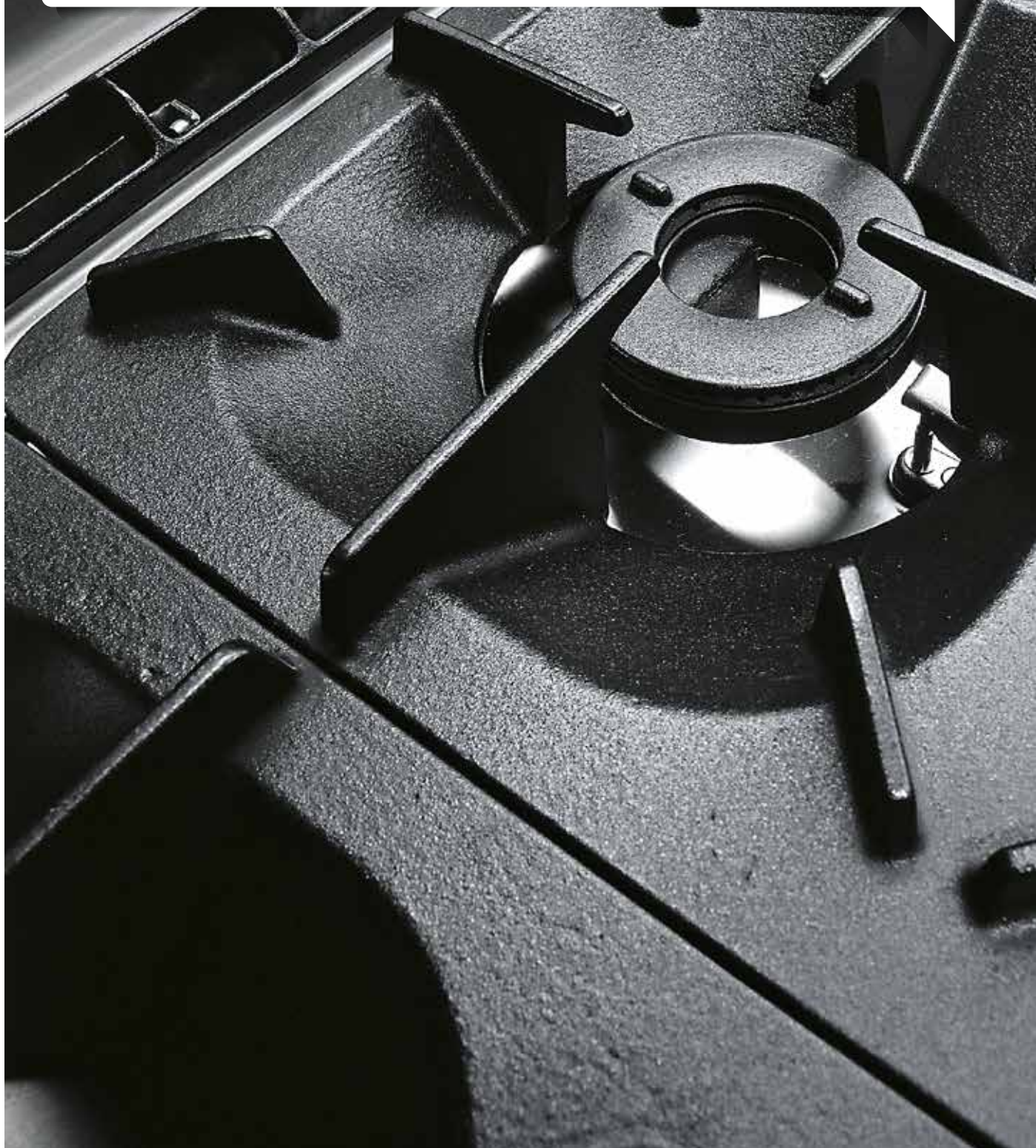
// ОТКРЫТЫЕ ГОРЕЛКИ

Наклонная трубка Venturi запатентована благодаря своим инновационным формам и гарантирует максимальную чистоту сгорания.

**УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕДНЫХ ВЫБРОСОВ (CO₂)
ДО МИНИМУМА.**

Материал, использованный для изготовления горелки, эмалированный чугун RAAF действует как тепловой маховик.

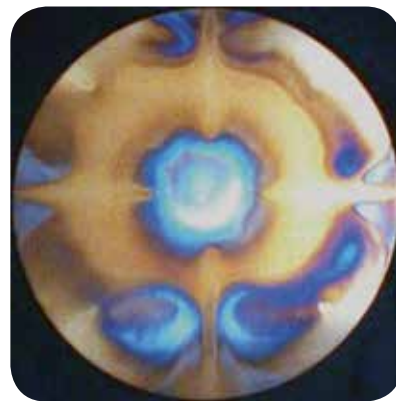
ВЫХОД КОНФОРКИ УЛУЧШЕН НА 15%.



Двойная головка горелки с специфичным наклоном пламени гарантирует

БОЛЬШУЮ РАВНОМЕРНОСТЬ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА

по всему дну кастрюли. Таким образом прекращая скопление тепла в одной точке и **ОПТИМИЗАЦИИ ЭНЕРГИИ**, передаваемую на продукт.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

(на фото: измерение теплового распределения)

// ОТКРЫТЫЕ ГОРЕЛКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Все виды приготовления блюд (обжарка, варка и т.д.).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 6 кВт двойной конфоркой, 110 мм в диаметре, и 4 кВт одной конфорки 80 мм в диаметре, для максимального распределения тепла, эффективности обмена и равномерности.
- Конфорка с сигнальной лампой (вместо искры), защищены от случайных ударов и падений чтобы защитить систему от контакта с жидкостями.
- Чугунные решетки предназначены для направления пламени и относительного потока тепла на дно.

Простота очистки

- Трубка Venturi, запатентована, чтобы защитить форсунку от забивания жидкостями и жирами.
- Подручная защита от проникновения воды.
- Чугунные конфорки и обжарочные решетки легко снимаются для мытья в посудомоечной машине.

// СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

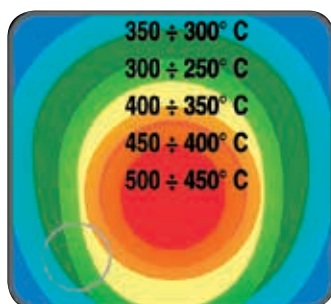
Использование косвенного тепла (на поверхности) позволяет готовить различные блюда, соусы и рагу благодаря дифференцированной изотермической зоне (от 500 °C до 250 °C).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Стальная пластина 16 Мо.5 с матовой отделкой, не поддается окислению и идеально подходит для теплообмена, нагревается центральной 10 кВт газовой горелкой. Благодаря своим отшлифованным ребрам, пластина генерирует различные изотермальные зоны от центра (500 °C) к краям (250 °C).
- Использование инновационных активных терморегуляторов экономит энергию, таким образом, снижая тепло в рабочей среде.
- Равномерность и тепло обмен максимальной температуры достигается благодаря пластине толщиной 15 мм.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Широкий гигиенический радиус дизайна по всему периметру делает его очень легко очищаемым после использования.



Определение
температуры для
газовой модели

// ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для приготовления блюд в соответствующих индукционных кастрюлях или в кастрюлях с дном из нержавеющей стали. Кастрюли с дном из алюминия, стекла или глины не могут быть использованы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Индукционная поверхность для приготовления пищи работает от электричества: индуктор создает магнитное поле, которое приводит металлические молекулы кастрюли в движение. Энергия, произведенная передается в горшки с 10 возможными уровнями регулирования и готовит их содержание.
- Доступные конфигурации: модель с мощностью 3,5 кВт, каждой зоны нагрева и вок модель Ø 30 см.
- быстрая реакция гарантируется мощностью, подаваемой на дно кастрюли.
- Тепло излучение в окружающую среду очень низкое, поскольку вся мощность доставляется на дно кастрюли так что нет никакой опасности получения ожогов при контакте с поверхностью, которая остается холодной.
- Нагрев прекращается, при снятии кастрюли с поверхности.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Исключительно легко чистится благодаря гладкой, герметичной стеклокерамической поверхности.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ:
от 50% до 80% по сравнению с традиционными электрическими плитами.





// МАКАРОНОВАРКА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Макаронovarка может быть использована для приготовления пасты, риса и варенных овощей (с использованием гастроемкостей $h=65/100$ мм), яиц, и т.д.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокая производительность обеспечивается камерой сгорания вокруг и под ванной, до минимального уровня воды.

**ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ НА ЛИТР НА 15% ВЫШЕ,
ЧЕМ У КОНКУРЕНТОВ В СРЕДНЕМ.**

- Автоматический манометр, остановится на максимальном уровне и доливать на минимуме, чтобы избежать любых «сухих» операций, когда оборудование находится без присмотра.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Прессованная цистерна для приготовления изготовленная из нержавеющей стали AISI 316L, толщиной 15/10 мм, гарантирует стабильность с течением времени; легкость чистки гарантируется большими угловыми закруглениями.



// ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ

ИСПОЛЗОВАНИЕ

Подходит для всех видов приготовления блюд. Модель с ПРЯМЫМ НАГРЕВАНИЕМ рекомендуется для соусов, бульонов и супов. Модели с косвенным типом нагрева (водяной рубашкой) подходит для джемов, соусов и продуктов, которые не обязательно перемешивать за все время приготовления.

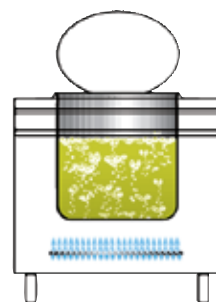
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Цистерна для приготовления толщиной 15/10 мм, дно толщиной 20/10 мм, из нержавеющей стали AISI 316L, для защиты от окисления, вызванного интенсивной работой с водой и солью.
- Нагрев с помощью 2 независимых групп трубчатых нагревательных элементов из нержавеющей стали, с предохранительным клапаном, сигнальной лампой и термопарой.

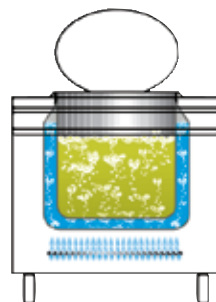
ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Рабочая поверхность присоединена к варочному котлу непрерывной сваркой, конденсация при сборе краев и эвакуационного отверстия. Цилиндрическая ванна для приготовления блюд с полированным дном и RA 0,6 микрон матовые бока для легкой очистки.

Эксплуатация котла

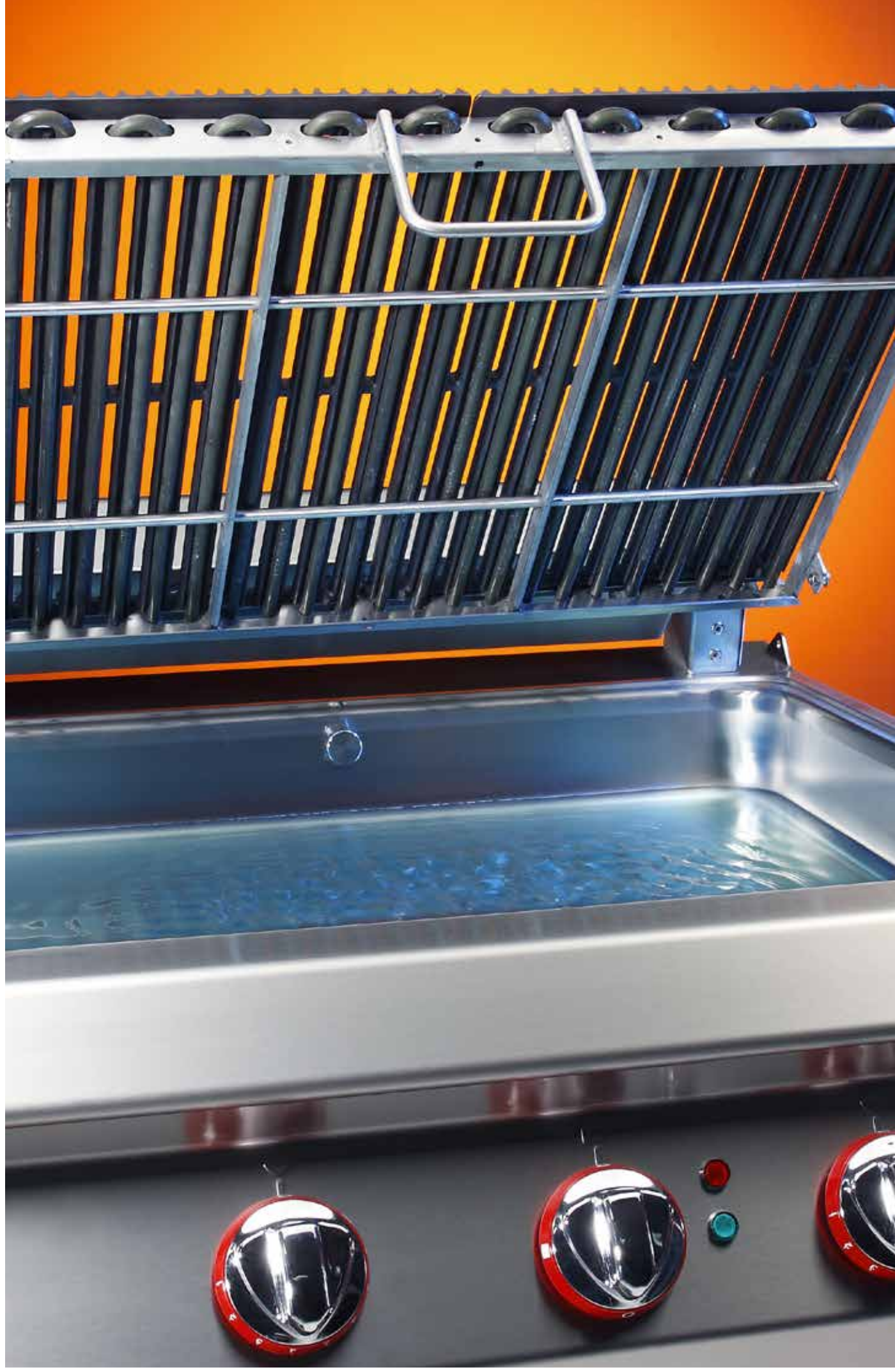


Прямой нагрев



Косвенный нагрев

GAMMA // THINK EXCELLENCE



// ГРИЛЬ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Контактное приготовление мяса, овощей и рыбы на чугунной решетке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрическая модель: решетки приготовления, размещаются на нагревательных элементах, что гарантирует снижение времени, достижения нужной температуры. Система CONTACT гарантирует отличную передачу тепла от нагревательного элемента к решетке без использования энергии впустую. Благодаря инновационной контактной системе потребление энергии снижается до 11 кВт установленной мощности (на 20% меньше, чем-то, что предлагают конкуренты).
- Жаровня работает с ВОДОЙ под прилавком, чтобы уменьшить выбросы дыма и сбора жира.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ/ГИГЕНА

- Сетка может откидываться, для упрощения слива жиров, которые стекают в лоток внизу.
- Детали, которые доступны для мытья: решетки, плитки и конфорки могут быть сняты без каких-либо инструментов. Группа нагревательных элементов может быть поднята для чистки основного бака.

// ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ

Керамическая газовая решетка работает путем нагрева каменных плиток внутри корпуса из нержавеющей стали с 9 кВт горелкой с тройным пламенем. Чугунная решетка находится над ними. Блюдо, приготовленное путем излучения и контакта, увеличивает производительности с тем же количеством используемой энергии.



// ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Использование многоэлементной системы сгорания МСЕ (конфорки с тройным пламенем),

гарантирует лучшее распределение тепла на поверхность для приготовления. Система МСЕ гарантирует равномерное распределение тепла и использование всей доступной поверхности для приготовления.

Удельная мощность распределения электроэнергии $W/dm^2 > 13\%$

// ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предназначена для жарки различных типов блюд, без поглощения пролитой жидкости (благодаря использованным материалам) и без смешивания вкусов. В зависимости от типов блюд, мы рекомендуем следующие материалы:

1 - Поверхность из КОМБИНИРОВАННОЙ СТАЛИ толщиной 15 мм: FE510D + AISI 316L (максимальная температура для электрической модели 270 ° C, для газовой модели 340 ° C) для мяса, рыбы и овощей. Характеристики: хороший теплообмен, низкие выбросы в окружающую среду и длительный блеск поверхности плиты.

2 - МЯГКАЯ СТАЛЬ FE510D (максимальная температура для электрической модели 270 ° C, для газовой модели 340 ° C) для мяса и овощей. Характеристики: превосходный теплообмен и быстрое приготовление блюд.

3 - ХРОМ (максимальная температура для электрической модели 280 ° C, для газовой модели 270 ° C) для рыбы, сыров и яиц. Характеристики: сохраняет / распространяет тепло на плите, и длительная яркость поверхности плиты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Водонепроницаемая плита для приготовления, подходит для погруженного приготовления блюд.
- Максимальная температура, однородность на плите в зависимости от равного распределения мощности по рабочей поверхности. Благодаря конфорке с тройным пламенем, разработанный изнутри и терморегулятору мощности (датчики теплового контроля под плитой).
- Максимальная мощность благодаря W/Dm² ПРОДУКТИВНОСТЬ на 13% выше, чем у конкурентов в среднем.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Плита слегка наклонена для стекания жидкостей в направлении поддона, расположенного на приборной панели.



// ФРИТЮРНИЦА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Медленная жарка, от 130 до 140 ° С, для сырых овощей, рыбы и мяса. Обжарка при 150°С для панировки (овощи и рыба). Мгновенная жарка при 190 ° С для формирования внешней корки на картофеле.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Газовые модели с теплообменными трубами в ванной или ванны со специальными формами (горелок вне цистерны) так же доступны электрические модели.
- Вт / л продуктивность на 18% выше, чем у основных конкурентов.
- Производительность до 30 кг картофеля / ч (тест AGA) благодаря мощности 1105 Вт / л.
- Электронный контроль РСВ для управления программами жарки, НАССР сигнализация, плавка.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ/ГИГИЕНА

- Полностью спрессованная ванна, без конфорки (специальная V форма ванны).
- Безопасный слив масла снаружи через расширенные трубы. Слив облегчает фильтрацию, чтобы остановить ухудшение масла.



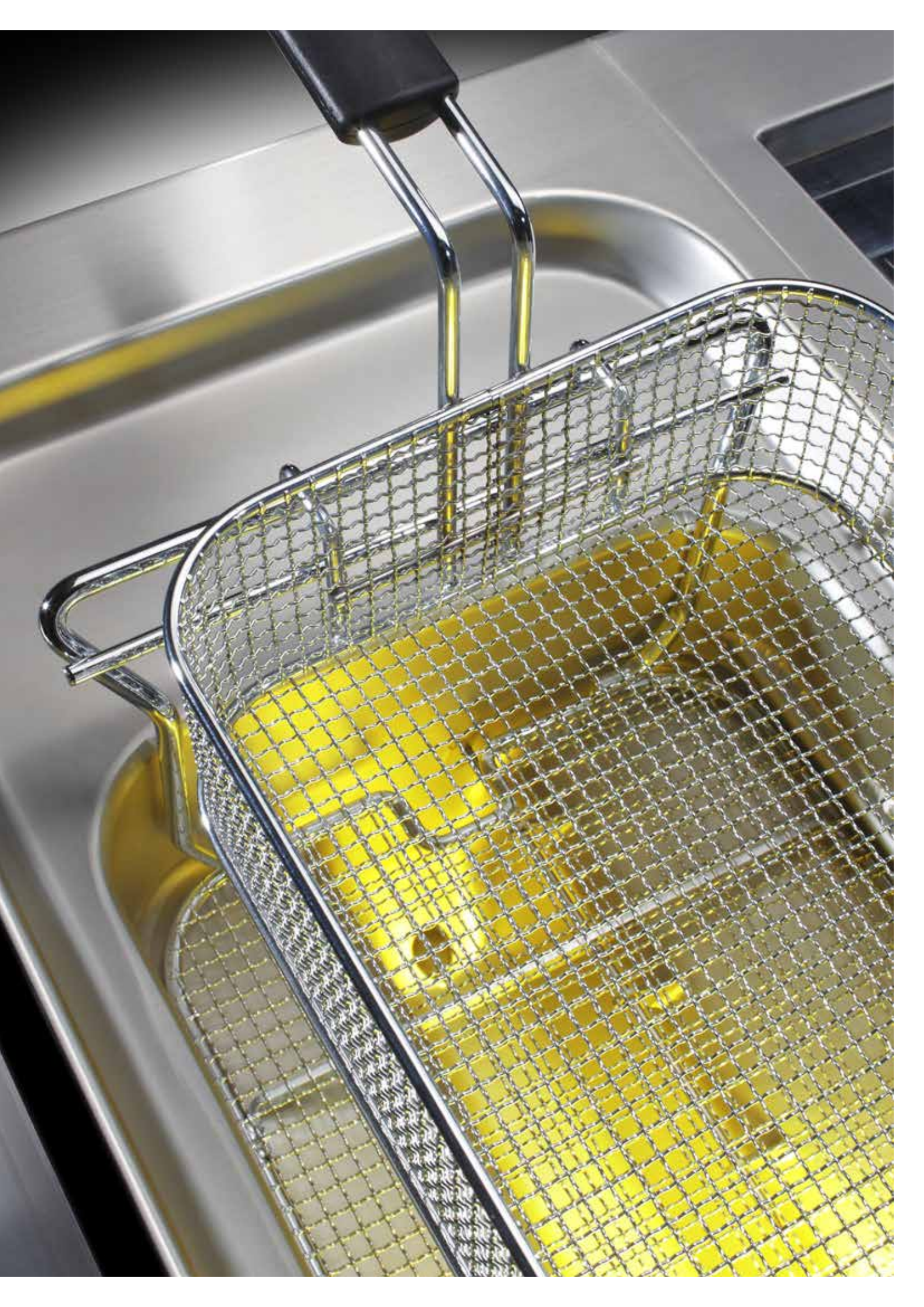
Специальная форма ванны



Ванна с теплообменными трубами

МОДЕЛЬ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ*
0G0FR5G	8 kg/h
0G1FR3G	11 kg/h
0G0FR3E	13 kg/h
0G1FR3GD	13 kg/h
0G1FR7G	14 kg/h
0G0FR3ED	15 kg/h
1G0FR6G	16 kg/h
1G1FR4G	22 kg/h
1G0FR4E	26 kg/h
1G1FR4GD	26 kg/h
1G1FR8G	28 kg/h
1G0FR4ED	30 kg/h

* основанный на AGA стандартах



// УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА С ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Многофункциональное оборудование подходит для приготовления пищи в тех же ваннах: взбитых соусов, тушеного мяса и всех видов приготовления пищи на сковороде.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная ванна из нержавеющей стали AISI 304 для более деликатного приготовления блюд.
- Благодаря двум специальным шести пламенным конфоркам и основательной толщине ванны, достигается максимальная однородность нагрева температуры, что гарантирует гомогенизированное приготовление и значительную экономию электроэнергии.
- Подача тепловой энергии контролируется мощностью МОДУЛЯТОРА, подключенного к двойному датчику температуры порогового уровня, вставляется непосредственно в дно ванны.

ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

- Автоматический или ручной подъем и наполнение воды в ванну напрямую.
- CSQA Сертификат гарантирует гигиенический дизайн ванны с закругленными углами и сливным отверстием (запатентована Angelo Po), для легкости сбора приготовленного продукта.



// ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Холодильные прилавки, поддерживающие модульное оборудование для приготовления блюд предназначены для хранения любого типа блюд и обеспечения максимальной простоты использования в ограниченном пространстве.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокая производительность даже при комнатной температуре **+43**. Сокращение использования компрессора увеличивает работоспособность и экономит энергию.
- Полная гибкость благодаря пневматической системе циркуляции воздуха "U", что обеспечивает высокое выступления блока электродвигателя.
- Испаритель располагается снаружи : он позволяет однородное охлаждение для оптимального хранения продукта.
- Электропривод может быть легко удален, чтобы облегчить и ускорить работу по сервису.
- Простой в использовании, благодаря панели управления с цифровым термометром / термостатом легко считывает данные и устанавливает значения в простым и точным способом.
- Забота из эстетических соображений в каждой детали, чтобы соответствовать требованиям функциональности, эргономики и простоты очистки.
- Использование фреонов пенополиуретана не наносит вреда окружающей среде.

ГАРАНТИРОВАННАЯ ГИГИЕНА И ПРОСТОТА ОЧИСТКИ

Внутренняя и внешняя сторона конструкции выполнена из нержавеющей стали AISI 304, испаритель находится с внешней стороны конструкции, внутренние закругленные углы, печатная база оснащена сливом и съемной системой сетка-держателя что позволяет легко очищать для максимальной гигиены, обеспечение безопасности пищевых продуктов.



GAMMA //

КОНФИГУРАЦИИ



35 x 70 x 24 h cm



70 x 70 x 24 h cm



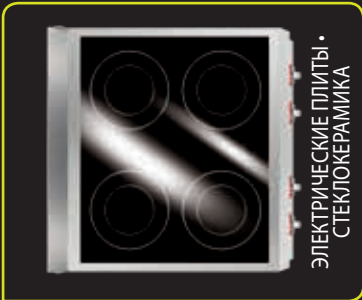
105 x 70 x 24 h cm



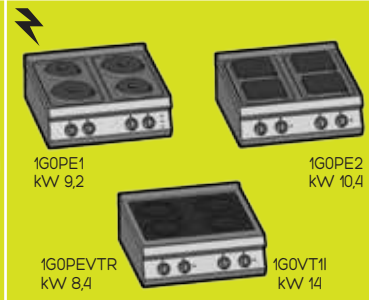
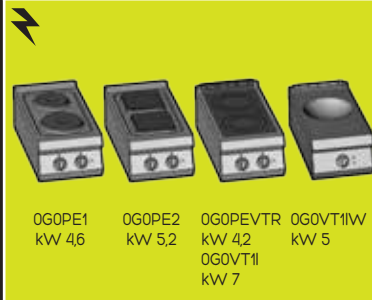
ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ



СПЛОШНЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



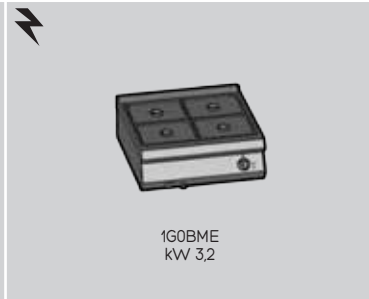
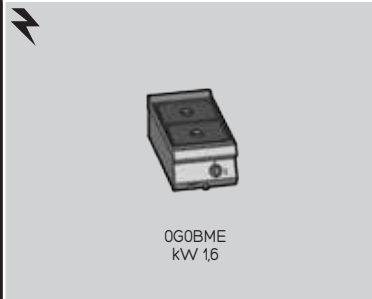
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ • СТЕКЛОКЕРАМИКА



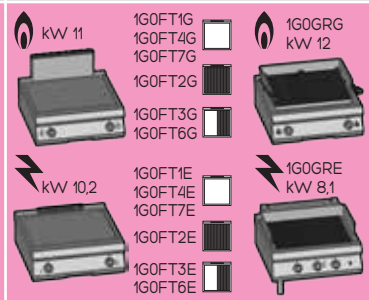
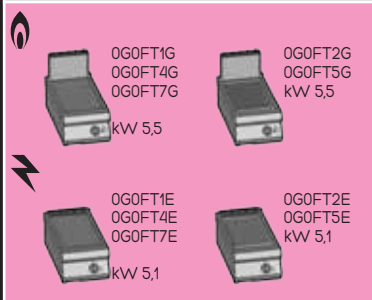
МАКАРОНОВАРКА



МАРМИТ



ЖАРОВНИ • ГРИЛИ





35 x 70 x 90 h cm



70 x 70 x 90 h cm



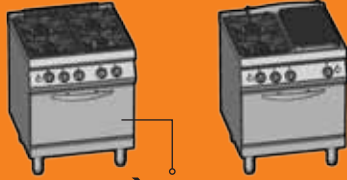
90 x 70 x 90 h cm



105 x 70 x 90 h cm

1G1FA0G
1G1FA0GV
KW 28

1G1FAPG
KW 23,5



1G1FA0E
1G1FA0EV
KW 22

↗ KW 5,2



G1FAGS
KW 38

G1FAGST
KW 38

2G1FA0G
2G1FA0GV
KW 38

2G1FAPG
KW 35,5



2G1FA0E
2G1FA0EV
KW 32

↗ KW 5,2



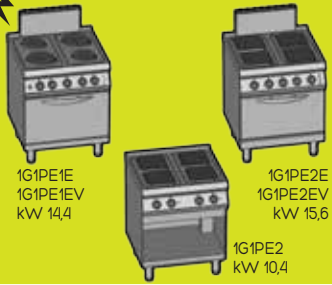
1G1TP0G
KW 14,5



2G1TP3G
KW 28



OG1PE2
KW 5,2



1G1PE1E
1G1PE1EV
KW 14,4

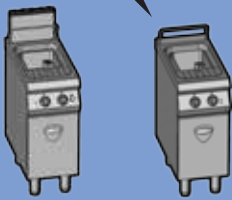
1G1PE2E
1G1PE2EV
KW 15,6

1G1PE2
KW 10,4



2G1PE1E
KW 19,2

2G1PE1EV
KW 19,2



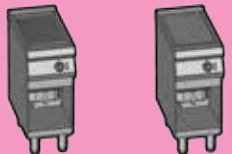
OG1CP1G (lt. 26)
KW 10

OG1CP1E
OG1CP1EC (lt. 26)
KW 9



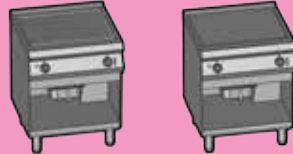
1G1CP1G (lt. 40)
KW 16

1G1CP2G (lt. 26+26)
KW 20



OG1FT2E
OG1FT5E
KW 5,1

OG1FT4E
OG1FT7E
KW 5,1



1G1FT2E
1G1FT5E
KW 10,2

1G1FT4E
1G1FT7E
KW 10,2

GAMMA //

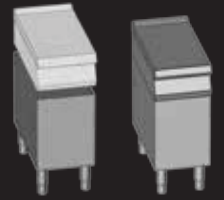
КОНФИГУРАЦИИ



15+35 x 70 x 24 h cm



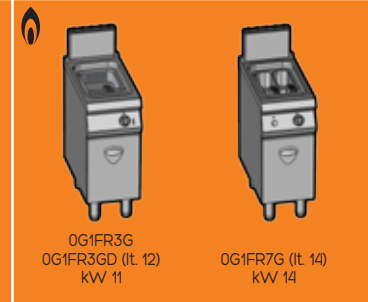
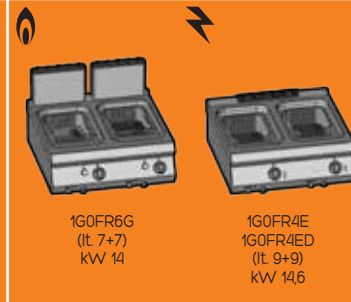
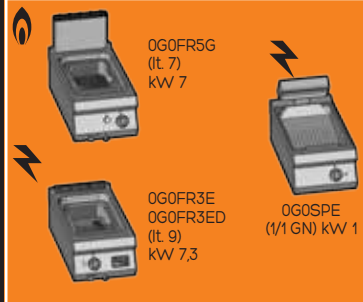
70 x 70 x 24 h cm



35 x 70 x 66/90 h cm



ФРИТОРНИЦЫ



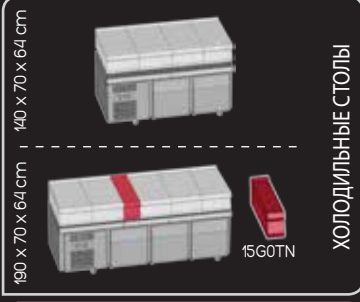
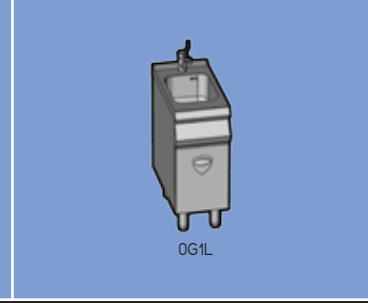
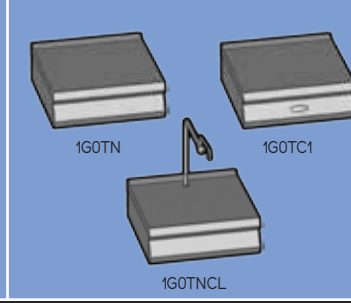
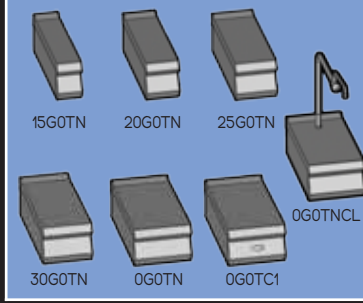
КОТЛЫ



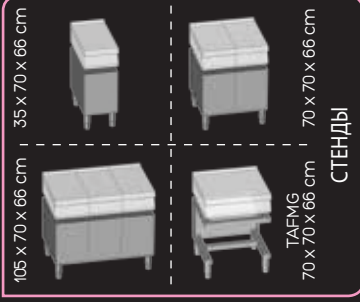
УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОРОРОДА С
ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ



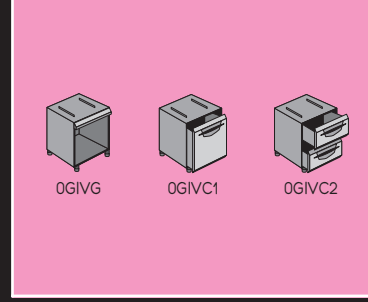
НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

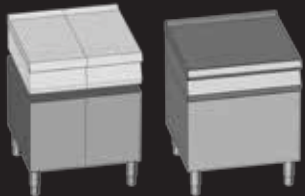


ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



СТЕНДЫ

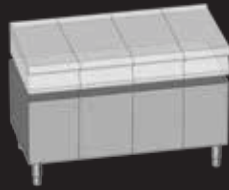




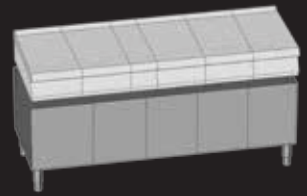
70 x 70 x 66/90 h cm



105 x 70 x 66 h cm



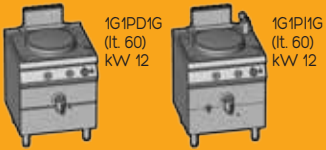
140 x 70 x 64 h cm



190 x 70 x 64 h cm



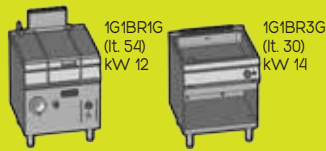
1G1FR4G
1G1FR4GD (It. 12+12)
KW 22 1G1FR8G (It. 14+14)
KW 28



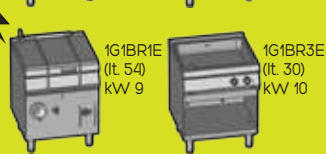
1G1PD1G (It. 60)
KW 12 1G1PI1G (It. 60)
KW 12



1G1PIE (It. 60)
KW 9



1G1BR1G (It. 54)
KW 12 1G1BR3G (It. 30)
KW 14



1G1BR1E (It. 54)
KW 9 1G1BR3E (It. 30)
KW 10



3G6SA 3G6SA2



4G6SB 4G6SB2



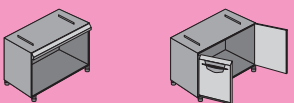
3G6SA4



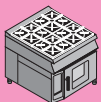
4G6SB4



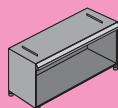
4G6SB6



1GIVG 1GIVBR (KW 2)



TAFMG



2GIVG

Angelo Po занимается разработкой профессионального оборудования общественного питания более чем девяносто лет, придумывая решения взять на себя молоть из кухонных работ и создать большую эффективность. Готовим с прибылью, улучшение безопасности и упрощенной подготовки: это от основ "Кулинарная Система" направляющих линий, разработанных Angelo Po, чтобы обеспечить качество, прибыльность и гибкость во всех аспектах профессионального кейтеринга по всему миру.

Angelo Po, с группой компаний и сервисной сетью, не только "Высокая Кухонная Система", но, прежде всего, "Глобальный сервис" доступен для всех профессионалов, которые хотят улучшений.



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, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



7900528-4

В соответствии с политикой постоянного улучшения своей продукции Angelo Po Grandi Cucine оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления