

**MONOLIT** **HE**  
HOST EXHIBITION



“Building your business,  
supporting your success.”

Dal 1922 Angelo Po è leader di mercato nella progettazione e produzione di attrezzature per la ristorazione professionale in tutto il mondo.

Angelo Po è sinonimo di qualità ed innovazione, attenta ai più moderni trend per supportare gli chef con performance d'eccellenza.

Angelo Po è parte di Marmon Food, Beverage & Water Technologies, società della holding statunitense Berkshire Hathaway Inc, ed opera su scala mondiale attraverso sedi estere ed una capillare rete di vendita.



# “ Performance & beauty crafted together. ”

**MONOLITHE** racchiude tutta l'esperienza di Angelo Po nel mondo della ristorazione professionale. Si presta ad essere modellata e realizzata sulle esigenze dello chef.

**MONOLITHE** è la soluzione perfetta per chi esige prestazioni assieme a robustezza, igiene e bellezza.

**MONOLITHE** conferisce prestigio e fascino all'ambiente in cui è inserita ed offre un'esperienza unica.

Tutti i vantaggi di una cucina modulare con un piano di lavoro unico in acciaio spessore 3 mm senza giunzioni, senza limiti di lunghezza.

Monolithe è disponibile nella versione a parete o ad isola con uno o due linee di cottura. Cruscotto, portine e fianchi possono essere personalizzati con qualunque colore RAL a scelta.

L'unione perfetta tra performance e stile, bellezza e personalità.  
**100% MADE IN ITALY.**

**MONOLITHE**

# “Perchè scegliere Monolithe.”

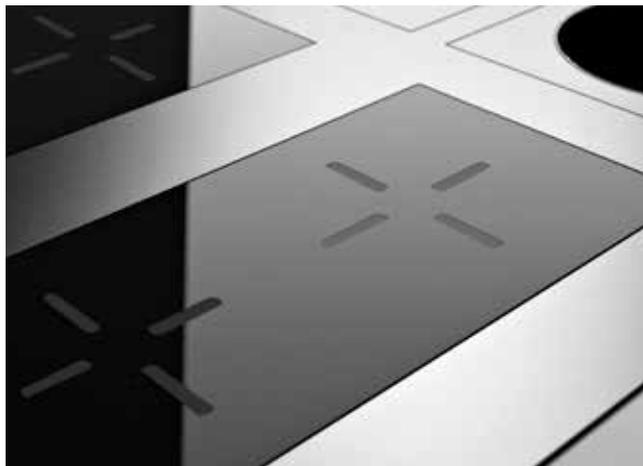
**SU MISURA:** piano di lavoro unico senza giunzioni, senza limiti di lunghezza.



**ROBUSTEZZA:** piano unico in 3 mm supportato da una solida struttura in 4 mm entrambi in acciaio inox AISI 304.



**FINITURA:** la particolare finitura graffiata conferisce un aspetto vissuto, piacevole alla vista ed al tatto.



**TECNOLOGIA:** all'avanguardia nelle moderne tecnologie di cottura.



**CURA DEI DETTAGLI:** maniglie e manopole in alluminio cromato, vani igienici H2, accensione elettronica.



**PERSONALIZZAZIONE:** ampia scelta di accessori e colorazione a scelta.

FRANCE  
Restaurant Martine à la montagne



ITALY  
Restaurant Elsa



FRANCE  
Hotel Le Lodge Park



BELGIUM  
Restaurant TD Ten Doele



CHINA  
Caoyang School



UK  
Nobu Hotel Shoreditch



SWITZERLAND  
Restaurant Engiadina



ITALY  
Installation in private house



ITALY  
Accademia gualtieriMarchesi



CHINA  
Howard Johnson Zhongyang Plaza

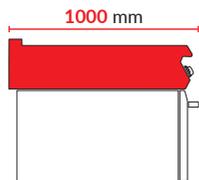


FRANCE  
Restaurant Le bois joli

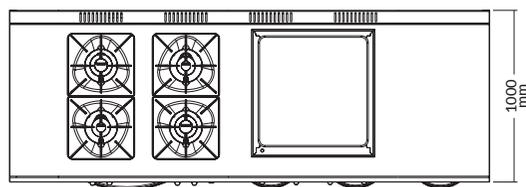
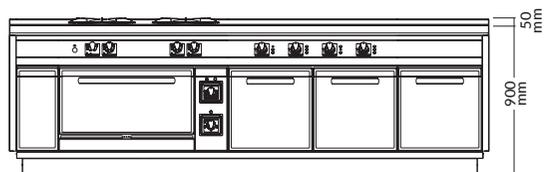
“..creata  
dallo  
chef.”

# “Tre tipologie di cucina.”

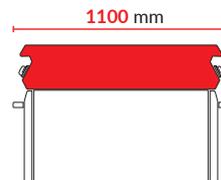
## MONOFRONTE



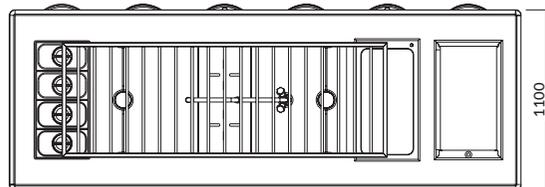
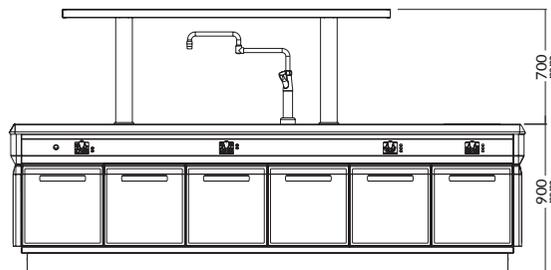
con alzatina posteriore.



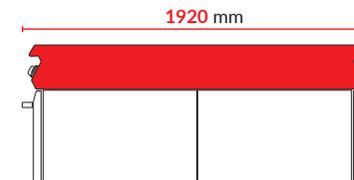
## PASSANTE



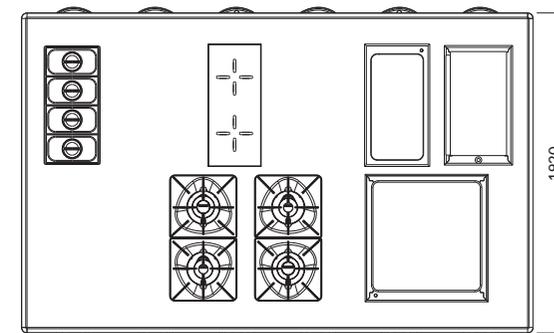
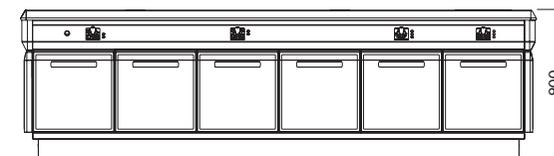
ad isola con comandi posizionabili su due fronti e vani passanti.



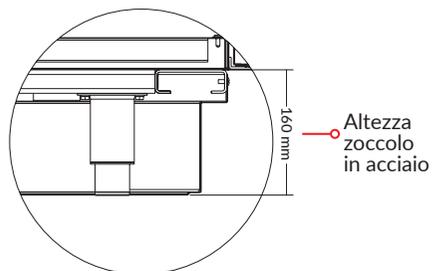
## BIFRONTE



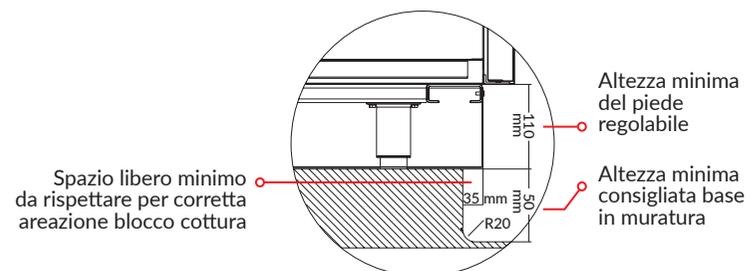
ad isola con due linee di cottura indipendenti.



## Installazione su zoccolo in acciaio.

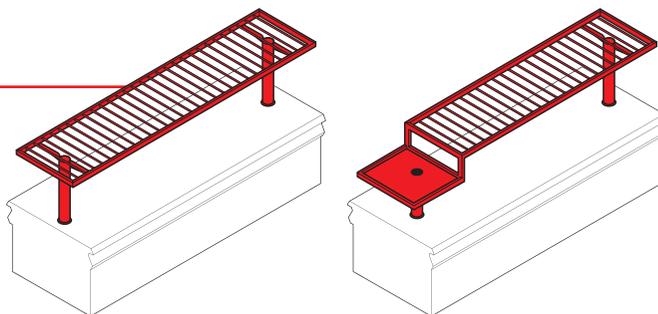


## Installazione su plinto in muratura.



## Sovrastrutture

Le griglie posa-tegami sono disponibili in versione semplice o con porta salamandra.



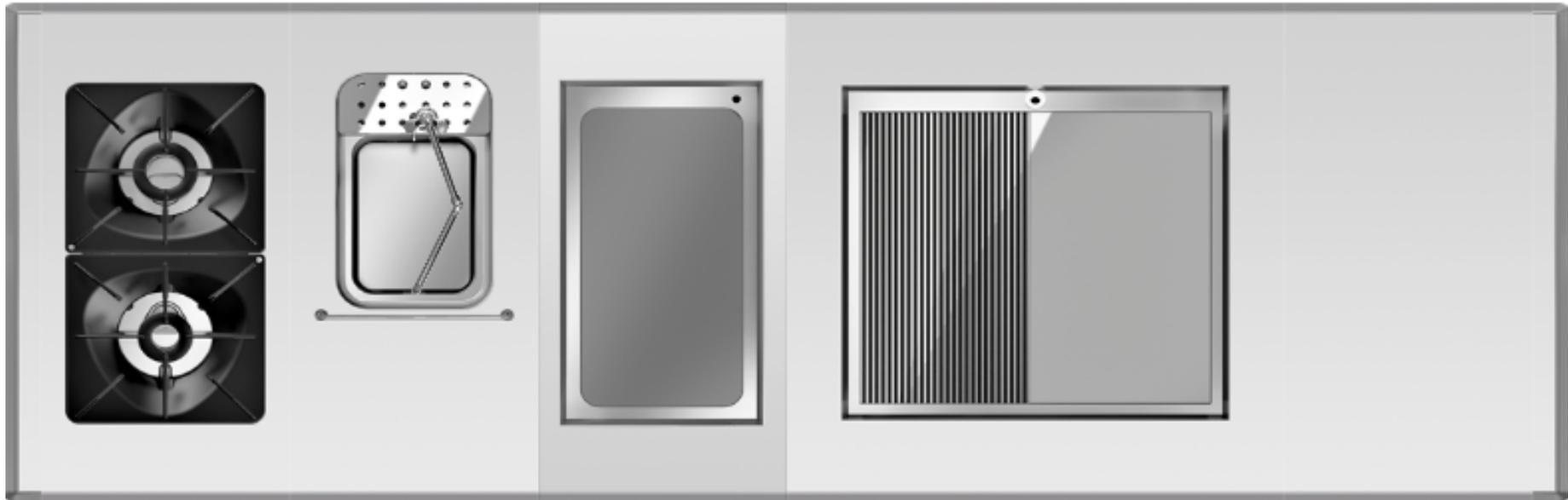
### DIVISIONE IN PARTI

MONOLITHE è realizzata in un unico pezzo, fino a 4-5 metri di lunghezza. Per dimensioni maggiori o su richiesta, MONOLITHE viene fornita in parti da unire in loco. Il processo di saldatura e finitura finale garantisce l'omogeneità del piano unico e vengono realizzati dalla squadra di tecnici inviati da Angelo Po.

# “La tua Monolithe.”

HOST EXHIBITION

PIANTA



Configurazione 00001 20/10/2017

# “La tua Monolithe.”

HOST EXHIBITION

LATO A



LATO B



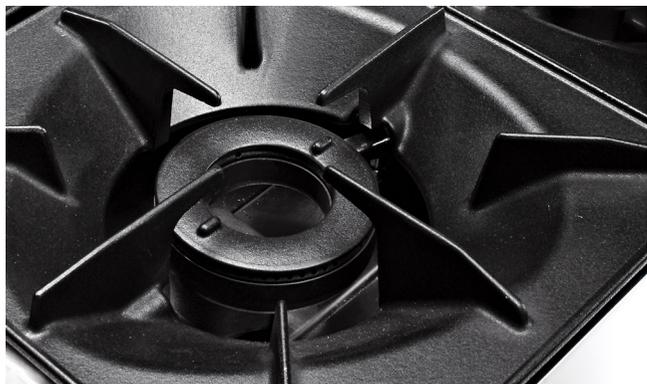
Configurazione 00001 20/10/2017

“Una scelta di stile.”



Immagine esemplificativa con parti e colori scelti.

## CUCINA GAS 2 FUOCHI



I bruciatori MONOLITHE a doppia corona sono altamente efficienti, impediscono la dispersione termica ed assicurano un adattamento della fiamma alla dimensione di ogni pentola. Il particolare disegno del bruciatore (BREVETTATO) previene lo spegnimento accidentale del bruciatore e ne preserva l'integrità. L'accensione elettronica semplifica e velocizza l'uso dei fuochi, sempre a disposizione dello chef.



Elemento funzionale per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Cucina gas con griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata. Bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi. Comandi su due fronti, manopola in alluminio cromato.



Dimensioni (lpxh)  
cm 50x110x24

Potenza gas  
kW 17

Potenza elettrica  
kW 0,006

Voltaggio  
230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

Rif. YC008543

## CUOCIPASTA ELETTRICA 1 VASCA 26 L



Menù Mediterraneo? Il cuocipasta è un indispensabile strumento che permette la cottura anche di diverse tipologie di pasta, in tempi rapidi. Il cuocipasta MONOLITHE offre un'ampia vasca in acciaio anti-corrosione dove garantire il giusto rapporto acqua-pasta; la zona di trascinamento evita la concentrazione degli amidi di cottura grazie al funzionamento con rabbocco continuo. I cestelli in rete garantiscono un'ottima cottura e facilitano il travaso della pasta cotta.



Elemento funzionale per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Cuocipasta elettrica con vasca stampata in acciaio inox anticorrosione AISI 316L, riscaldamento diretto con resistenza in vasca, pressostato di sicurezza, comandata da commutatore a 3 livelli di potenza. Cestelli a corredo (KCP26). Vano inferiore con una portina battente per lato. Comandi su un fronte, manopole in alluminio cromato.



Dimensioni (lpxh)  
cm 50x110x90

Potenza elettrica  
kW 9

Voltaggio  
400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

Rif. YC009026

## TUTTAPIASTRA ELETTRICO



La più classica delle attrezzature di cottura, il tutta-piastra è particolarmente indicato per le cotture indirette medio-lunghie con pentole o padelle di ogni dimensione. Una zona sempre pronta per ospitare pietanze da cuocere o che semplicemente necessitano il mantenimento in temperatura.



Elemento funzionale per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Cucina tuttapiastro con piastra radiante in acciaio 16 Mo5 satinato con involucro perimetrale allagabile. Riscaldamento tramite resistenze saldo-brasate. Controllo indipendente della temperatura sulle zone di lavoro. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza. Vano inferiore con una portina battente per lato. Comandi su due fronti, manopola in alluminio cromato.



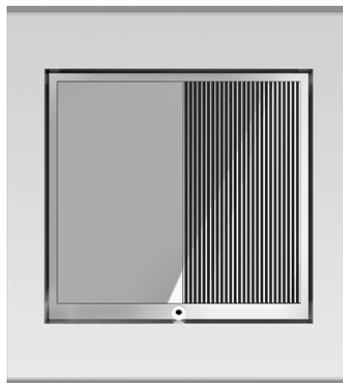
Dimensioni (lpxh)  
cm 50x110x90

Potenza elettrica  
kW 6

Voltaggio  
400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

Rif. YC008567

## FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA/RIGATA



Ogni tipo di cottura diretta può essere eseguita sul fry-top; la cottura a contatto su piastra è particolarmente indicata per cotture delicate dove la temperatura è fondamentale. Inoltre la separazione dalla sorgente di calore evita la contaminazione con i fumi, tipici della griglia e ne favorisce la pulizia. Il materiale della piastra fry-top MONOLITHE è disponibile con superficie trattata al Cromo duro o in Compound, entrambe soluzioni attente al risultato gastronomico ed alla sicurezza cottura.



Elemento funzionale per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Fry-top con piastra di cottura realizzata in acciaio Fe510D, trattata al cromo duro, con involucro perimetrale allagabile. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie indipendenti di resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309. Regolazione temperatura 100-270°C, termostato di sicurezza. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco. Vano inferiore con due portine battenti, una per lato. Comandi su un fronte, manopole in alluminio cromato.



Dimensioni (lpxh)  
cm 100x110x90

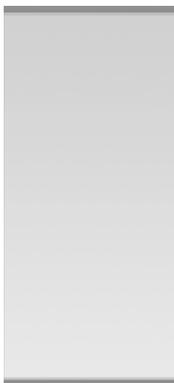
Potenza elettrica  
kW 10,2

Voltaggio  
400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

Rif. YC008536

## PIANO NEUTRO

---



Il piano MONOLITHE offre un'importante spazio di lavoro a disposizione dello chef. La particolare finitura graffiata ne conferisce un aspetto vissuto, piacevole alla vista ed al tatto. Non teme graffi ed è facilmente pulibile a garanzia della massima igiene. Quando si combinano preparazione e cottura e servizio sullo stesso piano diventa fondamentale la presenza di un punto acqua; il livello incassato al piano unico di MONOLITHE offre un impagabile servizio a portata di mano dello chef.



Elemento funzionale per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Piano neutro.



Dimensioni (lpxh)  
cm 50x110x24

Rif. YC009197

## VANO BASE CON 2 CASSETTI SCALDAPIAATTI



MONOLITHE mette a disposizione dello chef i cassetti caldi per i piatti: facilmente raggiungibili e con ampia capacità garantiscono allo chef un veloce impiattamento su porcellana calda.



Elemento sottopiano realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 per inserimento in blocco cottura con piano unico in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm.  
Vano base con quattro cassetti riscaldati, due per ogni fronte, regolazione della temperatura 30-100°C, capacità indicativa per cassetto: 40 piatti diametro 22 cm, portata max 20 kg.  
Comandi su un fronte, manopole in alluminio cromato.  
Maniglie in alluminio cromato.



Dimensioni (lpxh)  
cm 100x110x66

Potenza elettrica  
kW 2

Voltaggio  
230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz

Rif. YC008787





 **ANGELO PO**  
A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411 - [www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)



La tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.

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