

REFRIGERAZIONE

La qualità è
nella conservazione



ARMADI FRIGORIFERI BASI REFRIGERATE



Qualità della conservazione
e uniformità di temperatura



Eco-sostenibili ed efficienti



Ampia scelta di modelli per tutte
le esigenze di conservazione
e di spazio

“Tecnologia per
una conservazione
perfetta”



Design curato in ogni dettaglio,
sinonimo di igiene totale
e flessibilità di utilizzo



Affidabilità e prestazioni
garantite fino a +43°C



I migliori materiali e scelte
costruttive innovative

X-CEL



Guarda il video

4



RISPARMIO ENERGETICO ED ECO-SOSTENIBILITA'

Modelli con etichetta energetica europea in Classe A.
Gruppo motore ad alta efficienza energetica, con sistema di refrigerazione ventilato.
Guarnizione sulla porta a tripla camera: migliore isolamento.

- 289€

***RISPARMIO** tra la classe A e la classe G (€/anno)

	A	B	C	D	E	F	G
Costo dell'energia (€/anno)	€ 67	€ 107	€ 142	€ 214	€ 264	€ 294	€ 356

* Regolamenti Ecodesign (2015/1095) e Energy labelling (2015/1094), comparando l'armadio frigorifero XL70L con equivalenti - Costo dell'energia 0.21 €/kWh e volume medio netto 444lt.



CONSERVAZIONE DI QUALITA'

Qualità della conservazione e uniformità della temperatura garantite da STRESS TEST 24H realizzato a +40°C con umidità relativa del 40% (classe climatica 5):

- Apertura di **7** secondi
- Ogni **10** minuti
- **72** aperture in 12 ore





“Alta efficienza energetica per una conservazione in Classe A”



Climate-friendly: fluido refrigerante R600a per i modelli a temperatura positiva e R290 per i modelli a temperatura negativa



Massima sicurezza sui componenti elettrici: certificato CB Scheme per il modello XL70L

5



FLESSIBILITA' ED IGIENE

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, fondo, cielo e retro esterno inclusi. Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304:

- il vano è facilmente pulibile grazie all'assenza di cremagliere
- 20 posizioni permettono di gestire lo spazio interno con la massima flessibilità.



EXTRA VOLUME

Maggiore capacità di stoccaggio grazie all'evaporatore con trattamento anti-corrosione posizionato all'esterno del vano per una durata illimitata.



PLUS DI GAMMA

Pannello comandi con scheda elettronica, segnalazione allarmi HACCP, porta USB sul cruscotto per scarico dati. Luce e serratura. In dotazione per vano: 4 griglie GN 2/1 in acciaio inox AISI 304.



Igiene e flessibilità senza compromessi



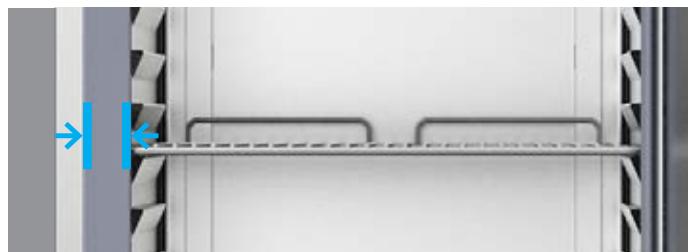
QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5.
Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore interno al vano con trattamento anticorrosione per una durata illimitata.
Spessore di isolamento 75 mm.



FLESSIBILITA' ED IGIENE

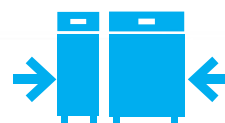
Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.
Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304:
- il vano è facilmente pulibile grazie all'assenza di cremagliere
- 20 posizioni stampate permettono di gestire lo spazio interno con la massima flessibilità.





PLUS DI GAMMA

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.
Luce e serratura.
In dotazione per vano: 3 griglie plastificate GN 2/1 (60 kg).



IL VALORE DELLO SPAZIO



La convenienza
si moltiplica



8



AISI 304

EX... ACCIAIO AISI 304

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox AISI 304.



EF... ACCIAIO ANTI-IMPRONTA

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta.

SEMPRE PULITO

Anti-impronta per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e a temperature elevate.





MODELLI SPECIALI

Con porta a vetro ed illuminazione a led

Specifici per la conservazione del pesce con allestimento particolare

Vani separati e gruppi motore indipendenti



9



QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5.
Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore interno al vano con trattamento anticorrosione per una durata illimitata. Spessore di isolamento 75 mm.



PLUS DI GAMMA

Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Luce e serratura.
In dotazione per vano: 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie plastificate. Nei modelli speciali monocolonna con vani separati 2 coppie di guide e 2 griglie per vano.



Il grande freddo



10



QUALITA' E AFFIDABILITA'

Testati fino a +43°C. Classe climatica 5.
Sistema di refrigerazione ventilato.
Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304.



PLUS DI GAMMA

Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzioni speciali: Hyper Cold per un rapido raffreddamento in camera in un tempo limitato; Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici; segnalazione allarmi HACCP. Pavimento in acciaio inox AISI 304. Luce e serratura.

“Scegli
la tua gamma”

X-CEL
A

ROLL-IN

X-TRA

FREE-GO
AISI 304

11

		X-CEL	X-TRA	FREE-GO EX...	FREE-GO EF...
Costruzione in acciaio inox AISI 304		✓	✓	✓	
Costruzione in acciaio speciale anti-impronta					✓
Fianchi stampati		✓	✓		
Cremagliere				✓	✓
Spessore di isolamento		✓	✓	✓	✓
Evaporatore		↑ out	↓ in	↓ in	↓ in
Classe climatica		5	5	5*	5
Luce e serratura		✓	✓	✓	✓
Temperatura		-2 / +8 • -22 / -15	0 / +10 • -2 / +8 -20 / -10	-2 / +8 • -20 / -10 0 / +10 • -6 / +6	0 / +10 • -2 / +8 -20 / -10
Profondità		80 cm	83,5 cm	83,3 / 73,5 cm	83,3 cm
Larghezza		68,4 / 139 cm	68,4 / 139 cm	75 / 150 cm	75 / 150 cm

* Classe climatica 4 per modelli con porta vetro. • Per elenco completo di modelli, dati tecnici, classi energetiche, consultare il sito o il catalogo generale.



MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO

Modelli con etichetta energetica europea in Classe A.
Gruppo motore ad alta efficienza energetica.
Guarnizione sulla porta a tripla camera: migliore isolamento.
Fluido refrigerante R134a.

- 483€

***RISPARMIO** tra la classe A e la classe G (€/anno)

Costo dell'energia (€/anno)	A	B	C	D	E	F	G
	€ 100	€ 176	€ 245	€ 376	€ 427	€ 477	€ 583

* Regolamenti Ecodesign (2015/1095) e Energy labelling (2015/1094), comparando la base refrigerata 5DAA con equivalenti - Costo dell'energia 0.21 €/kWh e volume medio netto 161 lt.



CONSERVAZIONE DI QUALITA'

Qualità della conservazione e uniformità della temperatura garantite da STRESS TEST 24H realizzato a +40°C con umidità relativa del 40% (classe climatica 5):

- Apertura di **7** secondi
- Ogni **10** minuti
- **72** aperture in 12 ore



“La classe
che fa
la differenza”

 **A+5**



-2 ÷ +10°C

13



MATERIALI E FINITURE DI QUALITA'

Struttura monoscocca realizzata con
interno ed esterno in acciaio inox AISI 304:
massima robustezza.
Piano di lavoro di grande spessore 12/10:
garanzia di durata nel tempo.
Fondo stampato per un'igiene perfetta.



AFFIDABILITA' E PRESTAZIONI

Circolazione dell'aria ad "U": flessibilità
di installazione e prestazioni garantite.
Sistema di refrigerazione ventilato
con evaporatore esterno alla camera:
uniformità della temperatura.
Gruppo motore estraibile: manutenzione
semplice e veloce.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi con scheda elettronica,
segnalazione allarmi HACCP.
In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 e
1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304.



Una soluzione
per ogni esigenza



14



0 ÷ +10°C



AFFIDABILI E DI QUALITA'

Struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.

Garantite fino ad una temperatura ambiente di +43°C (Classe Climatica 5). Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità.

Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10.



AMPIA SCELTA DI MODELLI

Disponibili in due diverse profondità: 60 cm per teglie 46x32,5 cm oppure 70 cm per teglie GN 1/1.

Diverse combinazioni di porte e cassetti, piano di lavoro con o senza alzatina posteriore, senza piano per soluzioni ad incasso.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.

In dotazione per vano: 1 griglia con coppia di guide in acciaio inox AISI 304.

Sempre
perfetta



0 ÷ +10°C ❄️

15



ACCIAIO ANTI-IMPRONTA

Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta.

SEMPRE PULITO

Anti-impronta per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e a temperature elevate.

Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10.



PRESTAZIONI GARANTITE

Garantite fino ad una temperatura ambiente di +43°C (Classe Climatica 5).

Sistema di refrigerazione ventilato evaporatore esterno al vano: uniformità della temperatura.

Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale.

In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 con coppia di guide in acciaio inox AISI 304.

BASI A TEMPERATURA NEGATIVA



16



-24 ÷ -12°C



AFFIDABILI E DI QUALITA'

Struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.

Garantite fino ad una temperatura ambiente di +43°C (Classe Climatica 5). Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10.



REFRIGERAZIONE SEMPRE PERFETTA

Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità.

Sistema di refrigerazione ventilato evaporatore esterno al vano: uniformità della temperatura.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi con termostato-termometro digitale.

In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 con coppia di guide in acciaio inox AISI 304.

BASI PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO



-2 ÷ +8°C • -24 ÷ -12°C 

17



IDEALE PER OGNI AMBIENTE DI LAVORO

Dimensioni ridotte, per adattarsi ad ogni esigenza di spazio.

Struttura monoscocca con interno ed esterno in acciaio inox AISI 304.

Fondo stampato per un'igiene perfetta.

Piano da lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10.



SILENZIOSE SEMPRE

Predisposte per gruppo motore a distanza, silenziose e quindi collocabili in qualsiasi ambiente.



COMANDI E DOTAZIONE

Pannello comandi con termostato-termometro digitale.

In dotazione per vano: 1 griglia GN 1/1 con coppia di guide in acciaio inox AISI 304.

“Componi la tua base”



18



Diverse combinazioni di porte e cassetti.



Modelli senza piano per soluzioni ad incasso o con piano in acciaio inox AISI 304: idoneo al contatto diretto degli alimenti per una sicurezza alimentare ed igienica.

STANDARD



Dotazione: una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 e una griglia per vano

KIT OPTIONAL CASSETTI



1/2 = 30x54x15H cm
1/2 = 30x54x20H cm



1/3 = 30x54x10H cm
2/3 = 30x54x30H cm



1/3 = 30x54x10H cm

DIVA	✓	✓	✓
MELODIES 70	✓	✓	✓
VOICE	✓		
5ER... -2° / +8°C	✓	✓	✓



		DIVA	MELODIES	VOICE	SE...B...	SE...R...
Costruzione in acciaio inox AISI 304		✓	✓		✓	✓
Costruzione in acciaio speciale anti-impronta				✓		
Spessore di isolamento		✓	✓	✓	✓	✓
Classe climatica		5	5	5	5	5
Motore estraibile		✓	✓	✓	✓	
Profondità		70 cm	70 / 60 cm	70 cm	70 cm	70 cm
Larghezza		140 / 185 / 230 cm	140 / 185 / 190 / 230 cm	140 / 185 / 190 / 230 cm	140 / 185 / 190 cm	115 / 160 / 205 cm

Per elenco completo di modelli, dati tecnici, classi energetiche, consultare il sito o il catalogo generale.

www.angelopo.com

 **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 - Fax +39 059 642499



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

7900656-1