



Vitrine refrigerate

# Empire //

## COOL IN ACTION

Design accattivante, esclusivo e curato in ogni minimo dettaglio, studiato con il prestigioso designer **MASSIMOMUSSAPI®** per Empire, una ricca gamma di vetrine refrigerate per rispondere alle esigenze di esporre in modo chiaro, luminoso e funzionale.

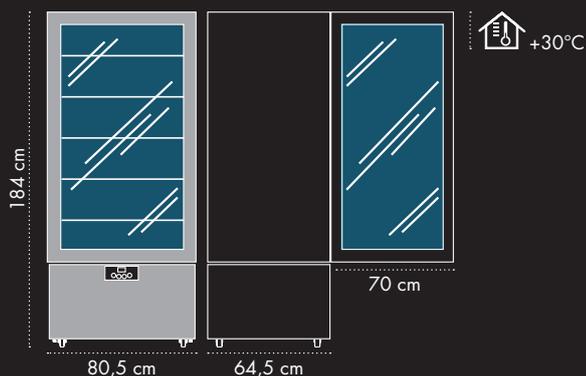
Sistemi di refrigerazione studiati per adattarsi alla perfezione alle diverse necessità di temperature ed assicurare il **MASSIMO DELLE PRESTAZIONI** per ogni tipologia di prodotto esposto; il posizionamento dei ripiani, il sistema di fermo - porta e la scheda comandi elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP sono espressione di qualità e funzionalità, curate fin nei minimi dettagli per **UNA VETRINA DI ULTIMA GENERAZIONE**.

### CARATTERISTICHE

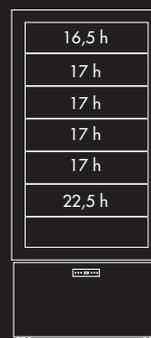
- Struttura inferiore in **acciaio speciale anti-impronta** incorporante le ruote e l'evaporatore; per modello D8Q l'evaporatore è posizionato sul cielo; per modello G8Q griglie evaporanti.
- Vano espositivo in vetro camera temprato, esterno serigrafato, maniglia integrata a tutt'altezza con sistema soft di fermo-porta e guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Illuminazione interna tramite barre LED.
- Ripiani in vetro, per la massima praticità e flessibilità di utilizzo, con sostegni posteriori e anteriori su cremagliere in acciaio inox AISI 304; per il modello G8Q griglie e un ripiano di appoggio.
- Raffreddamento ventilato per favorire la circolazione dell'aria, non diretto sull'alimento; raffreddamento statico per il modello G8Q.
- Sbrinatorio automatico ad aria per modelli P8Q/C8Q, automatico a gas caldo per modelli D8Q, manuale per modello G8Q; evaporazione automatica della condensa.
- Regolazione dell'umidità relativa con umidostato per modello C8Q, specifico per cioccolateria e pralineria.
- Pannello comandi dotato di **SCHEDA ELETTRONICA E ALLARMI HACCP**.
- Gas refrigerante utilizzato R404A.

**P8Q** ⇓ +2 / +10°C    **D8Q** ⇓ -22 / +5°C

**G8Q** ⇓ -25 / -15°C    **C8Q** ⇓ +14 / +16°C



**G8Q**



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 12 kg di carico massimo per ogni ripiano.







# Empire //

## BLACK & WHITE

La gamma si amplia con nuove proposte di colori. Medesime caratteristiche costruttive di Empire, con le specifiche qui sotto elencate.

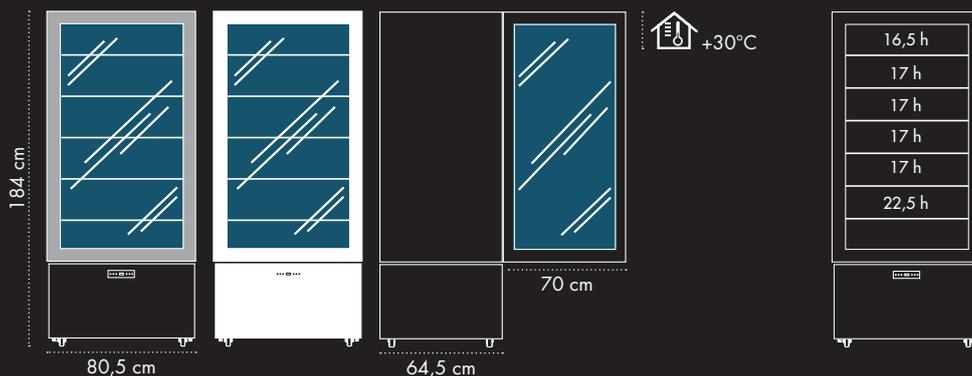
### • VERSIONI ...L

- Struttura inferiore con **serigrafia di colore nero**.
- Illuminazione tramite barre LED AD ALTA LUMINOSITÀ ANCHE SUL CIELO DEL VANO ESPOSITIVO.
- Pannello comandi con **SCHEDA ELETTRONICA, TASTI CAPACITIVI E ALLARMI HACCP**.

### • VERSIONE ...V

- Struttura inferiore in **vetro di colore bianco extra chiaro**.
- Vano espositivo con esterno **SERIGRAFATO BIANCO**
- Illuminazione tramite barre LED AD ALTA LUMINOSITÀ ANCHE SUL CIELO DEL VANO ESPOSITIVO.
- Pannello comandi integrato alla struttura, con **SCHEDA ELETTRONICA, TASTI CAPACITIVI E ALLARMI HACCP**.

**P8QL/V** ⇓ +2 / +10°C    **D8QL/V** ⇓ -22 / +5°C  
**G8QL/V** ⇓ -25 / -15°C    **C8QL/V** ⇓ +14 / +16°C



Prestazioni garantite fino agli 800 mt sul livello del mare; per altezze superiori contattare il costruttore; 12 kg di carico massimo per ogni ripiano.

Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



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  
www.angelopo.com  
angelopo@angelopo.it

7900564-1 (2018)

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