

Tarif

---

2026



# Aide à la consultation



## TARIF INTERACTIF

Tout à portée de clic

1. Cliquez sur les sections du **sommaire** pour y **accéder directement**

MODULAR COOKING ICON7000 ..... →

2. Cliquez sur la **référence commerciale** pour accéder directement à la **page Web du produit**

OSOFAO ..... →

3. Cliquez et **retournez au sommaire** →

4. Cliquez et **retournez au début de la section** →

## SYMBOLES



cm Dimensions LxPxH



kw Alimentation Gaz



kw Alimentation Électrique



Branchements Électriques



Produit disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



Produit connectable au portail APO.LINK dès sortie d'usine



Produit pre-equipé pour groupe frigorifique à distance



Années de garantie sur les pièces de détachées

Contactez nos bureaux pour plus d'informations, pour la garantie, veuillez vous référer aux conditions standard.

## ALIMENTATION GAZ

Les appareils sont testés au gaz naturel ou au gaz type GPL selon la commande.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.

Conformément au règlement 517/2014 F-GAS les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.

# Sommaire

SOCIÉTÉ .....	5
---------------	---

## Cuisson

CUISSON MODULAIRE ICON7000 .....	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM .....	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM .....	
CUISSON AVEC PLAN DE TRAVAIL UNIQUE MONOLITHE .....	

## Fours

FOURS - INTRODUCTION .....	
FOURS MIXTES ACT.O .....	
FOURS MIXTES TAST.O .....	
FOURS MIXTES PRACTICO .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - TRAITEMENT DE L'EAU .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS .....	
SALAMANDRE .....	

## Appareils multifonctions

MULTIFONCTIONS FROID/CHAUD ARI.O .....	
--	--

## Froid

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - INTRODUCTION .....	
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES IDE.O .....	
CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE CHILLSTAR ECO+ .....	
CELLULES MIXTES AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES BLITZ ROLL-IN .....	
ACCESSOIRES POUR CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES - INTRODUCTION .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-CEL .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-TRA PLUS .....	
ARMADI FRIGORIFERI QSR .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES FREE-GO PLUS .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES ROLL-IN .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES - INTRODUCTION .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 60 CM .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES VOICE .....	
CHAMBRES FROIDES .....	
MACHINES À GLAÇONS .....	

## Ligne Pizza

LIGNE PIZZA - INTRODUCTION .....	
FOURS À PIZZA, SUPPORTS ET CHAMBRES DE POUSSE .....	
SALADETTE .....	

## Pâtisserie et Crème Glacée

PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE - INTRODUCTION .....	
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES .....	
ARMOIRES FRIGO CONSERVATION CRÈME GLACÉ .....	
CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE .....	

## Exposition

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE .....	
--	--

## Préparation

PRÉPARATION - INTRODUCTION .....	
PRÉPARATION MASTER 700 .....	
PRÉPARATION MASTER 600 .....	
ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES .....	
APPAREILS MÉCANIQUES .....	

## Distribution

DISTRIBUTION - INTRODUCTION .....	
SELF-SERVICE EN LIGNE .....	
ÉLÉMENTS DROP-IN .....	
CHARIOTS .....	

## Laverie

LAVERIE FRONTALE - INTRODUCTION .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KE .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KLE .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KNE .....	
LAVE-OBJECTS SÉRIE LPE .....	
ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE .....	
LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER SÉRIE TE .....	

## Ventilation

VENTILATION - INTRODUCTION .....	
VENTILATION - SÉRIE ECO .....	
VENTILATION - SÉRIE PLUS .....	
MOTEURS D'ASPIRATION - DE VENTILATION .....	



# Angelo Po, pour toute *la* cuisine

Une cuisine est bien plus qu'un lieu de travail. C'est un laboratoire d'idées, un espace de relations où la précision et l'efficacité prennent tout leur sens lorsqu'elles réussissent à générer des expériences inoubliables.


Depuis 100 ans, Angelo Po concilie performance et beauté en proposant des solutions et des esthétiques modernes, basées sur des intuitions continues qui reposent sur un engagement sincère envers la durabilité et sur une écoute active du client.

Des lignes de cuisson horizontales

et verticales aux systèmes pour la conservation des aliments, Angelo Po conçoit et produit des installations complètes pour la restauration professionnelle, en imaginant des solutions et des services qui transforment, dès le premier jour, la cuisine en lieu d'expression par excellence et de créativité.

Angelo Po fait partie de Marmon Foodservice Technologies, groupe de la holding américaine Berkshire Hathaway Inc. L'entreprise se targue d'une présence internationale avec plusieurs filiales à l'étranger et un réseau commercial tentaculaire.

 **ANGELO PO**

Made in Italy 



## Une large gamme de certifications à la disposition de nos clients

### CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE



**ISO 9001**  
Certification d'entreprise du système de qualité.



**ISO 14001**  
Certification d'entreprise du système de gestion ambiante.



**ISO 45001**  
Certification d'entreprise du système de gestion de la sécurité et de la santé au travail.



**EAC:** elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes russes.



**ETL:** applicable au marché nord-américain (États-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes de sécurité des États-Unis et Canada.

### CERTIFICATIONS DE PRODUIT

Consultez le site Web ou contactez le fabricant pour plus de détails sur les produits.



**AGA:** applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



**IAPMO:** applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



**BELGAQUA:** applicable au marché du Belgique. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



**KGS:** elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes coréennes.



**CB SCHEME:** elle garantit la conformité des composants électriques et électroniques aux normes de sécurité internationales IEC.



**KIWA:** applicable au marché du Royaume-Uni. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



**CE:** la certification CE garantit le respect et la conformité aux normes de sécurité pour les produits mis sur le marché de l'UE.



**NSF:** applicable au marché nord-américain (États-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes d'hygiène définies par ENF/ANSI.



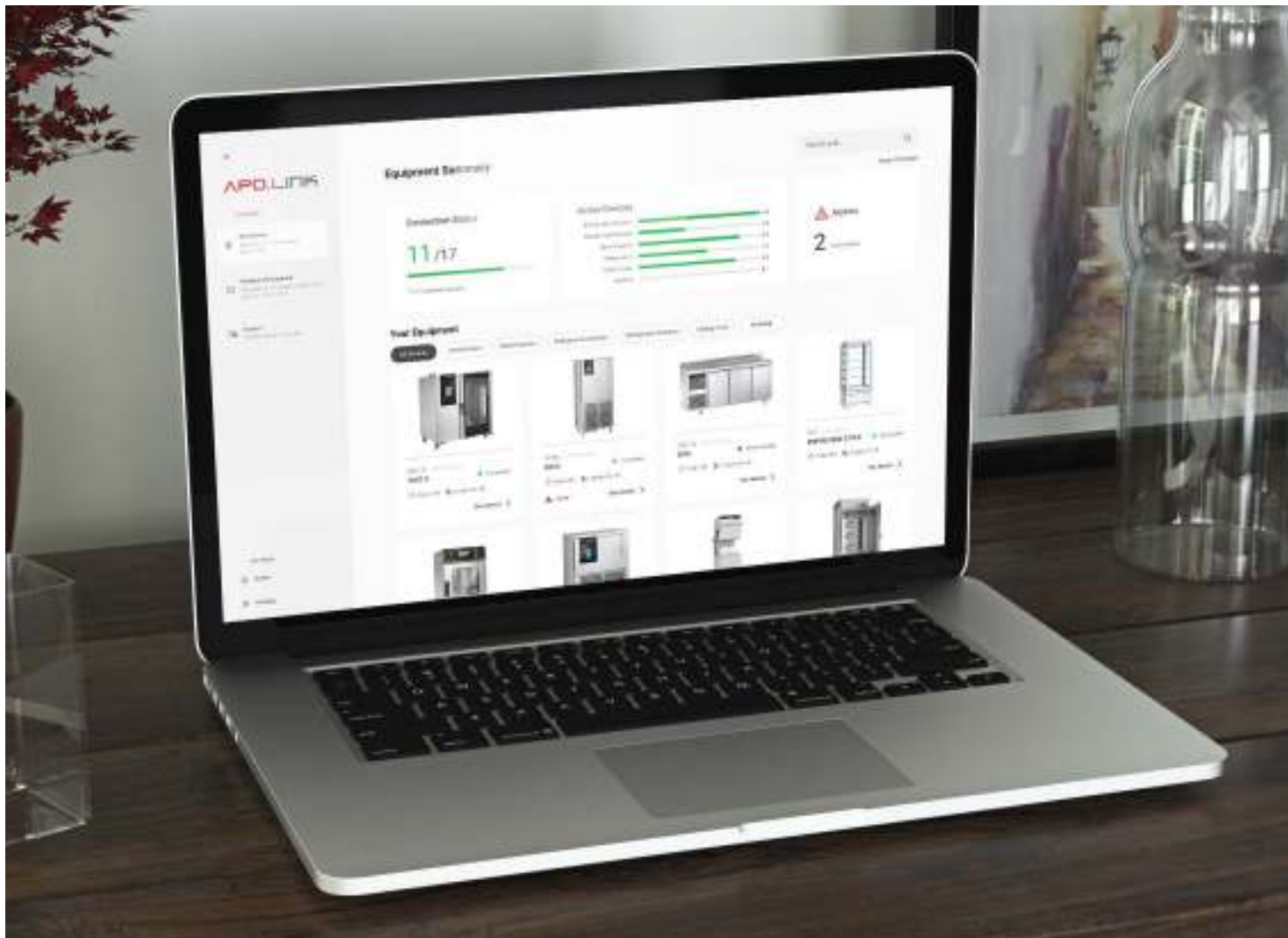
**CSQA:** applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



**WATERMARK:** applicable au marché australien. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.

# APO.LINK & INDUSTRY 4.0

Connectez les produits au portail APO.LINK et découvrez d'innombrables avantages !



**APO.LINK , UN LOGICIEL DE GESTION DÉDIÉ ET GRATUIT  
POUR OPTIMISER LES PROCESSUS EN CUISINE**



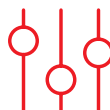
Alarmes  
HACCP



Notifications par  
courriel et/ou  
smartphone



Toutes les  
données pour  
le meilleur  
télédiagnostic



Modifier  
les paramètres



Indicateurs  
de processus



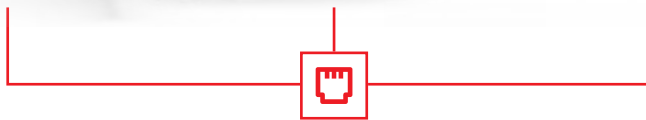
Consommations



Cybersécurité et  
Confidentialité  
garanties

Données en temps réel et historiques, affichage de l'état de la machine en temps réel, modification des paramètres, archive de l'historique, consommation (selon le produit), pour améliorer l'efficacité de la cuisine et mieux gérer les activités.

## ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ MONTÉ EN USINE



Câble Ethernet

### Fours

ACT.O AT...  
ou  
accessoire **KIOT =**



TAST.O AX...



PRACTICO TT...

Armoires frigorifiques  
X-TRA PLUS

TX...LI

Banques réfrigérées  
DIV.A

L7... / L6... / M7... / M6...

Lave-vaisselle

KE...LI

TE...

## OPTION CONNECTIVITÉ



Câble Ethernet

APOLINK

### Cellules mixte de refroidissement rapide

ARI.O  
IDE.O  
CHILLSTAR ECO+  
BLITZ Roll-In

Armoires frigorifiques

X-CEL  
X-TRA PLUS (à partir de janvier 2024)  
QSR

Banques réfrigérées DIV.A

P7... / P6... / PR... / N7... / N6... / NR...

Pâtisserie et Crème Glacée

Armoires de fermentation contrôlée AF...HC  
Armoires frigorifiques FS...  
Armoire crème glacée AGL6HC...  
Surgélateur rapide HPA51M

Vitrines verticales réfrigérées

EMPIRE NEW STYLE

La gamme de produits connectables au portail est en constante évolution.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

# CHEF4YOU

Formation, efficacité, résultats,  
avec un Chef à votre service.



## Service Corporate Chef Après vente

### TERMES ET CONDITIONS

#### Objet de la consultation

Angelo Po fournit un service de conseil professionnel assuré par un Chef qualifié afin de soutenir le client utilisateur et/ou le partenaire commercial dans l'utilisation optimale **des équipements installés**.

Le service vise à améliorer l'efficacité opérationnelle, la qualité du travail et la sécurité dans l'intégration des équipements aux processus de cuisson.

#### Prix net du service

Référence commerciale pour devis et commandes :



- **CHEFDAY\* € 650 (prix net)** journée entière (max. 6 h de conseil)
- **CHEFHALF\* € 400 (prix net)** demi journée (max. 3 h de conseil)
- Frais de déplacement inclus\* : les frais de voyage du chef sont à la charge d'Angelo Po

\* Conditions valables pour l'Italie et les pays de l'UE. Pour les pays hors UE, contacter le représentant commercial.



#### Délais de réalisation du service

Pour les nouvelles installations, le partenaire commercial Angelo Po **communiquera lors de la commande la date prévue d'installation au service gestion des commandes ou au représentant commercial.**

**Pour l'Italie et les pays de l'Union Européenne :** Angelo Po communiquera la première date disponible pour la réalisation du service après vérification de l'organisation interne ; le Client et/ou le partenaire commercial devra confirmer cette date.

**Pour les pays hors UE :** contacter le représentant commercial.

**Replanification :** toute modification de date demandée par le Client et/ou le partenaire commercial dans les 10 jours précédant la réalisation du service entraînera la facturation des frais déjà engagés et documentés par Angelo Po.



#### Langues de réalisation du service

Le service peut être fourni en italien, anglais, espagnol et français.

Le service est fourni en tant que conseil professionnel et ne peut être considéré comme garantissant des résultats spécifiques en termes de performance commerciale du Client.

# FOURS SALADETTE

## Fours à pizza

Angelo Po confirme sa position de **spécialiste de la cuisson** et propose une gamme complète de **fours statiques pour la cuisson de la pizza**. Les fours disposent de chambres de cuisson de différentes dimensions, pouvant ainsi répondre aux exigences les plus diverses.

La gamme se décline en **fours électriques à une ou deux chambres et de fours à gaz modulables**.

Chaque four peut être positionné sur un

piétement ouvert muni de guides portebacs ou sur un soubassement placard faisant fonction de chambre de pousse.

## Saladette

Idéale pour conserver des ingrédients frais à température contrôlée, améliorant ainsi l'hygiène et la sécurité. Elle optimise l'espace en combinant plan de travail et réfrigération, accélère la préparation des aliments et garde tout organisé. Elle est polyvalente, adaptée aux

restaurants, pizzerias et cafés. Parfaite pour l'efficacité, l'ordre et la présentation professionnelle.

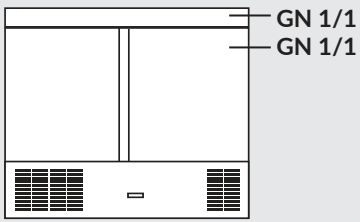
Couvercle rabattable conçu spécialement pour une meilleure conservation grâce à l'ouverture partielle. La tablette de préparation en nylon alimentaire et une grande capacité par rapport aux dimensions minimales, rendent le produit une unité parfaite dans les zones de préparation des aliments.



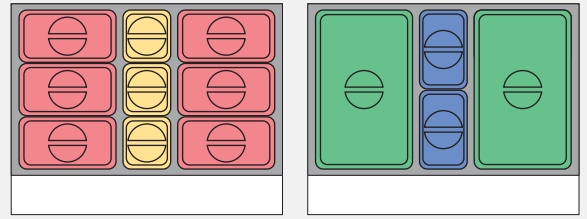
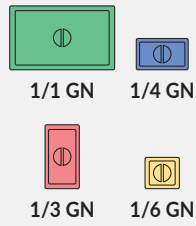
# LIGNE PIZZA

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

SA90



°C 0 ÷ +8°C










# FOURS À PIZZA, SUPPORTS ET CHAMBRES DE POUSSE

## FOUR A PIZZA

Four à pizza avec structure réalisée en acier inox AISI 430 poli. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée, sole en céramique réfractaire. Chauffage par brûleurs en acier inox placés sous la plaque avec soupape de sécurité et allumage électronique. Chauffage par

batteries de résistances en acier inox blindées commandées par carte électronique. Modèle ...Z1... = 1 compartiment de cuisson Modèle ...Z2... = 2 compartiments de cuisson

	MOD.	DESCRIPTION					
	FPZ4G	FOUR À PIZZA GAZ 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 4 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	96x93,5x52	14	0,03	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ6G	FOUR À PIZZA GAZ 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	96x123,5x52	19	0,03	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ14E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 4 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x95x46		4	400V 3N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ16E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x125x46		6	400V 3N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ24E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 4x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x95x70		8	400V 3N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ26E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 6x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x125x70		12	400V 3N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	FPZ2635E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 6x2 PIZZAS DIAMÈTRE 35 CM	94x138x70		16	400V 3N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

# FOURS À PIZZA, SUPPORTS ET CHAMBRES DE POUSSE

## SUPPORTS ET SOUBASSEMENTS CHAMBRES DE POUSSE

Structure réalisée en tôle émaillée, pieds sans bacs et dessus.







Structure en acier inox AISI 430 avec

portes battantes. Chauffage par

résistances inox avec contrôle

thermostatique de la température. Equipé



de 3 guides porte-bacs (60x40 cm). Livré

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TPZ4G	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ4G	96x74x95				
	TPZ6G	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ6G	96x104x95				
	TPZ1424	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ14E-FPZ24E	85x85x95				
	TPZ1626	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ16E-FPZ26E	85x115x95				
	TPZ2635	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ2635E	94x128x95				
	CLPZ4G	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FOUR FPZ4G	96x74x100	1		230V 1N~/50Hz	
	CLPZ6G	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FOUR FPZ6G	96x93,5x100	1		230V 1N~/50Hz	
	CLPZ1424	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ14E-FPZ24E	85x85x100	1		230V 1N~/50Hz	
	CLPZ1626	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ16E-FPZ26E	85x115x100	1		230V 1N~/50Hz	
	CLPZ2635	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ2635E	94x128x100	1		230V 1N~/50Hz	









# SALADETTE

## SALADETTE

Extérieur/intérieur en inox AISI 304.  
Réserve/dessus réfrigéré pour bacs GN 1/1. Refroidissement ventilé. Dégivrage automatique. Évaporation automatique des condensas. Thermomètre/thermostat digital. En dotation: guides/réserve et 2 traverses bacs GN 1/1.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SA90	SALADETTE REFRIGERÉE 0/+8°C	90x70x88,3	0,143	230V 1N~/50Hz		

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGS900	COUPLE GUIDES EN INOX POUR SALADETTE SA90					44
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2				
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1	32,5x53x0,6				39
	B11F150	BAC GN 1/1 GN H 150 MM	32,5x53x15				
	B12F150	BAC GN 1/2 GN H 150 MM	32,5x26,5x15				
	B13F150	BAC GN 1/3 GN H 150 MM	32,5x17,7x15				
	B16F150	BAC GN 1/6 GN H 150 MM	16,2x17,7x15				39
	B23F150	BAC GN 2/3 GN H 150 MM	32,5x35,4x15				
	TRA11	TRAVERSE POUR BACS GN 1/1	2,5x54x2,5				27
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				27
	TRA16	TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				27

# ARMOIRES FRIGORIFIQUES BANQUES RÉFRIGÉRÉES SURGÉLATEURS RAPIDES

L'offre Angelo Po pour le monde de la **pâtisserie et de la crème glacée** est dédiée aux ceux qui choisissent d'offrir aux leurs clients de produits artisanaux de qualité, toujours parfaites, qui puissent donner des moments de plaisir et douceur.

Armoires frigorifiques, banques réfrigérées, armoires à fermentation contrôlée, armoire pour crème glacée et le surgélateur de refroidissement rapide des différentes dimensions et fonctionnalités assurent la meilleure qualité grâce à les plus avancées technologies de conservation et l'utilisation des matériaux robustes et fiables.

**Les armoires à fermentation contrôlée pour bacs EN 60x40 cm et/ou EN 60x80 cm** assurent une optimale gestion du temps, une rationalisation complète du processus de production, tout en garantissant la maximale qualité du produit, toujours répétable et personnalisable. **Modèle roll-in également disponible.**

**Les armoires frigorifiques pour la pâtisserie pour bacs EN 60x40 cm et/ou EN 60x80 cm** représentent le meilleur choix : grâce à les plus avancées technologies de conservation, fiables et très performantes, ils sont instruments indispensables en chaque laboratoire.

Robustes et fiables, **les banques réfrigérées pour bacs EN 60x40 cm** sont un instrument indispensable en chaque laboratoire : elles assurent la parfait conservation des aliments et permettent une idéale exploitation de l'espace, devenant aussi excellents plans de travail.

**L'armoire frigo pour glacier** est la garantie d'une glace toujours parfaite, savoureuse et onctueuse, grâce à la réfrigération ventilée. Le modèle **AGL6HCL** est équipé de série de 6 tiroirs coulissants FlexSpace et d'un éclairage intérieur par barre LED sur toute la hauteur.

Conçu pour toujours garantir des glaces de la plus haute qualité, fraîches et onctueuses, le **surgélateur de refroidissement rapide** pour crème glacée permet de traiter la crème glacée après la turbine et de conserver ses qualités intactes car il évite la formation de macro-cristaux.

**Pour armoires frigorifiques à pâtisserie et pour crème glacée, armoires à fermentation contrôlée et surgélateur de refroidissement rapide: connectivité au portail APO.LINK** pour le contrôle à distance des équipements, par accessoire. Contacter l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

