

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



Dimensions LxPxH



Alimentation Gaz



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 (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes de sécurité des Etats-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 (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes d'hygiène définies par ENF/ANSI.



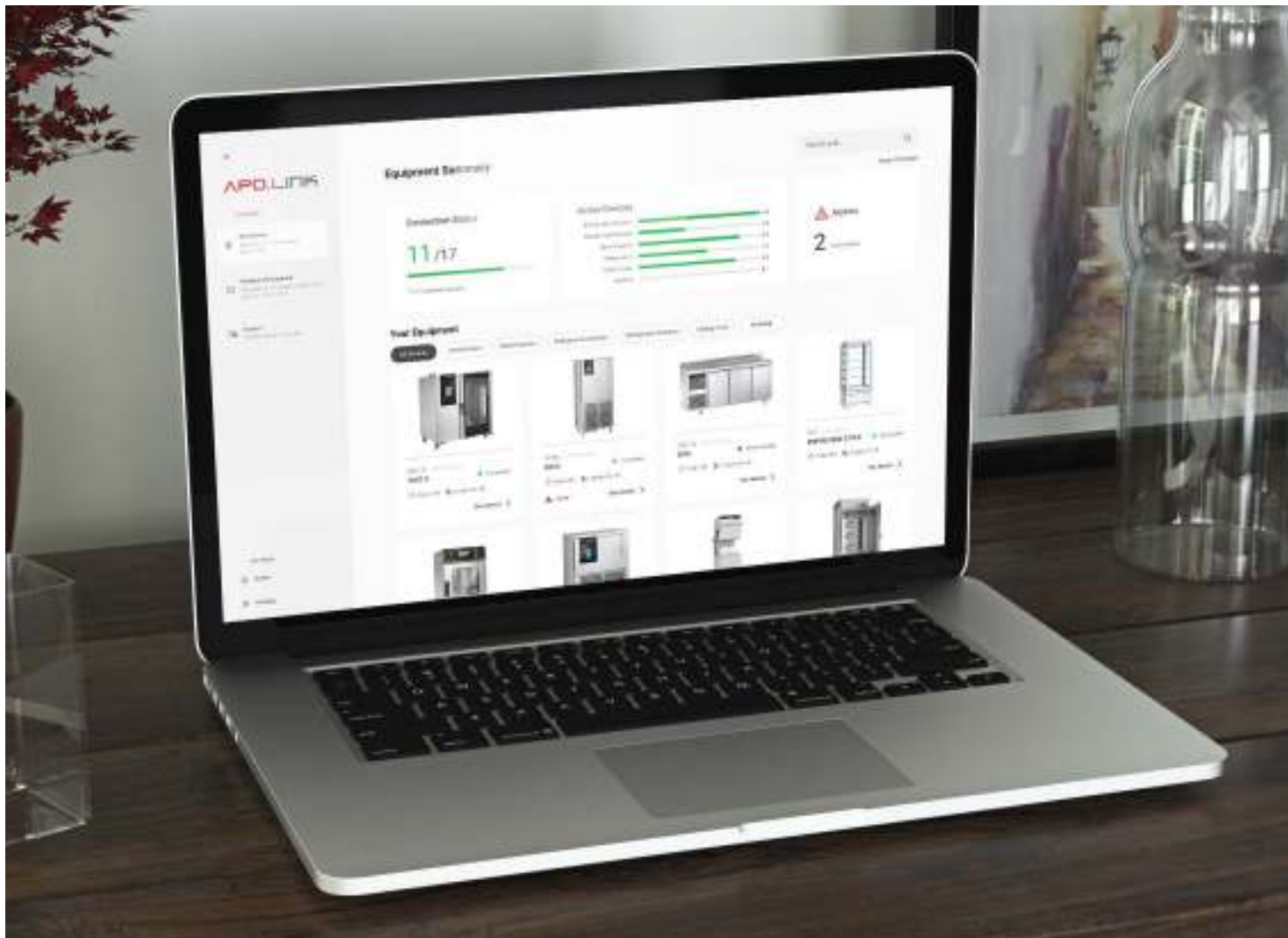
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



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**



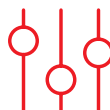
Alarmes
HACCP



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



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



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 **communique 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.

ARI.O

La cellule multifonctions Froid & Chaud

ARI.O est la cellule multifonctions capable d'effectuer **n'importe quelle fonction de -40°C à +85°C** : du refroidissement et surgélation rapides, à la cuisson lente directe ou sous vide en mode vapeur avec **régulation de l'humidité** dans la chambre, de la décongélation à la pousse programmée.

Elle révolutionne le monde de la cuisine : plusieurs fonctions dans une seule machine, du froid au chaud. Garant de la sécurité et de la qualité des aliments, elle intègre l'automatisation, la durabilité et la digitalization dans les opérations de cuisine pour s'imposer comme une machine moderne, essentielle pour améliorer la qualité et l'efficacité du travail.

Qualité et sécurité alimentaires

La puissance et la fiabilité d'ARI.O, combinées à la gestion uniforme de la température et de l'humidité, permettent de créer et de reproduire des plats

sûrs et d'une qualité gastronomique extraordinaire. ARI.O améliore le goût et la saveur des aliments, en préservant leurs propriétés nutritionnelles et en réduisant la perte de poids, aussi bien dans les processus de refroidissement rapide que dans la cuisson à basse température. L'avantage économique est surpassé par le gain en qualité de l'aliment, qui conserve ses liquides savoureux jusqu'à l'assiette.

Durabilité et automatisation

Grâce à l'automatisation des processus, ARI.O élimine les opérations à faible valeur ajoutée, permettant au personnel d'exprimer pleinement sa créativité et rendant l'organisation de la cuisine plus durable et efficace. De plus, elle réduit le gaspillage alimentaire en prolongeant la durée de conservation des produits et assure l'efficacité opérationnelle, permettant de préparer les repas à l'avance et garantissant des plats de

haute qualité sans longs délais d'attente. Les processus de refroidissement rapide et de cuisson lente permettent de grandes économies d'énergie, réduisant ainsi les coûts.

Connection au portail APO.LINK pour le contrôle à distance des équipements via un accessoire dédié.

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.



ARI.O

APPAREIL MULTIFONCTIONS



-40°
+85°



R290



-40°/+85°C
avec gestion de l'humidité

Connexion au portail
APO.LINK

Fluide réfrigérant R290

Sonde à cœur I.F.R.
avec 3 capteurs

Panneau de commande à
écran tactile 7"

ARI.O

multifonctions froid et chaud
avec contrôle de l'humidité

- Structure monocoque à angles internes arrondis ; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, sans CFC ; agent gonflant écologique HFO à faible GWP (Global Warming Potential)
- Enceinte avec structure porte-plats amovible en acier inoxydable AISI 304
- Dégivrage par gaz chaud avec évaporation automatique des condensats
- Sonde température à cœur du produit : chauffée , Multipoint à 3 capteurs avec reconnaissance intelligente du cœur du produit
- Température atteinte dans l'enceinte : **-40°C / +85°C**
- Panneau de commandes : carte électronique avec écran tactile à couleur de 7"
- Port USB pour le téléchargement de données et les mises à jour logicielles
- Principales fonctions : froides (refroidissement et surgélation rapides, conservation), chaudes (cuisson lente, décongélation, maintien, préchauffe, séchage, pasteurisation, pousse et fermentation contrôlée), gestion de l'humidité, cycles automatiques, cycles spéciaux, favoris
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



RE101L

ANGELO PO · 2026





Un concentré de fonctions prêtes à l'emploi et de programmes personnalisables

En peu d'espace, ARI.O intègre des fonctions et des programmes faits pour :

- surgeler un rôti cru et le conserver en toute sécurité pendant des semaines
- le décongeler en un temps record
- le conserver à température positive jusqu'au moment de la cuisson
- le cuire à basse température, y compris sous vide, pour que la viande reste juteuse et savoureuse
- le maintenir à +65°C pour le servir.



REFROIDISSEMENT RAPIDE, par minuterie et/ou par sonde



PASTEURISATION permet de pasteuriser des sauces prolongeant leur durée de conservation en toute sécurité



REFROIDISSEMENT - CONGÉLATION RAPIDES, par minuterie et/ou par sonde



SERVICE ON TIME permet de planifier et de gérer automatiquement l'ensemble du processus de cuisine : du stockage à la cuisson, jusqu'au maintien à la température de service



CONSERVATION après chaque cycle, le produit est conservé en toute sécurité à travers le passage automatique en mode conservation à température positive et/ou négative.



FAVORIS pour mémoriser ses processus



DÉCONGÉLATION contrôlée des aliments, par minuterie et/ou par sonde

AUTO

AUTOMATIQUES par type d'aliment (poisson, viande, pâtes, desserts, glace...); par minuterie et/ou par sonde



HUMIDITÉ Gestion de l'humidité dans l'enceinte: émission de vapeur - sonde d'humidité

SMART ON

SMART ON activation automatique de la fonction du refroidissement



FERMENTATION et **FERMENTATION CONTRÔLÉE** pour les produits levés permettent une levage manuelle ou programmée

I.F.R. MULTIPROBE

SYSTÈME I.F.R. "Intelligent Food Recognition" avec sonde à cœur multipoint, il module de manière intelligente la ventilation et la réfrigération pour s'adapter à tout type d'aliment



MAINTIEN AU CHAUD permet de garder les aliments au chaud pendant toute la durée du service



INFINITY cycle qui travaille en refroidissement et/ou congélation en mode continu



CUISSON LENTE (ou à basse température) par minuterie et/ou par sonde, même sous vide, permet de cuire lentement les aliments à basse température; gestion de l'humidité dans l'enceinte



CONNECTIVITE connexion au portail APO.LINK pour contrôler à distance l'équipement (accessoire)



SECHAGE pour fruits et légumes, permet de sécher les aliments

ARI.O

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Multifonctionnelles FROID/CHAUD jusqu'à +85°C
- Écran tactile 7", avec de grandes icônes colorées et intuitives
- Fonctions principales : refroidissement rapide, congélation, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation, gestion de l'humidité et bien plus encore
- Programmes automatiques, conçus pour chaque besoin
- 100 programmes favoris, pour une personnalisation maximale
- Port USB pour télécharger les données et mettre à jour le logiciel
- Sonde multipoint
- Connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (Industrie 4.0).



fonctions indispensables
du froid au chaud



fonctions spéciales,
pour tous ceux qui ne se
contentent pas



programmes automatiques,
faits pour toutes
les exigences

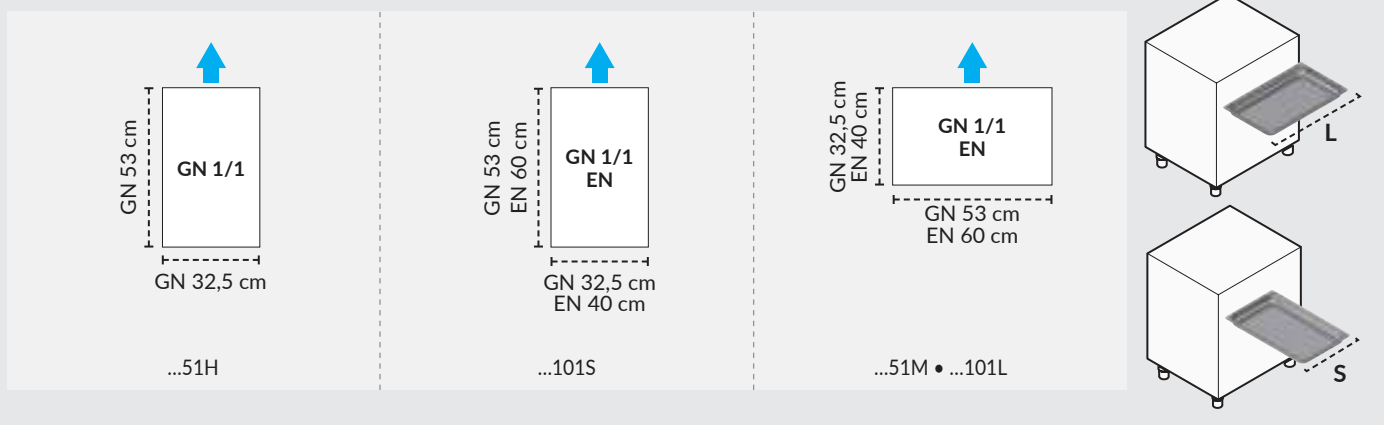
100

programmes favoris pour
la personnalisation maximale

INFORMATIONS TECHNIQUES

MOD.						
			90' +90° → +3°C	240' +90° → -18°C		I.F.R. •••
ARI.O RE51H		N° 5 GN 1/1	par gaz chaud	20	12	✓
RE51M		N° 5 GN 1/1 60X40	par gaz chaud	30	20	✓
RE101L RE101S		N° 10 GN 1/1 60X40	par gaz chaud	60	30	✓

Introduction des bacs











MULTIFONCTIONS FROID/CHAUD ARI.O










ARI.O

Appareil multifonctions. Fonctions principales : refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation. Gestion active de l'humidité. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire
















(Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RE51H	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 20/12 KG/CYCLE SOUS FOUR	92,9x79,5x75	1	230V 1N~ / 50Hz		<input type="checkbox"/>
	RE51M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 30/20 KG/CYCLE - AVEC PLAN DE TRAVAIL	74,7x79,5x90	1,4	230V 1N~ / 50Hz		<input type="checkbox"/>
	RE101L	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 60/30 KG/CYCLE	80,2x95,1x178,2	3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	RE101S	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 60/30 KG/CYCLE	80,2x95,1x178,2	3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SSVU	SONDE À COEUR SOUS VIDE					<input type="checkbox"/>
	KFSL	ARRÊTE SONDE POUR LIQUIDES	12x33x4				<input type="checkbox"/>
	GS11A	GLISSIÈRE POUR MODÈLES ...101S	63x46x4				<input type="checkbox"/>
	KEN51	4 CRÉMAILLERES ET 5 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...51 (SAUF MOD. ...H)					<input type="checkbox"/>
	KEN301L	4 CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...101L					<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KEM301S	2 CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...101S					
	KEAT11	JEU DE FINITION POUR CELLULE MODÈLE RE51H ET FOUR ACT.O - TAST.O ...61/...101					
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2				
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				
	B12F2	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 2 CM	32,5x26,5x2				35
	B12F4	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 4 CM	32,5x26,5x4				41
	B12F6	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x26,5x6,5				44
	B11F2	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				
		KRPAB90	4 ROULETTES EN INOX POUR CELLULES 5 BACS (SAUF MODEL ...H)				
	KRPRVXA	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x14				
	TPC511	ENTÊTE POUR CARTOUCHES PC50S / PC110S / PC110X	9,2x11x6				
	PC110X	CARTOUCHE DE DÉMINÉRALISATION	18,4x5x55,7				
	CPC511	COMPTEUR VOLUMETRIQUE POUR CARTOUCHES PC50S-PC110S-PC110X	6,2x2,2x6,2				
	2R3834	KIT DE RÉDUCTION POUR TUYAUX DE 3/4" À 3/8"	11x11x11				

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Disposer d'une cellule mixte de refroidissement rapide, c'est avoir la certitude de fournir **des aliments sûrs et de qualité**, tout en générant de multiples avantages liés à une organisation plus efficace et durable de la cuisine et/ou du laboratoire.

Son utilisation garantit **la sécurité alimentaire avec une qualité parfaite** : il est impossible de distinguer un produit frais d'un produit refroidi rapidement et/ou surgelé.

Vous pouvez choisir la solution de cet outil indispensable dans les cuisines modernes la mieux adaptée à vos besoins parmi notre vaste gamme.

Différentes lignes et configurations, flexibilité avec des cycles et des programmes spéciaux pour chaque type d'aliments, des machines robustes construites avec des matériaux de qualité comme l'acier inoxydable AISI 304, différentes capacités de production, de la version pour superposer un four aux grands modèles pour chariots et traversants.

La ligne **IDE.O** permet non seulement le refroidissement et la surgélation rapides, mais aussi la pousse, la décongélation, la conservation... et bien plus encore grâce à la température de la chambre de **-40/+45°C** pour une organisation efficace et durable.

La ligne **CHILLSTAR ECO+** est la solution simple et intuitive qui offre des performances essentielles tout en garantissant la qualité et la sécurité des aliments.

Connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance des équipements sur toutes les lignes.

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.

