

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



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	
--	--

Preparation

PREPARATION - INTRODUCTION	
PREPARATION MASTER 700	
PREPARATION MASTER 600	
ÉLÉMENTS COMPLEMENTAIRES	
APPAREILS MECANIQUES	

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.



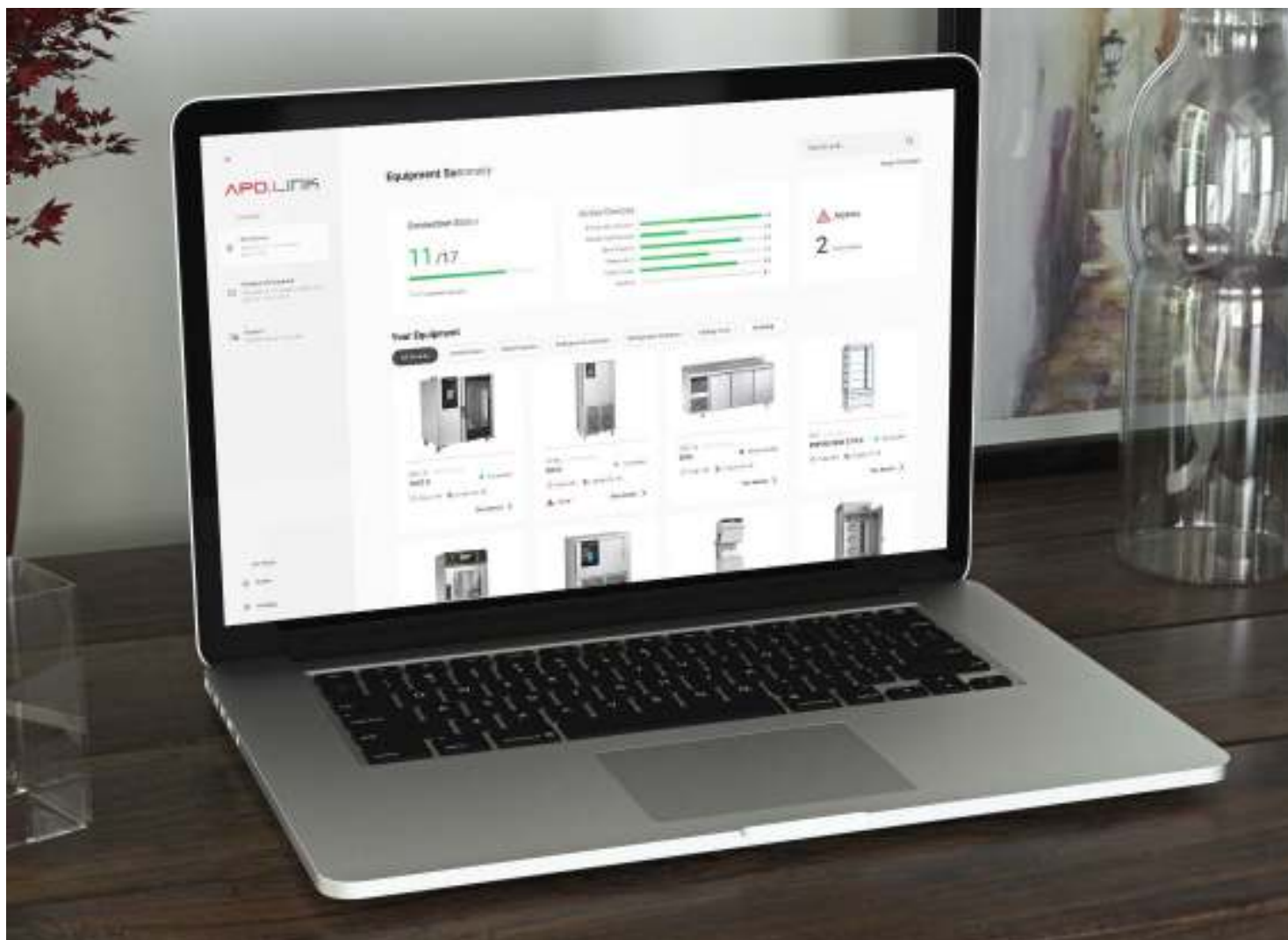
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



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



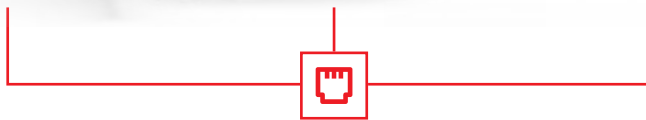
Consommations



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



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.

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.



LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES À FERMENTATION CONTRÔLÉE EN 60X40 - 60X80 CM

AISI 304



Structure monocoque en acier inox AISI 304

Régulation automatique de l'humidité avec arrivée d'eau

Porte réversible pendant l'installation avec système autobloquant pour ouvertures de moins de 90°

Circulation de l'air pas directement vers l'aliment, mais canalisée vers tous les étagères pour garantir une pousse homogène

Éclairage par LED sur toute la hauteur et serrure

 -5 ÷ +45°C • -20 ÷ +45°C

- Structure monocoque en acier inox AISI 304, isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 75 mm
- Chambre intérieure à angles internes arrondis, évaporateur à l'intérieur du compartiment, crémaillères démontables, fond embouti et trou de lavage pour une hygiène maximale
- Système de **réfrigération/chauffe ventilé** : pour les fonctions froides par évaporateur à ailettes, traitement anticorrosion; pour les fonctions chaudes via des résistances électriques; contrôle précis de l'humidité relative par hygromètre
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Porte réversible pendant l'installation avec système autobloquant pour ouvertures de moins de 90°
- Panneau de commande avec carte électronique, écran tactile couleur 7" ; fonctions : bloc de fermentation, conservation, réveil, pousse et maintien, aussi bien en mode automatique que manuel ; programmes automatiques recommandés et possibilité de personnaliser les processus (50 programmes favoris) ; humidité relative régulée par sonde d'humidité : la carte électronique régule automatiquement l'arrivée d'eau en fonction du taux d'humidité réglé
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 80 niveaux, espacement 15 mm
- En dotation : 20 paires des guides en acier inox AISI 304.
- Éclairage par **LED** sur toute la hauteur et serrure
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



AF1NHC

LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES À FERMENTATION CONTRÔLÉE ROLL-IN



AISI 304



Régulation automatique de l'humidité avec arrivée d'eau



Circulation de l'air pas directement vers l'aliment, mais canalisée vers tous les étagères pour garantir une pousse homogène



AISI 304

Sol en acier inox AISI 304



Éclairage par LED sur toute la hauteur et serrure

❄️ -5 ÷ +45°C

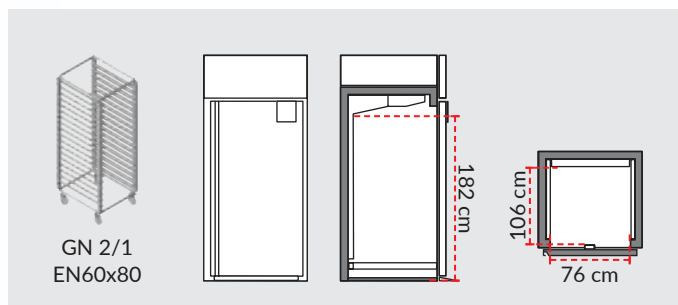
- Structure à panneaux d'acier inox AISI 304, isolation par polyuréthane sans CFC
- Fond intérieur acier inox AISI 304, isolation 30 mm, rampe standard, idéal pour l'insertion de chariots
- Système de **réfrigération/chauffe ventilé** : pour les fonctions froides par évaporateur à ailettes, traitement anticorrosion; pour les fonctions chaudes via des résistances électriques; contrôle précis de l'humidité relative par hygrostat
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Panneau de commande avec carte électronique, écran tactile couleur 7" ; fonctions : bloc de fermentation, conservation, réveil, pousse et maintien, aussi bien en mode automatique que manuel ; programmes automatiques recommandés et

possibilité de personnaliser les processus (50 programmes favoris) ; humidité relative régulée par sonde d'humidité : la carte électronique régule automatiquement l'arrivée d'eau en fonction du taux d'humidité réglé

- Éclairage par LED sur toute la hauteur et serrure
- Version disponible avec ouverture de porte à gauche (charnière à gauche)
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



AFRIHC



LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES FRIGORIFIQUES EN 60X40 - 60X80 CM


AISI 304

 75mm



Structure
monocoque en acier
inox AISI 304

Isolation par
polyuréthane
sans CFC

Porte réversible
pendant l'installation
avec système
autobloquant pour
ouvertures de moins
de 90°

Circulation de l'air pas directement vers
l'aliment, mais canalisée vers tous les
étagères pour garantir une température
homogène dans la chambre

Éclairage et
fermeture à clef

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C

- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques
- Évaporateur positionné à l'extérieur avec traitement anticorrosion
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Chambre intérieure à angles internes arrondis, crémaillères facilement démontables, fond embouti et trou d'évacuation pour le nettoyage (seulement pour les modèles à température positive)
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 40 niveaux, espacement 30 mm
- Panneau de commandes avec carte électronique, affichage des alarmes HACCP, régulation de l'humidité relative à 75% ou le 90% ; fonctions spéciales : Hyper Cold, qui permet d'accélérer le processus de refroidissement ; Energy Saving System (seulement pour modèles avec température positive), qui permet de réduire la consommation d'énergie
- En dotation : 20 paires des guides en acier inox AISI 304
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



FS1NHC

LIGNE PÂTISSERIE

BANQUES RÉFRIGÉRÉES EN 60X40 CM


AISI 304



85 mm
50 mm



Sans
Dessus

Structure monocoque
acier inox AISI 304

Système de circulation
d'air en forme de U :
fiabilité maximale

Group moteur extractible
assurant un entretien
facile et rapide

Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 15/10.
Structure sous plan dotée de panneaux hydrofuge
et ignifuge, garantissant isolation acoustique et
robustesse

 -2 ÷ +8°C

- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 55 mm
- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques et traitement anticorrosion
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 7 niveaux, espacement 75 mm
- Fond intérieur embouti à angles internes arrondis
- Trou d'évacuation pour une hygiène parfaite
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et port de communication, régulation de l'humidité relative 75% ou 90%
- En dotation chaque compartiment : 7 paires de guides en acier inox AISI 304.



BS16M

CRÈME GLACÉE

ARMOIRE POUR CRÈME GLACÉE



Circulation de l'air non dirigée sur les aliments, canalisée sur toutes les étagères pour une température homogène dans la chambre



Isolation par polyuréthane sans CFC



Température ambiante +43 °C: performance et fiabilité même dans des conditions environnementales extrêmes



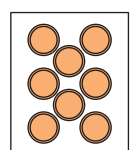
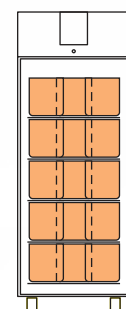
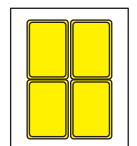
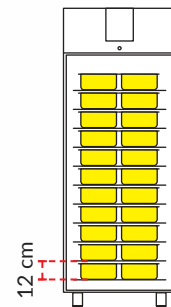
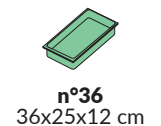
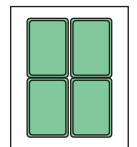
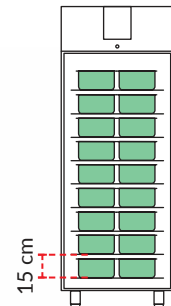
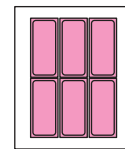
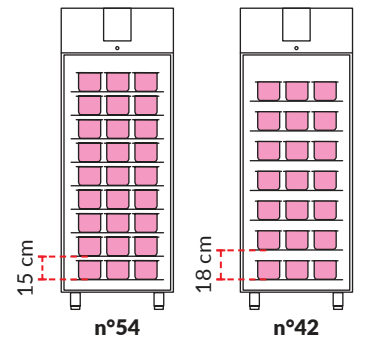
Éclairage intérieur avec barre LED sur toute la hauteur (pour le mod. AGL6HCL)



APO.LINK Connectivité

❄️ -24 ÷ -12°C

- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur externe à la chambre de conservation
- Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation
- Fluide réfrigérant : R290
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 20 positions possibles
- Chambre interne avec angles arrondis et fond interne embouti
- Fermeture et éclairage de série
- Panneau de commandes avec carte électronique et affichage alarmes HACCP
- Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance
- Équipement : 6 paires de glissières et 6 grilles en acier inox AISI 304; pour le modèle AGL6HCL, 6 tiroirs coulissants système FlexSpace en acier inox AISI 304
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



n°40
Ø20x25 cm



AGL6HC

AGL6HCL

CRÈME GLACÉE

SURGÉLATEUR RAPIDE



Réfrigération uniforme
et circulation de l'air non direct
sur l'aliment



Passage automatique à la phase
de conservation après le cycle
de surgélation rapide



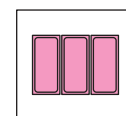
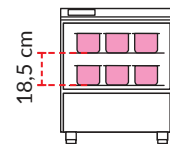
Panneau de commande
avec affichage graphique
monochrome



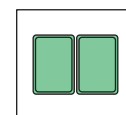
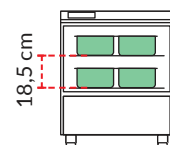
APO.LINK
Connectivité

🕒 70' / 90' 📉 -9° ÷ -18°C

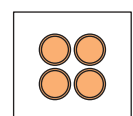
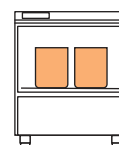
- Structure monocoque à angles internes arrondis ; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, sans CFC
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 h 80mm
- Enceinte avec crémaillères en acier inox AISI 304; 2 niveaux espacement 185mm; capacité 6 bacs 36x16,5x12 cm
- Dégivrage par air
- Sonde température à coeur du produit : single point
- Panneau de commandes avec carte électronique; touches d'accès rapide aux principales fonctions d'utilisation
- Fonctions : surgélation rapide, par sonde et par minuterie, mode Hard/Soft, prérefroidissement, passage automatique à la phase de conservation après le cycle de surgélation rapide
- En dotation : n. 2 grilles 60x40 cm en acier inox AISI 304
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



n°6
36x16,5x12 cm



n°4
36x25x12 cm




















n°4
Ø20x25 cm



HPA51M

LIGNE PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE

DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	 *	 **	 ***
Fermentation contrôlée Armoires Frigorifiques	AF1BHC	gaz chaud	N/A
	AF1NHC	gaz chaud	N/A
	AF2BHC	gaz chaud	N/A
	AF2NHC	gaz chaud	N/A
	Roll-In AFRIHC/S	gaz chaud	N/A
Armoires Frigorifiques	FS1NHC	gaz chaud	
	FS1BHC	gaz chaud	
	FS2NHC	gaz chaud	
	FS2BHC	gaz chaud	
Banques Réfrigérées	BS11	électrique	
	BS16	électrique	
	BS21	électrique	
	BS11M	électrique	
	BS16M	électrique	
	BS21M	électrique	
	BS11A	électrique	
	BS16A	électrique	
	BS21A	électrique	
Glacier	AGL6HC / L	gaz chaud	
MOD.		 70°/90° -9° → -18°C	
HPA...	HPA51M	air	20 KG 

* Dégivrage et évaporation automatiques des condensas

** Classification énergétique selon les réglementations européennes en matière d'Ecodesign (EU 2015/1095) et Energy Labelling (EU 2015/1094) • N/A non applicable

*** Classe climatique 5 : température ambiante +40°C et 40% humidité relative

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE








EN 60X40 - 60X80 CM

Armoires de fermentation contrôlée.
 Modèle AF1... Fassungsvermögen
 Behälter EN 60x40 cm. Modèles AF2...
 capacité chambre bacs EN 60x40 et/ou
 60x80 cm. Modèles ...N température de
 travail -5°C ÷ +45°C. Modèles ...B
 température de fonctionnement -20°C ÷
 +45°C. Connection au portail APO.LINK
 pour la commande à distance des





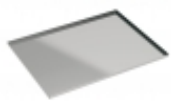
















équipements par accessoire (Industrie
 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir
 informations sur les avantages fiscaux
 Industrie 4.0 pour le marché italien et
 disponibilité du portail APO.LINK pour
 tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AF1NHC	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C EN 60x40 CM	62x85,65x204	0,32	230V 1N~/ 50Hz		<input type="checkbox"/>
	AF1BHC	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -20°C ÷ +45°C EN 60x40 CM	62x86,5x204	0,75	230V 1N~/ 50Hz		<input type="checkbox"/>
	AF2NHC	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x105,65x204	0,55	230V 1N~/ 50Hz		<input type="checkbox"/>
	AF2BHC	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -20°C ÷ +45°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x105,65x204	0,85	230V 1N~/ 50Hz		<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/ ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	CGAFHC64	COUPLE DE GUIDES INOX EN 60x40 CM					<input type="checkbox"/>
	CGAFHC68	COUPLE DE GUIDES INOX EN 60x80 CM					<input type="checkbox"/>
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				<input type="checkbox"/>
	G68C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X80 CM	60x80x6,3				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2				
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4				
	TP682	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 2 CM	80x60x2				
	TP684	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 4 CM	80x60x4				
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x14				
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE/PORTE	8x26x11,5				
	TPC511	ENTÊTE POUR CARTOUCHES PC50S / PC110S / PC110X	9,2x11x6				
	PC110X	CARTOUCHE DE DÉMINÉRALISATION	18,4x5x55,7				
	CPC511	COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE POUR CARTOUCHES PC50S-PC110S-PC110X	6,2x2,2x6,2				
	2R3834	KIT DE RÉDUCTION POUR TUYAUX DE 3/4" À 3/8"	11x11x11				

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE











ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE ROLL-IN

Armoire de fermentation contrôlée roll-in. Température de fonctionnement : -5°C ÷ +45°C. Modèle AFRIHCS = ouverture porte à gauche (charnière à gauche).
 Connection au portail APO.LINK pour le contrôle à distance (temps réel, exportation de données HACCP, visualisation de l'historique, indicateurs de processus), par accessoire dédié -

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					€
	AFRIHC	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C ROLL-IN POUR CHARIOTS	96x142,5x243	0,9		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AFRIHCS	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C ROLL-IN POUR CHARIOTS OUVERTURE PORTE À GAUCHE (CHARNIÈRE À GAUCHE)	96x142,5x243	0,9		230V 1N~ / 50Hz	<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"/>
	CGT1668	CHARIOT POUR BACS EN 60x80cm	72,5x91,5x161,7				<input type="checkbox"/>
	TPC511	ENTÊTE POUR CARTOUCHES PC50S / PC110S / PC110X	9,2x11x6				<input type="checkbox"/>
	PC110X	CARTOUCHE DE DÉMINÉRALISATION	18,4x5x55,7				<input type="checkbox"/>
	CPC511	COMPTEUR VOLUMETRIQUE POUR CARTOUCHES PC50S-PC110S-PC110X	6,2x2,2x6,2				<input type="checkbox"/>
	2R3834	KIT DE RÉDUCTION POUR TUYAUX DE 3/4" À 3/8"	11x11x11				<input type="checkbox"/>

ARMOIRES FRIGORIFIQUES








EN 60X40 - 60X80 CM

Modèles ...1 capacité chambre bacs EN 60x40 cm. Modèles ...2 capacité chambre bacs EN 60x40 et/ou 60x80 cm. Modèles ...N température de fonctionnement -2C ÷ +8°C. Modèles ...B température de fonctionnement -22°C ÷ -15°C. Connection au portail APO.LINK pour le contrôle à distance (temps réel, exportation de données HACCP,





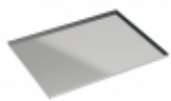








visualition de l'historique, indicateurs de processus), par accessoire dédié - Industrie 4.0. Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	FS1NHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM	62x80x204	0,17	230V 1N~ / 50Hz		
	FS1BHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C EN 60x40 CM	62x80x204	0,68	230V 1N~ / 50Hz		
	FS2NHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x100x204	0,25	230V 1N~ / 50Hz		
	FS2BHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x100x204	0,92	230V 1N~ / 50Hz		

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	CG64	COUPLE DE GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					49
	CG68	COUPLE DE GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				
	G68C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X80 CM	60x80x6,3				








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2				
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4				
	TP682	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 2 CM	80x60x2				
	TP684	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 4 CM	80x60x4				
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x14				
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE/PORTE	8x26x11,5				

BANQUES RÉFRIGÉRÉES

EN 60X40 CM

Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec plan et dossier. DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BS11A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	110x80x97	0,3		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS11M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	110x80x88	0,3		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS11	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	110x72,5x83	0,3		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS16A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	160x80x97	0,32		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS16M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	160x80x88	0,32		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS16	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	160x72,5x83	0,32		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS21A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	210x80x97	0,36		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS21M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	210x80x88	0,36		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	BS21	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	210x72,5x83	0,36		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CG64BS	GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					39
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2				<input type="checkbox"/>
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4				<input type="checkbox"/>
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60x40 CM	60x40x1,2				<input type="checkbox"/>
	KRPBR4	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x18				<input type="checkbox"/>







ARMOIRES FRIGO CONSERVATION CRÈME GLACÉ

ARMOIRE FRIGO CONSERVATION CRÈME GLACÉ












Armoire frigorifique pour crème glacée réalisée en acier inox AISI 304. Chambre intérieure avec crémaillères en acier inox. Modèle AGL6HC livré avec 6 grilles en acier inoxydable AISI 304 et 6 paires de glissières. Modèle AGL6HCL livré avec 6 tiroirs coulissants FlexSpace. Groupe

moteur avec fluide réfrigérant R290. Connection au portail APO.LINK pour le contrôle à distance (temps réel, exportation de données HACCP, visualisation de l'historique, indicateurs de processus), par accessoire dédié - 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					€
	AGL6HC ARMOIRE FRIGORIFIQUE -24°C ÷ -12°C POUR CRÈME GLACÉE	75x90x204	1,1	230V 1N~/50Hz		
	AGL6HCL ARMOIRE FRIGORIFIQUE -24°C ÷ -12°C POUR CRÈME GLACÉE - TIROIRS FLEXSPACE	75x90x204	1,1	230V 1N~/50Hz		

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		
	CGAGX PAIRE DE GUIDES EN ACIER					
	CGAGXL PAIRE DE GUIDES EN ACIER INOXYDABLE POUR ARMOIRE AGL6HCL ET GRILLES GAGL6C					
	GAGL6C GRILLE EN ACIER INOX AISI 304 POUR ARMOIRE FRIGORIFIQUE POUR CREME GLACEE	53x75x6,3				
	FLEXGICE GRILLE FLEXSPACE SUR GUIDES TÉLESCOPIQUES	75x53,5x7,5				
	FLEXICE TIROIR FLEXSPACE SUR GUIDES TÉLESCOPIQUES	75x53,5x7,5				
	BG1712 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x12				45
	BG1715 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x15				
	BG2512 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x12				
	BG2515 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x15				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x14				<input type="checkbox"/>
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE/PORTE	8x26x11,5				<input type="checkbox"/>






CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE

CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE










Cellule de congélation rapide pour crème glacée réalisée en acier inox AISI 304. Enceinte avec crémaillères en acier inox AISI 304; 2 niveaux espacement 185mm; capacité 6 bacs 36x16,5x12 cm. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. Connection au portail APO.LINK pour le

contrôle à distance (temps réel, exportation de données HACCP, visualition de l'historique, indicateurs de processus), par accessoire dédié - 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					€
	HPA51M CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE 20 KG/CYCLE - AVEC PLAN DE TRAVAIL	74,7x72,5x90	0,95	230V 1N~ / 50Hz		

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	CG64AB PAIRE DE GUIDES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 EN 60x40 CM					
	G64C GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				
	BG1712 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x12				45
	BG1715 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x15				
	BG2512 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x12				
	BG2515 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x15				
	KRPAB90 4 ROULETTES EN INOX POUR CELLULES 5 BACS (SAUF MODEL ...H)					

EMPIRE

Exposition extraordinaire

Les vitrines réfrigérées verticales EMPIRE, dans les versions **Classic**, **New Style** et **Double**, affichent un style unique et raffiné qui en fait des éléments passe-partout.

Démonstration pratique de ce que signifie un soin extrême du détail, elles sont parfaites pour les pâtisseries, les glaciers, les restaurants et les nouveaux lieux de consommation hors domicile.

La vitrine en verre trempé et le révolutionnaire système d'étagères augmentent la visibilité sous tous les angles.

Les dimensions élégantes et la légèreté de la structure avec poignée intégrée « invisible » multiplient l'espace d'exposition et améliorent la visibilité de la première à la dernière tablette.

L'éclairage à LED met en œuvre une scénographie lumineuse et invitante. Qui plus est, les versions EMPIRE New Style permettent de décorer avec la lumière : un effet plus chaud pour des atmosphères plus intimes et un effet glace pour une déco plus moderne.

Disponibles en plusieurs dimensions et couleurs - du gris de la version Classic et Double aux modèles colorés New Style en White, Black et Sablé -, les

vitrines EMPIRE ont le pouvoir magique de multiplier la valeur des produits exposés de sorte à en augmenter la vente, puisqu'elles interprètent le besoin de tous ceux qui ne se contentent pas d'exposer, mais qui veulent également éveiller et susciter.

Pour EMPIRE New Style, **connexion au portail APO.LINK** par accessoire pour la commande à distance des équipements. 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.

