



Multifunktion-Schockfrost-Tiefriergeräte

// BLITZ

VERWENDUNG

Multifunktion-Schockfrost/Tieffriergeräte, Schalttafel mit grafischem Display, einfarbig und Encoder.
Inneres Fach für GN1/1 oder 60x40 cm Behälter geeignet.

LEISTUNGEN

- Elektronische Platine mit einfarbiger Anzeige für die automatische Einstellung von:
 - AUTOMATISCHE PROGRAMME, vorgespeichert.
 - MANUELLE PROGRAMME: einfache Programm Einstellung sowie in die Database des Gerätes speicherbar.
 - FUNKTION I.F.R., patentiert: durch den Multipoint-Kerntemperaturfühler stellt das Gerät den optimalen Zyklus ein. Um die organoleptische Eigenschaften zu erhalten, wird beim I.F.R Zyklus das Gefrieren der Oberfläche des Produkts vermieden.
 - FUNKTION MULTI: ermöglicht die gleichzeitige Verwaltung mehrere Schockfrost- oder Tieffrier-Zyklen(auch mit Kerntemperaturfühler) separate Laufzeit Einstellung pro Zyklus möglich.
 - PROGRAMM INFINITY: ermöglicht das Gerät auf Dauerbetrieb ein zu stellen, die gewünschte Temperatur und Leistung kann vorher gewählt werden.
 - FUNKTION SMART-ON: Nach der Beschickung! bei nicht einleiten eines Schockfrost Zyklus des Anwenders, springt das Gerät automatisch an und leitet einen Kühl Zyklus mit +3°C ein.
 - HACCP-MANAGEMENT.
 - AUFTAUEN: Lebensmittel können im Schnellkühler aufgetaut werden.
 - PROGRAMM ANISAKIS.
 - PROGRAMM YOGHURT.
 - PROGRAMM GÄRUNG-STOPPER.
- Innen und Außen aus C.N.S. nach DIN 14301, feingeschliffen.

REINIGUNG

- Entnehmbares und waschbares Hordengestell aus Draht-C.N.S. nach DIN 14301.
- Innerer Boden diamantbesetzt zur verbesserten Hygiene. Kondenswasserablassöffnung im Boden zur leichten Reinigung.
- Einteilige Struktur mit abgerundeten inneren Ecken.

ENERGY SAVING

- FUNKTION ECO, um den Ladung-Typ (Minimum, Medium und Maximum) unter den automatischen Programmen zu wählen und Energieverschwendung zu vermeiden.
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum.



BF51H

BF51M

BF101L/S

GRAPHISCHE ANZEIGE

Bedienungspaneel mit simpler intuitiver Bedienung mittels Encoder und kapazitiven Tasten.

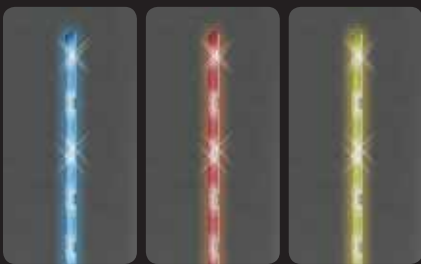


Schalttafel in bequemer Lage positioniert. Nicht mehr nötig sich zu bücken um die Anzeige zu benutzen.



EASY VIEW

Ihr Schnellkühler informiert Sie sofort durch verschiedenen Farben der LED Beleuchtung, über den Zustand.



OPTIMIERTE LUFTVERTEILUNG

Die ideale Verteilung der Luft im Gerät erlaubt stets die Gleichförmigkeit der Schnell-Kühlung und die richtige Versorgung für Ihr Produkt.





// BE · 1

VERWENDUNG

Multifunktion-Schockfrost-Tiefriergeräte, kontrollierbar direkt aus der Anzeige des Heißluft-Dampfer FX Stufe 3. Innerer Kühlraum nützlich für GN 1/1 und 60x40 cm Behälter/Roste (Modelle B151M und B1101S). Innerer Kühlraum nützlich für Behälter und Roste GN 1/1 (Modell B151H).

LEISTUNGEN

- AUTOMATISCHE PROGRAMME, vorgespeichert.
- MANUELLE PROGRAMME: einfache Programm-Einstellung sowie in die Database des Gerätes speicherbar.
- FUNKTION I.F.R., patentiert: durch den Multipoint-Kerntemperaturfühler stellt das Gerät den optimalen Zyklus ein. Um die organoleptische Eigenschaften zu erhalten, wird beim I.F.R. Zyklus das Gefrieren der Oberfläche des Produkts vermieden.
- FUNKTION MULTI: ermöglicht die gleichzeitige Verwaltung mehrere Schockfrost- oder Tiefrier-Zyklen (auch mit Kerntemperaturfühler) separate Laufzeit-Einstellung pro Zyklus möglich.
- PROGRAMM INFINITY: ermöglicht das Gerät auf Dauerbetrieb ein zu stellen, die gewünschte Temperatur und Leistung kann vorher gewählt werden.
- FUNKTION SMART-ON: Nach der Beschickung! bei nicht einleiten eines Schockfrost Zyklus des Anwenders, springt das Gerät automatisch an und leitet einen Kühl Zyklus mit +3°C ein.
- HACCP-MANAGEMENT.
- AUFTAUEN: Lebensmittel können im Schnellkühler aufgetaut werden.
- PROGRAMM ANISAKIS.
- PROGRAMM YOGHURT.
- PROGRAMM GÄRUNG-STOPPER.

REINIGUNG

- Entnehmbares und waschbares Hordengestell aus Draht-C.N.S. nach DIN 14301.
- Innerer Boden diamantbesetzt zur verbesserten Hygiene. Kondenswasserablassöffnung im Boden zur leichten Reinigung.
- Einteilige Struktur mit abgerundeten inneren Ecken.

ENERGY SAVING

- FUNKTION ECO, um den Ladung-Typ (Minimum, Medium und Maximum) unter den automatischen Programmen zu wählen und Energieverschwendung zu vermeiden.
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum.

From **-40°C** to **+300°C**
simply by touch

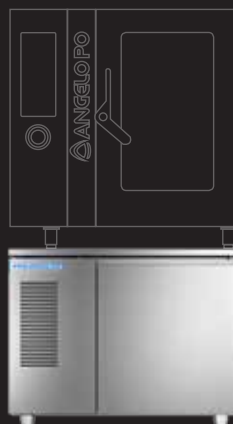
// **BE · 1**

COMBISTAR FX & BLITZ in einem einzigen Gerät kombiniert

BE-1 ist ein innovatives integriertes System, in dem DER SCHOCKFROST-PROZESS UND DAS GAREN DURCH EINE EINZIGE SCHNITTSTELLE VERWALTET WIRD. Die Schnittstelle EVC des Combistar FX, Dank der neuen Kontroll- Software Symbio.

BE-1 DIESES NEUE KONZEPT BESTEHEND AUS DEM OFEN UND DEM SCHOCKFROSTER. DIE KOMMUNIKATION BEIDER GERÄTE ERFOLGT ÜBER DAS SCHALTPANEEL DES COMBISTAR FX, VORTEILE : EINSTELLUNGEN IM DISPLAY DEUTLICH AUF AUGENHÖHE SICHTBAR, SOWIE KOSTENERSPARNISSE IM VERGLEICH ZU ZWEI SEPARATE GERÄTE MIT EIGENER SCHALTEINHEIT. Mit BE-1 haben Sie die Multifunktionalität des Combistar FX und die Vielseitigkeit des Blitz, das schockgefriert, tiefkühlt, säuert, Jogurt erzeugt, die Gefahr der Anisakis aus dem ungekochten Fisch beseitigt ... und die Funktionsweise sowohl durch seinen multifarbigen LEDS als auch die Anzeige des FX darstellt.

BE-1 IST EIN COOKSCHILL SYSTEM MIT EINER EINZIGEN INTEGRIERTE BEFEHLEINHEIT, UM BESSER ZU ARBEITEN UND WENIGER AUS ZU GEBEN.



B151H



B151M



B1101S

BE · 1 // INNOVATIVE INTEGRATED SYSTEM

NEW ChillStar // ESSENTIAL FUNCTIONALITY



// NEW ChillStar

VERWENDUNG

Multifunktion-Schockfrost/Tieffriergeräte, Schalttafel mit grafischem Display, einfarbig und Encoder. Inneres Fach für GN 1/1 oder 60x40 cm Behälter/Roste geeignet (Modell XS51H, für 1/1 GN Behälter/Roste geeignet).

LEISTUNGEN

- AUTOMATISCHE PROGRAMME, vorgespeichert.
- MANUELLE PROGRAMME: einfache Programm Einstellung sowie in die Database des Gerätes speicherbar.
- FUNKTION I.F.R., patentiert: durch den Multipoint-Kerntemperaturfühler stellt das Gerät den optimalen Zyklus ein. Um die organoleptische Eigenschaften zu erhalten, wird beim I.F.R Zyklus das Gefrieren der Oberfläche des Produkts vermieden.
- FUNKTION MULTI: ermöglicht die gleichzeitige Verwaltung mehrere Schockfrost- oder Tieffrier-Zyklen (auch mit Kerntemperaturfühler) separate Laufzeit Einstellung pro Zyklus möglich.
- PROGRAMM INFINITY: ermöglicht das Gerät auf Dauerbetrieb ein zu stellen, die gewünschte Temperatur und Leistung kann vorher gewählt werden.
- FUNKTION SMART-ON: Nach der Beschickung! bei nicht einleiten eines Schockfrost Zyklus des Anwenders, springt das Gerät automatisch an und leitet einen Kühl Zyklus mit +3°C ein.
- HACCP-MANAGEMENT.
- PROGRAMM ANISAKIS.

REINIGUNG

- Entnehmbares und waschbares Hordengestell aus Draht-C.N.S. nach DIN 14301.
- Innerer Boden diamantbesetzt zur verbesserten Hygiene. Kondenswasserablassöffnung im Boden zur leichten Reinigung.
- Einteilige Struktur mit abgerundeten inneren Ecken.

ENERGY SAVING

- FUNKTION ECO, um den Ladung-Typ (Minimum, Medium und Maximum) unter den automatischen Programmen zu wählen und Energieverschwendung zu vermeiden.
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum.



XS51H

XA51 • XS51

XA51M • XS51M

XA101L/S • XS101L/S

XS72S/102S

// NEW ChillStar ECO

VERWENDUNG

Multifunktion-Schockfrost/Tiefriergeräte, Schalttafel mit Segmentanzeige.
Inneres Fach für GN 1/1 oder 60x40 cm Behälter/Roste geeignet (Modell VS351H für GN 1/1 Behälter/Roste geeignet).

LEISTUNGEN

- Schockfrost-Zyklus, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperaturfühler: von +90°C bis +3°C.
- Schocktieffrier-Zyklus, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperaturfühler: von +90°C bis -18°C.
- Soft/Hard-Zyklus.

REINIGUNG

- Entnehmbares und waschbares Hordengestell aus Draht-C.N.S. nach DIN 1.4301.
- Innerer Boden diamantbesetzt zur verbesserten Hygiene.
- Kondenswasserablassöffnung im Boden zur leichten Reinigung.
- Einteilige Struktur mit abgerundeten inneren Ecken.

ENERGY SAVING

- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum.



VS351H

VA51 • VS31/51

VA51M • VS31M/51M

VS101L



NEWChillStar **eco** // SIMPLY PERFECT



// ANISAKIS

Die Schnellkühler-Tiefgefriergeräte Blitz, BE-1 und New Chillstar besitzen zwei neue automatische Programme, besonders für die „Hygienisierung“ von rohem Fisch, gedacht um dem Markt schmackhafte Gerichte in völliger Sicherheit und Qualität vorzusetzen (Thunfisch-Carpaccio, eingelegte Sardellen, Sushi, rohe eingelegte Makrelen-Häppchen...).

ANISAKIS 24H

Automatischer Tiefkühl-Zyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Der Kerntemperaturfühler misst das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -20°C und gibt dem Gerät den Input, die „24-stündige Abtötungsphase“ zu starten.

ANISAKIS 15H

Automatischer Tiefkühl-Zyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Der Kerntemperaturfühler misst das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -35°C und gibt dem Gerät den Input, die „15-stündige Abtötungsphase“ zu starten.

PROGRAMME

- Sie entsprechen den geltenden Vorschriften (EU-Verordnung 853/04 Anl. III, Abschn. VIII, Kap. III, D).
- Sie sind Sicher und geprüft.
- Äußerst einfache Handhabung.
- Bedienungsfreundlich.

// YOGURT

Das einzige Schockfrost-Tiefriergerät mit einem spezifischen Zyklus für die Yoghurt-Produktion! Absolute Neuheit!

PROGRAMM

Automatischer Zyklus, für die Zubereitung von Joghurt entwickelt, um auch die jüngsten Markttendenzen zu befriedigen.





COOKING SYSTEM //

// BLITZ & NEW ChillStar

Entwickelt um mit dem Combistar FX zu zusammenarbeiten

Das Cook&Chill-System findet den maximalen Ausdruck in den Combistar FX mit den Schockfrost-Tiefriergeräte New Chillstar und Blitz.

Entwickelt, um in einer Lösung von Heißluft-Dämpfer (Fassungsvermögen 6 oder 10x1/1 GN Behälter) + Schockfrost- Tiefriergeräte unterofen (Fassungsvermögen 5x1/1 GN Behälter) entwickelt. DAS OBERE BACKBLECH BLEIBT AUF EINER HÖHE UNTER 160 CM!

Sie können garen und lenken das Produkt mit besonderen Zubehören und schockfrostern mit den folgenden Funktionen:

- SMART ON: man muss nur das Produkt einstecken und der Schockfroster springt an;
- I.F.R.-SYSTEM: um das oberflächliche Gefrieren zu vermeiden;
- MULTY: um automatisch und gleichzeitig 5, 10 und 20 Schockfrost-prozesse auszuführen.

NUR MIT DEM SYSTEM ANGELO PO KÖNNEN SIE FÜR GANZE WIEDERVERWERTUNG VON GESCHMACK UND SAFTIGKEIT ZÄHLEN.



// BLITZ ROLL-IN UND DURCHGEHEND SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

VERWENDUNG

Multifunktion-Schockfrost/Tieffriergeräte, Roll-in und durchgehend, Schalttafel mit grafischem Display, einfarbig und Encoder. Boden zum Einschieben von Wagen, Fassungsvermögen 20 Behälter GN 1/1 oder 60x40 cm geeignet (BFR201R). Boden zum Einschieben von Wagen, Fassungsvermögen 20 Behälter GN 2/1 oder 60x40 cm geeignet (BFR202R und BFP202R).

LEISTUNGEN

- AUTOMATISCHE PROGRAMME, vorgespeichert.
- MANUELLE PROGRAMME: einfache Programm Einstellung sowie in die Database des Gerätes speicherbar.
- FUNKTION I.F.R., patentiert: durch den Multipoint-Kerntemperaturfühler stellt das Gerät den optimalen Zyklus ein. Um die organoleptische Eigenschaften zu erhalten, wird beim I.F.R Zyklus das Gefrieren der Oberfläche des Produkts vermieden.
- FUNKTION MULTI: ermöglicht die gleichzeitige Verwaltung mehrere Schockfrost- oder Tieffrier-Zyklen(auch mit Kerntemperaturfühler) separate Laufzeit Einstellung pro Zyklus möglich.
- PROGRAMM INFINITY: ermöglicht das Gerät auf Dauerbetrieb ein zu stellen, die gewünschte Temperatur und Leistung kann vorher gewählt werden.
- FUNKTION SMART-ON: Nach der Beschickung! bei nicht einleiten eines Schockfrost Zyklus des Anwenders, springt das Gerät automatisch an und leitet einen Kühl Zyklus mit +3°C ein.
- HACCP-MANAGEMENT.
- AUFTAUEN: Lebensmittel können im Schnellkühler aufgetaut werden.
- PROGRAMM ANISAKIS.
- PROGRAMM GÄRUNG-STOPPER.

REINIGUNG

- Flacher Innenbodenplatte und Struktur mit abgerundeten Innenwinkel 135° zu verbesserten Reinigungsarbeiten.

ENERGY SAVING

- FUNKTION ECO, um den Ladung-Typ (Minimum, Medium und Maximum) unter den automatischen Programmen zu wählen und Energieverschwendung zu vermeiden.
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum.



// KOMBINIERTE KÜHLSCHRÄNKE UND SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

LEISTUNGEN

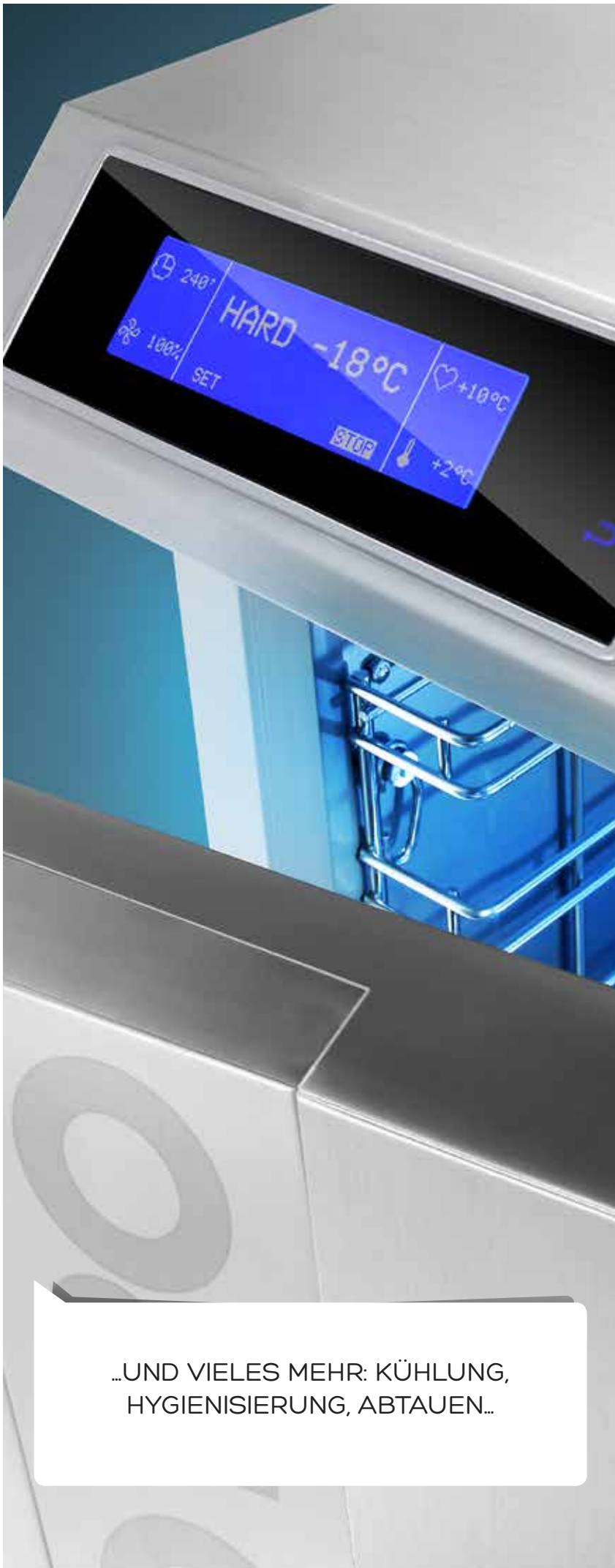
- In einer einzigen Struktur sind die Funktionen eines Kühlschranks (ISFEN) oder Niedertemperaturbereich (ISFEB) eines Schockfrost-Tieffriergeräts integriert.
- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 14301, mit Isolierungsstärke 75 mm.
- Zwei getrennte abgekühlte Räume von 2 unabhängigen Motorblöcke.
- Kühlschrank, Fassungsvermögen 400 Liter, 2/1GN Behälter.
- Schockfrost-Tieffriergerät, Fassungsvermögen 5 Behälter 1/1GN; Leistung 20/12 kg/ Zyklus.

KONTROLLE

- Kühlschrank mit elektronische Leiterplatte HACCP-TOP mit LCD- Display, um eine perfekte Lebensmittelkühlung zu sichern, mit dauernder Kontrolle der Temperatur im Raum und Vermessung von Fehlfunktionen (Signalisierungen HACCP ALARMS durch visuelle und akustische Alarme).
- ISFEN: Betriebstemperatur $-2 \pm 8^{\circ}\text{C}$;
ISFEB: Betriebstemperatur $-24 \pm 12^{\circ}\text{C}$.
- Schockfrost-Tieffriergerät: Elektronische Leiterplatte HACCP-TOP mit Multipoint Kerntemperaturfehler und patentierte Schockfrostzyklen System I.F.R.



ISFEN



+80°C
+3°C
-18°C



Die wichtigsten Arten zu Schockfrostern und Tiefgefrieren, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperaturfühler: Soft +3°C, Hard +3°C und Soft -18°C, Hard -18°C, jeweils benutzerdefinierbar.

I.F.R.
PATENTED



Patentiertes I.F.R. „Intelligent Food Recognition“-System mit Mehrpunktkerntemperaturfühler, intelligente Gebläseregulierung, passend für jeden Lebensmitteltyp. Spitzenqualität.



INFINITY, das einzige Zyklus für Schockfrostern und Tiefgefrieren, das ohne Unterbrechung endlos läuft!! Passt sich dem Arbeitsrhythmus an und leistet einen wertvollen Beitrag. Kerntemperaturkontrolle des Produkts jederzeit möglich.

SMART ON



SMART ON, einfach das Produkt in das Gerät geben, und bereits nach wenigen Augenblicken startet die Kühlung Soft +3°C von selbst, ohne Berührung des Bedienfelds. Für eine sichere Aufbewahrung der Lebensmittel mit oder ohne Kerntemperaturfühler. ABSOLUTE NEUHEIT!



MULTY, Programm für 5 bis 20 Timer, mit Möglichkeit zur Kerntemperaturmessung, um den Arbeitsabläufen der Küche zu folgen und für jedes Lebensmittel die geeignete Zeiteinstellung vorzunehmen!

...UND VIELES MEHR: KÜHLUNG, HYGIENISIERUNG, ABTAUEN...

MEMO

SPEICHERFUNKTIONEN,

für eine absolut nutzerspezifische Einstellung des Geräts: 10 Schnellkühl-Zyklen und 10 Schockfrostprogramme, nach individuellen Bedürfnissen konfigurierbar.



BEVORZUGTE EINSTELLUNGEN,

für Alle, die besondere individuelle Ansprüche haben: Vollkommen nutzerspezifisch!

AUTO

AUTOMATISCHE PROGRAMME,

mit Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum - erstellt von erfahrenen Chefs für jeden Lebensmitteltyp (Fisch, Fleisch, Teigwaren, Süßwaren, Speiseeis, ...); mit Zeit- oder Kerntemperatursteuerung.



YOGURT BOX,

für die Zubereitung von Joghurt entwickelter automatischer Zyklus, um auch die jüngsten Markttendenzen zu befriedigen.



BANKETT,

spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum.



VAKUUM,

spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten vor der Vakuumbehandlung, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum.



24h 15h

ANISAKIS 24h und **ANISAKIS 15h**, automatische Tiefkühl-Zyklen für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Bei ANISAKIS 24h misst die Sonde das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -20°C und gibt dem Gerät den Input, die 24-stündige Abtötungsphase zu starten; bei ANISAKIS 15h misst die Sonde das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -35°C und gibt dem Gerät den Input, die 15-stündige Abtötungsphase zu starten.



OPISTORKIS 24h,

automatischer Tiefkühlzyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Süßwasserfischs. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen.



GÄRUNG UND GÄRSTOPP,

gegärten Erzeugnissen gewidmete Zyklen, die das manuelle oder programmierte Gären erlaubt.



AUFTAUEN,

ein dem gesteuerten Auftauen von Lebensmitteln gewidmeter Zyklus, zeitgesteuert bzw. mit Kerntemperatursonde.



KONSERVIERUNG,

Nach jedem Zyklus wird die Nahrung gesichert durch den automatischen Übergang zur KONSERVIERUNGSPHASE, bei positiver und / oder negativer Temperatur. Unabhängiger Zyklus zur KONSERVIERUNGSPHASE der Nahrung, bei positiver und / oder negativer Temperatur (Blitz, Be-1, New Chillstar).

Seit 90 Jahren baut Angelo Po die Ausrüstung der professionellen Restauration, und entwickelt wirksame Lösungen für die Arbeit in der Küche. Qualitatives kochen, konservieren und hygienisches lagern, mit Leichtigkeit vorbereiten sind die Hauptmerkmale des „Küchensystem Ideal“ Angelo Po. Angelo Po bietet mit seinem Konzept, der professionellen Restauration Qualität, Rentabilität, Leichtigkeit in der Küchenarbeit.

Die Angelo Po Group mit Ihrem Internationalen Netz, stellt den „Service Global“ die Professionalität zur Verfügung, sodass Benutzer sich aus allem, das Beste zu Nutze machen können.



Supporting your success

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900557-1

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

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