



Gamma



**ANGELO PO**  
Supporting your success

# GAMMA700 //

THINK EXCELLENCE







**ANGELO PO**  
Supporting your success

# GAMMA700 //

## // HYGIËNISCH CONCEPT

Reinigingstijden En Gebruik Van  
Chemische Producten Met 20%  
Gereduceerd

CSQA certificaat voor hygiënisch ontwerp.  
De toestellen van Angelo Po zijn de ENIGE op de markt  
die dit soort certificaat hebben behaald, en dit dankzij hun  
ontwerpeigenschappen en constructieve kenmerken. Deze  
zorgen voor een gemakkelijke reiniging.



# DE FASCINATIE VAN DE PERFORMANCE

## // COMPACT

Dankzij de toepassing van innovatieve technologieën is Gamma tegenwoordig de meest compacte keuken op de markt, met slechts 35 cm breedte op 70 cm diepte.

## // VEELZIJDIG

Meer dan 140 beschikbare modellen, om een onbeperkte keuze te garanderen, aangepast aan de vereisten van de moderne catering.

## // DUURZAAMHEID

Maximale stevigheid van de structuur door selectie van inox van de beste kwaliteit met gemiddelde dikte die 20% meer bedraagt ten opzichte van het marktaanbod.

## // TECHNOLOGISCH

De toepassing van MCE-technologie, branders met in drie vertakte vlam, garandeert een maximale warmteverdeling en een productiviteit die 15% hoger ligt ten opzichte van de concurrentie.

## // ENERGIEBESPAREND

Het gebruik van vernieuwende, actieve thermostatische controles zorgt voor een energiebesparing met vermindering van de warmte in de werkomgeving als gevolg. Bovendien bekomt men een beter gastronomisch resultaat.



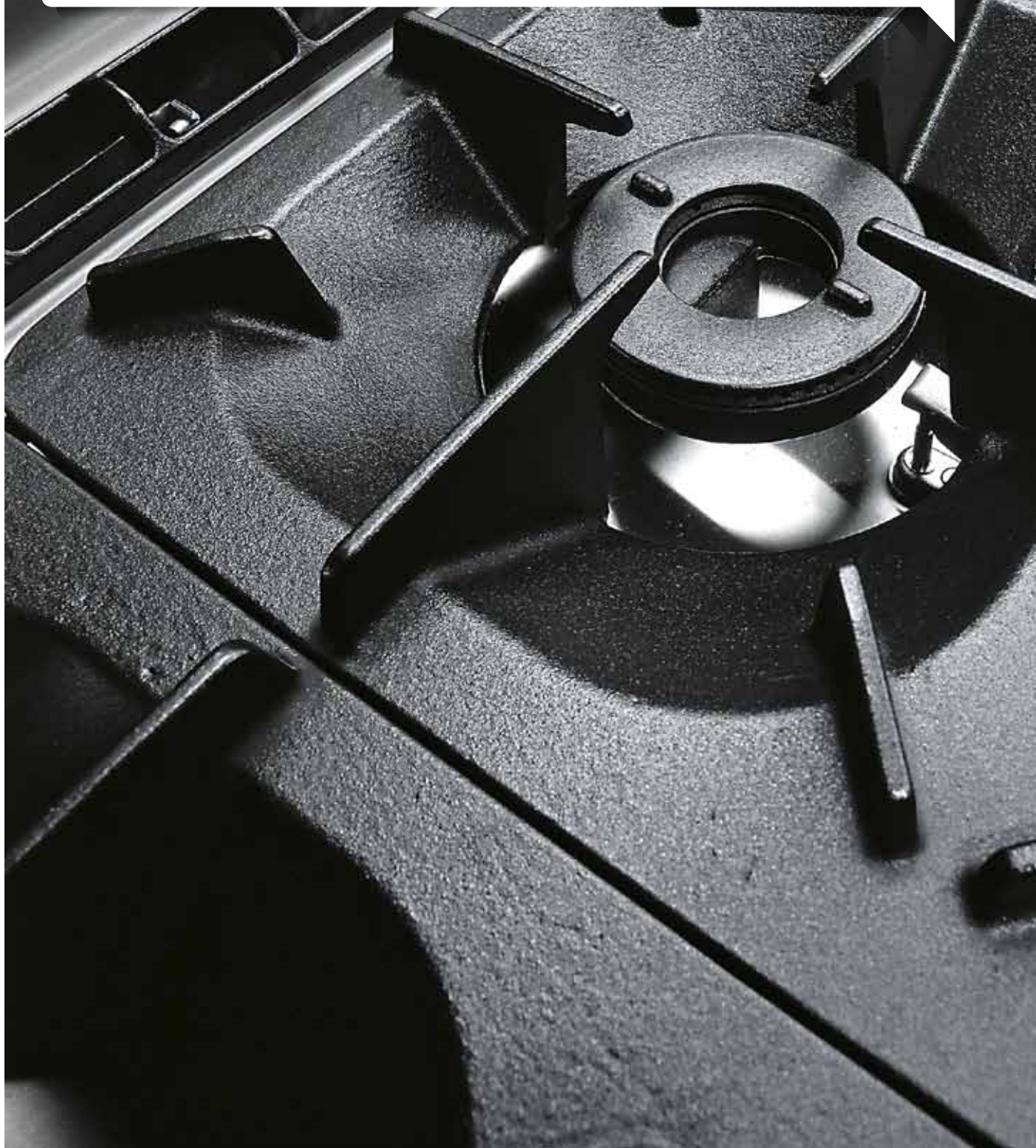
## // VUREN

De schuine venturi is gepatenteerd voor zijn vernieuwende geometrie. Deze verzekert maximale hygiëne van de verbranding en

**VERMINDERT TEGELIJKERTIJD DE SCHADELIJKE UITSTOOT (CO<sub>2</sub>).**

Het materiaal gebruikt om de brander te maken, geëmailleerd gietstaal RAAF, fungeert als thermische energiereserve

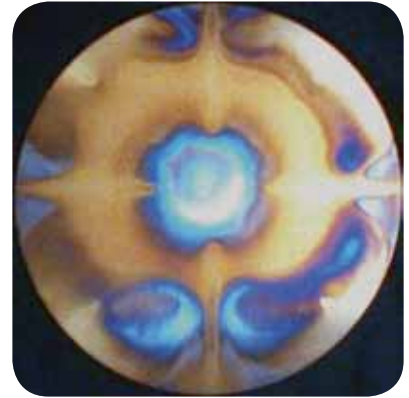
**WAARDOOR HET RENDEMENT VAN DE BRANDER MET 15% VERBETERT.**



De brander met dubbele kroon garandeert samen met de bijzondere inclinatie van de vlam een

## BETERE HOMOGENE EN THERMISCHE VERDELING VAN DE WARMTE

zelfs op de bodem van potten met grote afmetingen. Zo wordt opstapeling van warmte op één enkel punt vermeden en wordt de overdracht van energie naar het product geoptimaliseerd.



# ENERGY SAVING

(Op de foto: weergave van de thermische verdeling)

## // VUREN

### GEBRUIK

Aangewezen voor alle bereidingen in braadpan (stoofpotjes, gekookt vlees, gebrad, enz.).

### VERMOGEN

- Vermogen van 6 kW branders met DUBBELE KROON diameter 110 mm, en branders van 4 kW met enkele kroon diameter 80 mm, voor maximale efficiëntie, gelijkmatige verdeling en thermische uitwisseling.
- Waakvlam voor de brander (op de plaats van de ontsteking), beschermd tegen onopzettelijke schokken en verhoogd om het systeem te beschermen tegen mogelijk vloeistofcontact.
- Roosters in gietijzer, ontworpen om de vlam en de loop van de warmte op de bodem van de pannen te richten.

### ONDERHOUD

- GEPATENTEERDE schuine Venturi. Deze beschermt de straalpijp tegen verstopping die normalerwijze te wijten is aan het binnendringen van vloeistoffen en gassen.
- Bescherming onder de handgrepen tegen het binnendringen van water.
- Branders en roosters in gietstaal, gemakkelijk te verwijderen en geschikt voor de vaatwasser.



# // COUP-FEU

## GEBRUIK

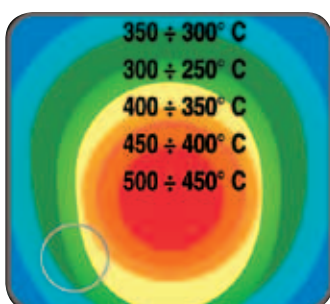
Bereidingen met onrechtstreeks vuur (in braadpannen) van verschillende types voedingswaren, sauzen en stoofgerechten dankzij de gedifferentieerde isothermische zones (van 500° tot 250°C).

## VERMOGEN

- Plaat in ferrum 16 Mo.5 gesatineerd, bestand tegen oxidatie en optimaal voor warmtewisseling, verwarmd door een centrale BRANDER op gas van 10 Kw. Dankzij de straalsgewijze nerven, genereert de plaat degraderende, gedifferentieerde isothermische zones vanaf het midden (500°C) naar de randen (250°C).
- Het gebruik van vernieuwende, actieve thermostatische controles, zorgt voor een ENERGIEBESPARING die een vermindering van de warmte in de werkomgeving als gevolg heeft.
- Maximale GELIJKMATIGHEID van de temperatuur en warmtebehoud dankzij de dikte van de plaat: 15 mm.

## ONDERHOUD

- Over de gehele oppervlakte aan de buitenzijde vergemakkelijken grote afgeronde hoeken en lijnen het onderhoud op het einde van de service.



Behaalde temperatuur per zone voor de modellen op gas.



# // INDUCTIE

## GEBRUIK

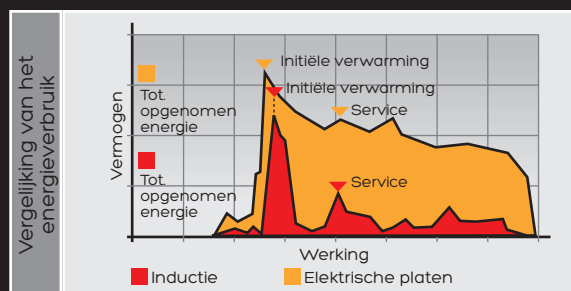
Aangewezen voor alle bereidingen in pannen geschikt voor de inductie of met bodem in inox. Het is niet mogelijk om pannen met bodem in aluminium, glas of terracotta te gebruiken.

## VERMOGEN

- De inductiekookplaat werkt met elektrische stroom: een inductor genereert een magnetisch veld dat de metalen moleculen van de pan in beweging brengt. De geproduceerde energie wordt naar de pannen overgebracht, met 10 mogelijke regelniveaus en brengt de inhoud aan de kook.
- Er is een model beschikbaar met een vermogen van 3.5 kW per verwarmingszone. De **SNELLE REACTIEVERMOGEN** wordt verzekerd door het vermogen dat wordt afgegeven in functie van het kookrecept.
- De warmtestraling in de omgeving is **ZEER LAAG** omdat alle vermogen wordt afgegeven aan de bodem van de pan, waardoor er geen gevaar bestaat voor verbranding bij contact met de plaat. Deze laatste blijft immers koud.
- Door de pan weg te nemen wordt de afgifte van warmte onderbroken.

## ONDERHOUD

Door de volledig vlakke en hermetische vitrokeramische plaat wordt er een maximale reiniging gegarandeerd.



**ENERGIEBESPARING:**  
van 50% tot 80% in vergelijking met de traditionele elektrische platen.





# // PASTAKOKER

## GEBRUIK

De pastakoker kan worden gebruikt voor het koken van pasta, rijst, groenten (met gebruik van de Gastronormbakken h = 65/100 mm), eieren enz...

## VERMOGEN

- Hoge prestaties gegarandeerd door de verbranding die zich ontwikkelt onder en rond de kuip, tot aan het minimumniveau van het water.

Rendement W/I. is 15% hoger dan het gemiddelde van de concurrentie.

- De automatische drukregelaar stopt op max. niveau en zorgt voor het bijvullen van de kuip wanneer het minimum niveau werd bereikt. Voorkomt werkingen "zonder water" indien de machine niet gecontroleerd werd voor het opstarten.

## ONDERHOUD

- Naadloze bereidingskuip, uitgevoerd in inox AISI 316L, 15/10 mm dikte, met garantie dat die niet vervormt na verloop van tijd. En gemakkelijk om schoon te maken dankzij de ruime afmetingen.



# // KOOKKETEL

## GEBRUIK

Geschikt voor alle bereidingen "au bain Marie". Het model met RECHTSTREEKSE verwarming is aanbevolen voor bruine fonds, soepen en bouillons. Het model met ONRECHTSTREEKSE verwarming (waarbij er sprake is van een tussenwand met water) is aangewezen voor jam, sauzen en producten waarin niet continu geroerd moet worden.

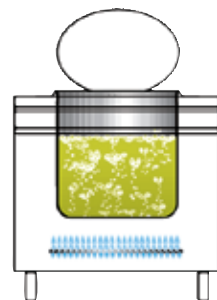
## VERMOGEN

- De kuip heeft een dikte van 15/10 mm, waarvan de bodem in AISI 316L vervaardigd werd met een dikte van 20/10 mm. Dit VOORKOMT oxidatie bij intens gebruik alsook bij contact met water en zout.
- De verwarming gebeurt via 2 onafhankelijke ringbranders in inox, uitgerust met een kraan voorzien van ventiel, waakvlam en thermokoppel.

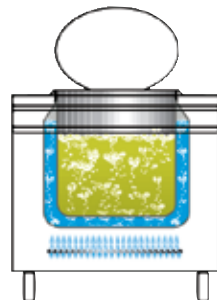
## ONDERHOUD

Werktafel waar de kuip hermetisch is ingebouwd, met doorlopende las, met rand voor opvang van condens en opening voor afvoer van de condens. Cilindrische ketel voor bereidingen, uitgevoerd met glimmende bodem en gesatineerde wanden met afwerking RA 0,6 micron voor een gemakkelijke reiniging.

Werking Pan



Onrechtstreekse verwarming



Rechtstreekse verwarming



**GAMMA //** THINK EXCELLENCE



# // GRILL

## GEBRUIK

Bereiding door contact van vlees, groenten en vis met het gietijzeren rooster.

## PRESTATIES

- De roosters van het ELEKTRISCHE model rusten op de weerstanden, en garanderen zo geringe tijden voor op temperatuur brengen en het behoud van de warmte. Het CONTACTSYSTEEM verzekert een optimale overdracht van de warmte die via het verwarmingselement naar het rooster wordt geleid. Hierdoor wordt nutteloos energieverlies in de omgeving vermeden. Dankzij het innovatieve contactsysteem is het energieverbruik beperkt tot slechts 11 kW geïnstalleerd vermogen. (20% minder in vergelijking met het aanbod van de concurrentie).
- Bij het koken met de elektrische grill, wordt er gebruik gemaakt van WATER - dat zich onder de kookplaat bevindt - dat als functie heeft de rookgassen te beperken en de vetten op te vangen. Tevens zorgt dit water voor een betere cuisson.

## ONDERHOUD

- Het rooster kan overhellen om de afvoer van vetten te vergemakkelijken. Deze worden geleid naar de lade onderaan.
- De delen die gewassen moeten worden (zoals de rooster, briketten en brander) kunnen volledig verwijderd worden zonder enige hulpgereedschappen. De groep met weerstanden kan eveneens verwijderd worden waardoor de kuip eronder volledige en op efficiënte wijze gereinigd kan worden.

## // GAS MODELLEN

De werking van het rooster in keramieksteen (betreft model op GAS) bestaat uit het verwarmen van de briketten met behulp van de brander met drie vlamtakken, met een vermogen van 9 kW. Deze briketten zijn eveneens vervaardigd uit keramieksteen en zitten in inox houders. Daarboven is het gietijzeren rooster geplaatst. De bereiding gebeurt op die manier door STRALING en CONTACT, waardoor de productiviteit evenredig verhoogt wordt met de gebruikte energie.





// ERGIE BESPAREN DANKZIJ DE GRILL

Het gebruik van de MCE multi-element verbrandingssystemen (= branders met drie vlamtakken), garandeert een betere thermische verdeling over het kookoppervlak. Dankzij het MCE-systeem wordt de gelijkmatige verdeling van de warmte verzekerd en is men in staat het hele beschikbare kookoppervlak te gebruiken.

Rendement  $W/dm^2 > 13\%$



# // GRILL

## GEBRUIK

Ontworpen om verschillende soorten voeding te bereiden zonder opname van vloeistoffen (dankzij het materiaal). Bijgevolg is er ook geen vermenging van smaken.

Naargelang het soort voeding raden wij de volgende materialen aan:

1 - ZACHT STAAL FE510D (max temperatuur voor het elektrische model 270°C, voor het model op gas 340°C) voor vlees en groenten. Kenmerken: optimale warmtewisseling en snelle bereidingstijd.

2 - CHROMO (max. temperatuur voor het elektrische model 280°C, voor het model op gas 270°C) voor vis, kaas en eieren. Kenmerken: behoud/verdeling van de warmte en behoud van de glans van de plaat zelfs na verloop van tijd.

## VERMOGEN

- INGEBOUWDE kookplaat die hermetisch afgesloten is van vloeistoffen, geschikte voor bereidingen "au bain Marie".
- Maximale UNIFORMITEIT van temperatuur op de plaat, afhankelijk van de uniforme verdeling van vermogen op het nuttige oppervlak dankzij de branders met drie vlamtakken, ontworpen door onze eigen firma, en met thermostatische controle van het vermogen (sensoren voor thermische controle onder de plaat).
- Maximaal vermogen dankzij RENDEMENT W/Dm<sup>2</sup> dat 13% hoger is dan het gemiddelde van de concurrenten.

## ONDERHOUD

- De bakplaat is schuin hellend om de vloeistoffen te laten wegvloeien naar het afvoerbakje dat zich onder het kookoppervlakte bevind.



# // FRITEUSES

## GEBRUIK

Traag frituren, van 130 tot 140°C, voor rauwe groeten, vis of vlees. Oppervlakkig frituren op 150°C voor gepaneerde gerechten (groenten en vis). Instantfrituren op 190°C met vorming van korst aan de buitenkant voor aardappelen.

## PRESTATIES

- Beschikbaarheid voor modellen op gas, met rookleidingen in de kuip of met kuip van het "V" type scheepskiel (branders buiten de kuip) en beschikbaar in elektrische modellen.
- Een rendement W/l. dat 18% hoger dan dat van de belangrijkste concurrenten.
- Productiviteit tot 30 kg aardappelen/uur (AGA-test) dankzij het vermogen van 1105 W/l.
- Elektronische besturingskaart waarmee de programma's voor frituren, HACCP-alarmen, smelting en oliefiltering beheerd kunnen worden.
- Modellen beschikbaar met automatisch optillen van de mand en instellingen zelf programmeerbaar.

## ONDERHOUD/ HYGIËNE

- Volledig geslagen kuip, zonder belemmeringen voor de branders (kupe "V" type).
- Veilige afvoer van de olie uit de ruimte eronder dankzij een verlengde buis. De afvoer vergemakkelijkt het filteren en voorkomt bederf van de olie.



Kuip van het "V" type.

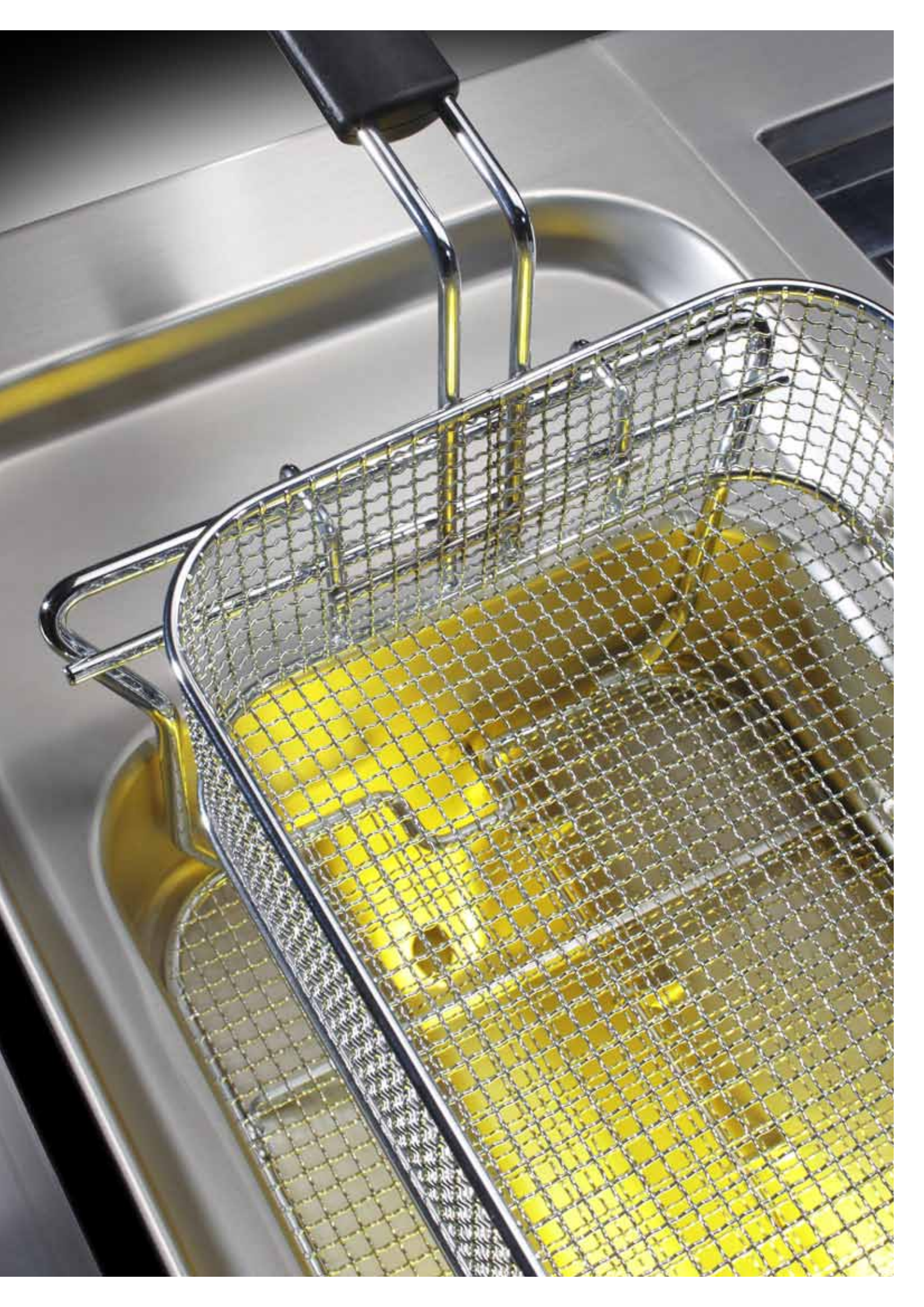


Kuip met inwendige warmtewisselaars.

MODEL	TABEL PRODUCTIVITEIT FRITUURPANNEN*
0G0FR5G	8 kg/h
0G1FR3G	11 kg/h
0G0FR3E	13 kg/h
0G1FR3GD	13 kg/h
0G1FR7G	14 kg/h
0G0FR3ED	15 kg/h
1G0FR6G	16 kg/h
1G1FR4G	22 kg/h
1G0FR4E	26 kg/h
1G1FR4GD	26 kg/h
1G1FR8G	28 kg/h
1G0FR4ED	30 kg/h

\* volgens de AGA-normen







# // BRAADPANNEN

## GEBRUIK

Gespecialiseerde machine, geschikt voor bereidingen van sausen, stooftotjes, mélanges en alle andere soorten bereidingen in de pan.

## PRESTATIES

- Vervaardigd uit inox AISI 304 voor meer delicate bereidingen. Uitvoering in zacht staal wanneer u de kooktijden wilt optimaliseren.
- Dankzij twee speciale branders met zes vlamtakken en de dikte van de bodem, kunnen we een maximale gelijkmatigheid van de temperatuur bekomen om homogene bereidingen en grote energiebesparing te bekomen.
- De verdeling van het verwarmingsvermogen wordt gecontroleerd door de MODULATOR van het vermogen. Deze is aangesloten op een thermische sensor met dubbele temperatuurdrempel en werd rechtstreeks in de bodem van de kuip ingebracht.

## ONDERHOUD

- Automatisch of manueel optillen en rechtstreekse aanvoer van water in de kuip.
- CSQA-certificaat. Het hygiënisch concept komt tot uiting in de Afgeronde hoeken.



# // FRIGOWERKTAFELS

## GEBRUIK

De frigowerktafel voor ondersteuning van modulaire kooktoestellen, ontworpen voor het bewaren van elk type voeding en voor een maximaal gebruiksgemak in een beperkte ruimte.

## VERMOGEN

- Maximale prestaties, ook bij omgevingstemperaturen van  $+43^{\circ}\text{C}$ , met een beperkt gebruiksperscentage van de compressor voor minder energieverbruik en een langere levensduur.
- Volledige flexibiliteit voor plaatsing dankzij het "U"-vormige luchtcirculatiesysteem dat het maximale vermogen van de motorgroep verzekert.
- Verdampers buiten de kamer: zorgt voor een homogene koeling in de kamer, voor een optimale bewaring van het product.
- Gemakkelijk uit te trekken motorgroep, vereenvoudigt en versnelt de dienst na verkoop.
- Eenvoudig te gebruiken dankzij het bedieningspaneel met digitale thermometer/thermostaat om de gegevens gemakkelijk af te lezen en de waarden eenvoudig en nauwkeurig in te stellen.
- Oog voor design in het kleinste detail om te voldoen aan de eisen van functionaliteit, ergonomie en schoonmaak.
- Gebruik van expansiepolyurethaan zonder CFK's voor een maximaal respect voor het milieu.

## HYGIËNE EN SCHOONMAAK VERZEKERD

De interne en externe structuur in inox AISI 304, de verdampers buiten de kamer, de afgeronde hoeken binnenin, de naadloos bodem voorzien van spoelopening en het demonteerbare systeem om de roosters te dragen kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt voor een volledige hygiëne, wat de veiligheid van de eetwaren garandeert.





# GAMMA //

CONFIGURATOR



35 x 70 x 24 h cm



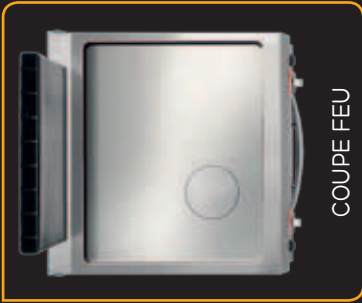
70 x 70 x 24 h cm



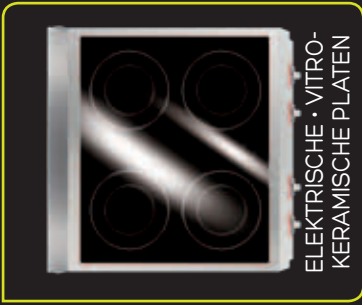
105 x 70 x 24 h cm



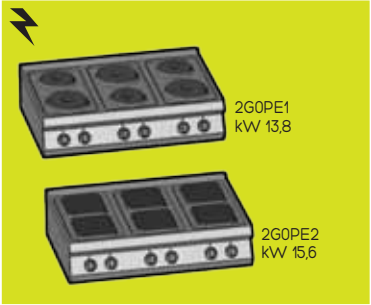
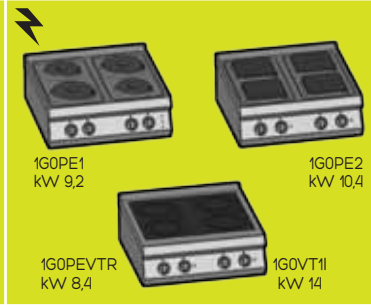
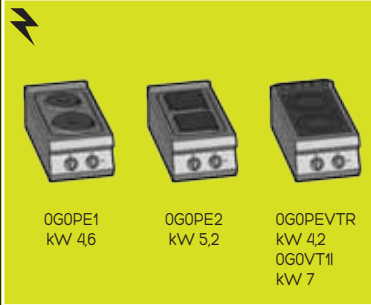
VUREN



COUPE FEU



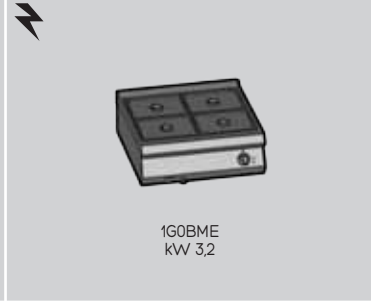
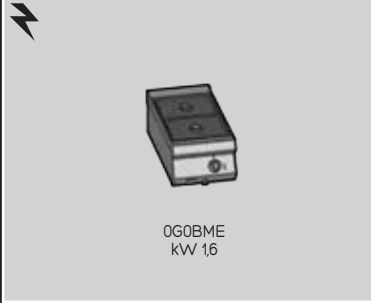
ELEKTRISCHE • VITRO-  
KERAMISCHE PLATEN



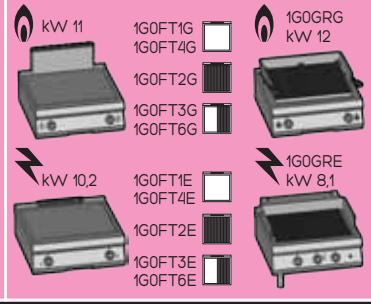
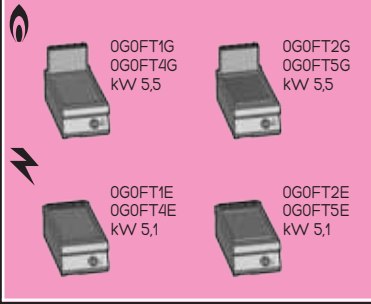
PASTAKOKER



BAIN-MARIE



GRILL • ROOSTERS





35 x 70 x 90 h cm



70 x 70 x 90 h cm



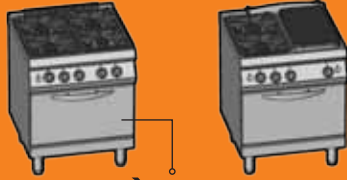
90 x 70 x 90 h cm



105 x 70 x 90 h cm

1G1FA0G  
1G1FA0GV  
KW 28

1G1FAPG  
KW 23,5



1G1FA0E  
1G1FA0EV  
KW 22

↗ KW 5,2



G1FAGS  
KW 38

G1FAGST  
KW 38

2G1FA0G  
2G1FA0GV  
KW 38

2G1FADG  
2G1FADGV  
KW 30

2G1FAPG  
KW 35,5



↗ KW 5,2

2G1FA0E  
KW 32



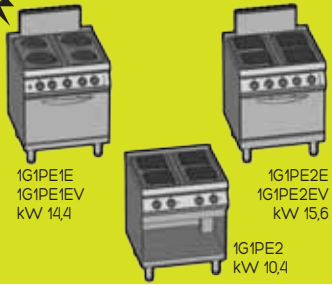
1G1TP0G  
KW 14,5



2G1TP3G  
KW 28



0G1PE2  
KW 5,2



1G1PE1E  
1G1PE1EV  
KW 14,4

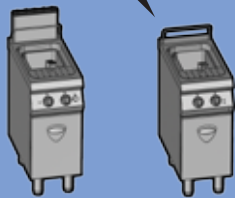
1G1PE2E  
1G1PE2EV  
KW 15,6

1G1PE2  
KW 10,4



2G1PE1E  
2G1PE1EV  
KW 19,2

2G1PE2E  
2G1PE2EV  
KW 21



0G1CP1G (lt. 26)  
KW 10

0G1CP1E  
0G1CP1EC (lt. 26)  
KW 9



1G1CP1G (lt. 40)  
KW 16

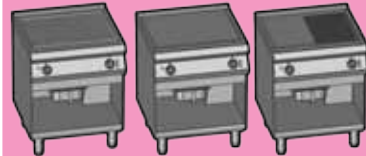
1G1CP2G (lt. 26+26)  
KW 20



0G1FT2E  
KW 5,1



0G1FT4E  
KW 5,1



1G1FT2E  
KW 10,2

1G1FT4E  
KW 10,2

1G1FT6E  
KW 10,2



# GAMMA //

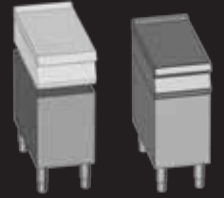
## CONFIGURATOR



15+35 x 70 x 24 h cm



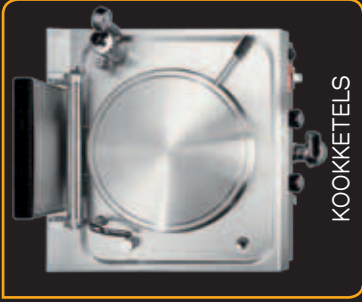
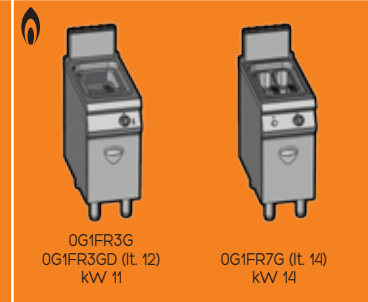
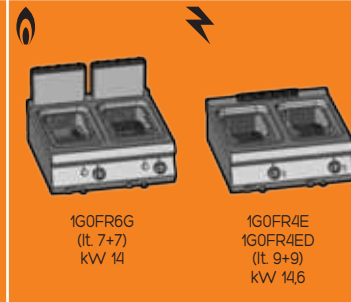
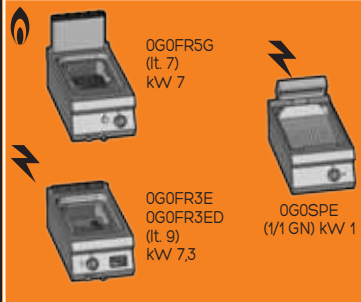
70 x 70 x 24 h cm



35 x 70 x 66/90 h cm



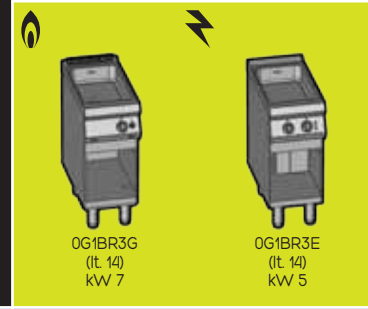
FRITEUSES



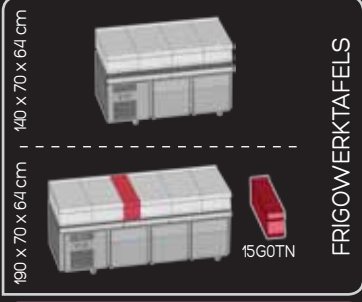
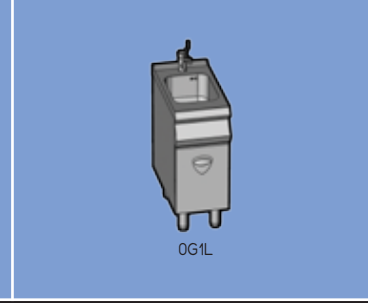
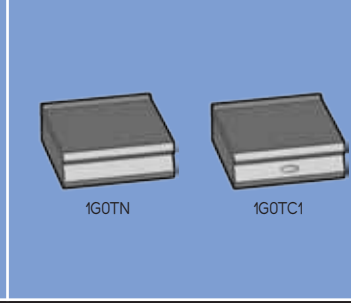
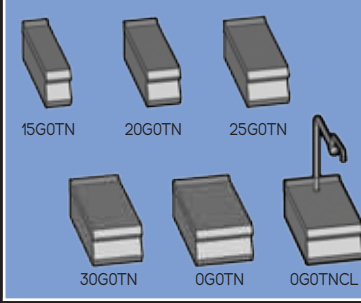
KOOKKETELS



BRAADPANNEN



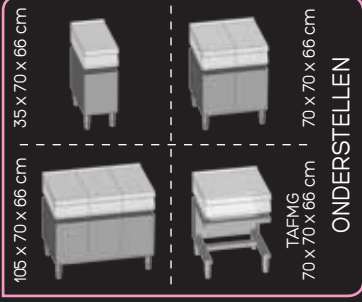
NEUTRALE ELEMENTEN



FRIGOWERKTAFELS

140 x 70 x 64 cm  
180 x 70 x 64 cm

15G0TN

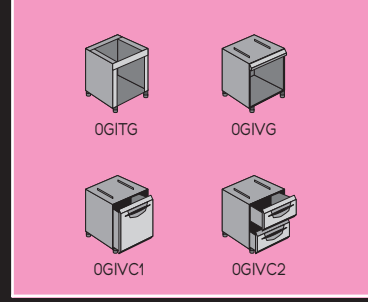


ONDERSTELLEN

35 x 70 x 66 cm  
105 x 70 x 66 cm

70 x 70 x 66 cm  
70 x 70 x 66 cm

TAFVC



OG1TG

OG1VG

OG1VC1

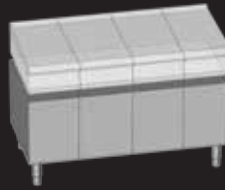
OG1VC2



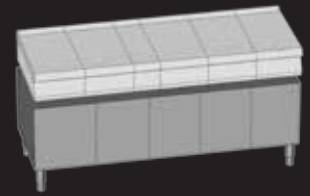
70 x 70 x 66/90 h cm



105 x 70 x 66 h cm



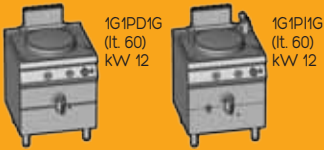
140 x 70 x 64 h cm



190 x 70 x 64 h cm



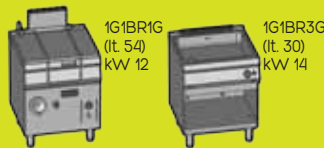
1G1FR4G  
1G1FR4GD (It. 12+12)  
KW 22      1G1FR8G (It. 14+14)  
KW 28



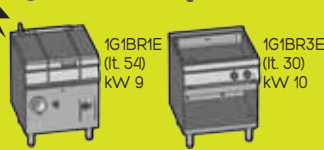
1G1PD1G (It. 60)  
KW 12      1G1PI1G (It. 60)  
KW 12



1G1PIE (It. 60)  
KW 9



1G1BR1G (It. 54)  
KW 12      1G1BR3G (It. 30)  
KW 14



1G1BR1E (It. 54)  
KW 9      1G1BR3E (It. 30)  
KW 10



AG1L



3G6SA      3G6SA2



4G6SB      4G6SB2



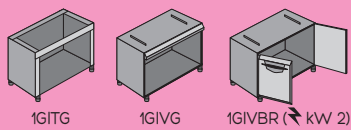
3G6SA4



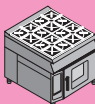
4G6SB4



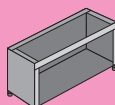
4G6SB6



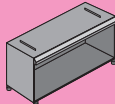
1GITG      1GIVG      1GIVBR (KW 2)



TAFMG



2GITG



2GIVG



Reeds meer dan 90 jaar ontwikkelt Angelo Po toestellen voor professionele catering, en creëert oplossingen die het werk in de keuken vergemakkelijken en de efficiëntie verhogen. Voordelig koken, beter bewaren en eenvoudiger klaarmaken zijn de basisprincipes van het "Keukensysteem" dat door Angelo Po werd bedacht, om in elk opzicht kwaliteit, creativiteit en flexibiliteit te bieden aan de professionele catering over de hele wereld.

Met zijn wereldwijde vestigingen en servicenetwerk is Angelo Po niet alleen een "Keukensysteem", maar vooral een "Globale service" die ter beschikking staat voor professionelen op zoek naar verbetering.



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

7900431-1

Quality and Environmental  
Management System Certified  
UNI EN ISO 9001:2000 / 14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO  
Certification n° CSQ 9191.ANPO

