

ICON7000

DIMENSIÓN EXPRESIVA



ICON7000

Línea de cocción modular
de 70 cm de profundidad

“ La nueva dimensión
de la gran cocina ”

En 70 cm de profundidad hay sitio para la creatividad y la productividad; caben todas las ideas y todos los proyectos de quienes disponen de poco espacio, pero quieren obtener grandes resultados. Versatilidad, resistencia, rendimiento y fiabilidad: eso es lo que buscan quienes trabajan a diario con pasión para ofrecer experiencias culinarias memorables a sus clientes. ICON7000 condensa todo esto en 70 cm de profundidad.





“Un concentrado de potencia y resistencia, a la medida de la restauración del futuro”



“Una síntesis
de la experiencia
de Angelo Po”

Versátil ⁰¹

Un sistema verdaderamente completo y flexible para todos los entornos de restauración, con una amplia selección de módulos de bases y encimeras.

Potente ⁰²

En una pequeña gran cocina, todo lo que puede desear un chef: prestaciones y productividad incrementadas al máximo para obtener mucho, incluso en poco espacio.

Hecha para
Durar ⁰³

Diseñada para durar y soportar hasta los usos más intensos, ya que es resistente y robusta tanto por dentro como por fuera. ¡Una auténtica cocina heavy duty!

Cómoda ⁰⁴

Gran atención prestada a los detalles que marcan la diferencia, para facilitar el trabajo y promover el bienestar del chef.

Fácil de
Limpiar ⁰⁵

La única con DISEÑO HIGIÉNICO certificado, aliada de la limpieza y la seguridad alimentaria.

Fiable ⁰⁶

Cuidado por los detalles, materiales de gran calidad, fiabilidad y seguridad: esta es la «marca de la casa» Angelo Po.

Elegante y
Concreta ⁰⁷

Diseño funcional Angelo Po al 100 %, con líneas netas, capaz de evolucionar para adaptarse a las necesidades del futuro aun manteniendo reconocible su estilo del presente.

“ICON7000 sabe lo mucho que vale el espacio hoy en día”

ICON9000
90 cm

EASYTOP

ICON7000
70 cm



VERSATILIDAD DE DISEÑO

Un sistema realmente flexible, con innumerables soluciones para los espacios más reducidos, en cualquier entorno de restauración.

Muchísimas opciones de configuración para un sistema de grandes posibilidades: amplia gama de módulos fáciles de instalar en encimeras ya existentes o previstas sobre compartimiento de suelo, instalables en travesaño o en puente; pueden equiparse con columnas multifunción y compartimientos neutros, calientes y fríos. El módulo de 70 cm de profundidad y 40 cm de anchura hace que ICON7000 se combine a la perfección con ICON9000, cuyo módulo tiene la misma anchura y una profundidad de 90 cm.



“Un talento grande en un espacio reducido”



10

GRANDES PRESTACIONES Y PRODUCTIVIDAD EN ESPACIOS LIMITADOS

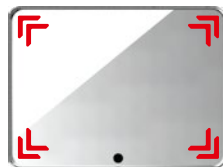
Aprovecha al máximo cada centímetro disponible con ICON7000.



6,5 kW



5 kW



XL

El módulo de 40 cm de ancho ofrece el máximo nivel de productividad y, junto con la gran potencia proporcionada, garantiza resultados excelentes en breve tiempo. Fuegos abiertos con potencia de hasta 6,5 kW, inducción de hasta 5 kW, freidoras, parrillas, cocedores de pasta, fry-tops con planchas de gran rendimiento: ¡son los ingredientes ideales para conseguir grandes resultados en la cocina, repetibles y constantes a lo largo del tiempo!



11

TOP 2MM

“La fortaleza de una pequeña gran heavy duty”



DISEÑADA PARA DESAFIAR AL TIEMPO

Robusta y detallada, resistente a la corrosión y al uso diario al que la someten los usuarios más exigentes, ICON7000 ha sido diseñada para durar.

La encimera (2 mm de grosor), el panel de mandos (1,2 mm de grosor), el frontal y los lados son de acero AISI 304. Las superficies de contacto no contienen plástico, las chimeneas y las rejillas son de fundición esmaltada, las manillas y las puertas son de acero estampado. Los componentes internos se caracterizan por su gran durabilidad. Estas características convierten a ICON7000 en la cocina heavy duty nacida para hacer grandes cosas en tan solo 70 cm de profundidad.

“La mejor aliada
de la higiene y
la seguridad”

14

15

LOS ÚNICOS DEL MERCADO CON CERTIFICACIÓN DE DISEÑO HIGIÉNICO



Las características de diseño y de fabricación de ICON7000 facilitan las operaciones de limpieza y permiten realizar una higienización correcta en todo momento.

Los equipos de cocción de Angelo Po son los únicos del mercado que han conseguido la certificación de DISEÑO HIGIÉNICO, otorgado por el organismo independiente CSQA: sus características de diseño y de fabricación, tales como el uso abundante de zonas redondeadas e inclinadas y de materiales de rugosidad reducida, garantizan una fácil limpieza y una correcta higienización para contribuir al cumplimiento de los protocolos de HACCP.



CSQA
DISEÑO HIGIÉNICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 — CERT. n° 1857
UNI 8421 — CERT. n° 1865

Regulation (EC) No 1935/2004

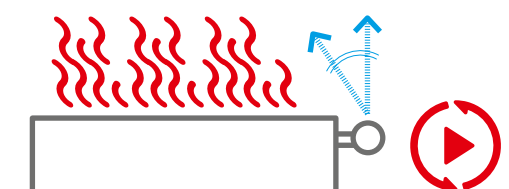


“ Estudiada pensando en el bienestar del chef ”



NACIDA BAJO EL SIGNO DE LA ERGONOMÍA

No solo seguridad, sino también confort, con soluciones únicas para reducir el estrés en la cocina.



¡Mejora el ambiente de la cocina!
 ICON7000 cuenta con el innovador sistema Chef Comfort-Pro, que crea una barrera invisible entre la zona de cocción y el chef. El Chef Comfort-Pro reduce el calor procedente de los aparatos y crea un entorno más agradable. Al mismo tiempo, empuja eficazmente los humos y los olores de la cocción hacia la campana, lo que perfecciona el funcionamiento de la aspiración y evita que el espacio se caliente demasiado. La intensidad de aire se puede regular con 3 velocidades y el flujo es orientable.

“ No te
fallará
nunca ”

18



LA FIABILIDAD: UNA CERTEZA

Soluciones técnicas de
fabricación, fiables y de
calidad: la «marca de la casa»
Angelo Po.

Cien años de historia, toda nuestra experiencia en
equipos de calidad: aparatos probados y comprobados,
resistentes, hechos para durar a lo largo del tiempo
y certificados por prestigiosos organismos externos.
Cada equipo cuenta con su propio carné de identidad,
lleva toda la documentación necesaria y todas las
certificaciones disponibles, en cumplimiento de la
normativa vigente en materia de calidad y seguridad.



19

PARRILLA.
Resultado gastronómico extraordinario



Tapa BBQ
Versatilidad culinaria



La tapa BBQ para cocinar a la barbacoa, dotada de ahumador para la parrilla de gas, es un accesorio que intensifica el típico sabor aportado por este tipo de cocción. Cocciones más rápidas y uniformes sin renunciar a la jugosidad y la ternura. BBQ es el punto fuerte del menú.

Nanotecnología
Limpieza y calidad de cocción



El tratamiento nanotecnológico de las rejillas facilita el escurrido de la grasa. Así se reduce el problema de las grasas carbonizadas, difíciles de limpiar y que además pueden darle un sabor amargo a la comida.

FRY-TOP.
Top, como sus prestaciones



EVEN-PRO
Cocciones uniformes y repetibles



La uniformidad de la cocción y la repetibilidad de los resultados están garantizadas con el EVEN-PRO, un sistema multicapa utilizado para realizar el fondo de las planchas de las fry-tops y las sartenes eléctricas.

Material compuesto
Rendimiento y delicadeza



La mejor solución para la cocción por contacto. La placa de compuesto (un material bimetálico especial, de gran resistencia, que puede alcanzar temperaturas elevadas de hasta 320 °C) garantiza la máxima calidad y la repetibilidad de la cocción.

HORNO JOLLY-E.

Versatilidad



Horno ventilado que se instala debajo de los aparatos en versión encimera, dos de 40 o una de 80 cm. Gracias al nuevo sistema CLIMA-PRO, evita la acumulación de vapor en el interior de la cámara, lo que garantiza un resultado gastronómico perfecto.

INDUCCIÓN.

Potencia adaptativa



Zonas de cocción independientes de hasta 5 kW cada una: rapidez y productividad para los clientes más exigentes. Nueva tecnología APIS y tres sensores de temperatura para utilizar incluso ollas de menor calidad, sin interrumpir la cocción y evitando el funcionamiento en seco o la deformación del contenedor.

COMPARTIMIENTOS BASE REFRIGERADOS.

El frío en la cocina



Todo el frío al alcance del chef gracias a la amplia selección de compartimentos bajo encimera refrigerados, de temperatura positiva y negativa, con puertas o cajones.

FUEGOS ABIERTOS.

Robustos y potentes por excelencia



Los quemadores de doble corona tienen una potencia de hasta 6,5 kW para obtener una cocción más rápida y uniforme. Limpieza fácil y gran durabilidad gracias a las rejillas de fundición y a la bandeja estampada.

Características de fabricación.

FUEGOS ABIERTOS

Quemadores de doble corona con potencia de 6,5 kW (110 mm de diámetro) y monocorona de 4 kW (80 mm de diámetro) para obtener la máxima eficiencia, uniformidad de distribución e intercambio térmico. Junto con la inclinación especial de la llama, el quemador de doble corona garantiza mayor uniformidad y distribución térmica en el fondo de las ollas, incluso las de gran tamaño. Se evitan de este modo las acumulaciones de calor en un solo punto y se optimiza la transferencia de energía al producto. Quemadores y rejillas de fundición, extraíbles y lavables. Llama piloto protegida contra golpes accidentales, situada en una posición elevada para evitar que el sistema entre en contacto con líquidos. Tubo Venturi del quemador con una geometría innovadora que garantiza una combustión excelente y reduce al máximo el riesgo de obstrucción del inyector de gas. El quemador y la rejilla de apoyo para cacerolas, de fundición esmaltada, funcionan como reserva de energía térmica y mejoran un 15 % el rendimiento del quemador. Los soportes del quemador tienen un revestimiento cerámico que facilita la extracción del quemador y su limpieza.



TODAPLANCHAS

Para la cocción indirecta de diferentes tipos de alimentos, salsas y guisos. Placa de cocción radiante, de acero 16Mo5, de alta transmisión térmica, de 15 mm de grosor, que garantiza gran rendimiento con respecto a la potencia utilizada.

ELÉCTRICAS

Dos o cuatro zonas de cocción con ajuste independiente de la temperatura. Calentamiento mediante elementos radiantes de infrarrojos que proporcionan un rápido tiempo de respuesta y gran eficiencia.

GAS

La placa radiante crea zonas concéntricas con distintas temperaturas que disminuyen progresivamente desde el centro (450 °C) hacia los bordes. Calentamiento mediante quemador central, encendido piezoeléctrico. Si se retira el disco central, se puede utilizar la llama del quemador para darle un golpe de fuego a la sartén.



23



PLACAS ELÉCTRICAS

Placas de cocción de forma cuadrada, de fundición, fijadas a la encimera estanca a los líquidos, dotadas de dispositivo de protección térmica para evitar el sobrecalentamiento en caso de funcionamiento en vacío. Cada placa de 2,6 kW con superficie útil de calentamiento de 5,1 dm² se acciona mediante un conmutador de 7 posiciones. Disponibles modelos con predisposición para la reducción de picos de potencia.



VITROCERÁMICAS

Placa de cocción de vitrocerámica, de gran grosor (6 mm), embutida a ras de la encimera y sellada de forma que sea estanca a los líquidos. Máxima facilidad de limpieza gracias a la superficie completamente lisa y estanca. Potencia regulable en 10 niveles.

PLACAS DE INFRARROJOS

Grandes prestaciones garantizadas por las resistencias incandescentes de infrarrojos, zonas de cocción independientes de 2,5 kW.

PLACAS DE INDUCCIÓN

Modelos de inducción (excluyendo el wok) con el innovador sistema adaptativo APIS (Adaptive Power Induction System) que permite utilizar una amplia gama de ollas y sartenes para cocinas de inducción, sin renunciar a las prestaciones. Calentamiento de zonas independientes de 3,5 o 5 kW. Seguridad en la zona de trabajo, garantizada mediante tres sensores situados debajo de la vitrocerámica, para evitar un funcionamiento indebido. La rapidez de respuesta está asegurada por la potencia suministrada en función del recipiente de cocción, lo que aumenta la velocidad del servicio. Bajísima irradiación de calor en el ambiente y mayor comodidad para el usuario, dado que toda la potencia y el calor se reparten en el fondo de la olla. Ahorro de energía: hasta el 80% en comparación con las placas eléctricas tradicionales.

FREIDORAS

Cubas soldadas a la encimera, estampadas en frío, con amplios cantos redondeados para facilitar la limpieza. Gran bandeja frontal que permite la expansión del aceite durante la cocción. Mandos mecánicos o digitales con tarjeta electrónica que controla los programas de freidura, las alarmas, el precalentamiento y la función «melting».

GAS

Calentamiento mediante quemadores para uso intensivo, instalados externamente con respecto a la cuba (cubas en forma de «V»), o tubos quemador introducidos en la cuba. Encendido piezoeléctrico para las versiones mecánicas o bien encendido eléctrico mediante tren de chispas en las versiones digitales.

ELÉCTRICAS

Resistencias eléctricas blindadas de gran eficiencia, introducidas en la cuba, basculantes para facilitar la limpieza rápida y completa. Predisposición para la reducción de picos de potencia en los modelos digitales.

COCEDORES DE PASTA

Para cocer pasta, arroz u otros alimentos en agua. Cuba de cocción de gran capacidad (30 l), idónea para contener cestos hasta GN 2/3, realizada en acero inoxidable AISI 316L, de 15/10 mm de grosor, con garantía de durabilidad y de resistencia a la corrosión causada por la sal. La cuba está soldada a la encimera, estampada en frío y cuenta con amplios cantos redondeados para facilitar la limpieza. Circulación dinámica del agua de cocción para eliminar la espuma por rebose de forma eficaz y para mejorar la calidad gastronómica. Suministro de agua en la cuba diseñado para evitar salpicar al usuario e impedir la contaminación de la red de suministro de agua.

GAS

Rendimiento elevado garantizado por la cámara de combustión que se desarrolla debajo y alrededor de la cuba.

ELÉCTRICOS

Altas prestaciones gracias a la resistencia blindada de gran eficiencia, sumergida directamente en la cuba. Disponibles modelos con predisposición para la reducción de picos de potencia.



FRY-TOPS

Encimera estampada con plancha de cocción soldada, estanca a los líquidos para facilitar la limpieza rápida y eficaz. La recolección de los residuos de cocción se realiza en los cajones extraíbles situados en el panel de mandos o en la cubeta del compartimiento inferior. Mandos independientes para cada zona de cocción y control de la temperatura con termostato.

- Para responder a todas las necesidades, amplia gama de medidas, acabados y materiales:
- plancha de material compuesto para obtener resultados de cocción excelentes, gran resistencia al desgaste y durabilidad gracias a la estructura multicapa;
 - plancha con tratamiento de cromo duro para ofrecer la máxima facilidad de limpieza, rapidez de respuesta y una irradiación de calor reducida para el usuario;
 - plancha de acero dulce (*) para alcanzar la máxima transmisión de calor y acabado en la cocción.

Control de la potencia con termostato mediante sensores de control térmico situados debajo de la plancha, que garantizan una mejor distribución de la temperatura en la superficie de cocción.

ELÉCTRICAS

Uniformidad de las temperaturas en la plancha y rapidez de respuesta para lograr un resultado constante de cocción, gracias al sistema innovador de EVEN-PRO. Disponibles modelos con predisposición para la reducción de picos de potencia.

GAS

Máximas prestaciones y uniformidad de cocción gracias al uso del sistema de combustión multielemento MCE (quemadores de tres ramas de llama) en cada zona de cocción. Encendido piezoeléctrico.



* Disponibles solo para países fuera de la Comunidad Europea.

PARRILLAS

Innovador tratamiento superficial, patentado, con nanotecnología en las rejillas de cocción, que aumenta el escurrido de la grasa para conseguir una cocción perfecta y una limpieza fácil y rápida. Rejillas de cocción de fundición esmaltada que funcionan como reserva de energía térmica para mejorar el rendimiento durante la cocción.

ELÉCTRICAS

Gracias al sistema Contact-Pro, las resistencias eléctricas se apoyan directamente sobre la rejilla de cocción y encajan perfectamente, a fin de garantizar la máxima eficiencia en la transmisión de calor. Tiempo reducido para alcanzar la temperatura deseada, mantenimiento de la temperatura constante y menor derroche de energía. La parrilla se usa con agua debajo de la superficie de cocción útil para eliminar los humos y recoger las grasas. La humedad creada por la evaporación de dicha agua mejora la cocción del alimento, haciendo que quede más tierno. Introducción de agua en la cuba con control manual y vaciado de líquidos mediante rebosadero con filtro, para realizar la extracción continua de grasas. El grupo de resistencias se levanta para permitir la limpieza completa y eficaz de la cuba.

GAS

Gran productividad y uniformidad garantizadas por un quemador de dos ramas de llama de 7 kW de potencia en cada zona de cocción, que calienta los elementos de cerámica ubicados debajo de la rejilla de cocción de fundición. La forma especial de las rejillas aumenta la uniformidad y la calidad de la cocción, además de favorecer el drenaje de las grasas hacia el punto de recogida frontal. Las grasas y los residuos de cocción se recogen en las cubas de profundidad situadas en los paneles de mandos, para cada zona de cocción. Los modelos sobre compartimiento disponen de una cubeta adicional de recogida de líquidos situada en el compartimiento inferior. La rejilla de cocción, el quemador, el soporte para los elementos de cerámica y las protecciones contra las salpicaduras son extraíbles y lavables. Posibilidad de cocinar a la barbacoa gracias a la tapa disponible como accesorio.



SARTENES

Máquina multiespecialista idónea para salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite. Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado. Bisagra profesional de gran resistencia para garantizar la correcta apertura y colocación de la tapa. Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304, con fondo de acero inoxidable AISI 430, para combinar la máxima velocidad de calentamiento, la mejor difusión del calor y la máxima higiene. Elevación manual e introducción de agua directamente en la cuba mediante grifo. Temperatura de trabajo: 60-300 °C.

ELÉCTRICAS

Fondo de la cuba con sistema EVEN-PRO, que garantiza gran uniformidad de cocción, temperaturas estables y gran eficiencia de transferencia de calor.

GAS

Gracias a dos quemadores especiales de seis ramas de llama y al elevado grosor del fondo de la cuba (10 mm), se obtiene la máxima uniformidad de temperatura para garantizar cocciones homogéneas y gran ahorro energético. Encendido electrónico con tren de chispas.



MARMITAS INDIRECTAS

Apta para todas las cocciones en inmersión, tales como fondos, sopas, caldos, mermeladas, salsas y productos que no precisan ser mezclados continuamente. Recipiente de cocción hecho íntegramente de acero inoxidable AISI 304, embutido en la encimera mediante soldadura en continuo. Bisagras y estructura de la tapa para usos intensos. Grifos de llenado de agua fría y caliente, boquilla de llenado articulada en la encimera para llenar el recipiente de cocción y lavarlo. La misma boquilla se utiliza para llenar la cámara intermedia.

Disponible en versión de gas y eléctrica.

Encendido piezoeléctrico en la versión de gas.



BAÑO MARÍA

Cuba estampada de acero inoxidable AISI 304, con amplios cantos redondeados, dotada de fondo inclinado para facilitar el vaciado; borde de retención de condensado. Idónea para contenedores GN 1/1. Control de la temperatura de 30 a 90 °C, termostato de seguridad de temperatura máxima para proteger el nivel mínimo permitido (grabado en la cuba). Descarga con mando de rotación en el frontal del aparato para facilitar el vaciado rápido y eficaz. Llenado manual de la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



HORNO VENTILADO Y ESTÁTICO

Para fuegos abiertos, placas eléctricas y todaplanchas, el horno inferior está disponible en versión integrada con calentamiento de gas o eléctrico, estático o ventilado.

La ventilación reduce el tiempo de cocción a la mitad y aumenta la productividad en comparación con la versión estática. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 430, guías portabandejas de acero inoxidable con 3 niveles de altura, desmontables.

Puerta del horno aislada, con contrapuerta estampada, junta de caucho de silicona que garantiza la retención del calor y la duración con el paso del tiempo. Capacidad para GN 2/1 (versión estática) o 1/1 (versión ventilada). Temperatura máxima: 300 °C.

Encendido piezoeléctrico en las versiones de gas.



HORNO ELÉCTRICO VENTILADO JOLLY-E

Ofrece la máxima flexibilidad de combinación con los elementos de encimera. El innovador sistema CLIMA-PRO de expulsión forzada de vapores de cocción evita la acumulación de humedad en la cámara y de esta forma proporciona un resultado gastronómico garantizado. La cámara de cocción, de acero inoxidable AISI 430, dispone de soportes para cubetas MultiRail de seis niveles para contenedores GN 1/1. Hay seis modos de funcionamiento, tres en modalidad estática y tres en modalidad ventilada, en función del uso de las resistencias. Temperatura máxima: 300 °C.

ELEMENTOS NEUTROS Y COMPARTIMIENTOS INFERIORES

Elementos de relleno hechos de acero inoxidable AISI 304, con columna de agua, con o sin cajones, elemento con soporte para salamandra integrado, fregadero. Compartimientos inferiores, combinables con los elementos de encimera, hechos íntegramente de acero inoxidable AISI 304.

COMPARTIMIENTOS NEUTROS

Disponibles en varias versiones: abierta, con puertas, con cajones o cajones profundos.

COMPARTIMIENTOS CALIENTES

Además del horno eléctrico JOLLY-E, está disponible el compartimiento con calentamiento ventilado, dotado de 4 guías portacubetas GN 1/1 hechas de acero inoxidable AISI 304.

COMPARTIMIENTOS REFRIGERADOS

Optimizan el espacio de conservación en la cocina, disponen de temperatura regulable de -2 a +10 °C o bien de -15 a -20 °C, y de varias opciones de equipamiento: puertas, cajones y cajones profundos. Funciones automáticas de desescarche y evaporación del condensado. Compartimiento refrigerado apto para contenedores GN 1/1.





www.angelopo.com

7900715-1



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499



La protección del medio ambiente y los controles de calidad para Angelo Po son un compromiso constante que cumple escrupulosamente.

La empresa realiza toda una serie de controles para asegurar que sus equipos cumplan con los requisitos internacionales de seguridad, conformidad, ahorro, resistencia y rendimiento.



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY