

ICON7000

DIMENSION EXPRESSIVE



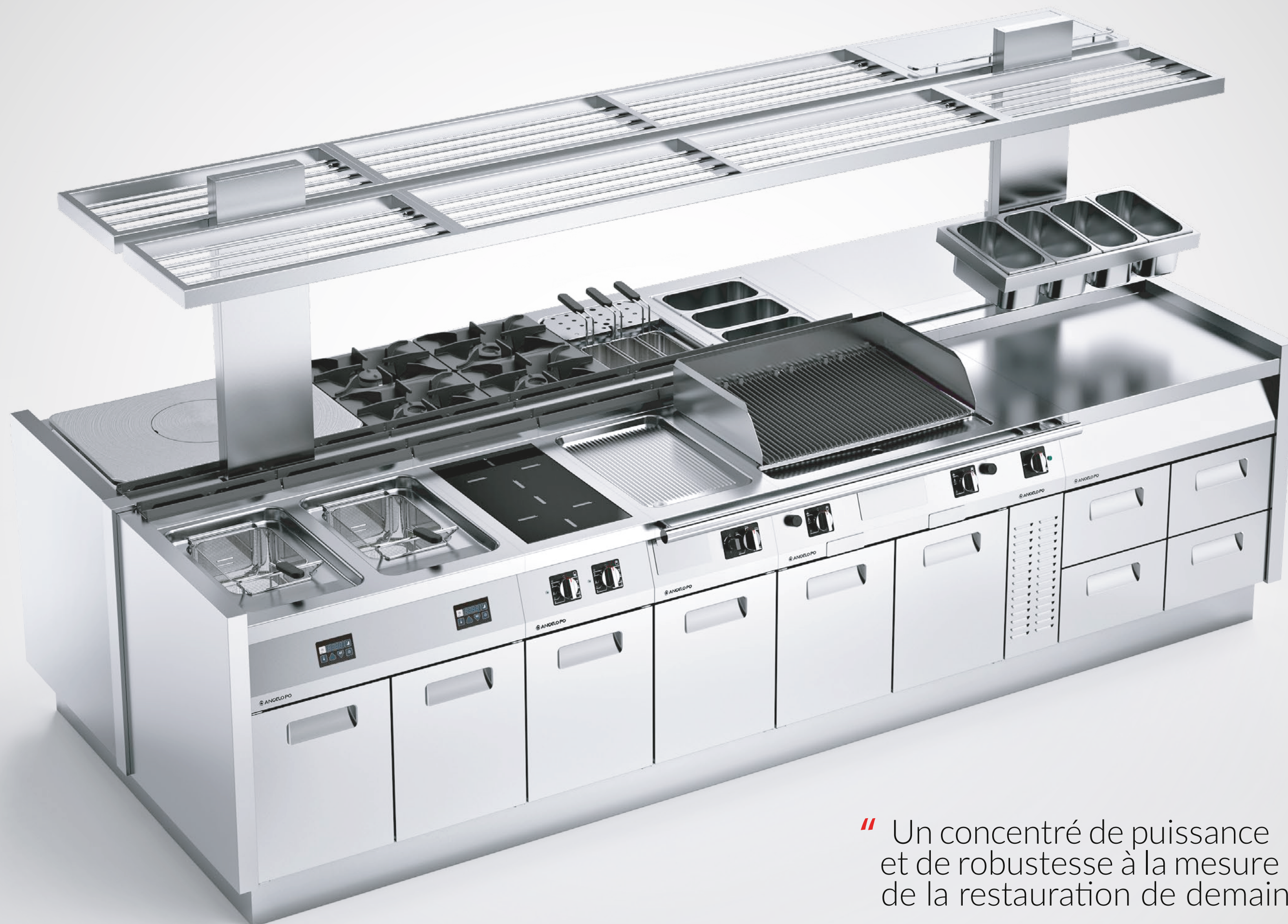
ICON7000

Ligne de cuisson modulaire
profondeur 70 cm

“ Une nouvelle dimension
dédiée à la Grande Cuisine ”

En 70 cm de profondeur, il y a de la place pour la créativité et la productivité, ainsi que pour toutes les idées et l'ensemble des projets de ceux qui ont peu d'espace, mais qui souhaitent de grands résultats. Flexibilité, robustesse, performance et fiabilité : des atouts sur lesquels peuvent compter tous ceux qui travaillent avec passion jour après jour pour faire vivre à leurs clients d'inoubliables expériences culinaires. ICON7000 intègre tout cela en seulement 70 cm de profondeur.





“ Un concentré de puissance
et de robustesse à la mesure
de la restauration de demain ”



**" Un condensé
de l'expérience
Angelo Po "**

Polyvalente **01**

Un système modulaire et flexible, adaptable à tous types d'espaces de restauration. Une large gamme d'éléments, de tops et de soubassements pour un choix multiple de compositions.

Puissante **02**

Tout ce qu'un chef aimerait trouver dans un petit grand bloc de cuisson : performance et productivité optimisées pour obtenir le maximum.

Faite pour
Durer **03**

Imaginée pour durer et résister à un grand niveau d'utilisation : robuste et résistante en dedans comme en dehors. Un vrai bloc de cuisson dédié à un usage intensif !

Ergonomique **04**

Beaucoup d'attention pour tous ces détails qui 7 font la différence, pour simplifier le travail et pour améliorer le bien-être du chef.

Facile à
Nettoyer **05**

Une CONCEPTION HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE, pour allier performance et sécurité alimentaire.

Fiable **06**

Le soin du détail, des matériaux de qualité, une fiabilité et une sécurité sont les marques de fabrique Angelo Po.

Élégante et
Fonctionnelle **07**

Conception fonctionnelle 100 % Angelo Po, des lignes précises, fidèles au style actuel tout en étant aptes à évoluer selon les besoins de demain.

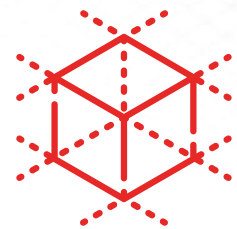
“ ICON7000
sait à quel point
l'espace est
précieux
aujourd'hui ”

ICON9000
90 cm

EASYTOP



ICON7000
70 cm



POLYVALENCE CONCEPTUELLE

Un système flexible permettant
de composer des solutions
infinies adaptables aux
espaces les plus petits et à
tous types de restauration.

Un nombre inouï de configurations pour un système
à haut potentiel : une grande variété de modules
facilement posables sur plans existants ou sur
soubassements, positionnables sur structures de soutien
ou en pont, équipables de colonnes multifonctions et
de soubassements neutres, chauds et froids.

Avec 70 cm de profondeur et 40 cm de largeur, le module
ICON7000 devient parfaitement compatible avec la ligne
ICON9000, dont les éléments possèdent la même largeur
mais avec 90 cm de profondeur.



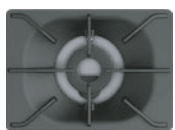
“ Un grand talent dans un espace limité ”



10

GRANDES PERFORMANCES ET PRODUCTIVITÉ POUR DES ESPACES RÉDUITS

Exploiter au maximum tous les centimètres disponibles avec ICON7000.



6,5 kW



5 kW



XL

Le module de 40 cm de large assure une productivité maximale. Les puissances élevées garantissent un niveau de production excellent dans des délais rapides. Feux vifs jusqu'à 6,5 kW de puissance, induction jusqu'à 5 kW, friteuses, grillades barreaudées, polycuiseurs à eau, éléments grillades avec plaques ultra performantes : les ingrédients idéaux pour de grands résultats en cuisine, constants dans le temps !



11

TOP 2MM

“ Le caractère
d'une petite
grande heavy
duty ”



FAITE POUR DÉFIER LE TEMPS

Robuste et fonctionnelle,
résistante à la corrosion
et à un usage quotidien
des utilisateurs les plus
exigeants, ICON7000
est faite pour durer.

Dessus épaisseur 2 mm, bandeaux de façades 1,2 mm.
Les devants et les côtés sont réalisés en acier inox
AISI 304. Les surfaces de contacts ne possèdent aucun
matériau plastique. Les mitres de dégagement des
fumées et les grilles feux vifs sont en fonte émaillée.
Les poignées de portes sont embouties dans l'inox.
Les composants sont sélectionnés pour durer. Des
caractéristiques qui conditionnent le bloc de cuisson
ICON7000 pour un usage intensif. Conçue pour réaliser
de grandes choses en seulement 70 cm.

**“ Le meilleur allié
de l'hygiène et
de la sécurité ”**

14

15

CERTIFICATION CONCEPTION HYGIÉNIQUE



Les caractéristiques conceptuelles et constructives d'ICON7000 simplifient le nettoyage et garantissent toujours une hygiène optimum.

Les équipements de cuisson Angelo Po sont les seuls du marché à avoir obtenu la certification CONCEPTION HYGIÉNIQUE délivrée par l'organisme indépendant CSQA : les caractéristiques conceptuelles et constructives, tels que les angles arrondis et inclinés, l'utilisation de matériaux de faible rugosité qui garantissent un nettoyage facile et donc une hygiène parfaite permettant ainsi le respect des protocoles HACCP.



CSQA
DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 — CERT. n° 1857
UNI 8421 — CERT. n° 1865

Regulation (EC) No 1935/2004

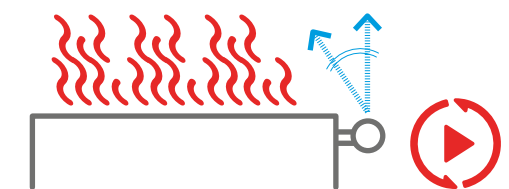


“ Étudiée pour
le bien-être
du chef ”



NÉE SOUS LE SIGNE DE L'ERGONOMIE

Sûre et confortable :
des solutions uniques pour
diminuer le stress en cuisine.



Améliorer l'ambiance en cuisine !
ICON7000 est équipée du système ingénieux
Chef Comfort-Pro qui forme une barrière d'air invisible
entre la zone de cuisson et le chef. Chef Comfort-Pro
diminue la déperdition thermique dans l'espace de la
cuisine ce qui permet d'obtenir une ambiance de travail
plus confortable. Le flux d'air dégagé par le système
canalise efficacement les fumées et les odeurs de cuisson
vers la hotte. 3 vitesses de réglage de l'intensité de l'air
avec une diffusion de l'air orientable.

“ Vous pouvez
toujours
compter sur
ICON7000 ”

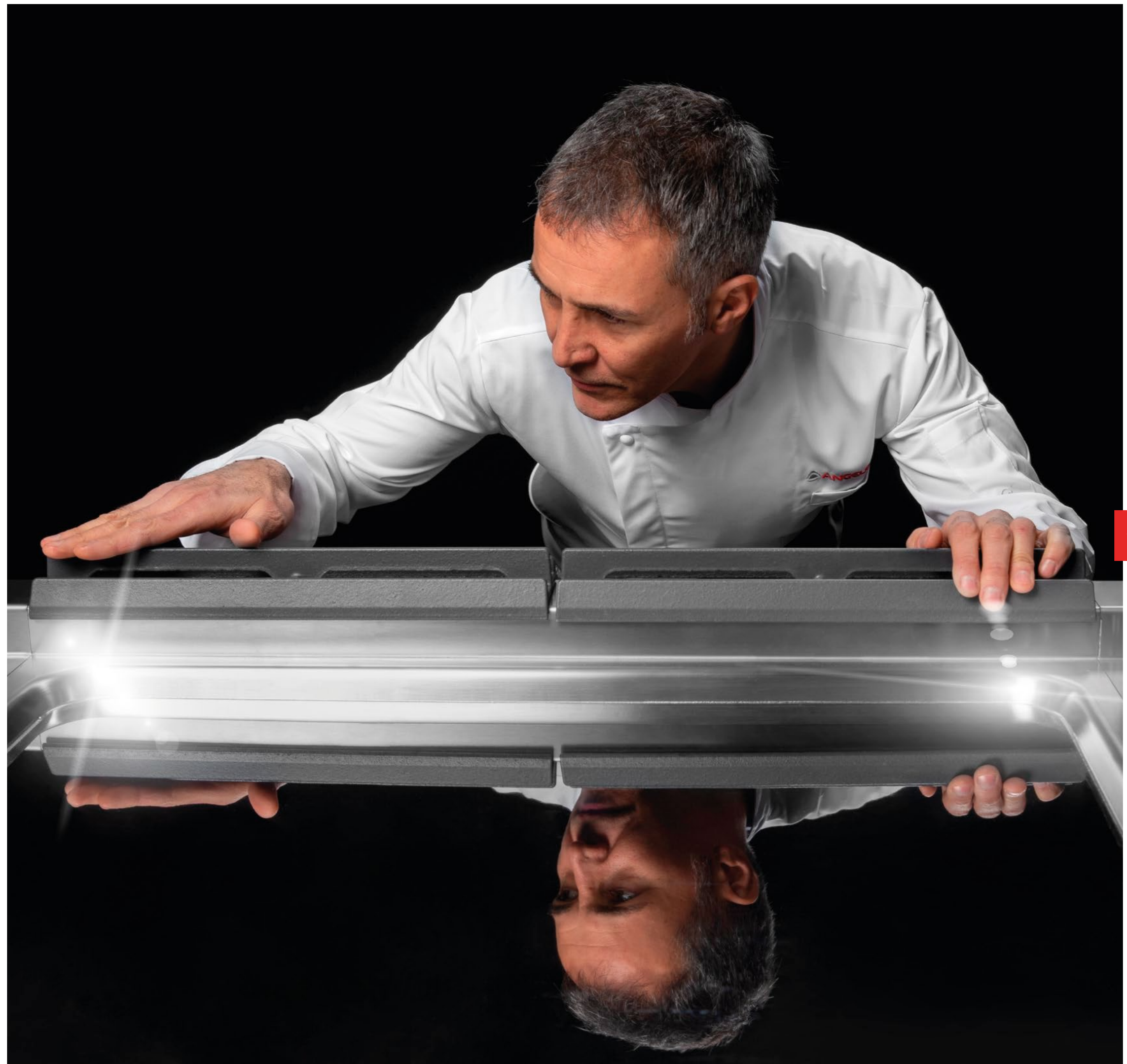
18



LA FIABILITÉ : UNE QUALITÉ ESSENTIELLE

Des techniques de production
fiables et de qualité : marque
de fabrique Angelo Po.

100 ans d'histoire, toute notre expérience dédiée
à la réalisation d'équipements de qualité : des machines
testées et contrôlées, résistantes, bâties pour durer
dans le temps. Certifiées par de prestigieux organismes
externes. Chaque équipement détient sa propre carte
d'identité : ils s'accompagnent de toute la documentation
nécessaire, ainsi que de toutes les certifications
disponibles, conformément aux réglementations en
vigueur en matière de qualité et de sécurité.



19

GRILLADE BARREAUDÉE.

Résultat gastronomique de qualité



Couvercle BBQ

Polyvalence des modes de cuisson



Le couvercle barbecue avec fumoir pour grillade à gaz est un accessoire qui exalte la saveur typique de ce mode de cuisson. Des cuissons plus rapides et uniformes, sans renoncer à la succulence et à la tendreté. Le BBQ est le grand gagnant du menu.

Nanotechnologie

Hygiène et qualité de cuisson



Le revêtement nanotechnologique des grilles barreaudées favorise l'évacuation des graisses. On réduit ainsi le problème des graisses carbonisées difficiles à nettoyer et qui peuvent donner un goût amer aux aliments.

ÉLÉMENT GRILLADE.

Top en matière de performances



EVEN-PRO

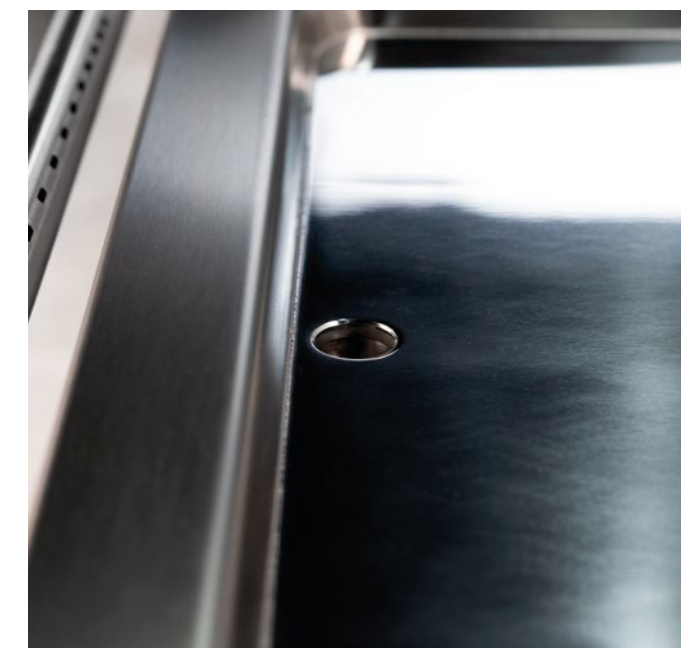
Cuissons uniformes et répliquables



L'uniformité de cuisson et la répliquabilité des performances sont garanties par EVEN-PRO, un système multicouche qui compose le dessous plaque des éléments grillades et des sauteuses électriques.

Compound

Performance et précision



La meilleure solution pour les cuissons à contact direct. La plaque compound est réalisée en matériau bimétal (Fe+inox 316L) très résistant, pouvant atteindre des températures de chauffe élevées (320 °C). Une technique qui garantit une qualité maximale et une répliquabilité efficace des cuissons.

FOUR JOLLY-E. Polyvalence



Le four ventilé encastrable sous les appareils en version Top : deux modules de 40 cm ou un de 80 cm. Le nouveau système CLIMA-PRO évite l'accumulation des vapeurs dans la chambre de cuisson pour garantir un résultat gastronomique parfait.

INDUCTION. Puissance adaptative



Zones de cuisson indépendantes pouvant aller jusqu'à 5 kW chacune : réactivité à la chauffe et productivité pour les clients plus exigeants.

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS. Le froid en cuisine



Tout le froid à portée du chef grâce à la grande variété de soubassements réfrigérés, positifs et négatifs, composés de portes ou tiroirs.

FEUX VIFS. Robustesse et rendement : l'excellence



La puissance des brûleurs à double couronne peut aller jusqu'à 6,5 kW pour une cuisson plus rapide et plus homogène. Simplicité de nettoyage grâce aux grilles en fonte émaillée et à la cuvette emboutie.

Caractéristiques de construction.

FEUX VIFS

Brûleurs à double couronne de 6,5 kW, diamètre 110 mm, et brûleurs à simple couronne de 4 kW, diamètre 80 mm : pour un maximum d'efficacité, une uniformité de chauffe et un échange thermique optimum. Le brûleur à double couronne et l'inclinaison particulière de la flamme optimisent l'uniformité thermique et la distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même les plus grandes. La chaleur ne s'accumule plus au même endroit, et le transfert d'énergie vers le produit s'améliore. Brûleurs et grilles en fonte faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle. Veilleuse pilote protégée contre les chocs accidentels et surélevée pour éviter tout contact avec les liquides. Avec sa forme particulière, le tube Venturi du brûleur garantit une combustion optimale et réduit au minimum le risque d'encrasser les injecteurs gaz. Le brûleur et la grille support-casseroles sont réalisés en fonte émaillée et font office de volant thermique optimisant ainsi de 15 % le rendement du brûleur. Le support de brûleur a un revêtement céramique qui facilite le démontage et le nettoyage des brûleurs.

PLAQUES « COUP DE FEU »

Pour cuissons indirectes de différents aliments, en mode mijotage ou saisie rapide. Plaque de cuisson 15 mm d'épaisseur réalisée en acier 16Mo5, foyer radiant à haute conductivité thermique - Rendement optimisé par rapport à la puissance nominale.

ÉLECTRIQUES

2 ou 4 zones de cuisson, avec réglage indépendant de la température. Chauffe par radiants à infrarouge garantissant des temps de réponse rapides et une grande efficacité thermique.

GAZ

Le foyer radiant génère des zones concentriques de températures différenciées, décroissantes du centre (450 °C) vers les bords. La chauffe s'effectue par brûleur central doté d'un allumage piézoélectrique. Le disque central de la plaque peut être retiré pour utiliser la flamme du brûleur et permettre une saisie rapide avec une poêle.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques de cuisson carrées, en fonte, fixées sur le dessus de façon étanche aux liquides. Dispositif de protection thermique pour prévenir la surchauffe si fonctionnement à vide. Chaque plaque de 2,6 kW dispose d'une surface utile de cuisson de 5,1 dm² et est commandée par un commutateur 7 positions. Versions disponibles avec pré-équipement pour branchement à un économiseur d'énergie.



23



22

VITROCÉRAMIQUE

Table de cuisson en vitrocéramique de grande épaisseur (6 mm), fixée à fleur de plan de façon étanche. Dessus complètement lisse et hermétique pour un nettoyage simplifié. Puissance réglable sur 10 niveaux. Puissance réglable sur 10 niveaux.

TABLES DE CUISSON INFRAROUGES

Hautes performances garanties par des résistances à incandescence de type infrarouge - Zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW chacune.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Chauffe par zone indépendante de 3,5 ou 5 kW. Sécurité assurée par trois capteurs positionnés sous la surface vitrocéramique afin d'éviter tout fonctionnement à vide.

La puissance varie selon la nature du récipient de cuisson afin de garantir la rapidité de la chauffe et celle du service. La distribution de la puissance et de la chauffe est concentrée sur le fond de la casserole, ce qui permet d'obtenir une basse émission de chaleur et donc d'améliorer le confort de l'opérateur. Économie d'énergie : jusqu'à 80 % par rapport aux plaques électriques classiques.



FRITEUSES

Cuves soudées au plan et embouties à froid. Angles largement rayonnés pour faciliter le nettoyage. Large zone en façade de foisonnement de l'huile de cuisson. Disponibles en versions mécaniques ou électroniques comprenant programmes de friture, mode préchauffage, système dégivrage des graisses solides et gestion des alarmes.

GAZ

Chauffe par brûleurs de haute performance, positionnés à l'extérieur de la cuve de forme type « en V » ou par tubulures gaz immergées dans la cuve. Allumage piézoélectrique pour les versions mécaniques, et allumage électrique par train d'étincelles pour les versions électroniques.

ÉLECTRIQUES

Résistances électriques blindées de haute efficacité, intégrées à la cuve, basculantes pour un nettoyage rapide et complet. Pré-équipement pour branchement à un économiseur d'énergie pour les modèles électroniques.



POLYCUISEURS À EAU

Pour la cuisson de pâtes, riz ou toutes autres types de cuisson à l'eau. Cuve de cuisson de grande capacité (30 litres) pouvant contenir des bacs GN 2/3, réalisée en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm garantissant une longue durée de vie et une grande résistance à l'action corrosive du sel. La cuve est soudée au plan supérieur et emboutie à froid, elle possède des angles largement rayonnés facilitant ainsi le nettoyage. Circulation dynamique de l'eau de cuisson pour éliminer efficacement l'écume de l'amidon en surface et améliorer ainsi la qualité de cuisson. Distribution de l'eau dans la cuve conçue pour ne pas éclabousser l'opérateur ni contaminer le réseau d'eau.

GAZ

Excellentes performances garanties par une chambre de combustion passant en dessous et autour de la cuve.

ÉLECTRIQUES

Grandes performances grâce aux résistances blindées de haute efficacité, immergées dans la cuve. Disponible dans une version pré-équipée pour branchement à l'économiseur d'énergie.



ÉLÉMENTS GRILLADES

Dessus embouti avec plaque de cuisson soudée de façon étanche pour un nettoyage rapide et efficace. Les résidus de cuisson sont recueillis dans un tiroir extractible situé en façade ou dans un bac positionné à l'intérieur du soubassement. Commandes indépendantes par zone de cuisson et contrôle thermostatique de la température.

Pour toutes les exigences, un grand choix de solutions, de finitions et de matériaux :

- plaque de cuisson compound bi-métal (Fe + Acier inox AISI 316L), pour d'excellents résultats de cuisson, une utilisation intensive et une grande résistance à l'usure ;
- plaque traitée au chrome dur pour une très grande facilité de nettoyage, une grande réactivité et une faible émission de chaleur vers l'opérateur ;
- plaque en acier doux (*), pour un transfert optimal de la chaleur et une bonne finition de cuisson.

Contrôle thermostatique de la puissance par capteurs thermiques sous la plaque assurant une meilleure répartition de la chaleur sur la surface de cuisson.

ÉLECTRIQUES

Uniformité de la température sur la plaque et réactivité pour un résultat de cuisson constant grâce au système évolué EVEN-PRO. Versions disponibles pré-équipées pour branchement à l'économiseur d'énergie.

GAZ

Performances maximales et uniformité de cuisson grâce au système de combustion multi-éléments MCE (brûleurs à trois rampes) monté sous chaque zone de cuisson. Allumage piézoélectrique.



* Disponible uniquement pour les pays hors CE.

GRILLES BARREAUDÉES

Revêtement breveté de type nanotechnologique des grilles facilitant le glissement des graisses, ce qui favorise la qualité des cuissons et facilite le nettoyage. Grilles de cuisson réalisées en fonte émaillée faisant office de volant thermique pour augmenter le rendement de la cuisson.

ÉLECTRIQUES

Grâce au système Contact-Pro, les résistances électriques sont encastrées sous la grille de cuisson, ce qui réduit l'inertie de chauffe optimisant ainsi le transfert de chaleur. Montée en chauffe plus rapide, meilleur stockage de la température et donc moins de gaspillage d'énergie. Le réceptacle à eau sous le plan de cuisson permet de récupérer les graisses brûlantes et d'éliminer les fumées. L'humidité qui se forme par l'évaporation de l'eau améliore la cuisson et rend l'aliment plus savoureux. Arrivée de l'eau de la cuve par commande manuelle, vidange des liquides par trop-plein avec filtre et évacuation continue des graisses. Le module des résistances est relevable pour un accès facilité au nettoyage du bac.

GAZ

La productivité et l'uniformité de cuisson sont garanties par le brûleur à deux rampes d'une puissance de 7 kW positionné sous chaque zone de cuisson. Celui-ci chauffe les pierres céramiques situées sous la grille de cuisson qui, elles-mêmes, rayonnent pour transmettre la chaleur en surface. La forme spéciale de la grille optimise la qualité de cuisson, ainsi que le drainage des graisses. Les graisses et les résidus de cuisson sont recueillis dans les tiroirs intégrés au bandeau de façade. Les modèles sur soubassement comportent un bac supplémentaire de récupération des liquides. La grille de cuisson, le brûleur, le support des pierres céramiques et le pare-éclaboussures peuvent être démontés et lavés. Cuissons type barbecue sont possibles à l'accessoire optionnel BBQ.



SAUTEUSES

Instrument de cuisson polyvalent pour tous types de préparations culinaires : sauces, viandes braisées, risottos, recettes crémeuses, cuissons directes à filet d'huile etc... Profil d'acheminement des liquides vers la façade pour une vidange optimale. Charnières professionnelles de haute qualité pour ouverture et fermeture du couvercle. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 avec fond de cuve en acier inox AISI 430 pour une meilleure diffusion thermique et une hygiène maximale. Relevage manuel de la cuve, arrivée d'eau directement dans la cuve par robinet. Température de travail : 60-300 °C.

ÉLECTRIQUE

Fond de la cuve doté du système EVEN-PRO assurant une grande uniformité de cuisson, une stabilité des températures et un transfert efficace de la chaleur.

GAZ

Les deux brûleurs spécifiques à six rampes et la forte épaisseur du fond de cuve (10 mm) apportent une grande uniformité thermique et des cuissons homogènes tout en favorisant les économies d'énergie. Allumage électrique par train d'étincelles.



MARMITES CHAUFFE INDIRECTE

Adaptées pour toutes les cuissons à immersion comme les fonds bruns, soupes, bouillons, confitures, sauces et préparations alimentaires ne devant pas être mélangées en permanence.

Cuve de cuisson réalisée 100 % acier inox AISI 304, fixée sur le plan supérieur de façon étanche par soudage continu. Charnières et structure du couvercle prévues pour un usage intensif. Robinets eau chaude et eau froide, bec distributeur d'eau articulé sur le dessus pour remplir, laver la cuve de cuisson et remplir la double paroi.

Disponible en version gaz et électrique.

Allumage piézoélectrique pour la version gaz.



BAIN-MARIE

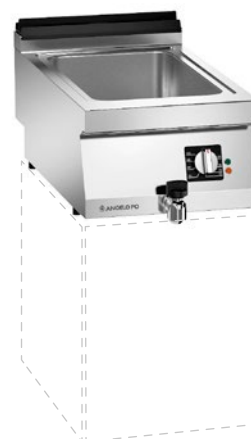
Cuve emboutie en acier inox AISI 304 à angles largement rayonnés et dotée d'une légère pente pour optimiser le vidage. Bordures anti-ruissellement pour canaliser les condensats de vapeur vers l'intérieur de la cuve. Capacité utile bacs GN1/1.

Contrôle de la température 30 à 90 °C, thermostat de sécurité pour prévenir la surchauffe. Marquage interne du niveau mini de l'eau dans la cuve.

Vidange de la cuve par commande rotative en façade.

Remplissage manuel de la cuve.

Pré-équipement pour connexion à un optimiseur d'énergie.



FOUR VENTILÉ ET STATIQUE

Les éléments feux vifs, plaques électriques et plaques coup de feu sont disponibles dans une version avec soubassement four intégré en version gaz ou électrique, statique ou ventilé.

La ventilation diminue de moitié les temps standards de cuisson et augmente la productivité par rapport à la version statique. Chambre de cuisson en acier inox AISI 430 poli, échelles porte-plats à 3 niveaux en acier inox, démontables. Porte du four isolée avec contre-porte emboutie et garniture en caoutchouc silicone pour garantir le maintien de la chaleur et une longue durée de vie. Capacité GN 2/1 (version statique) ou 1/1 (version ventilée).

Température max. : 300 °C.

Allumage piézoélectrique dans les versions gaz.

SOUBASSEMENT INDÉPENDANT FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ JOLLY-E

D'une grande polyvalence peut recevoir des éléments tops 2x40 cm ou 80 cm.

Le système CLIMA-PRO permet l'expulsion forcée des vapeurs de cuisson, évitant ainsi l'accumulation de l'humidité dans la chambre de cuisson pour un meilleur résultat gastronomique. Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 430, équipée d'échelles porte-plats MultiRail 6 niveaux pouvant recevoir des plats GN 1/1. Six modes de fonctionnement : trois modes statiques et trois ventilés, selon le type d'emploi des résistances. Température max. : 300 °C. Température max. : 300 °C.



ÉLÉMENTS NEUTRES ET SOUBASSEMENTS INFÉRIEURS

Éléments neutres en acier inox AISI 304 pouvant être équipés de colonnes d'eau, de tiroirs, de support salamandre intégré ou de bacs du chef. Soubassements inférieurs réalisés entièrement en acier inox AISI 304, positionnables sous les éléments tops.

SOUBASSEMENTS NEUTRES

Disponibles en plusieurs versions, placards ouverts, avec portes, tiroirs ou grands tiroirs.

SOUBASSEMENTS CHAUFFANTS

Soubassement chauffe-assiettes à chaleur ventilée avec guides porte-bacs GN 1/1 4 niveaux réalisés en acier inox AISI 304.

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Optimisation de l'espace de conservation en cuisine, température réglable -2°/+10 °C ou -15°/-20 °C, plusieurs configurations : portes, tiroirs et grands tiroirs. Dégivrage et évaporation automatiques des condensats. Pour grilles et bacs GN 1/1.





ICON9000



“ Un design unique
et intemporel,
inspiré de l'observation
de l'espace ”



ICON9000



“ La solution
tout-en-un ”





Prepare & Cook.

Des temps de préparation et de cuisson plus rapides grâce à des éléments de cuisson haute performance mais aussi grâce à des colonnes multifonctionnelles pouvant être équipées d'éclairage leds, de bacs à ingrédients Gastronom, d'étagères supérieures barreaudées, de prises électriques et d'une arrivée d'eau.



Cook & Hold.

Tous les plats cuisinés à l'avance pourront être maintenus en parfaite condition jusqu'au service grâce au four pluri-ventilé à double turbines et aux différents appareils de cuisson. Les clients seront ainsi satisfaits de la qualité et de la rapidité de service.



Cook & Serve.

Dresser l'assiette, affiner la présentation et servir rapidement en toute commodité, en ayant tout à la portée de la main. Organiser votre ICON9000 selon vos besoins grâce aux colonnes multifonctionnelles positionnées en hauteur et à des soubassements fermés ou ouverts, neutres, chauffants ou réfrigérés.



Cook & Chill.

Organisation et gain de temps en cuisine avec ICON9000 : la technique Cook&Chill permet de cuire, refroidir et régénérer pour une gestion optimale des stocks et un excellent résultat gastronomique.

“ L’extension de l’espace,
une valeur ajoutée ”



ICON9000

Le seul système de cuisson modulaire qui optimise l'espace grâce à sa modularité extrême : les éléments de cuisson traditionnels sont juxtaposés à l'horizontal et peuvent être complétés en dessous de divers soubassements et au-dessus des équipements multifonctions. L'ambiance de la cuisine devient un lieu confortable, ergonomique et productif.





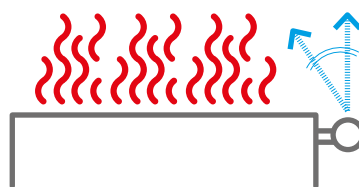


“ Le bien-être
en cuisine
est notre
priorité depuis
toujours ”



CHEF COMFORT-PRO

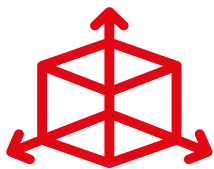
Améliorer la qualité et
le bien-être au travail



ICON9000 est doté du système ingénieux innovant Chef Comfort-Pro qui permet de diffuser un flux d'air verticalement en façade des appareils de cuisson au travers d'une main courante tubulaire perforée. Ce système qui fait fonction de barrière d'air, permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe et réglable selon 3 vitesses.

“ Tout à la portée
de chef ”

10



COLONNES AMENAGEABLES **MULTIFONCTIONS**

Plus d'espace et plus
d'ergonomie pour un maximum
de fonctionnalité

Modularité extrême à l'horizontale et à la verticale: des led pour bien éclairer le plan de travail, des bacs Gastronorm pour avoir les condiments toujours à portée de la main, des prises électriques et des arrivées d'eau pour simplifier les préparations.



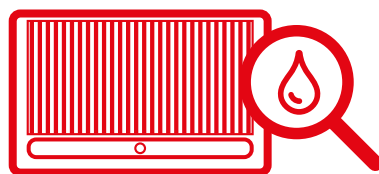






“ Une
performance
élevée pour
une qualité
de cuisson
optimum ”

13



GRILLES ISSUES DE LA **NANOTECHNOLOGIE**

Une conception qui favorise
l'évacuation des graisses
de cuisson pour un
nettoyage simplifié et pour
des cuissons parfaites

Grilles barreaudées de cuisson en fonte dotées d'un revêtement de type nanotechnologie. Cette nouvelle conception favorise l'évacuation des graisses de cuisson jusqu'à 8% en plus*. En version gaz, le nouveau profil de la grille optimise le drainage des graisses vers le trou d'évacuation en façade. Les grilles, les pierres céramiques et le brûleur se démontent facilement pour un lavage.

* par rapport au modèle précédent

**“ La technologie
au service
de la performance
et de l’efficacité ”**

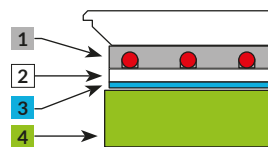
14

SYSTÈME COOKING-PRO

OPTIMISATION du transfert thermique (+11%) et de la stabilité des températures (-27% de fluctuations par rapport au point de consigne).

DIMINUTION du temps nécessaire pour atteindre le point de consigne (-18%), de la perte de poids sur le produit cuit et de l'énergie utilisée (+11% rendement)* grâce aux résistances électriques incorporées dans un innovant matériau multicouche.

La fonction Easy-Wash simplifie le lavage en amenant la surface de cuisson à une température de 75°C. L'efficacité du lavage est garantie en utilisant peu d'eau et peu de produits détergents.



Matériau multicouche pour grillades et sauteuses électriques

- 1) Résistances incorporées à la plaque d'aluminium
- 2) Isolant en fibre céramique
- 3) Acier inox AISI 441
- 4) Isolant en laine de roche

Energy saving



Jusqu'à 20%
d'économie
énergie*



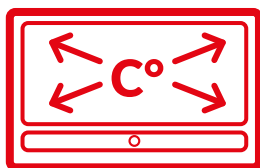
15

Une grande facilité de nettoyage pour une hygiène maximale



25% de temps en moins pour nettoyer

Uniformité de cuisson



Distribution homogène de la chaleur sur toute la plaque +24%*

*par rapport au modèle grillade électrique précédent

Augmentation de la productivité



Avec les nouvelles grillades de 1200 mm

Commandes indépendantes par zone de cuisson de 40 cm (3 zones indépendantes de chauffe).

“ Hygiène est
synonyme
de sécurité ”

16



CONCEPTION HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE

Temps de nettoyage réduits
et économie de produits
chimiques



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 — CERT. n° 1857
UNI 8421 — CERT. n° 1865



Regulation (EC) No 1935/2004

CERTIFICATION CSQA CONCEPTION HYGIÉNIQUE
Les équipements de cuisson Angelo Po sont les seuls du
marché à avoir obtenu cette certification.
Leurs caractéristiques conceptuelles et constructives
garantissent un nettoyage simple et une hygiène parfaite.

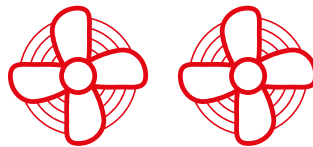
ICON9000 est conforme au standard IPX5
(protection à l'eau).







“ Certaines
cuissons
exigent une
uniformité
absolue ”



FOUR **PLURI-VENTILÉ**

Double turbine pour garantir
une grande performance et une
uniformité de cuisson excellente.



HEAVY DUTY

Poignées et manettes en métal. Un dessus en acier inox de 3 mm disponible optionnellement, pour tous ceux qui souhaitent un niveau de robustesse élevé.

FEUX VIFS

Brûleurs à double couronne de 10 et 7 kW, diamètre 130 et 110 mm, et brûleurs à simple couronne de 4 kW, pour le maximum en efficacité, uniformité et échange thermique. Protection contre les infiltrations d'eau par joint en gomme à l'arrière des manettes. Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables. Veilleuse pilote pour les brûleurs protégée contre les chocs accidentels et les protéger des infiltrations des liquides. Tube Venturi du brûleur avec une géométrie innovante qui garantit une combustion optimale et protège l'injecteur contre l'obturation. Le matériau du brûleur, fonte émaillée RAAF, fait office de volant thermique et optimise de 15% le rendement du brûleur. Le support de brûleur a un revêtement céramique qui facilite le démontage et le nettoyage des brûleurs. Le brûleur à double couronne et l'inclinaison particulière de la flamme favorisent l'uniformité thermique et la distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même les plus grandes.

La chaleur ne s'accumule plus au même endroit, et permet un meilleur transfert d'énergie vers le produit.



PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE

Flexiplate répond à toutes les exigences de cuisson multifonctionnelle des cuisines professionnelles modernes qui doivent concentrer plusieurs types de cuisson dans des petits espaces.

La plaque de cuisson, en acier inox poli AISI 430, épaisseur 15 mm, peut être utilisée soit pour des cuissons par contact direct soit pour des cuissons indirectes en casseroles/poêles.

4 zones de cuisson indépendantes, réglage de la température de 110°C à 360°C. Chauffe par des résistances soudobrasées qui assurent une remontée en température rapide et une efficacité supérieure.



PLAQUE « COUP DE FEU »

ÉLECTRIQUE

4 zones de chauffe avec contrôle indépendant de la température, régulation manuelle et pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie. Plaque lisse spéciale 12 mm avec surface antirayure de haute dureté.

GAZ

Pour cuissons à chauffe indirecte (sur casserole) de plusieurs types d'aliments, sauces et daubes. Plaque de grande épaisseur en fonte avec disque central amovible, chauffée par un brûleur central au gaz de 12,5 kW pour une excellente efficacité thermique.

La plaque radiante iso thermique génère des zones de températures différenciées décroissantes du centre vers les bords. Quand le disque central est démonté, une casserole peut être chauffée en contact direct avec la flamme du brûleur (peut faire fonction de Wok).



PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques de cuisson étanches aux liquides avec dispositif de protection thermique. Les plaques électriques carrées sont fabriquées en fonte et équipées d'une sécurité thermostatique interne pour éviter la surchauffe provoquée par un fonctionnement à vide. Chaque plaque de 4 kW avec surface utile de cuisson de 8,7 dm² est commandée par un commutateur à 5 positions.



INDUCTION

Disponible en version simple foyer, toute zone et wok, avec 10 niveaux de réglage. Surface de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Plus de sécurité dans la zone de travail avec trois capteurs positionnés sous la surface vitrocéramique pour éviter tout fonctionnement à vide.

La puissance varie selon le récipient de cuisson pour garantir la rapidité de chauffe et la rapidité du service. Très basse émission de chaleur, plus de confort pour l'opérateur puisque toute la puissance et la chaleur sont distribuées sur le fond de la casserole. La surface vitrocéramique lisse et hermétique facilite le nettoyage.

Économie d'énergie : jusqu'à 80% par rapport aux plaques électriques classiques.



21



MARMITE

Pour toutes les cuissons par immersion. Le modèle à chauffe directe est recommandé pour les fonds bruns, les soupes et les bouillons. Le modèle à chauffe indirecte (enveloppe double paroi contenant de l'eau) est recommandé pour les confitures, les sauces et les préparations alimentaires qui ne doivent pas être mélangées en permanence. Cuve de cuisson avec fond en acier AISI316L pour une plus grande protection contre les risques d'oxydation pouvant être provoqué par un contact intense avec l'eau et le sel. Plan de travail embouti avec cuve parfaitement scellée au plan. Cuve à fond brillant et parois satinées pour un nettoyage plus simple. Charnières couvercle haute résistance.

En version gaz, chauffe par batteries de brûleurs tubulaires en acier inox à commandes indépendantes, avec robinet à gaz, veilleuse pilote et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles.



GRILLADES

Plaque de cuisson scellée et étanche aux liquides pour un nettoyage rapide et efficace. Plan embouti légèrement incliné pour la récupération et l'écoulement des liquides. Évacuation dans le bac encastré dans le bandeau de façade. Selon le type d'aliments, plusieurs types de matériaux sont recommandés :

- Compound Bimétal, adapté pour la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. Caractéristiques : bon échange thermique, faibles rayonnements dans l'environnement.
- Acier doux, (*) adapté pour la cuisson des viandes et légumes. Caractéristiques : excellent échange thermique et rapidité de cuisson.
- Chrome pour poisson, fromages et oeufs. Caractéristiques : maintien au chaud/diffusion de la chaleur au niveau de la plaque et maintien du brillant de la plaque à long terme. Facilité de nettoyage.

ÉLECTRIQUE

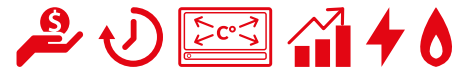
Modèles électriques avec le révolutionnaire système COOKING-PRO et contrôle thermostatique par capteurs dans la plaque pour éviter la surchauffe de la surface de cuisson.

GAZ

Les systèmes de combustion multi-éléments MCE (brûleurs à trois rampes) et le contrôle thermostatique de la puissance (capteurs thermiques sous la plaque) optimisent la distribution de l'énergie thermique sur la surface de cuisson. Allumage électronique des brûleurs par train d'étincelles.



* Disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



FOUR

Pour feux ouverts, plaques électriques et plaques coup de feu, soubassement four statique ou ventilé par deux turbines, disponible en version gaz ou électrique, en acier inox AISI 430. Par rapport au four à une seule turbine, le système à double turbine optimise l'uniformité thermique dans l'enceinte de cuisson et augmente de deux fois la productivité du four statique traditionnel. En effet, le système peut cuire parfaitement plusieurs plats par cycle de cuisson. Échelles porte-plats démontables en acier inox positionnables sur trois niveaux. Porte du four isolée à double paroi. Joint en caoutchouc en façade du four. Capacité GN 3 x 2/1. Allumage par train d'étincelles dans les versions gaz.



ÉLÉMENTS NEUTRES

Éléments en acier inox AISI 304. Plusieurs configurations disponibles : plan de travail neutre, plan neutre avec colonne d'eau, versions avec ou sans tiroirs, plan avec support salamandre intégré, éléments en soubassement avec douchette rétractable ou prises électrique et bac du chef.



GRILLES BARREAUDÉES

Revêtement révolutionnaire issue de la nanotechnologies (brevet italien en cours) – Facilitant les opérations de nettoyage.

ÉLECTRIQUE

Le système innovant des résistances électriques directement en contact avec la grille de cuisson, permet de réduire les consommations d'au moins 20% par rapport aux produits actuellement sur le marché. Il garantit une montée plus rapide de la température et le maintien au chaud, évitant ainsi les gaspillages d'énergie. La grillade barreaudée électrique est dotée d'un bac à eau sous le plan de cuisson pour éliminer les fumées et récupérer les graisses. L'humidité qui se forme par l'évaporation de l'eau sous la grillade barreaudée, améliore la cuisson et rend l'aliment plus tendre.

Robinet manuel pour remplir avec précision le bac. Le module des résistances peut être soulevé pour une parfaite accessibilité au nettoyage.

GAZ

Le brûleur, à deux rampes de 9 kW, chauffe les pierres céramiques situées dans la cage inox grillagée, sur laquelle repose les barreaux de cuisson en fonte. Les barreaux en fonte sont ensuite chauffés par rayonnement, augmentant la productivité pour la même consommation énergétique.

La forme allongée des barreaux favorise l'uniformité et la qualité de cuisson, ainsi que le drainage des graisses vers l'avant.

Le bac de récupération des graisses de cuisson est positionné sur toute la profondeur de chaque brûleur. La grille barreaudée de cuisson est inclinable. Les grilles, les pierres céramiques et le brûleur se démontent facilement pour un lavage.



BAIN-MARIE

Cuve emboutie à angles largement rayonnés, avec fond incliné pour la vidange en façade et soudage en continu au plan de travail avec bords anti-ruissellement. Contrôle thermostatique de 30 à 90°C et contrôle de sécurité thermique pour empêcher le fonctionnement à sec. Vidange eau en façade avec commande à rotation pour prévenir toute ouverture accidentelle.

ÉLECTRIQUE

Isolation du compartiment des résistances sous la cuve - amélioration du rendement de 20% et économie d'énergie (jusqu'à 25%) par rapport au modèle précédent.

GAZ

Groupe sécurité avec soupape thermostatique, veilleuse pilote et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles avec possibilité d'allumage manuel.



POLYCUISEUR À EAU

Cuisson des pâtes ou de tout autre produit nécessitant une cuisson à l'eau type riz, légumes etc...

Cuve de cuisson emboutie en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm, qui garantit une indéformabilité sur le long terme et une plus grande résistance à l'action corrosive du sel. Versions avec pressostat automatique de remplissage de la cuve avec arrêt au niveau max. et ajout d'eau au niveau min. (uniquement pour le modèle high). Version disponible avec régulation manuelle du niveau de l'eau. Les performances sont garanties par une chambre de combustion positionnée en dessous et autour de la cuve. Rapport W/I supérieur de 15% à la moyenne des cuiseurs à eau disponibles sur le marché.



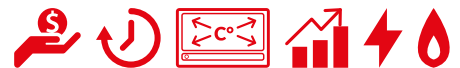
FRITEUSES

Modèles électriques avec résistances immergées dans la cuve et relevables pour le nettoyage, modèles gaz avec tubulures gaz à l'intérieur de la cuve ou version avec brûleurs positionnées à l'extérieur de la cuve de forme type «V». Allumage électronique direct des brûleurs gaz par ionisation de flamme ou allumage électronique par train d'étincelles avec veilleuse. Le système par ionisation de flamme et la précision du contrôle thermostatique garantissent le fonctionnement de la friteuse uniquement en cas de réel besoin (diminution des gaspillages d'énergie et optimisation de la cuisson). Il est possible d'économiser jusqu'à 600 kW par an (60 m³ gaz), par rapport aux friteuses avec veilleuse pilote. Gestion des programmes de friture par carte électronique, alarmes et dégivrage des graisses solides. Versions avec relevage automatique du panier et système de filtration de l'huile intégré : vidange de l'huile dans un bac en soubassement avec filtration puis remontée automatique de l'huile dans la cuve.



SAUTEUSE

Polyvalence de cuissons pour différents type de produits: sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile. Profil d'acheminement des liquides en façade pour une vidange optimale. Fond de cuve en acier inox AISI 304 (pour les cuissons plus délicates) ou du fond de cuve en alliage compound 12 mm (bimétal FE+316L) pour allier rapidité de chauffe, meilleure diffusion thermique, polyvalence de cuisson hygiène et durabilité. Relevage automatique ou manuel. Robinet d'arrivée d'eau directement dans la cuve.



24

ÉLECTRIQUE

Système COOKING-PRO et contrôle thermostatique par capteurs dans la plaque pour éviter la surchauffe de la surface de cuisson.

GAS

Les deux brûleurs spéciaux à six rampes sous le fond de cuve apportent une excellente uniformité thermique. Il garantit des cuissons homogènes et une grande économie d'énergie. Allumage électronique des brûleurs par train d'étincelles de la veilleuse.

La modulation de puissance permet de rationaliser la distribution de la puissance selon les besoins de cuisson pour garantir en permanence la bonne température sans excès thermiques.

SOUBASSEMENTS INFÉRIEURS

SOUBASSEMENTS NEUTRES

Disponibles en plusieurs versions, placards ouverts, avec portes, tiroirs ou grands tiroirs, à conception hygiénique H2.

SOUBASSEMENTS CHAUFFANTS

Soubassement chauffe-assiettes à chaleur ventilée, guides porte-bacs réalisés en acier inox AISI 304, capacité 4 bacs GN 1/1.

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Optimisation de l'espace de conservation en cuisine, température réglable -2°/+10°C ou -15°/-20°C, plusieurs configurations : portes, tiroirs et grands tiroirs. Dégivrage et évaporation automatiques des condensats. Pour grilles et bacs GN 1/1.



" Des propositions sur mesure "

INSTALLATIONS

A SUR ROULETTES

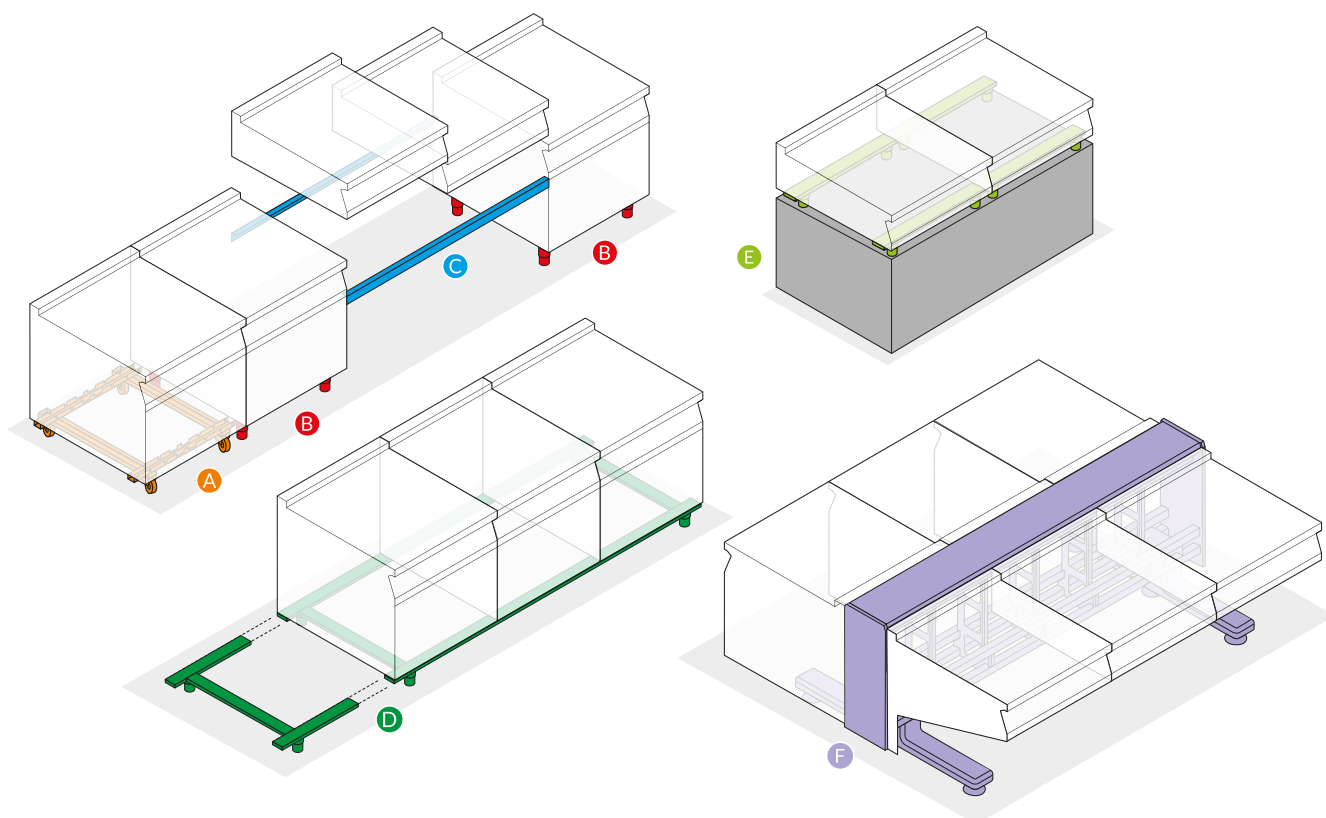
C EN PONT SUR BAIES LIBRES

E SUR SURFACES D'APPUI

B SUR PIEDS

D SUR STRUCTURE
PLURI-ÉLÉMENTS

F SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE
UN FRONT OU DEUX FRONTS



ICON9000

Grillade COOKING-PRO

Grillade barreaudée avec
NANOTECHNOLOGIES

Porte-bacs
Gastro-norm

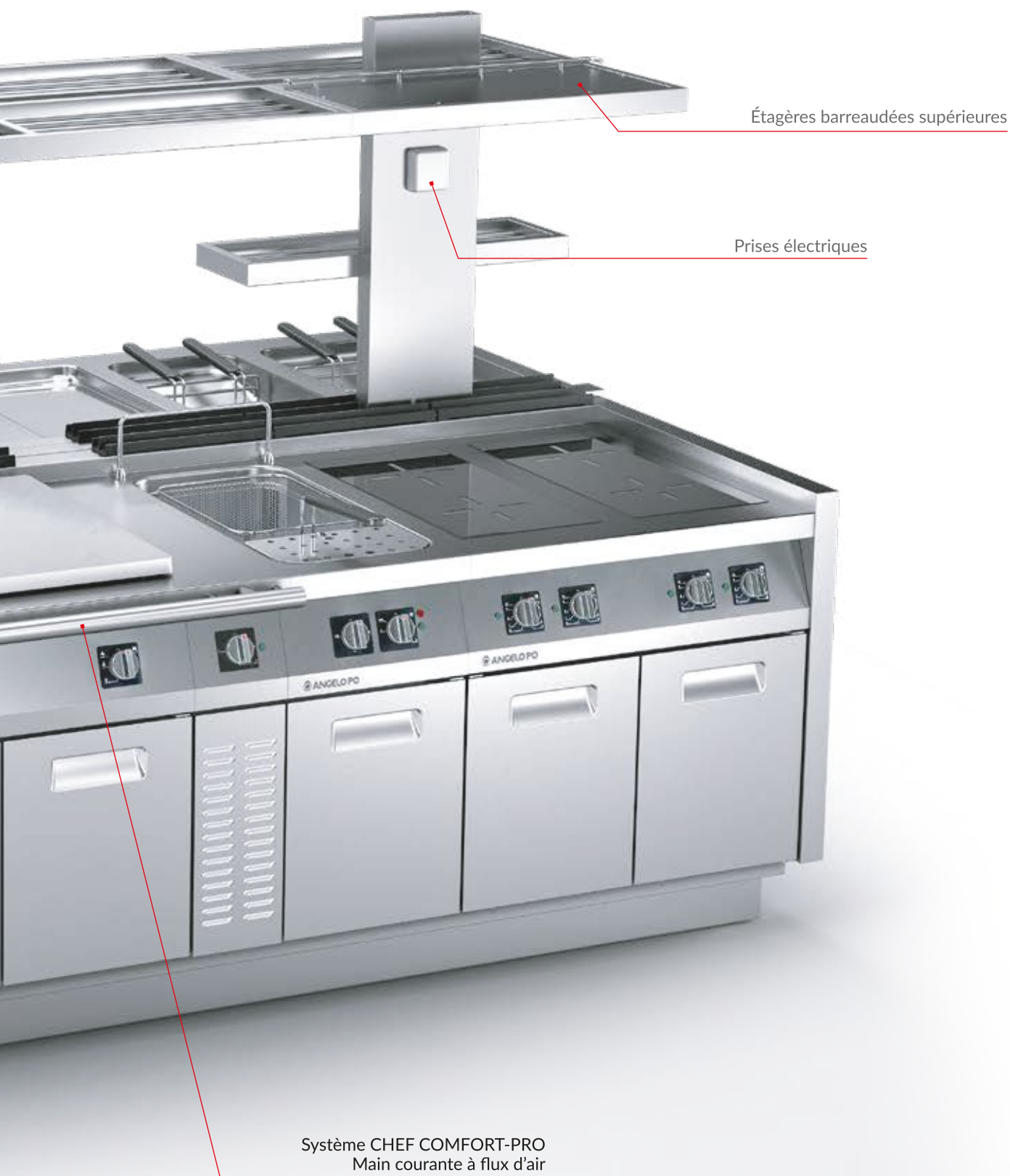
Arrivées
d'eau

Poignées et
manettes en métal

Four pluriventilé par deux turbines



“ Since 1922
innovation has
always been our
finest ingredient ”







Omega

OMEGA //

CHOOSE THE BEST

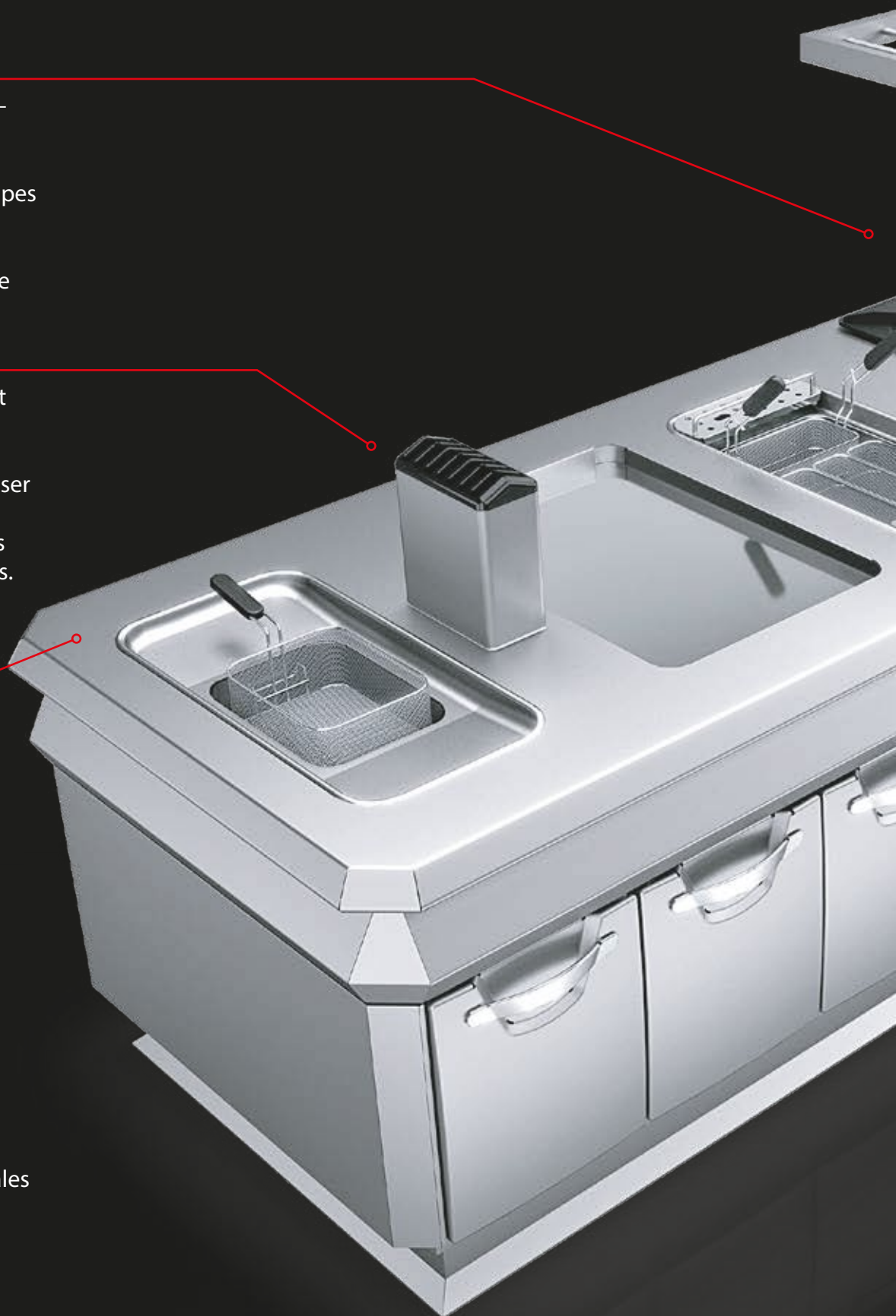
ÉLÉMENT GRILLADE – VERSION GAZ

2 brûleurs à trois rampes
de sortie de flammes
pour une chauffe
uniforme de la surface
de cuisson.

Mitre de dégagement
des gaz brûlés
positionnée dans
le centre pour optimiser
l'espace de travail
et sécuriser contre les
brûlures accidentelles.

2

Bordures périmétrales
pour friteuses et
polycuiseurs à eau
conformes à la
recommandation
UNI EN 1672/2.





Étagères
barreaudées de 160
à 340 cm de longueur.

Soudures
hygiéniques pour
assurer une totale
étanchéité.

Installation possible sur
pieds ou socle acier inox
avec plinthe optionnelle.

Tous les modèles
sont équipés au
choix de fours ou
soubassements
traversants.

18 cm de surface
libre sur les deux côtés
pour la mise en place.

OMEGA //

// CONCEPTION HYGIÉNIQUE

Des temps de nettoyage réduits
et une utilisation diminuée des
produits lessiviels de 20%

Certification cSQA «conception Hyg  nrique».

Les lignes de cuisson Angelo Po sont les SEULS sur le marché
   avoir obtenu la certification «conception hygi  nrique».

Les caractéristiques de fabrication très étudiées des appareils
favorisent l'accessibilité au nettoyage, facilitent les opérations
de lavage et optimisent l'assainissement des appareils.

4



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 – CERT. n   1857
UNI 8421 – CERT. n   1865



LA FASCINATION DE LA PERFORMANCE

// CENTRALE

Omega est le cœur battant de la cuisine.
La ligne a été conçue pour un positionnement central, ce qui permet un travail en cuisine efficace sur les deux faces.

// POLYVALENTE

Grâce aux commandes sur les deux faces, aux fours et aux soubassements traversants, Omega se révèle polyvalente et adaptée au travail de plusieurs brigades de cuisiniers pour la préparation des hors-d'œuvre, entrées, plats principaux et garnitures.

// À VOTRE IMAGE

L'offre OMEGA complète et modulaire permet de réaliser des configurations multiples personnalisées de blocs de cuisson. L'utilisation des étagères supérieures barreaudées permet de réserver un espace fonctionnel de dépôt des ustensiles de cuisine.

// EFFICACE

Omega est une ligne réalisée pour vous assurer grande puissance, mais aussi pour garantir les meilleurs rendements ce qui permet de réduire les consommations d'énergie.

// ÉCONOMIQUE

Le niveau de fonctionnalité élevé assuré par le positionnement central; l'exploitation de chaque espace et surface, la puissance combinée au meilleur rendement l'hygiène facile et rapide du système Omega permettent de réduire des coûts et le confort en cuisine.

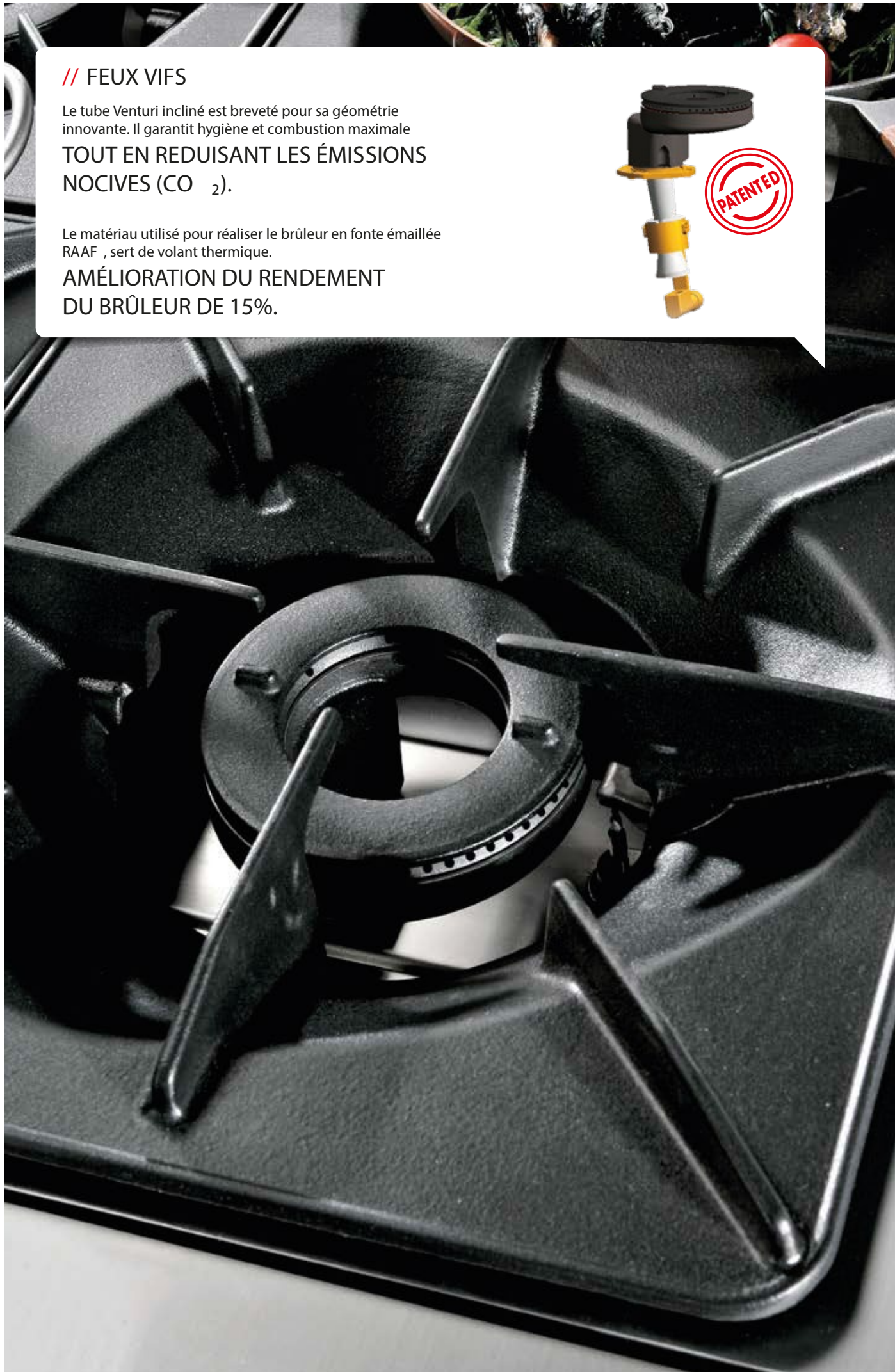
OMEGA // CHOOSE THE BEST

// FEUX VIFS

Le tube Venturi incliné est breveté pour sa géométrie innovante. Il garantit hygiène et combustion maximale
**TOUT EN REDUISANT LES ÉMISSIONS
NOCIVES (CO₂).**

Le matériau utilisé pour réaliser le brûleur en fonte émaillée RAAF, sert de volant thermique.

**AMÉLIORATION DU RENDEMENT
DU BRÛLEUR DE 15%.**



Le brûleur à double couronne ajouté à l'inclinaison particulière de la flamme, optimise

L'UNIFORMITÉ ET LA DISTRIBUTION THERMIQUE

sur les fonds des casseroles de petites et grandes dimensions. Moins d'accumulation de chaleur en un seul point et meilleur transfert d'énergie sur le produit.

ENERGY SAVING

(Observation des zones de distribution thermique sur l'image ci-contre)



// FEUX

UTILISATION

Indiqués pour tous types de cuisson en casserole (braisés, bouillis, rôtis, etc...).

PERFORMANCES

- Brûleurs À DOUBLE COURONNE de puissance 10 et 7 kW et de diamètres respectifs 130 et 110 mm. Uniformité et efficacité maximum dans la distribution et dans les échanges thermiques.
- Veilleuse pilote pour brûleur protégée contre les chocs accidentels. Système sur-élevé pour préserver tout contact avec des liquides.
- Grilles en fonte conçues pour orienter la flamme et le flux de la chaleur vers le fond des casseroles.
- Four traversant sous plan avec chambre réalisée tout en acier inoxydable. ALLUMAGE ELECTRONIQUE de la veilleuse du brûleur par train d'étincelles. Fermeture de la porte de four à battement avec joint mécanique.

NETTOYABILITE

- Venturi incliné BREVETE, pour protéger les injecteurs des infiltrations de liquides et des graisses.
- Supports du brûleur avec un revêtement en matériau céramique pour une extraction et un nettoyage faciles.
- Cuvette sous plan emboutie de conception hygiénique à angles arrondis.
- Protection des manettes contre les risques d'infiltration de l'eau.
- Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables en lave-vaisselle.

// PLAQUE COUP DE FEU GAZ

UTILISATION

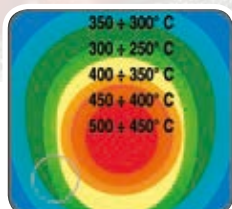
Plaque pour cuisson indirecte de différents types d'aliments, plats mijotés, sauces etc...dotées de zones iso thermiques différenciées (de 500° à 250°C).

PERFORMANCES

- Plaque en acier 16 Mo.5 satiné, résistante à l'oxydation et optimale pour l'échange thermique, chauffe par un BRÛLEUR central gaz de 12 kW. Grâce à ses nervures rayonnantes, la plaque génère des zones iso-thermiques différenciées du centre (500°C) vers les bords (250°C).
- Le système innovant des contrôles thermostatiques actifs permet d'ÉCONOMISER de l'énergie tout en réduisant le rayonnement de la chaleur dans l'ambiance de travail.
- UNIFORMITÉ des températures grâce au maintien de la chaleur par la plaque d'une épaisseur de 15 mm.

NETTOYABILITE

- Sur le périmètre externe, de larges angles rayonnés pour une plus grande hygiène.



Relevé des températures pour le modèle gaz.

// PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

Innovant système de contrôle K-Tronic qui permet de travailler avec trois niveaux de puissance en fonction des besoins de l'utilisateur.

ÉCONOMIES DE 10 A 30% SUR LES COÛTS ÉNERGÉTIQUES

// INDUCTION

UTILISATION

Indiquée pour toutes les cuissons. Fonctionnement dans des ustensiles adaptées, munies de fond en acier inox. Il n'est pas possible d'utiliser des casseroles avec fond en aluminium, verre ou terre cuite.

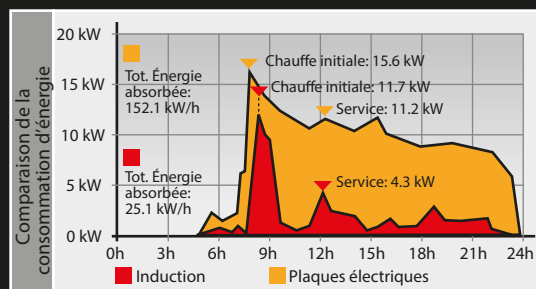
PERFORMANCES

- Le plan de cuisson à induction fonctionne avec le courant électrique: un inducteur génère un champ magnétique qui met en mouvement les molécules de métal contenues dans la casserole. L'énergie produite est alors transmise aux casseroles. 10 niveaux de réglage de la puissance.
- Modèles avec foyers de 5 kW et modèles «toute zone» de 7 kW. La **RAPIDITE DE REACTION** est garantie par la puissance distribuée au récipient de cuisson.
- Le rayonnement de la chaleur dans l'environnement reste **TRÈS BAS** puisque toute la puissance est concentrée sur le fond de la casserole. Il n'existe aucun risque de brûlure en cas de contact avec le plan de cuisson.
- En retirant la casserole, la distribution de chaleur s'interrompt.

NETTOYABILITE

L'hygiène est garantie grâce à un dessus en vitrocéramique totalement lisse et hermétique.

	Plaques électriques	Induction
Besoin d'énergie journalier	152.1kW/h	25.1 kW/h
	Economie	Gain (Euros)
par jour	127kW/h	8,89
par mois (30 j.)	3810 kW/h	266,70
par an (365 j.)	45720 kW/h	3200,40



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :
de 50% à 80% par rapport
aux plaques électriques
traditionnelles.

OMEGA // CHOOSE THE BEST

// GRILLADES ENERGY SAVING

L'utilisation du système de combustion multi-éléments (brûleurs à trois branches de sortie de flammes), est la garantie d'une meilleure distribution thermique sur toute la surface de cuisson.

MCE

Rendement W/dm² > 13%

// GRILLES/PLANCHAS

UTILISATION

Conçues pour cuisiner différents d'aliments en contact direct avec la plaque de cuisson. Un type de plaque adaptée à chaque utilisation.

- **COMPOUND** – Plaque bimétal (12 mm FE510D et 3 mm AISI 316L). Température 270°C max. pour les modèles électriques et 320°C pour les modèles gaz. Adaptée à la cuisson de la viande, des poissons et des légumes. Excellent échange thermique, basse émission de la chaleur dans l'environnement, surface non poreuse et facilement nettoyable, brillance de la plaque maintenue dans le temps.
- **CHROME** – Température 270°C max. pour les modèles électriques et 280°C pour les modèles gaz. Adaptée pour la cuisson des poissons, fromages et œufs. Maintien et diffusion de chaleur au niveau de la plaque. Nettoyabilité et conservation de la brillance de la plaque dans le temps.

PERFORMANCES

- Plaque de cuisson **ENCASTREE** étanche aux liquides.
- Excellente **UNIFORMITE** des températures sur la plaque. Equipement de brûleurs à trois branches et de capteurs thermiques sous la plaque pour une distribution efficace de la puissance sur les surfaces utiles. Contrôle thermostatique des températures.
- Puissance maximale pour **RENDMENT** W/Dm^2 supérieure de 13% en moyenne par rapport à nos concurrents.
- Allumage **ÉLECTRONIQUE** des brûleurs par train d'étincelles.

NETTOYABILITE

- Plan **EMBOUTI, BREVETE** de conception hygiénique, avec rigole périmétrale pour le drainage et l'évacuation des liquides.
- Evacuation des graisses et des eaux de nettoyage dans un bac gastronorm positionné sous le plan avec possibilité de raccordement en fixe sur le réseau.



// MODÈLES ÉLECTRIQUES

Grâce au système contact innovant, les consommations sont réduites de 11% par rapport à la puissance installée.

(20% en moins par rapport à l'offre de la concurrence).



// GRILLADE BARREAUDÉE

UTILISATION

Idéale pour la cuisson de viande, de poisson, de légumes, avec un résultat gastronomique spécial dû à la somme des effets de la cuisson par contact (grille) et de rayonnement (pierres en céramique). Enfin, les pierres céramiques réfractaires ont une forme particulière tronco-conique permettant la réduction de la combustion des graisses dissoutes pendant la cuisson.

PERFORMANCES

- La chauffe de la grillade barreaudée à pierre céramique GAZ, s'effectue au moyen d'un brûleur à trois branches d'une puissance de 18 kW. Des pierres en céramique reconstituée sont positionnées dans une cage en inox. Les grilles fonte fixées au-dessus capturent la chaleur IRRADIÉE par les pierres et assurent ainsi la cuisson des aliments par CONTACT.
- Dans le modèle ELECTRIQUE, les résistances sont intégrées en dessous des barreaux, assurant ainsi des temps réduits de montée en température et une rétention maximum de la chaleur. Le système CONTACT garantit un transfert optimal de la chaleur en réduisant les déperditions énergétiques dans l'environnement.
- La grillade barreaudée électrique est équipée d'un bac à EAU sous plan de cuisson, qui permet de recueillir les graisses tout en réduisant les émissions de fumée.

NETTOYABILITE/HYGIENE

- La grille de cuisson est inclinable afin de faciliter le drainage des graisses vers le tiroir inférieur.
- Grilles barreaudées de cuisson dotées d'un revêtement de type nanotechnologie : cette nouvelle conception favorise l'évacuation des graisses de cuisson, elle garantit une meilleure facilité de nettoyage et des cuissons parfaites.
- Les grilles barreaudées, pierres et brûleurs, sont totalement amovibles et facilement démontables sans outils. Le groupe des résistances est soulevable pour un nettoyage complet et efficace de la cuve.



// POLYCUISEUR À EAU

UTILISATION

Le polycuiseur à eau peut être utilisé pour la cuisson de pâtes et riz, légumes bouillis ou tout autre produit nécessitant une cuisson à l'eau avec l'utilisation de bacs gastronorms h = 65/100 mm.

PERFORMANCES

- Cuve de cuisson, emboutie, réalisée en acier inox AISI 316L, épaisseur 15/10 mm, dotée d'une garantie d'indéformabilité dans le temps.
- Allumage électronique par train d'étincelles. Performances élevées garanties grâce à une chauffe répartie au-dessous et autour de la cuve.

Rendement W/lt de 15% supérieur par rapport à la concurrence.

- Pressostat de contrôle de niveau de l'eau dans la cuve pour éviter un fonctionnement à sec. Arrêt automatique au niveau maximum et remplissage au niveau minimum.

NETTOYABILITE

Plan avec large zone d'expansion équipé d'une bordure rehaussée de + 4 mm conformément à la recommandation UNI-EN 1672-2.

// FRITEUSE

UTILISATION

Friture lente de 130° à 140°C, pour légumes crues, poissons ou viande.
Friture superficielle à 150°C pour panés (légumes et poissons).
Friture instantanée à 190°C avec formation de croûte externe pour pommes de terre.

PERFORMANCES

- La gamme des friteuses se décline en version électrique ou version gaz dotées d'une cuve avec tubulures gaz intégrées.
- Rendement W/lt de 18% supérieur aux principaux concurrents.
- Productivité jusqu'à 30 Kg de frites/heure (essai AGA).
- Contrôle électronique avec gestion des programmes de friture, fonction melting pour les fontes des graisses solides.

NETTOYABILITE/HYGIENE

- Résistances pivotantes à 90° pour un nettoyage plus rapide.
 - La vidange de l'huile peut s'effectuer en toute sécurité à l'extérieur du compartiment en raccordant en sortie un tube.
- Une filtration régulière de l'huile favorise la longévité de l'huile.



Cuve avec tubulures gaz.



Résistances pivotantes pour les modèles électriques.

MODÈLE	PRODUCTION DE FRITES (*)
06WFR3GD	13 kg/h
04WFR3ED	15 kg/h
10WFR4GD	26 kg/h
08WFR4ED	30 kg/h
* selon la réglementation	AGA





40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



FEUX VIFS



04WFAAV
kW 17



PLAQUE COUP DE FEUX



PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



04WVT1IV
kW 10
04WVT2IV
kW 14



04WVT3RV
kW 6,8



04WPE4V
kW 8



POLYCUISEUR À EAU



04WCP1EM
kW 12



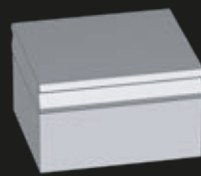
06WCP1GM
kW 14



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm



08WFA4V
kW 34



08WFA2PG
kW 34



08WFA4G
kW 44



08WFA4E
kW 34

↗ kW 6,5



08WFA2PE
kW 24

↗ kW 6,5



08WTPEV
kW 12



10WTPGV
kW 12



10WTPGE
kW 12

↗ kW 6,5



08WVT1IV
kW 20



08WPE4V
kW 16



08WVT2IV
kW 28



20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAIN-MARIE



GRILLADES • PLANCHA • SAUTEUSE



FRITEUSES



NEUTRES



04WBMEV
kW 3



04WFR3ED
kW 7,3



02WPN



02WPNRG



02WPNCL



04WPNV



04WPNCLV



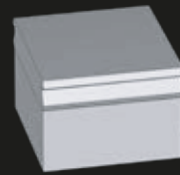
04WPN4C



60 x 110 x 72 h cm



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



06WFT4EV
06WFT7EV
kW 10,2



06WFT6EV
kW 10,2



06WBR3E
kW 10



08WFT4GV + 08WFT7GV
kW 14



08WFT6GV
kW 14



08WGRGV kW 18



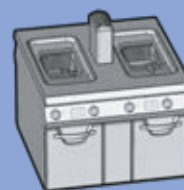
08WGREV kW 11,1



06WFR3GD
kW 11



08WFR4ED
kW 14,6



10WFR4GD
kW 22



08WPCV



08WPNV



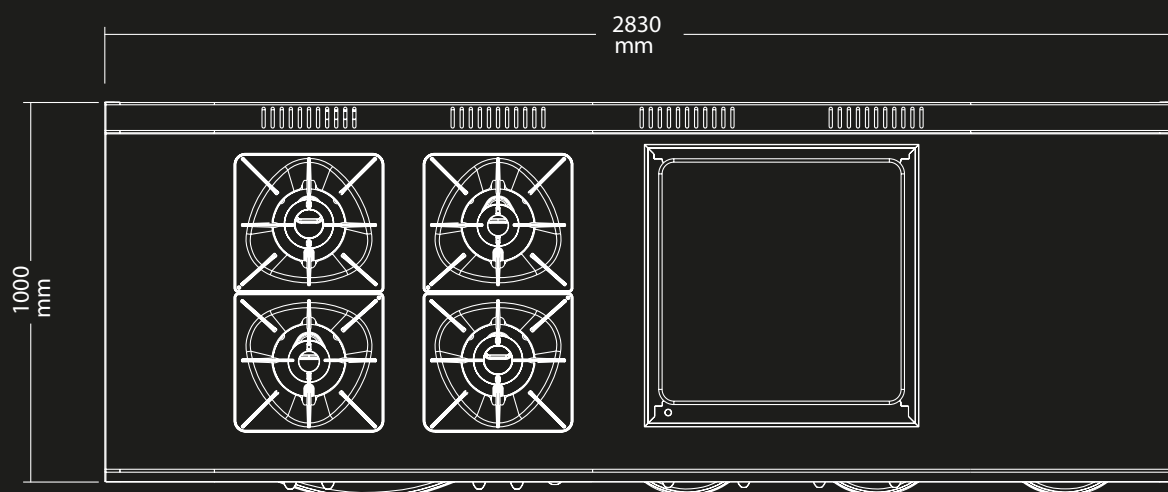


Bloc de cuisson avec plan de travail unique

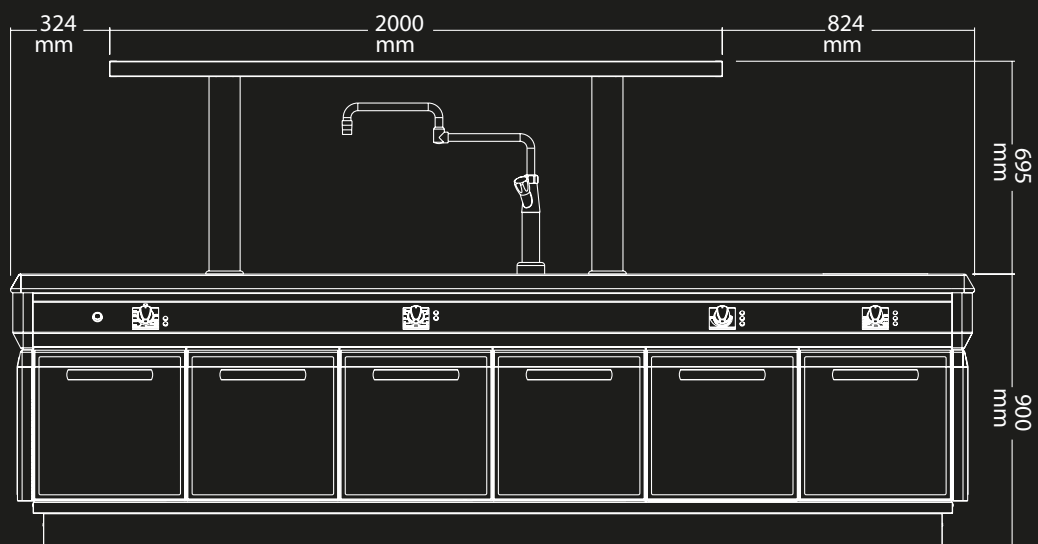
MONOLIT //



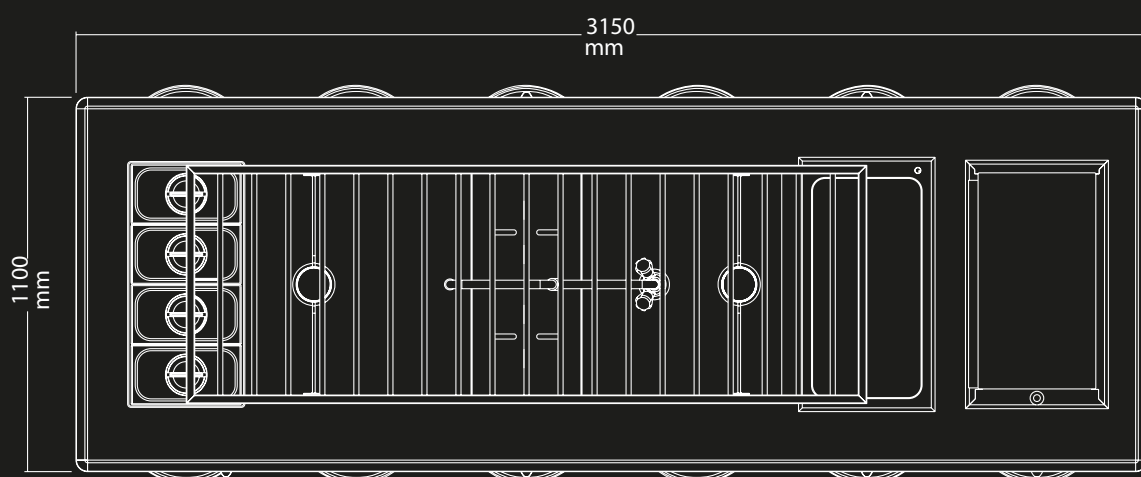
Adossé



MONOLIT //



Central

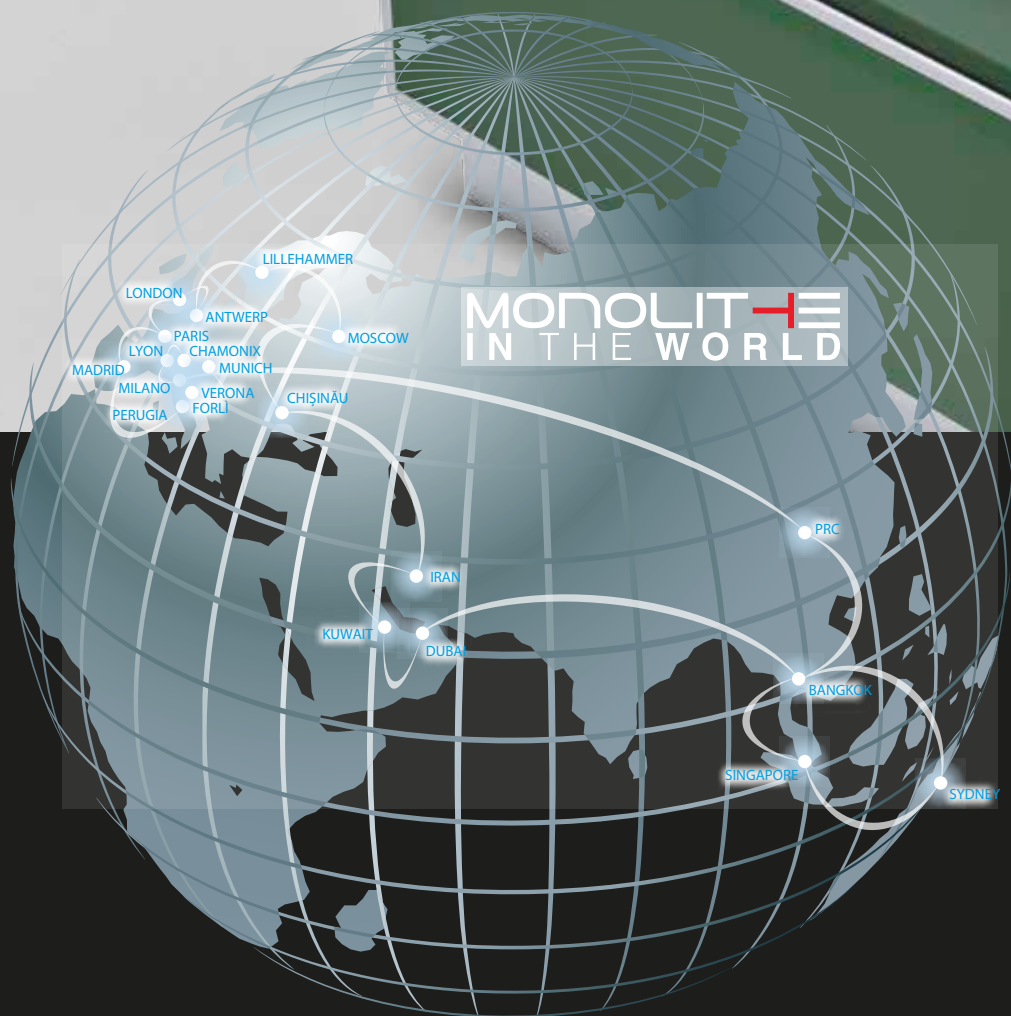


MONOLIT //

1920 mm



MONOLIT 
IN THE WORLD



Central



// CENTRAL DOUBLE-FACES 1920 mm

Pour une productivité maximum, deux faces de travail indépendantes et fonctionnelles. Intégration d'un plan de travail unique MONOLITHE d'une profondeur de 1920 mm. Un outil opérationnel et performant au service de deux équipes de chef. Une conception performante en termes d'efficacité énergétique et de facilité de nettoyage.

Votre projet MONOLITHE personnalisable grâce à la disponibilité d'une large gamme de soubassements spécifiques (neutres chauffants et réfrigérés) et d'accessoires optionnels (étagères supérieures barreaudées, plans de dressage, mains courantes, douchette extractible, modules prises électriques etc....).

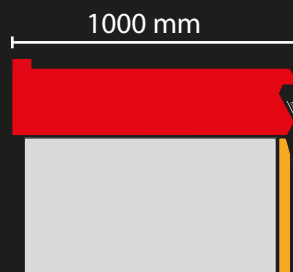
Pour toute demande d'étude personnalisée concernant cette version, merci d'écrire à info@monolithe.it.

MONOLIT

La nouvelle ligne de cuisson MONOLITHE est le résultat de 90 années d'expérience dans le monde de la restauration professionnelle. Elle est la solution idéale pour répondre aux exigences les plus élevées tant en matière de robustesse et de durabilité que d'hygiène et d'esthétique.

// POSITIONNEMENT ADOSSÉ

Version murale profondeur 1000 mm avec dossier arrière intégré.



01

Finitions latérales
intégrées au bloc
de cuisson

Cuve encastrée et
soudée de façon
hygiénique au plan
de travail

Colonne d'eau
positionnable à
l'arrière à n'importe
quel endroit pour les
versions adossées

Modules
vitrocéramique
Induction et IR fixés
au plan par silicone
haute température

Générateurs
positionnés à
distance des
éléments de chauffe
pour une plus grande
performance et
une plus grande
durée de vie



- Plan de travail unique en acier inox AISI 304, épaisseur 3 mm.
- Structure portante du plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 4 mm.
- Bandeau de commandes unique.
- Poignées en aluminium chromé.

- Manettes en aluminium chromé.
- Grilles feux vifs en fonte émaillée RAAF, lavables en machine ou sur demande, grilles barreaudées inox de diamètre 12 mm.
- Soubassement 250 mm personnalisable.
- Bandeau de commandes, façades, portes et côtés colorisables au choix selon palette RAL.



Friteuses électriques drop-in volume moyen

Élément Grillade électrique au ras du plan de travail, avec cuvette à eau

Wok Gaz certifié CE, monté sur cuvette à eau avec trou (1 ") grillagé pour l'évacuation des détrit. Douchette eau froide rétractible. Bac de récupération des saletés amovible positionné de façon cachée dans le soubassement technique

Finitions latérales intégrées au bloc



// FOUR

Les fours en soubassement sont positionnables sous les modules 1000 mm feux vifs ou plaques vitrocéramique à résistances Infrarouge. Adaptés pour recevoir des plats GN 2/1. Chambre de cuisson en acier inox AISI 430. Echelles port-plats de 3 niveaux GN2/1 facilement démontable.

Joint de PORTE DE TYPE SILICONE pour une plus grande efficacité énergétique. Isolation garantie par un panneau en fibre de verre de grande épaisseur.

Dotation une grille chromée GN 2/1.

Ouverture utile: 53,5x65x30 cm.

Poignée de porte en aluminium chromé.

Modèles Gaz

- Version STATIQUE: Puissance 7,5 kW en solution adossée ou 10 kW en solution centrale. Régulation thermostatique 100°C à 340°C.
- Version VENTILEE: Munie d'une turbine pour une meilleure répartition de la chauffe dans l'enceinte. Actionnable avec ou sans la ventilation.

Modèles Électriques

- Version STATIQUE: Puissance 5,4 kW en solution adossée ou 6,5 kW en solution centrale. Régulation thermostatique 100°C à 300°C. Les résistances supérieures et inférieures peuvent être utilisées seules ou simultanément.
- Version VENTILEE: Munie d'une turbine pour une meilleure répartition de la chauffe dans l'enceinte. Actionnable avec ou sans la ventilation.



// FEUX VIFS

Feux vifs dotés de brûleurs à Venturi BREVETES, d'allumage électronique par train d'étincelles de la veilleuse et d'un thermocouple de sécurité. Cuvettes sous brûleurs anti-infiltrations, soudées au plan de travail. Tiroirs de propretés amovibles et lavables en lave-vaisselle.



// FEUX VIFS

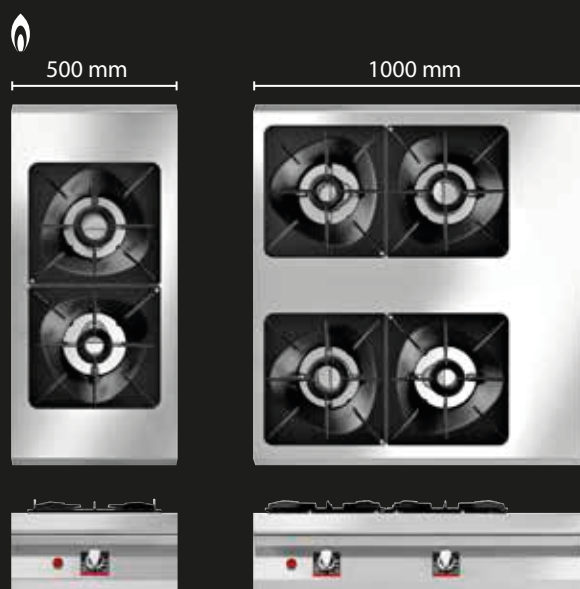
Grilles feux vifs en fonte émaillée RAAF lavables en machine ou grilles barreaudées inox de diamètre 12 mm sur demande.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm avec 2 brûleurs, commandes sur les deux faces, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 7+10 kW.
- MODULE de 1000 mm avec 4 brûleurs, commandes sur les deux faces, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.

Version Adossée

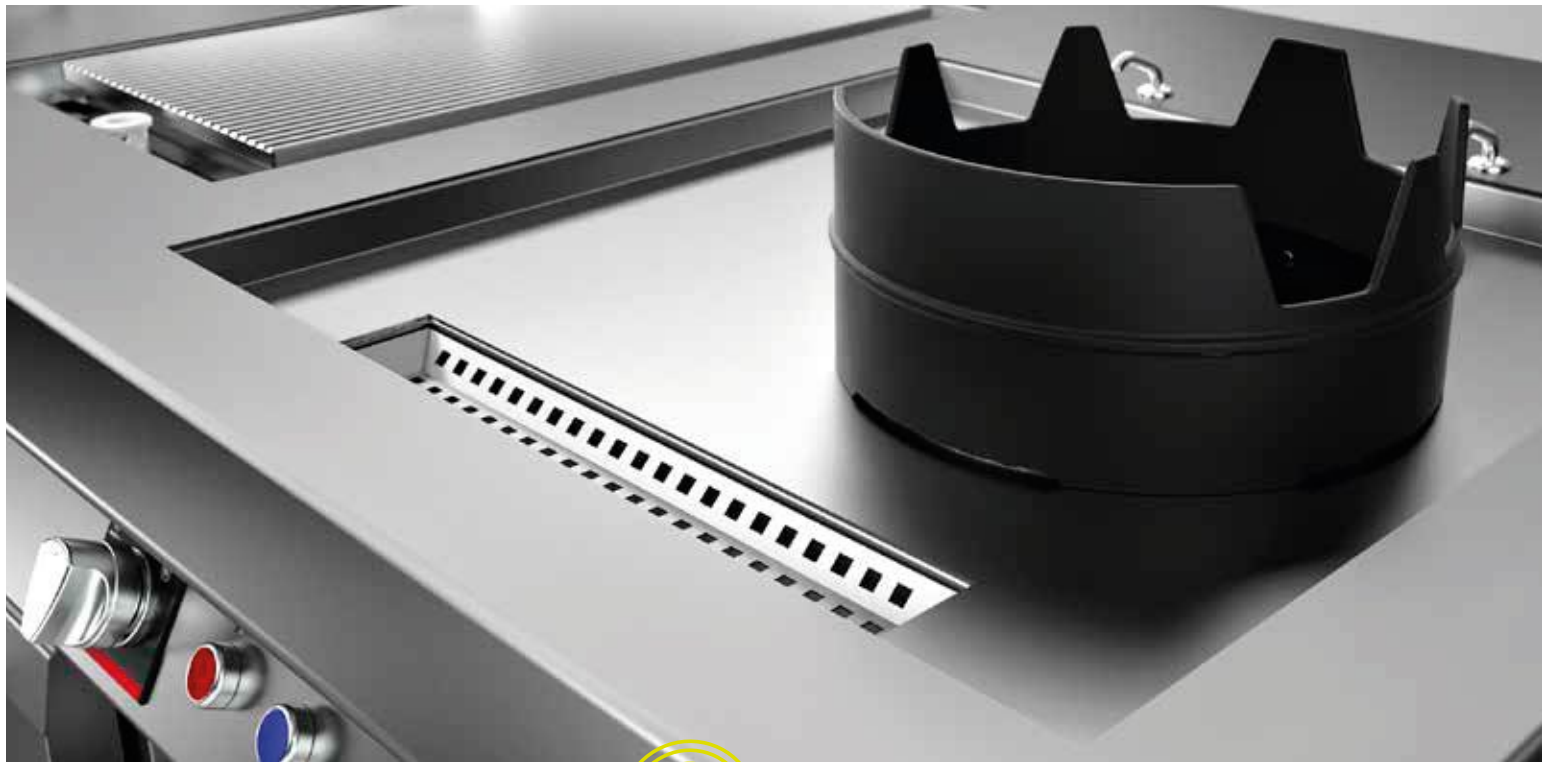
- MODULE de 500 mm avec 2 brûleurs, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 7 + 10 kW.
- MODULE de 1000 mm avec 4 brûleurs, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.



Grilles feux vifs barreaudées inox diamètre 12 mm (option).



Exemple de solution feux vifs sur four gaz ou électrique en version Centrale ou Adossée.



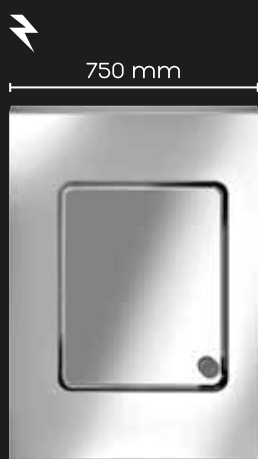
750 mm

// WOK GAZ

Brûleur Wok gaz certifié CE d'une puissance de 18 kW.
Allumage électronique de la veilleuse pilote.
Brûleur WOK positionné dans une large cuvette réalisé en acier inox AISI 304 et soudé au plan hygiéniquement.
2 robinets d'arrivée d'eau pour le remplissage de la cuve. Grand trou grillagé en façade pour l'évacuation des débris. Positionnement décentralisé du wok dans la cuvette pour un plus grand confort du chef dans les différentes opérations de préparation et de manipulation.
Tiroir amovible de propreté mis dans le soubassement.
Équipement standard d'une douchette eau froide rétractible installée sur le bandeau de façade.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 750 mm doté d'un brûleur de 18 kW sur soubassement technique.



// SAUTEUSE

Sauteuse électrique à régulation thermostatique 100°C/270°C. Fond de cuve BI-METAL (12 mm acier Fe510D + 3 mm acier inox AISI 316L). Un alliage efficace assurant un excellent transfert thermique et une parfaite hygiène alimentaire. Dimensions utiles de la plaque 630x350 mm.

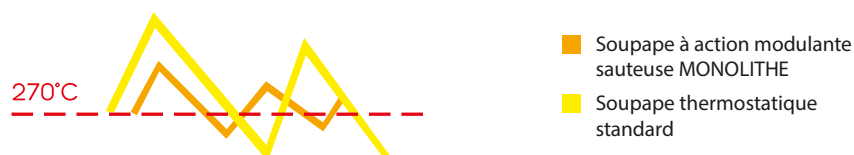
Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 750 mm électrique de 30 L, 10 kW avec fond de cuve BIMÉTAL.

Le système de modulation permet de rationaliser la distribution de la puissance selon les besoins de cuisson pour garantir en permanence la bonne température sans excès thermique,

réduisant ainsi la consommation d'énergie de 20% par rapport aux systèmes classiques ON/OFF. Ce système offre à l'utilisateur la possibilité de cuissons express ou de longue durée.

Effet de la modulation de puissance





// PLAQUE COUP DE FEU

La version gaz se compose d'une plaque en acier 16MO5, positionné à fleur du plan de travail. Chauffe par brûleur de 12 kW avec allumage électronique par train d'étincelle. La température maximale pouvant être atteinte au centre de la plaque est de 450°C tout en décroissant en bordure. Possibilité de retirer le disque central pour cuisson directe avec la flamme avec une casserole type WOK ou standard.

La version électrique se compose d'une plaque 16M05 d'une épaisseur de 15 mm. Chauffe assurée par résistances soudobrasée sous plan. Régulation électromécanique indépendante de la température par zone de cuisson. Plaque encastré dans une cuvette à gorge périmétrale avec trou d'évacuation pour les débris.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 1000 mm 12 kW avec plaque à fleur du plan de travail.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec 2 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm avec 4 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.

Version Adossée

Gaz

- MODULE de 1000 mm 12 kW avec plaque à fleur du plan de travail.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec 2 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm avec 4 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.



// FRITEUSE

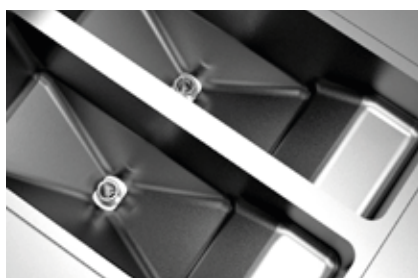
Les friteuses électriques sont dotées de résistances immergées dans cuve et basculantes pour le nettoyage. Régulation thermostatique. Rapport puissance/litre de 1,03 kW/L. Productivité variable selon les versions 13 à 38 kg/h. Fonction ECO avec melting des graisses solides. Soubassements techniques. Bac et filtre métallique à huile. Paniers inclus.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique avec installation "drop in":
 - 2 x cuves de 8/10 litres - puissance 14,4 kW
 - 1 cuve de 15/18 litres - puissance, 14,4 kW
- MODULE de 500 mm électrique avec installation par soudage à fleur du plan de travail:
 - 1 x cuves de 9 litres - puissance 7,3 kW



Résistances électriques immergées dans la cuve.



Cuves embouties faciles à nettoyer.

MODÈLE	PRODUCTION DE FRITES (*)
1 cuve 9 L	13 kg/h
1 cuve 15/18 L	38 kg/h
2 cuves 8/10 L chacune	38 kg/h

* Selon réglementation AGA

// GRILADES

Plaque de cuisson réalisée en alliage BIMETAL, disponible en version lisse uniquement. Elle est composée de 12 mm d'acier Fe510D pour la couche inférieure et de 3 mm d'acier inox AISI 316L pour la couche supérieure. Ce duo de métal par sa composition assure un excellent transfert thermique et une grande hygiène alimentaire. La plaque de cuisson chromée se décline en version nervurée, lisse ou lisse/nervurée. Les versions gaz d'une puissance de 7 kW sont munis de brûleurs à 3 rampes pour une distribution optimale de l'énergie.

Les versions électriques sont encastrées au ras du plan de travail dans une cuvette à gorge périmétrale pour le drainage des eaux et salissures. L'étanchéité de la plaque est assurée par un joint labyrinthe et une garniture GRAPHITE qui exerce la double fonction d'imperméabiliser le compartiments des composants techniques et de pousser la chaleur vers la plaque. La chauffe est distribuée par des résistances incorporées à une plaque aluminium pour une meilleure efficacité thermique. La plaque est basculante pour permettre l'accessibilité technique. Tous les modèles sont équipés d'un bac de propreté et d'une régulation thermostatique. Accessoires de nettoyage inclus.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 750 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, chromée lisse/nervurée et en BIMÉTAL, toutes de 7 + 7 kW, avec 2 zones indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 5,1 kW . 1 x zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, chromée lisse/nervurée ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 2 x 5,1 kW . 2 zones de chauffe indépendantes.



Version Adossée

Gaz

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse ou nervurée . Plaque bimétal lisse. Puissance 10 kW. 1 zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, nervurée ou lisse/nervurée ou plaque bimétal lisse. Puissance 10+10 kW. 2 zones de chauffe indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 5,1 kW . 1 x zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, chromée lisse/nervurée ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 2 x 5,1 kW . 2 zones de chauffe indépendantes.



// GRILLADES ENERGY SAVING

Gaz

Un système de combustion multi-éléments MCE, doté d'un brûleur à 3 rampes pour une plus grande optimisation de l'énergie thermique sur la surface de cuisson.

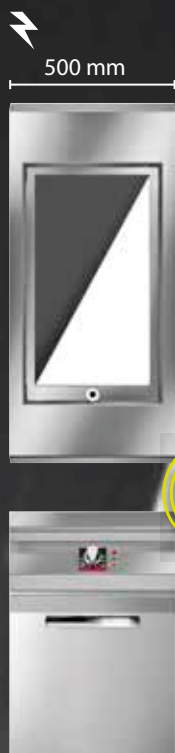


Électrique

Résistances noyées dans une plaque d'aluminium pour un meilleur transfert de chaleur et une plus grande efficacité énergétique.

Un système qui permet d'accélérer les temps de montée en température et d'uniformiser les cuissons. La productivité améliorée.

Economie d'énergie de l'ordre de 15%.



// MODÈLES ÉLECTRIQUES

Les grillades barreaudée électriques sont dotées du système contact assurant un excellent transfert de la chaleur entre la résistance et les grilles de cuisson. Le bac à eau favorise le confort de travail de l'opérateur en réduisant les fumées de cuisson au dessus du plan de chauffe et permet un plus grand moelleux des aliments grâce l'humidité dégagée. Puissance installée 11 kW pour un rendement optimum.

20% en moins que la concurrence traditionnelle.

Sources issues des données des catalogues 2012 de la concurrence



// GRILLADE BARREAUDÉE

Version Gaz BREVETEE. Chauffe des brûleurs assurée par 2 rampes commandées par un robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote, allumage électronique et thermocouple de sécurité. Pierres conçues en céramique de forme symétrique pour un parfait rayonnement de la chaleur, rangée de façon ordonnée dans des cages en acier inox AISI 304 pour une répartition homogène de la chaleur. Cages amovibles pour nettoyage en lave vaisselle.

Grilles de cuisson en fonte émaillée de type RAAF à double profil pour permettre la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 500 mm 9 kW.
- MODULE de 1000 mm 18 kW, avec 2 zones indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm 5 kW.
- MODULE de 750 mm 11,1 kW avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Version Adossée

Gaz

- MODULE de 500 mm 9 kW.
- MODULE de 1000 mm 18 kW, avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm 5 kW.
- MODULE de 750 mm 11,1 kW, avec 2 zones de cuisson indépendantes.



// ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE

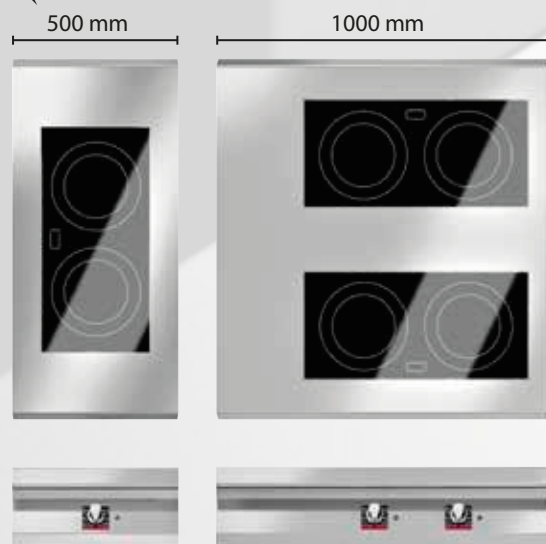
Dessus en vitrocéramique à haute conductivité thermique, épaisseur 6 mm,
avec résistances à infrarouge.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.

Version Adossée

- MODULE de 500 mm électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.



Exemple d'installation
d'un élément Vitrocéramique
sur four électrique.

// ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION

Dessus réalisé en vitrocéramique haute résistance d'une épaisseur de 6 mm. Générateur positionné en zone froide pour préserver la longévité des composants et optimiser les performances. Versions équipées de capteurs de sécurité pour éviter toute surchauffe, en cas d'utilisation de casseroles vides ou de petits objets métalliques non adaptés. Soubassements techniques doté de filtres à air amovibles. Grande accessibilité technique.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm électrique:
 - 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune
 - TOUTE SURFACE de 14 kW en total
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec soubassement technique de 500 mm.

WOK

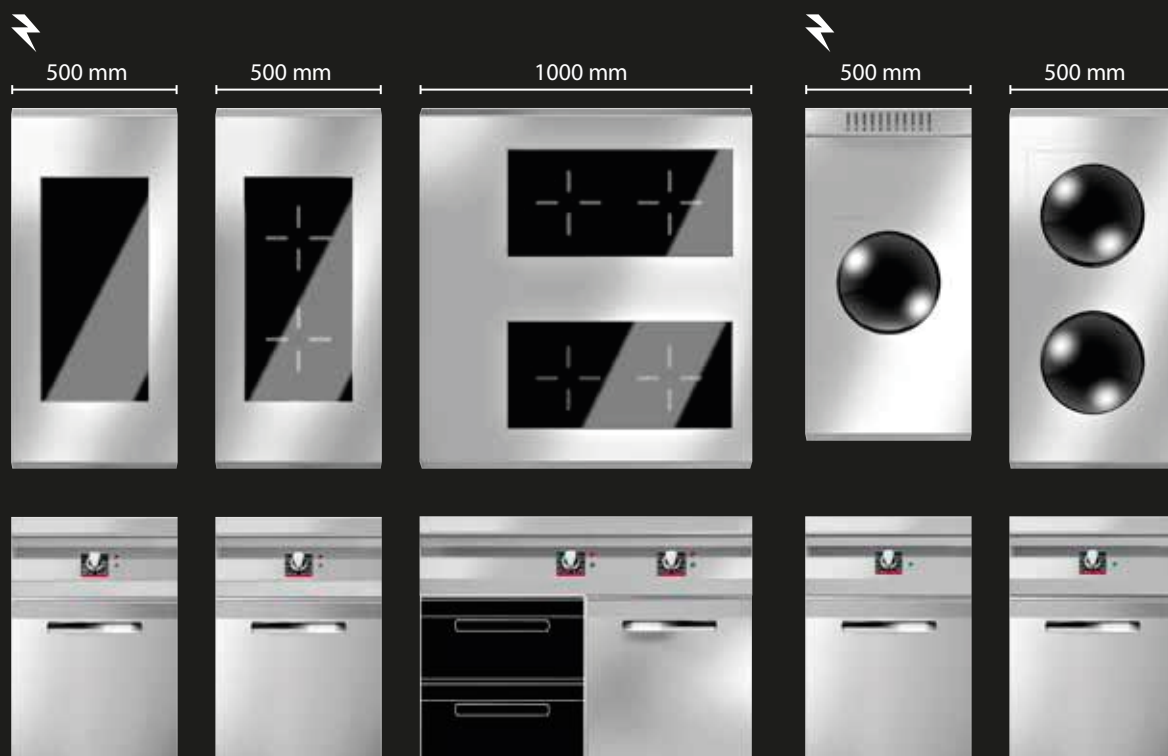
- MODULE de 500 mm avec 2 zones de cuisson de 5 kW, diamètre 300 mm.

Version Adossée

- MODULE de 500 mm électrique:
 - 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune
 - TOUTE SURFACE de 14 kW en total
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec soubassement technique de 500 mm.

WOK

- MODULE de 500 mm avec 1 zone de cuisson de 5 kW, diamètre 300 mm.



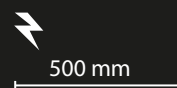


// BAIN-MARIE

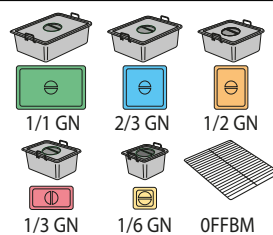
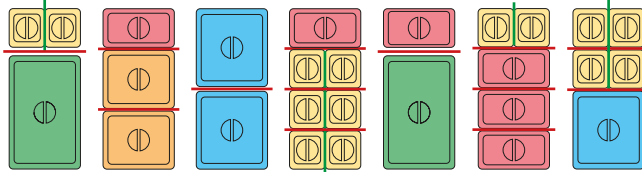
Cuve avec soudures hygiéniques au ras du plan de travail, capacité GN 1/1 + 1/3, résistance électrique positionnée à l'extérieure de la cuve de 3 kW; régulation thermostatique de 30° à 90°C.
Bacs gastronomiques non fournis.

Versions Centrales et Adossées

- MODULE de 500 mm électrique. Puissance 3 kW.
Soubassement hygiénique avec poignée de vidange de la cuve.



TRA16 TRA12





Ratio W/L supérieur de 30%
par rapport à la moyenne
de la concurrence.

Sources issues des données des catalogues 2012
de la concurrence

// CUISEUR À PÂTES

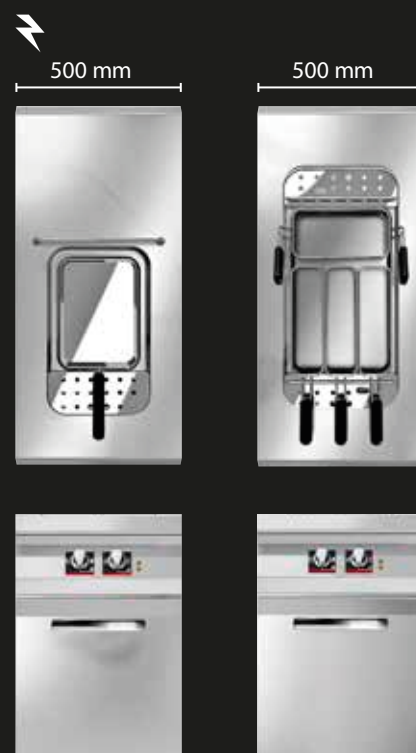
Les versions se déclinent dans 2 capacités 26 et 40 litres.
La chauffe est assurée par un groupe de résistances Incoloy
positionnées dans la cuve. Cuve réalisée en acier inox AISI 316L
pour une plus grande résistance à la corrosion et au sel.

Trois modes pour l'alimentation en eau de la cuve pendant
le fonctionnement:

Manuel , le chef gère lui-même le remplissage de la cuve;

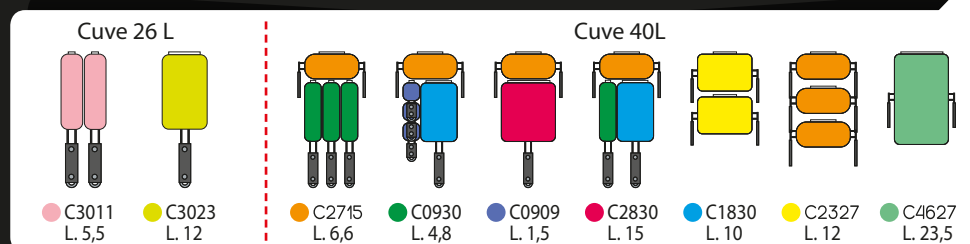
Automatique , l'appareil rétablit le niveau d'eau dans
la cuve à chaque fois que le niveau minimum est atteint
pendant le fonctionnement;

Continu : Un filet d'eau coule en continu pour garantir
un niveau d'eau optimal dans la cuve et permettre un flux
permanent de l'eau afin de contribuer à évacuer les mousses et
amidon des liquides de cuisson vers la vidange.
Soubassement technique avec séparation des composants
hydrauliques et électriques.
Paniers non fournis.



Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique de 40 L, 12 kW avec kit paniers
en option, puissance spécifique 300 W/L.
- MODULE de 500 mm électrique de 26 L, 9 kW avec kit paniers
en option, puissance spécifique 346 W/L.



SOUBASSEMENT CHAUFFANT

// ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À COMMANDES DIGITALES.

Compartiment de maintien en température de type statique. Enceinte étanche totalement de résistances fil basse consommation. Efficacité énergétique garantie par une puissance de 0,70 kW, une épaisseur d'isolation de 35 mm et un joint d'étanchéité haute résistance thermique et mécanique. Gestion électronique simplifiée avec réglage thermostatique de la température 30°/120°C, affichage digital des données, touches en façade d'accès rapide. 2 ouras pour le réglage de l'humidité dont un positionné sur la porte et le second sur le fond de l'enceinte. Angles intérieurs très largement arrondis de type H3. Echelles porte-plats 3 x GN 1/1 amovibles pour faciliter l'entretien.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique, 3 bacs x GN 1/1.

Dans la version centrale, la face opposée à l'armoire comporte un soubassement de conception hygiéniques de 300 mm de profondeur.



// SOUBASSEMENT CHAUFFE-ASSIETTES À TIROIRS

Chauffe assurée par par résistance électrique de 2 kW. Régulation de la température 30°C/100°C. Parfaitement adapté pour chauffer les assiettes.

Version Centrale

- MODULE électrique de 1000 mm avec 4 tiroirs, 2 pour chaque face de travail.

Version Adossée

- MODULE électrique de 1000 mm avec 2 tiroirs.





SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

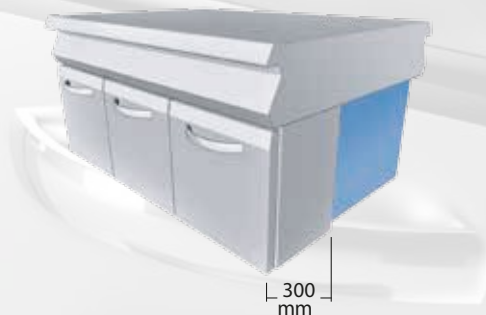
Banque réfrigérée avec contrôle thermostatique numérique $0 \div +10^{\circ}\text{C}$, classe climatique T (jusqu'à $+43^{\circ}\text{C}$), avec 4 tiroirs GN 1/1, totalement en acier inox AISI 304, et isolation 55 mm en polyuréthane injecté. Système de réfrigération ventilé, puissance 289 W, groupe moteur démontable avec circulation de l'air en « U ». Tiroirs isolés avec garniture magnétique pour une fermeture excellente. Poignées en aluminium chromé.

Accessible par une seule face, il est associable en soubassements de tout type d'éléments de cuisson à l'exception des cuiseurs à pâtes, induction, wok gaz, sauteuses, grillades gaz et plaque coup de feu électriques.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 1500 mm, profondeur de 700mm, avec groupe moteur logé.
- MODULE de 1250 mm, profondeur de 700mm, avec groupe à distance.

Dans la version centrale, la face opposée au soubassement réfrigéré comporte des soubassements de conception hygiéniques de 300 mm de profondeur.





SOUBASSEMENTS NEUTRES

Faits pour personnaliser le bloc de cuisson selon ses propres exigences.

Version Centrale

- MODULES de 250 mm:
SUPPORT SALAMANDRE avec soubassement personnalisable
COLONNE ARTICULÉE eau chaude/froide
DOUCHETTE extensible eau froide
Soubassement technique fermé
Soubassement traversant avec 2 grands tiroirs (un pour chaque face)
Soubassement prises électriques (deux prises Schuko étanches d'une face, une prise Schuko et un interrupteur général de l'autre face).
- MODULES de 500 mm:
Soubassement traversant avec 4 tiroirs (deux pour chaque face)
Soubassement traversant de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété d'un portillon)
Bac du chef avec soubassement.
- MODULES de 1000 mm:
Soubassement traversant de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété de portillons).

Version Adossée

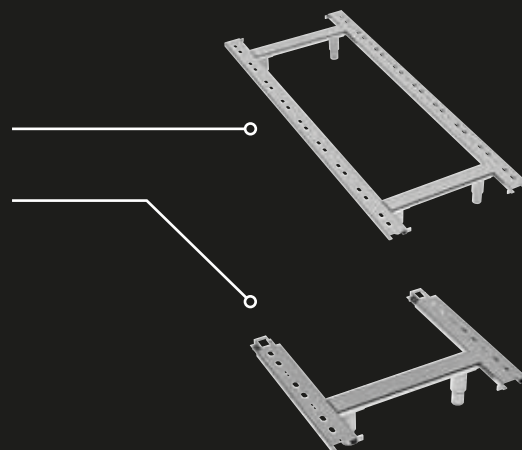
- MODULES de 250 mm:
SUPPORT SALAMANDRE avec soubassement personnalisable
DOUCHETTE extensible eau froide
Soubassement technique fermé
Soubassement avec 1 grand tiroir
Soubassement prises électriques (une prise Schuko et un interrupteur général).
- MODULES de 500 mm:
Soubassement avec 2 tiroirs
Soubassement de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété d'un portillon)
Bac du chef avec soubassement.
- MODULES de 1000 mm:
Soubassement de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété de portillons).

Pour la VERSION ADOSSÉE, la colonne d'eau est installable sur le dossier arrière du linéaire de cuisson à l'emplacement souhaité par le client.

// ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Complètent le bloc de cuisson

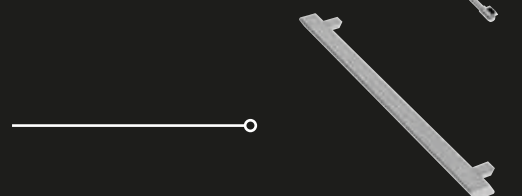
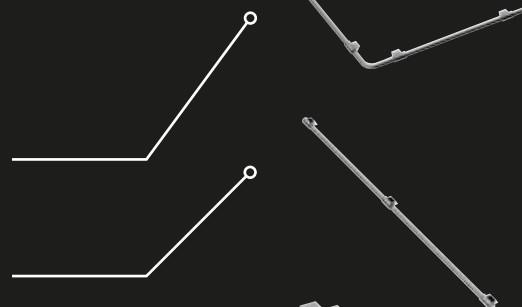
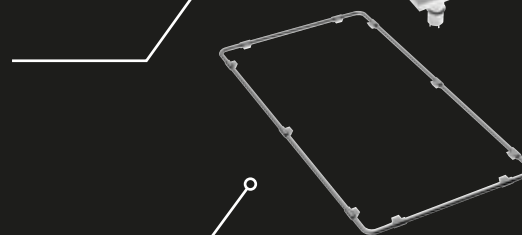
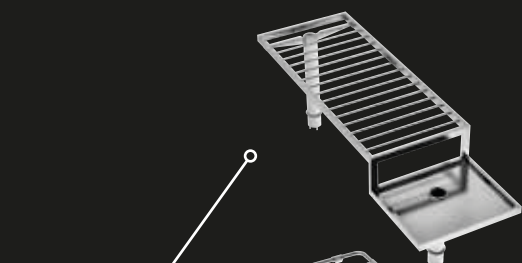
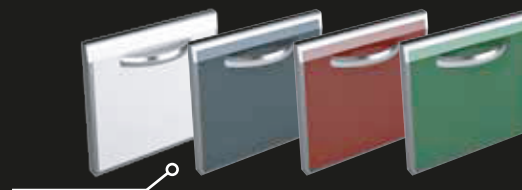
- **Base structure** 4 pieds, disponible dans les longueurs 1500-1750-2000-2250 mm.
- **Extension structure** 2 pieds, disponible dans les longueurs 500-750-1000-1250-1500-1750-2000 mm.
- Élément de finition latérale des blocs de cuisson réalisé en acier inox AISI 304.
- Élément de finition latérale colorisable selon palette RAL.
- Plinthe de finition périmétrale pour les versions CENTRALES de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.
- Plinthe de finition sur tris faces pour les versions ADOSSEES de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.



// ACCESSOIRES OPTIONNELS

Personnalisation de votre fourneau MONOLITHE

- Porte 500 mm droite/gauche en acier AISI 304 avec poignée aluminium.
- **Porte** 500 mm droite/gauche avec façade colorisable selon palette RAL.
- Étagère intermédiaire 500 mm ou 1000 mm à installer sur le soubassement de conception hygiénique.
- Échelles porte-bacs pour soubassement de conception hygiénique.
- Etagères barreaudées repose plats version CENTRALE , totalement en acier inox AISI 304, profondeur 70 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Etagères barreaudées** repose plats version CENTRALE avec support Salamandre, totalement en acier inox AISI 304, profondeur 70 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Etagères barreaudées repose plats version ADOSSÉE, totalement en acier inox AISI 304, profondeur 35 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante** tubulaire périmétrale en acier inox 304 pour les versions centrales de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante** tubulaire de façade en acier inox 304 pour les versions adossées de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante en plan de dressage** en acier inox 304 pour les versions adossées de dimensions variables: 500-750-1000-1250-1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000 mm.



MONOLIT

TABEAU DE COMBINAISONS COMPATIBLES ELEMENTS FONCTIONNELS/SOUBASSEMENTS

- ✓ Combinaisons disponibles
✗ Combinaisons non disponibles



Soubassement
250 - 500 - 1000 mm



Soubassement H2
500 - 1000 mm



Soubassement
personnalisable 250 mm



Soubassement avec
 tiroirs 500 mm

Version Centrale

FEUX VIFS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAZ	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
SAUTEUSES	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
PLAQUE COUP DE FEUX	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
GRILLES/PLANCHAS	750 mm	✓ 500 mm	✗	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
GRILLES BARREAUDÉES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
FRITEUSES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
VITROCÉRAMIQUE INDUCTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAIN-MARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUISEUR À PÂTES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

Version Adossée

FEUX VIFS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAZ	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
SAUTEUSES	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
PLAQUE COUP DE FEUX	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
GRILLES/PLANCHAS	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
GRILLES BARREAUDÉES	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
FRITEUSES	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
VITROCÉRAMIQUE INDUCTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAIN-MARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUISEUR À PÂTES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

 Soubassement Réfrigéré 1250 (groupe à distance) -1500 mm	 Soubassement de maintien en température 500 mm	 Soubassement tiroirs chauffe-assiettes 1000 mm	 Soubassement Four 1000 mm
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⬆ / ⬇
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⬆ / ⬇
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⬆ / ⬇
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ⬆ / ⬇
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT **HE** //



OPTION COLORIS



Portes, bandeaux de commandes, éléments latéraux personnalisables aux couleurs disponibles selon palette RAL .



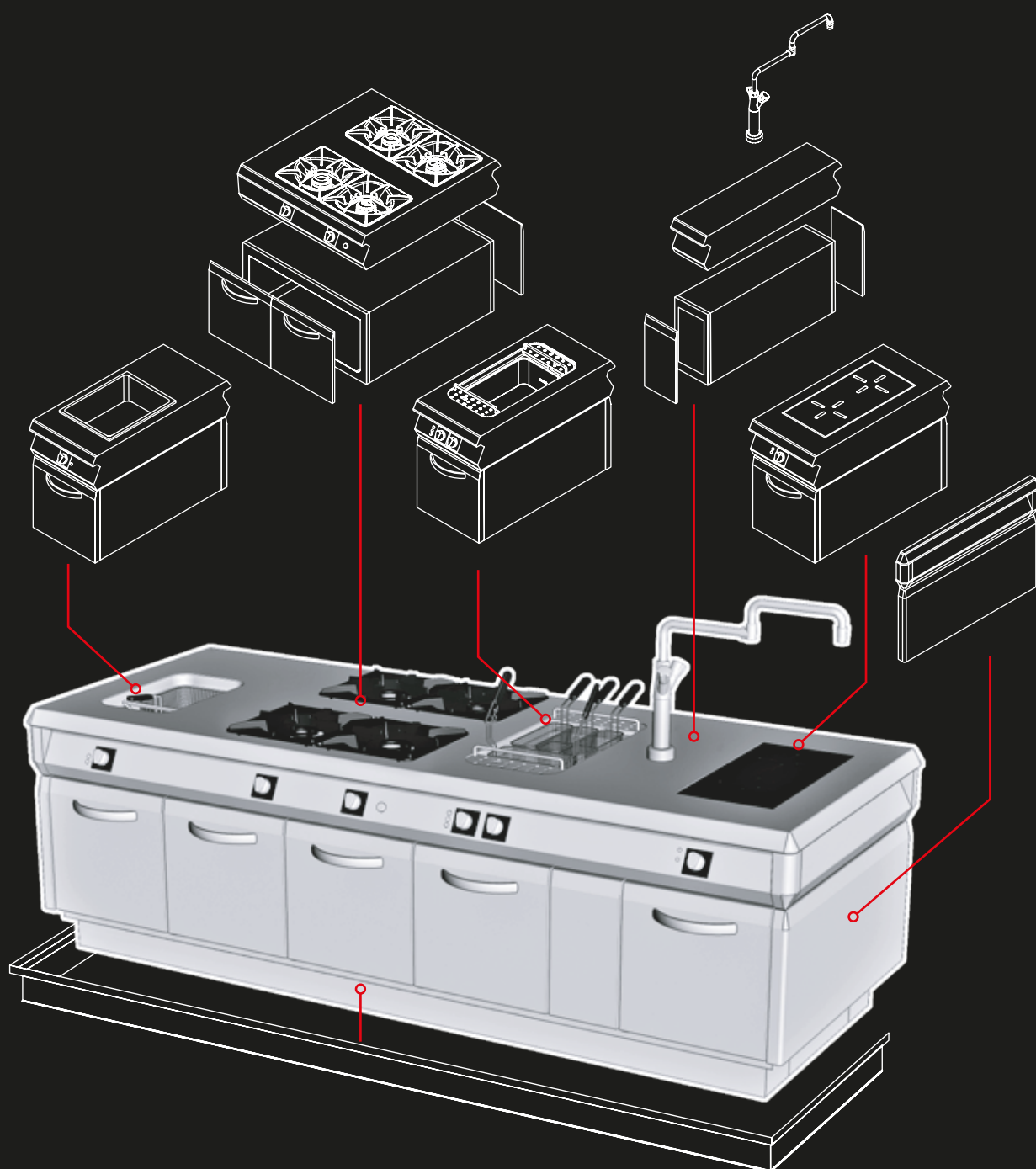
MONOLIT  // BUILT TO LAST



// CONFIGURATEUR EN LIGNE

Le fourneau MONOLITHE permet une grande souplesse et facilité de configuration tout en offrant la robustesse et la performance d'un fourneau monobloc traditionnel.

Le configurateur en ligne permet de concevoir l'implantation Monolithe de votre choix complétée des accessoires et options. Une fois le plan réalisé, nos services commerciaux vous établiront un devis personnalisé pour la réalisation de votre projet Monolithe.

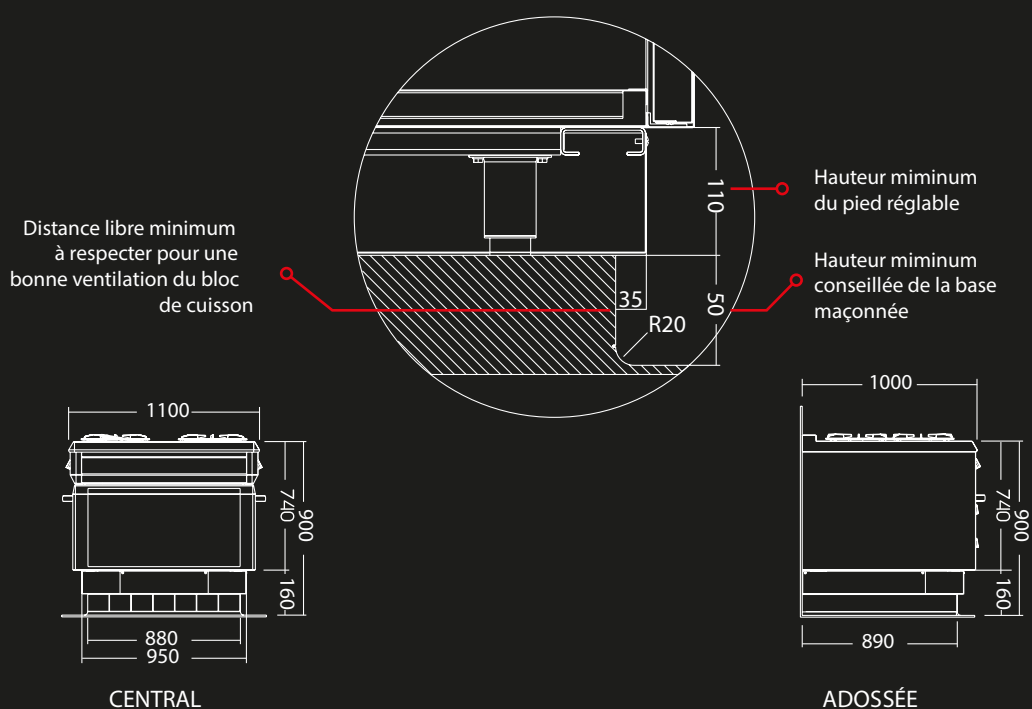


// INSTALLATION

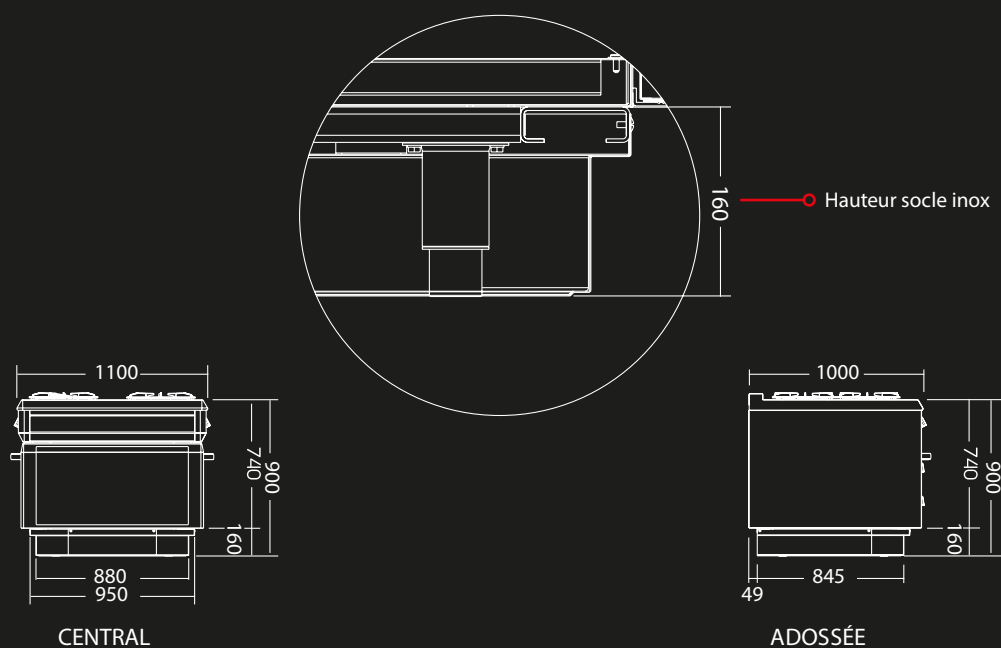
Le fourneau MONOLITHE est positionnable sur socle inox ou sur socle bétonné, pour facilité l'hygiène, favoriser la sécurité et préserver l'esthétique.

Selon le type d'installation, IL EST IMPORTANT DE SE CONFORMER AUX PARAMETRES INDIQUEES pour un meilleur résultat en terme de fonctionnalités et de sécurité. Nous avons prévu des trous cachés pour une bonne ventilation du bloc de cuisson.

Installation sur socle maçonné



Installation sur socle inox





CATALOGUE

*Cuisson
Principale*

GMark
Cuisines professionnelles



SCANNEZ MOI

SIÈGE SOCIAL : N°335 IZDIHAR ROUTE DE SAFI MARRAKECH
SHOWROOM : KM18 ROUTE DE CASABLANCA, MARRAKECH

WHATSAPP : +212 662 64 71 73

E-MAIL : CONTACT@GMARK.MA

WWW.GMARK.MA

