

# ACT.O

## 40 MULTI-FUNKCJONALNI KONVEKTOMAT



ANGELO PO





## 40 MULTI-FUNKCIONALNI KONVEKTOMAT

ACT.O je novi reper za Angelo Po konvektomate .Potpuno profesionalan ugostiteljski uređaj koji je na raspolaganju svakom kuvaru i iznad svega , multimedijalna platforma za optimizaciju resursa i povećanje efikasnosti.

Osim što garantuje najbolji učinak prilikom kuvanja, ACT.O takođe može da se „umreži“, tj. **da komunicira sa kuhinjskim osobljem** putem svoje upravljačke ploče sa visokom rezolucijom, mobilnih telefona (tableta i pametnih telefona) ili računara.

**Poslednja reč tehnologije** se nalazi u samo jednom uređaju, da bi se poboljšao **kvalitet kuvanja, samopranja i procesa kontrolisanja**.

**ACT.O je prvi uistinu “aktivni” konvektomat u kuhinji.**





## 4.0 Povezanost

Budite uvek povezani na ACT.O. gde god da se nalazite!  
Otkrijte 4.0 povezanost, bilo da ste blizu ili daleko.



## Lično iskustvo

Imajte pristup aktivnoj kuhinjskoj tehnologiji, na najlakši način do sada!  
Saznajte kako svaki ACT.O može da postane Vaš ACT.O



## EkoVoda +

Istražite ACT.O najnovije sisteme za upravljanje štednjom vode u kuhinji.



## Besprekornost

Besprekorno kuvanje je suština, svaki kuvar želi biti siguran da će postići najbolje rezultate a sada, sa novim ACT.O konvektomatom to i može.



## Energija.

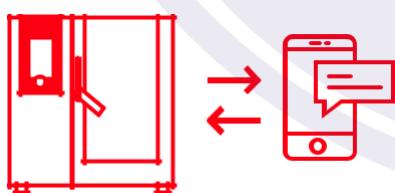
Štednja resursa i besprekorno kuvanje. Otkrijte ACT.O način štednje - odgovor na sve izazove u kuhinji.

ACT.O





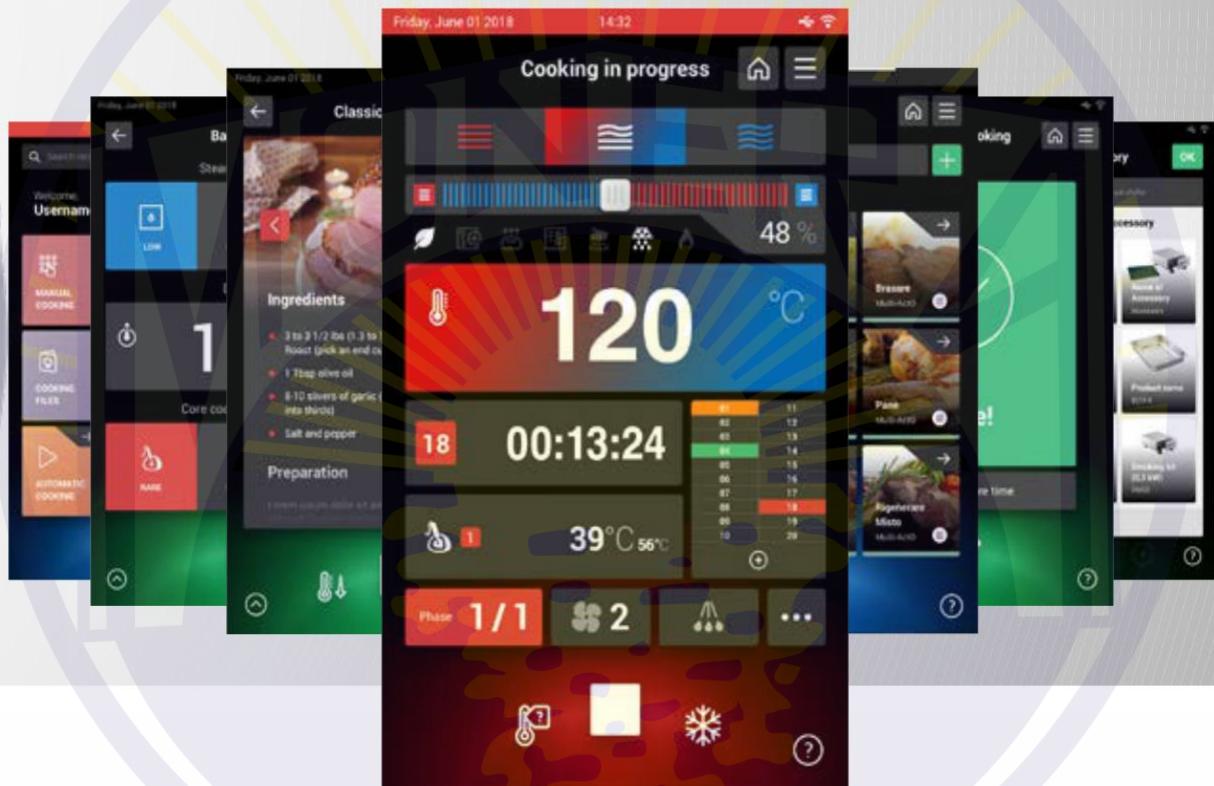
6



## 4.0 POVEZANOST

Upravljajte vašim ACT.O konvektomatom na daljinu, u realnom vremenu i uđite u kuhinju tek nakon što je kuhanje završeno!

**“Uvek ste povezani sa ACT.O. Gde god da se nalazite!”**



**... IZ NEPOSREDNE BLIZINE**



ACT.O sistem za povezivanje omogućava direktni dijalog kuvara i konvektomata putem bezbedne aplikacije koja je dostupna za svaki operativni sistem koji poseduje mogućnost povezivanja na internet. Upravljačka ploča takođe ima mogućnost korišćenja na daljinu.

**Upravljanje jednim, ili više ACT.O je postalo veoma lako - možete to učiniti samo jednim klikom.**

Pomoći pametnog telefona, tableta ili računara, kuvar koji se nalazi u dnevnoj sobi, na drugoj strani kuhinje ili u kancelariji može da podešava parametre kuvanja ili pranja i da uopšteno podešava parametre upravljačke ploče.

“Bezbedna platforma prikuplja ACT.O podatke i šalje ih samo Vama”

8

### INTERNET OF THINGS





## ... IZDALEKA

IOT (Internet Of Things) funkcije omogućavaju rukovodiocu jedne ili više lokacija da **proveri rad svakog ACT.O konvektomata ,čak i izdaleka:**

- ← Da prati kuhanje,pripravnost i parametre pranja u realnom vremenu
- ← Da proverava dnevнике (HACCP podatke, cikluse pranja, potrošnju, alarme i podešavanja)
- Da ažurira softver
- Da doda program kuhanja, sa fotografijama i pisanim receptima

**IOT funkcije ACT.O konvektomata** takođe omogućavaju veoma brzo tehničko održavanje - putem daljinskog pristupa dnevnicima podataka, ovlašten servis može brzo i lako da nađe rešenje. Sigurnost ili tzv. "cloud" platforma podataka je zagarantovana od strane Marmon Industrial Group - potpuna sigurnost podataka i kontrola pristupa . Svaki korisnik može da pristupi platformi putem aplikacije i nakon kratke registracije.

**Lako, brzo i uvek aktivno: ACT.O.**



## LIČNO ISKUSTVO

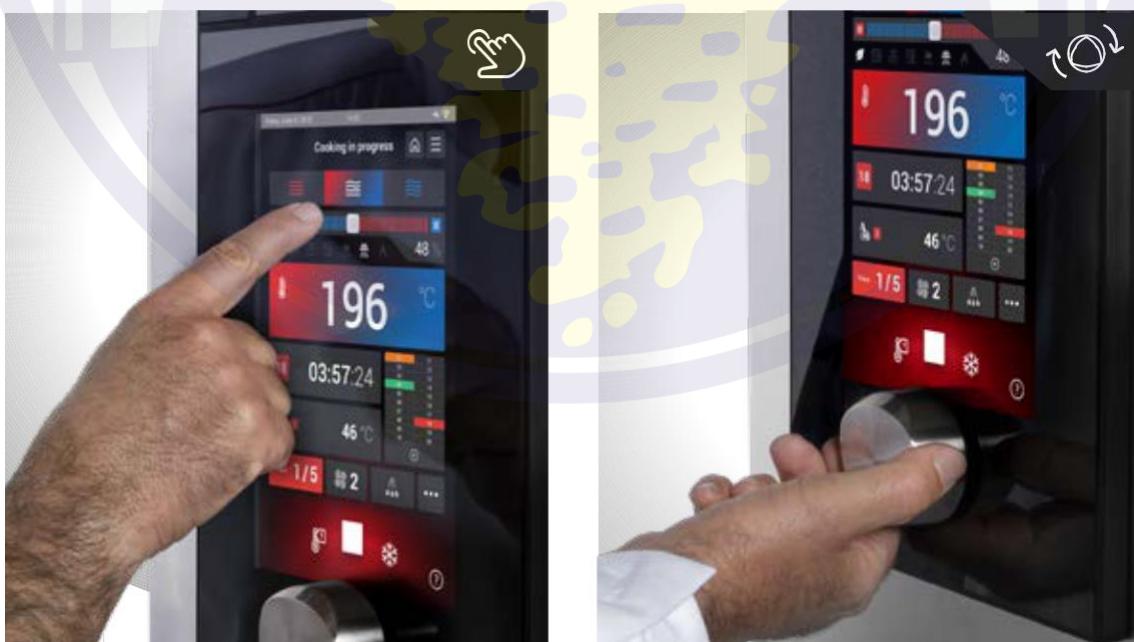
Pristup tehnologiji aktivne kuhinje nikada nije bio lakši!

ACT.O kombinuje displej od 10" sa selektorem za pomeranje i kontrolni softver koji omogućava lako i visoko angažovanje korisnika

Vidljivost podešavanja i podataka je unapređena putem oblika i jarkih boja kontrolnih tastera, koji su uredno poređani u ploči.

Kuvar putem telefona, tableta ili računara može izdaleka da prati sve interakcije unutar kuhinje i uvek ima situaciju pod kontrolom ukoliko se ne nalazi u kuhinji,

10

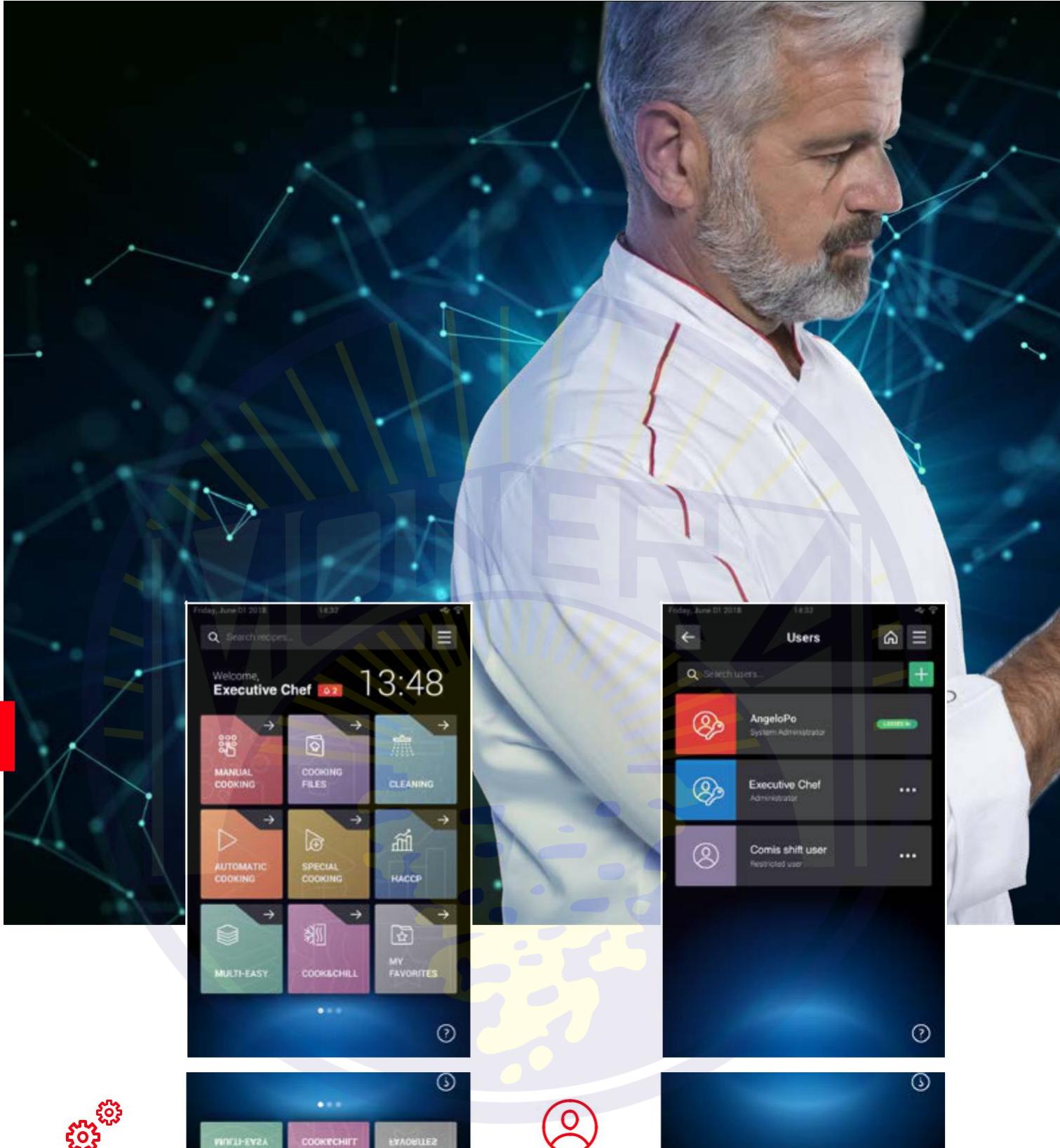


Kuvari željene funkcije biraju pomoću displeja na dodir ili jednostavnim dugmetom za odabir/selektorom.

**Sa ACT.O konvektomatom, sve postaje jedostavnije i sigurnije.**

“Svaki ACT.O  
postaje tvoj  
lični ACT.O”



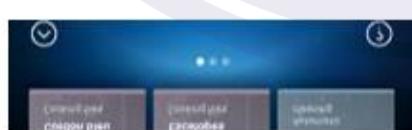


### Prilagodi svoju početnu stranu

Svaka početna strana može da se prilagodi, da bi odabранe funkcije pomogle i olakšale korisniku korišćenje. Na primer moguće je napraviti jutarnju i večernju proceduru kuvanja. **Podešavanja su laka i intuitivna**, sa samo par koraka moguće je imenovati svaku stranicu (granica u broju stranica ne postoji).

### Glavni kuvar i osoblje, dva interfejsa

Budući da svaki korisnik (glavni kuvar, pomoćni kuvar, osoblje u kuhinji) poseduje svoju upravljačku ploču koja mu omogućava pristup funkcijama, oni mogu da koriste konvektomat lako i brzo već od prvog dana korišćenja. Jedan ACT.O konvektomat može da poseduje čak do 5 naloga - interfejsa!



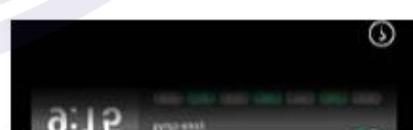
## Vaš program za kuvanje

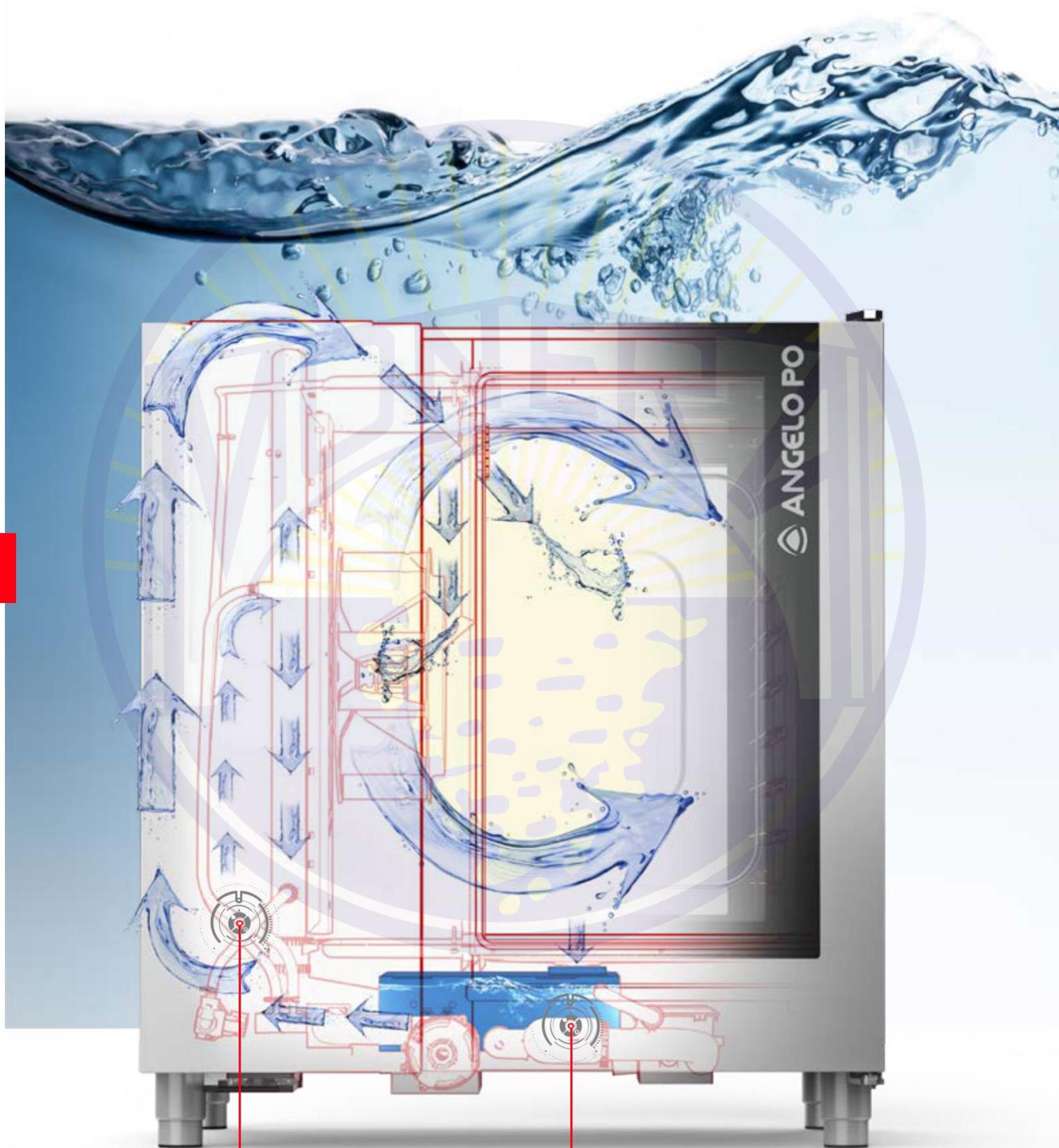
Svaki proces kuvanja ima mogućnost da se sačuva sa receptom i fotografijom i može da mu se pristupi u bilo kom trenutku. **Standardizovanje Vaših profesionalnih veština i sigurnost ishoda svakog jela nikada nije bilo ovako lako i pristupačno.**

Za početak Angelo Po obezbedio je svaki ACT.O sa potpunom bibliotekom programa za kuvanje, sa fotografijama i receptima za: meso, ribu, povrće, testenine, deserte, i dr.

## Vaš nedeljni raspored

ACT.O Vam pomaže da isplanirate radnu nedelju - u nedeljni raspored možete da unosite sastanke, rokove ili procese za kuvanje. Obaveštenja će dobijati na Vašem uređaju kao i na upravljačkoj ploči! **Organizujte sebi svaki radni dan i dozvolite da Vas ACT.O obavesti o svakom sastanku ili roku.**





Voda i deterđenti se ubrizgavaju u:

- Komoru za kuvanje
- Odeljak za razmenu toplote
- Ovodnu cev

Rezervoar za recikliranje i pumpa

# “Poslednja reč tehnologije u sistemima očuvanja i upravljanja vodom “



**50% uštede  
na troškovima  
pranja.**



## EKOVODA +

**Efikasno upravljanje  
sistemima vode u  
kuhinji.**

ACT.O aktivno prati protok vode tokom kuvanja i pranja i time omogućava uštedu, bolje rezultate, manje troškove rada i zaštitu životne sredine.

### KUVANJE

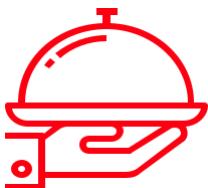
ACT.O osvežava paru u komori zahvaljujući efikasnom "RDC+EVOS" proizvođaču pare, koji ima niske troškove rada i koji se nalazi u predkomori za kuvanje. To omogućava veoma brzo i jednak rasodeljivanje pare.

### PRANJE

Novi automatizovani sistem zatvorenog ciklusa pranja, sa visoko efikasnom pumpom za reciklažu, distribuira vodu i deterdžent kroz komoru za kuvanje, odeljak za razmenu toplote i odvodnu cev. Postoje i dve opcije upravljanja hemikalijama (Kuglice ili tečnost) zbog bolje kontrole pranja i poboljšanja skladištenja.

### UKLANJANJE KAMENCA

Automatizovana kontrola procesa uklanjanja kamena garantuje najbolji učinak i pouzdanost. Proces uklanjanja kamena je efikasan čak i nakon korišćenja nedestilovanje vode prilikom veoma intenzivnih programa kuvanja !



## BESPREKORNOST

Neophodno je da svaki kuvar bude siguran da će dobiti rezultate kakve očekuje!

Bilo da se spremaju velike količine hrane ili da se samo podgreva hrana na tanjiru ACT.O aktivno i tačno upravlja svim parametrima kuvanja! Ne postoji ništa bolje od zagarantovano dobrog rezultata,a sa ACT.O konvektomatima svako jelo će imati kontrolu kuvanja !

## KVALITET I KOLIČINA

ACT.O garantuje željeni rezultat u svakoj situaciji, sa punim kapacitetom ili sa samo par posuda.

Sistemi za upravljanje u svakom momentu podešavaju potrošnju zavisno od postavljenih parametara kao i hrane koja se nalazi unutra. Da bi se održali idealni uslovi za kuvanje u svakom trenutku, sistemi za konstantno praćenje smanjuju ili povećavaju toplotu ili vlažnost u zavisnosti od temperature hrane.

## SONDE ZA KUVANJE MERE TEMPERATURU JEZGRA

Zagarantovani rezultati su sada još sigurniji sa ACT.O i novim kontrolnim sistemom za kuvanje pomoću sondi jezgra. Konvektomat podržava standardnu sondu sa više kontrolnih tačaka ,ali takođe podržava i drugu sondu sa više tačaka ili sondu sa jednom kontrolnom tačkom za procese vakuum kuvanja. Sondi mogu koristiti istovremeno i kompatibilne su sa svim MULTI.ACTO programima i sa Multi tajmerom.

Sonda sa više kontrolnih tačaka meri temperature na pet mesta, sa postepenim povećanjem gustine,da bi se osigurala tačna kontrola i da se drastično smanje greške prilikom kuvanja malih srednjih i većih komada, zatim tečnosti, meke, slatke i začinjene hrane.

## AKTIVNI SISTEMI ZA PRECIZNOST

Tokom kuvanja, ACT.O održava kontrolu parametara konstantno aktivnim zahvaljujući patentiranom "DCR" senzoru vlažnosti i neprekidnom razmenom podataka između komore za kuvanje i softvera. Kuvar može da postavi vreme kuvanja, može da programira odgođeni početak kuvanja, a može i da prepravlja parametre u bilo kom trenutku, naravno može i da doda paru u komoru po potrebi i to samo jednim dodirom!

**“ Besprekorno  
kuvanje je  
suština “**



# IZVRSNOST

## Pasterizacija .



ACT.O aktivno kontroliše postavljeni topotni ciklus, mereći temperaturu proizvoda u samom središtu tegle pomoću sonde sa više kontrolnih tačaka i zahvaljujući toj ekskluzivnoj dodatnoj opremi moguće je kvalitetno i bezbedno pasterizovanje u tegli. Svaka pasterizacija ili proces kuvanja u tegli ,čak i u velikim količinama biće potpuno kontrolisano!

DODATNU OPREMU ZA  
PASTERIZOVANJE  
Patentirao je Angelo Po!

## Dimljenje



Lako i čisto, sa ACT.O dimljenje je savršeno i toplo (uz istovremeno kuvanje) i hladno (temperature dostižu <30°) za meso, povrće, sireve, deserte, suhomesnate proizvode i začine. Kuvar može da dimi hranu koristeći drvo, začine ili druge aditive unutar komore za kuvanje, uz pomoć spoljašnje dodatne opreme SMOK. Obavlja se veoma lako i bezbedno.

OPREMA ZA DIMLJENJE  
Sa spoljašnje strane konvektomata,povezana sa  
cevi za usisavanje,čisto je i efektivno

## Istovremeno



Fleksibilnost i produktivnost je lako postići sa MULTI. ACTO i MULTI.TIMER režimima. Ove dve ACT.O funkcije omogućavaju istovremenu kontrolu kuvanja kompatibilnih namirnica u komori. Kontrolišu se lako - sa sondama ili kontrolom vremena. Tokom kuvanja ne dolazi do unakrsnog mešanja ukusa, a ovim načinom kuvanja se koristi celi kapacitet konvektomata.

## Poslastice



Kroasani, mala peciva, džemovi, kreme, velike torte sa kvascem, kolači od belanaca ili biskviti - sa ACT.O sve poslastice poprime sveže arome, mirise i ukus. Posebni nosači posuda drže hranu na pravilnoj razdaljini, dok ventilator sa automatskom promenom smera i visoko precizni sistemi kontrolisanja komore omogućavaju razne procese kuvanja. Sve vrste poslastičarskih procesa su veoma jednostavni uz ACT.O!

## Vakuum.



Delikatno kuvanje, priprema hrane i skladištenje. Vakuum kuwanje ima niz primena u kuhinji! ACT.O omogućava svakom ugostitelju da meri temperature jezgra nekog proizvoda sa tačnošću i omogućava ravnomeru raspodelu pare za proces vakuum kuwanja. Time se svaki put dobije idealan rezultat!

## Super-para



Tri nivoa ispuštanja pare omogućavaju kuvaru da izabere tačnu količinu vlažnosti za proces kuwanja u zavisnosti od vrste hrane i načina kuwanja. Proizvođač pare najnovije generacije garantuje brzo i jednako ispuštanje pare, dok sistem bez bojlera sa direktnim očitavanjima iz komore održava postavljene parametre kuwanja istovremeno kontrolišući paru koju hrana proizvodi u toku samog kuwanja.

## Niska temperatura i Delta T



Pomoću ovog procesa gubici na težini su smanjeni da bi se kuvalo sa većim prinosima (smanjenje težine je svedeno na samo 10%) i da bi se pružio poboljšan ukus i sočnost. Funkcije niske temperature (LT) i DeltaT su na raspolaganju u ACT.O specijalnim funkcijama. One omogućavaju kuvaru da dobije odgovarajuću obradu i da se ne brine o krajnjem rezultatu.

## Grilovanje, prženje, sušenje



Kako Angelo Po tradicija nalaže, kuvanje pomoću topote koju širi ventilator je glavna stavka, takav je slučaj i sa ACT.O konvektomatom. Brzo dostizanje ciljne temperature i pojačavač PLUS funkcija (samo kod modela na gas) su savršeni za grilovanje i prženje. Zahvaljujući kontrolisanom sistemu ventilacije koji ima 5 brzina, čak i procesi koji zahtevaju veliku preciznost su savršeni. Posebno dizajnirani visoko dinamični ventilator sa mogućnošću automatskog menjanja smera i patentiranim kontrolnim sistemima optimizuje protok vazduha.





## VAŠ SAVEZNIK U KUHINJI

Sa ACT.O-om, Angelo Po potvrđuje važnost kombinovanog konvektomata u kuhinji – on je neophodan saveznik koji **optimizuje procese kuvanja na malom prostoru, štedi resurse i svaki put garantuje savršene rezultate.**

Zahvaljujući visokom kvalitetu materijala, najnovijim načinom kontrolisanja kuvanja i naravno digitalnim kontrolisanjem sistema izdaleka **svaki ugostitelj sada može bilo koji recept i bilo koji način kuvanja koji ranije nije imao mogućnost, da izvede i napravi!**

- Potpuna ravnomernost u kuvanju .
- Dostupna su tri nivoa proizvodnje pare, zavisno od vrste hrane.
- "Nastaviti kuvanje" funkcija je takođe u ponudi upravljačke ploče da bi se unapredila obrada hrane.
- Ručno podešavanje procesa kuvanja sa 5 etapa je moguće bez potrebe da se sačuva program.
- Biblioteka sačuvanih procesa kuvanja, automatski procesi kuvanja i specijalni procesi (dimljenje, pasterizacija, sušenje, održavanje i vakuum, kao i Delta T i kuvanje na niskoj temperaturi), opcija za dodavanje ličnih recepata.
- Istovremena kontrola koristeći dve sonde sa više kontrolnih tačaka ili jedne sonde sa jednom kontrolom tačkom ili sonda za vakuum. Kompatibilno je uz automatske i ručne programe.
- Visoko precizno merenje temperature i vlažnosti komore za kuvanje sa patentiranim sistemom, koji aktivno prilagođava proizvodnju vlage i toplove da bi se u svakom trenutku održavala idealna temperatura za kuvanje.
- Patentirani "AOC" sistem za balansiranje komore za kuvanje, sa kontrolom vlažnosti i način "toplo sušenje".
- Brzo prikazivanje i prenošenje podataka iz dnevnika, HACCP podataka i podataka o potrošnji.



# ENERGIJA

Otkrijte ACT.O sistem uštede energije, odgovor na sve buduće izazove u kuhinji.

Sa ACT.O-om, Angelo Po je stvorio sisteme koji su poslednja reč tehnologije i time omogućio velike uštede u potrošnji tokom kuvanja i samopranja. Time štedimo resurse i čuvamo životnu okolinu.

ACT.O optimizuje potrošnju struje, gasa i vode putem najnovije termalne izolacije, duplim staklima sa niskim emisijama, zaptivanjem vrata sa dve barijere protiv odliva toplice i sa **podešavanjima za aktivnu uštedu**.

**ECO funkcija**, koja se može aktivirati i tokom kuvanja i tokom pranja, automatski optimizuje potrošnju i dozvoljava štednju energije u svim fazama rada, garantujući fantastičan krajni rezultat.

Zahvaljujući **podešavanju snage i aktivnoj kontroli kuvanja**, koje se automatski podešavaju kao odgovor na konstantno merenje stanja u komori za kuvanje, ACT.O trosi tačno onoliko energije koliko je potrebno da se dobiju idealni rezultati u kuvanju, niti jedan kW više!

**Ventilator sa najnovijim aerodinamičnim dizajnom** takođe pomaže da se postignu najefikasniji nivoi kuvanja.

I naravno sistem samopranja zatvorenog ciklusa sa pumpom za reciklažu, umanjuje potrošnju vode i deterdženta i pored toga daje neverovatne rezultate.

22

ČUVAJMO OKOLINU, ŠTEDIMO  
RESURSE I NIVOE  
POTROŠNJE.

ACT.O JE DANAS SPREMAN ZA  
REGULACIJE O ŠTEDNJI  
ENERGIJE SUTRAŠNICE.



# “ Štednja resursa i besprekorno kuvanje”





24

## Učinak



## Obrada





Ergonomija.



Materijali.



# TEHNIČKI PODACI

## 4.0 MULTI-FUNKCIONALNA KOMBINOVANA PEĆNICA NA PARU/KONVEKTOMAT



Model	AT61G	AT61E	AT101G	AT101E
Spoljašnje dimenzije (mm)	92x89.5x83.6	92x89.5x83.6	92x89.5x107.1	92x89.5x107.1
Snaga - Gas kW	13.5		19.5	
Snaga - Struja kW	0.8	12	0.8	17.3
Napajanje	230V 1N~ / 50 Hz	400V 3N~ / 230V 3~ / 50±60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz	400V 3N~ / 230V 3~ / 50±60 Hz
Dimenzije komore za kuvanje (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755
Kapacitet GN posuda (udaljenost posuda mm)	6 x 1/1 (69.5)	6 x 1/1 (69.5)	10 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)
Kapacitet 60x40* posuda (udaljenost posuda mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)
Automatizovani proces kuvanja	✓	✓	✓	✓
100% Automatsko čišćenje sa dozerom*	✓	✓	✓	✓

\* Uz dodatak

### KARAKTERISTIKE IZRADE

- Izrađena od nerđajućeg čelika, komora za kuvanje ispolirana do visokog sjaja, sa gornjim i donjim pločama od AISI 316L (1.2.mm), površine sa strane od AISI 304 i zaobljenim ivicama između kojih nema šupljina.
- Nosa za posude se može vaditi i on je izrađen od elektropoliranog AISI 316 nerđajućeg čelika, kompatibilan je sa GN1/1 , GN 2/3 i GN 1/2 posudama i rešetkama
- Komora za kuvanje je opremljena sa visokoefikasnim aerodinamičnim ventilatorom i AISI 316 "RDC" proizvođačem pare.
- Komora za kuvanje je osvetljena halogenom lampom.
- Upravljačka ploča sa displejom osetljivim na dodir je zaštićena sa kaljenim stakлом debljine 4 mm.
- Vrata imaju mogućnost zaustavljanja na 90° i 130°, Duplo zastakljena 6+6 mm kaljenim stakлом a unutrašnje staklo se može izvaditi i ima nisku emisivnost.
- Komora za kuvanje je izolovana sa kamenom vunom koja ima barijeru protiv odliva toplote debljine 3 cm .
- Komora konvektomata je izolovana od topline sa dve izolacione ploče, od kamene vune (3.5cm) i staklene vune.
- Dugme za odabir je od poniklovanog metala.
- Dvostrana ručka se lako otvara čak i kada su Vam ruke pune, termalno je izolovana i poniklovana je.
- Posude za skupljenje kondenzacije i za drenažu su integrisane u vratima kao i na prednjem delu vrterne.
- Komora za kuvanje sa odvodnim filterom i ventilatorom je dizajnirana da spreči vraćanje tečnosti/mirisa.
- Sistem za pranje i reciklažu se sastoji od AISI 304 posude za prikupljanje i visoko efikasne pumpe.
- Obezbeđen je i dodatak za doziranje za automatsko dopunjavanje tečnih hemikalija(deterdžent za jednokratnu upotrebu i proizvod za uklanjanje kamenca).

## KARAKTERISTIKE FUNKCIJA

**ACTO**

- Podešavanje interfejsa za jednog ili više korisnika
- Opremljen za IOT
- Snabdeven upravljačkom pločom koristeći softver ogledala, koji je kompatibilan sa svim operativnim sistemima
- ECO kuvanje funkcija za uštedu energije
- ECO pranje funkcija za štednju energije
- PLUS dodatna funkcija za napajanje (gas)
- APM funkcija za napajanje (gas)
- APM funkcija za napajanje (električno)
- MULTI.ACTO funkcija
- MULTI.TIMER funkcija
- Funkcija za nedeljni raspored
- Funkcija za istovremeno korišćenje dve sonde za kuvanje
- Podešavanje za uključivanje u određeno vreme
- Automatizovano pranje i uklanjanje kamenca
- Ispiranje
- Opcija za pranje sa kuglicama ili tečnim proizvodom (sa GPAT dodatkom)
- Deterdžent
- Biblioteka automatizovanih programa za kuvanje (150 unapred podešenih)
- Biblioteka procesa za kuvanje u 18 mogucih fazi(140 unapred podešenih plus 150 slobodnih za upotrebu
- Prilagođena stranica za kuvanje
- Funkcija koja preporučuje dodatke za određenu namenu
- Opcija za dodavanje recepta i fotografije u programe za kuvanje
- Prikaz postavljenih i trenutnih vrednosti kuvanja
- Funkcija za programiranje
- Sonda za kuvanje sa više tačaka za očitavanja sa postepenim pojačavanjem gustine
- Niska temperature i pregrejana para
- DCR direktna kontrola vlage u toku kuvanja + tri nivoa pare
- AOC aktivna kontrola kuvanja sa visokim pritiskom
- RDC + EVOS sistem proizvodnje pare
- Programi za podgrevanje
- Programi za nisku temperaturu i Delta T kuvanje i programi za dimljenje
- Programi za banketing, održavanje, sušenje i vakuum
- Funkcija za sačuvavanje procesa kuvanja
- Ventilator sa 6 brzina i statičkom funkcijom
- Funkcija automatskog menjanja smera ventilatora
- Dugme za izbor podataka, pritisnuti za potvrdu
- 10" displej na dodir
- Automatsko zagrevanje i hlađenje
- Ručno dodavanje pare
- Podešavanje temperature u °C ili °F
- SBS kontrolna funkcija dužine kuvanja
- Autodijagnostikovanje sa alarmima za slučaj kvara
- Kondenzator pare i kontrola temperature ispuštanja
- IPX5 stepen vodene zaštite
- Vrata sa duplim staklima od kojih je jedno kaljeno staklo
- Vrata sa graničnikom za otvaranje na pola
- Komora za kuvanje osvetljena halogenom sijalicom
- Nosač posuda koji se može ukloniti
- Nogare 150 mm, visina je podesiva
- Uputstvo za upotrebu sa savetima za kuvanje
- USB interfejs za preuzimanje podataka sa računara (HACCP, razni procesi kuvanja, itd.).
- SMOK dodatak za dimljenje
- FMP pasterizator
- Druga KATSS vakuum sonda za kuvanje
- Druga KATSM sonda za kuvanje sa više tačaka za očitavanje
- Sprej mlaznica
- Filter za mast



Autorizovani diler i serviser MONERA export-import d.o.o., Bolmanska 3a, 21000 Novi Sad, Srbija  
 +38163502208, +381638066432, +38121493059, +38121493706, [office@monera.rs](mailto:office@monera.rs) – [www.monera.rs](http://www.monera.rs)

7900679-1



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

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



Environmental protection and quality control are constant and key objectives for Angelo Po. The company ensures its products meet requirements for safety, conformity, value, durability and performance throughout the world.



GSQ 9192.ANP3

Quality, Environmental and Health &amp; Safety

UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001