

ICON9000

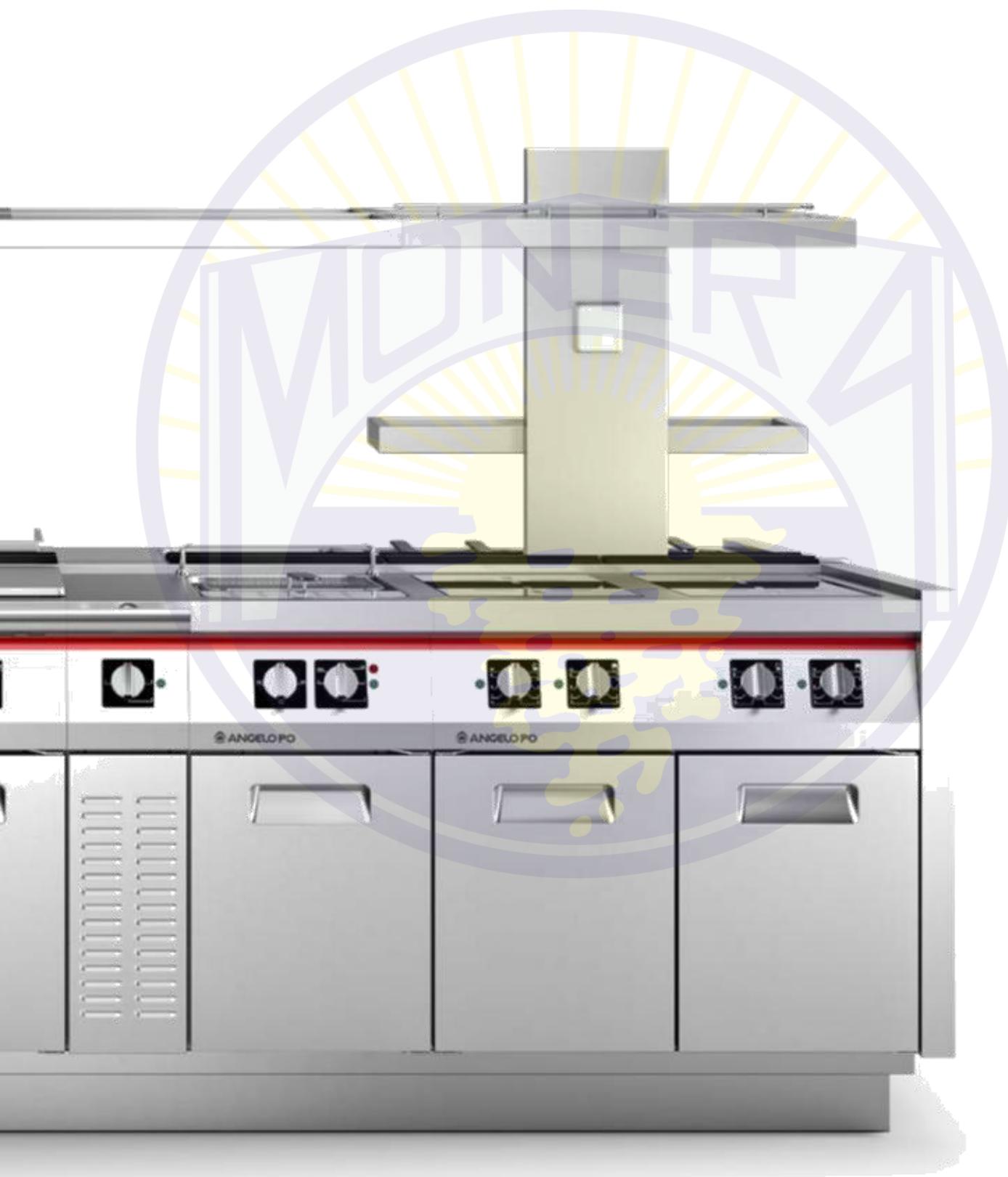


ANGELOPO

**“**Jedinstven i bezvremenski  
dizajn, inspirisan pogledom  
na prostor.**“**



# ICON9000



**“Rešenje za sve  
u jednom “**





## Pripremite i kuvajte

Ubrzajte vreme pripreme i kuvanja s višenamenskom linijom termičke opremljene sa led svetlom, GN posudama, postoljima za posude, utičnicama , slavinama i modulima za kuvanje visokih performansi.



## Kuvajte i čuvajte

Kuvajte unapred, a zatim svoje jelo čuvajte u savršenim uslovima sve dok ne budete trebali da ga poslužite. Ovo omogućava pećnica sa dva ventilatora i oprema za kuvanje. Vaši gosti će biti oduševljeni kvalitetom i brzinom usluge.



## Kuvajte i poslužite

Servirajte jelo brzo i lako, kada vam je sve na dohvat ruke. Organizujte svoju ICON 9000 liniju u skladu sa zahtevima vašeg tima sa mogućnostima otvorenog ili zavorenog ambijenta, toplih ili rashladnih modula ove linije.



## Kuvajte i hladite

Organizujte se i uštedite na vremenu u toku kuvanja sa ICON 9000: zahvaljujući Cook&Chill tehnički, možete kuvati, zamrzavati hrano u šok komori i održavati svežinu hrane da biste lakše planirali vaše sledeće korake kuhinji i uvek postizali nenadmašive rezultate.

“Prošireni prostor kao  
dodatna vrednost “



# ICON9000

ICON 9000 jedini je modularni sistem za kuvanje koji optimalno koristi prostor zahvaljujući neverovatno modularnom sastavu: kao i konvencionalni – bočno poređani moduli, uključuje multifunkcionalne elemente iznad i ispod radne površine, čineći vašu kuhinju manje skučenom i produktivnijom.



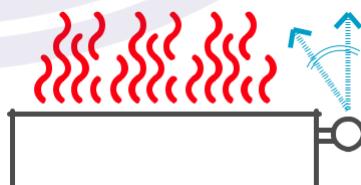


**“Povoljni uslovi u kuhinji su uvek bili jedan od naših glavnih prioriteta”**



## CHEF COMFORT-PRO

Poboljšava kvalitet  
radnog okruženja



ICON 9000 opremljen je inovativnim Chef Comfort-Pro sistemom koji stvara nevidljivu barijeru između zone za kuvanje i kuvara.

Chef Comfort-Pro smanjuje toplotu koja dolazi iz uređaja, stvarajući ugodnije radno okruženje. U isto vreme, ona učinkovito odvodi pare i neugodne mirise prema parohvataču, usavršavajući izvlačenje i sprečavajući pregrevanje okoline i gubitak energije. Chef Comfort-Pro sistem je podesiv po položajima a može se podešavati i protok vazduha (3 brzine podešavanja).

**“Kuvaru je  
sve na  
dohvat ruke”**

10



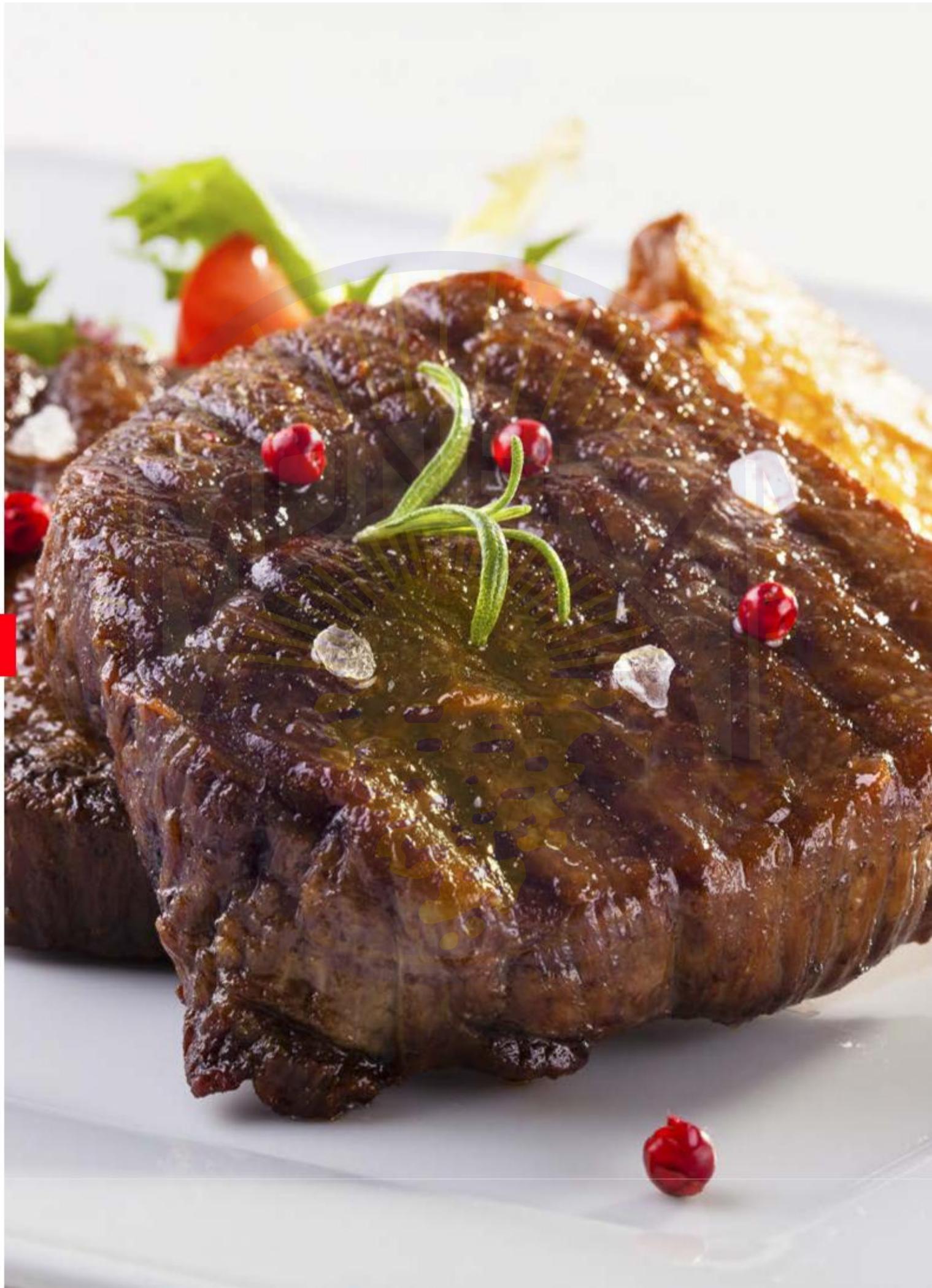
## VIŠENAMENSKI STUBOVI KOJI DRŽE DODATNU OPREMU

Više prostora i ergonomičnost za  
maksimalnu funkcionalnost

Izuzetno modularni i u horizontalnom i u vertikalnom smeru,  
zahvaljujući LED sijalicama imaju idealno osvetljenje; GN  
posude koje vam omogućavaju da začine držite na dohvatu  
ruk; utičnice i slavine za vodu za lakšu pripremu.







“

Visoke performanse za  
visokokvalitetno  
kuvanje “



Olakšava uklanjanje masti ,  
čišćenje i daje savršene  
rezultate kuvanja

Roštilj od livenog gvožđa sa površinskom nanotehnološkom obradom koja poboljšava uklanjanje masnoća i do 8% \*. U gasnoj verziji, novi profil roštilja pomaže spadanje masnoća ka napred gde je i predviđeno njeno sakupljanje.

Rešetke, ploče i gorionici se lako mogu ukloniti i mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

\* U poređenju sa prethodnim modelom.

**“Tehnologija za  
poboljšane  
permanse i  
efikasnost”**



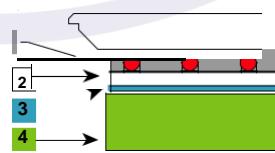
14

## COOKING- PRO SISTEM

VIŠE prenosa topline (+ 11%) i temperaturne stabilnosti (-27% manje varijacije od postavljene vrednosti). Manje vremena za postizanje zadane vrednosti (-18%), gubitak težine proizvoda i potrošnja energije manji (+ 11% efikasnije) \* zahvaljujući grejnim elementima koji su ugrađeni od višeslojnih materijala.

Jednostavno čišćenje zahvaljujući funkciji Easy-Wash koja temperaturu površine za kuvanje dovodi do 75 ° C tako omogućavajući lako čišćenje s vrlo malo vode i deterdženta.

### Ušteda energije



- Višeslojni materijal koji se koristi u električnim roštiljima i kiperima
- 1) Grejni elementi ugrađeni u aluminijum
  - 2) Izolacija od keramičkih vlakana
  - 3) AISI 441 nerđajući čelik
  - 4) Izolacija od kamene vune



Potrošnja snage  
smanjena 20%\*

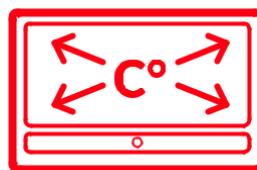


### Neverovatno lako čišćenje i održavanje



25% smanjenje  
Vremena čišćenja

### Ravnomerno kuvanje



Ravnomerna raspodela  
toplote na celoj ploči,  
+24%\*

### Povećana produktivnost



Sa roštiljima  
od 1200 mm

\*U poređenju sa prethodnim  
modelom

Odvjeleno upravljanje svake zone za  
kuvanje od 40 cm

**“Higijena je  
sinonim za  
sigurnost”**

16



## SERTIFIKOVAN HIGIJENSKI DIZAJN

Vreme čišćenja i  
upotreba hemijskih  
sredstava za čišćenje  
smanjena za 20%



DISEGNO IGienICO CERTIFICATO  
UNI EN 1672-2 CERT. n° 1857  
UNI 8421 – CERT. n° 1865



Regulation (EC) No 1935/2004

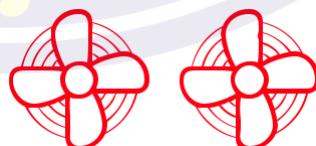
CSQA SERTIFIKAT HIGIJENSKOG DIZAJNA  
Angelo Po je jedini proizvođač za sada na našem  
tržištu koji je stekao sertifikat higijenskog dizajna za  
svoju opremu; dizajnerske i konstrukcijske  
karakteristike garantuju lako i ispravno čišćenje.  
Icon9000 je u skladu s IPX5 standardom (zaštita od  
mlazova vode ).







“ Kuvanje zahteva savršenu ujednačenost ”



## **PEĆNICA SA DVA VENTILATORA**

Dva ventilatora garantuju bolje performanse i izuzetno ravnomerno kuvanje.



## ČVRSTO I IZDRŽLJIVO

---

Metalne ručke i dugmad.  
Za one koji traže izdržljivost  
dostupna je izvedba ploča od 3 mm.

# OTVORENI GORIONICI

Snaga 10 i 7 kW sa gorionicima sa dvostrukom krunom, prečnika 130 i 110 mm, i jednostrukom krunom od 4 kW, za maksimalnu efikasnost, i ravnomernost u razmeni toplove.

Gumena zaštita protiv vode. Gorionici od livenog gvožđa i rešetke za posude lako se uklanjuju i mogu se prati u mašini za pranje posuđa. Pilot plamen gorionika, zaštićen od slučajnih udara i podignut kako bi se zaštitio sistem od kontakta sa tečnostima. Inovativni oblik nagnute Venturi cevi je patentiran, što garantuje optimalno sagorevanje i umanjuje emisiju (CO<sub>2</sub>). Materijal korišćen za izradu gorionika, RAAF emajlirani liveni čelik, deluje kao skladište toplove, poboljšavajući efikasnost gorionika za 15%. Nosači gorionika imaju keramički premaz koji olakšava uklanjanje masnoća i čišćenje plamenika.

Gorionik s dvostrukom krunom, zajedno s specifičnim nagibom plamena, garantuju veću ujednačenost i raspodelu toplove na dnu posude, čak i najvećih posuda. To sprečava akumulaciju toplove u jednoj tački i optimizuje energiju koja se prenosi na proizvod.



## VIŠENAMENSKA PLOČA

Višenamenska ploča šporet-roštilj pruža višenamensku mogućnost kuvanja koju zahtevaju moderne profesionalne kuhinje, koje sve češće moraju smestiti veliki broj načina kuvanja na veoma mali prostor.

Polirana ploča za kuvanje od nerđajućeg čelika AISI 430, debljine 15 mm, pogodna za direktno ili indirektno kuvanje.

20

4 nezavisne zone za kuvanje s regulacijom termostata i podešavanjem temperature. Grejanje pomoću zalemlijenih grejnih elemenata osigurava brz porast temperature i veću efikasnost. Dva uređaja u jednom i šporet i roštilj.



## ŠPORET SA RAVNOM PLOČOM

### ELEKTRIČNI

Četiri nezavisne upravljačke zone, ručno podešive s daljinskim kontrolisanjem snage. Specijalna glatka ploča otporna na ogrebotine (12 mm) povećana tvrdoća površine.

### GASNI

Indirektno kuvanje različitih vrsta namirnica.

Debelta ploča izrađena od livenog gvožđa s uklonjivim središnjim diskom, koju greje 12,5 kW centralni gasni gorionik za veću toplotnu efikasnost. Zahvaljujući grejnim cevima ploča stvara različite izotermalne zone, gde je najtoplja u sredini a hlađi se kako se približava ivicama. Uklanjanje centralnog diska, idealno je za direktno kuvanje, omogućava zagrevanje posude direktnim plamenom.



# ELEKTRIČNE PLOČE

Vodootporne ploče za kuvanje opremljene uređajem za termičku zaštitu. Kvadratne električne ploče za kuvanje izrađene su od livenog gvožđa i opremljene su unutrašnjim termostatskim sigurnosnim uređajem kako bi se izbeglo pregrevanje u radu. Svaka ploča od 4 kW ima korisnu površinu od 8,7 dm<sup>2</sup> i njom se upravlja prekidačem sa pet pozicija.



## INDUKCIJA

Dostupno kao jednostrani deo za kuvanje ili sa potpuno iskorištenom površinom za kuvanje i kao model za wok, s 10 različitih nivoa regulacije. 6 mm staklokeramička površina za kuvanje. Veću sigurnost na radnoj površini osiguravaju tri senzora smeštena ispod staklokeramičke površine kako bi se spričio nepravilan rad.

Brz rad osigurava se korišćenjem adekvatnog posuđa.

Vrlo nisko širenje toplote u okolini i veća udobnost za kuvara, jer se snabdevanje snagom i toplotom odigrava isključivo kroz dno posude; maksimalna lakoća čišćenja osigurana je glatkom i vodonepropusnom staklokeramičkom površinom .

Ušteda energije: do 80% u poređenju sa tradicionalnim električnim pločama.

21

## KAZAN

Pogodno za sve vrste kuvanja supa, čorbi ,soseva, itd.. Model sa direktnim grejanjem preporučuje se za souseve, supe i čorbe. Model sa indirektnim grejanjem (vodena kupka) preporučuje se za džemove, umake i proizvode koje ne treba stalno mešati. Kazan ima dno od nerđajućeg čelika AISI 316L kako bi ga zaštitilo od oksidacije uzrokovane intenzivnom upotrebo i kontaktom s vodom i soli. Presovana radna ploča koja uključuje posudu za kuvanje s poliranim dnem i stranama za lako čišćenje. Šarka visoke čvrstoće omogućava ispravno otvaranje i pozicioniranje poklopca posude.

Gasna verzija uključuje grejanje pomoću samostalnih cevastih grupa plamenika, sa sigurnosnim ventilom, pilot plamenom i termoelemenom. Elektronsko paljenje.



# ROŠTILJ

Vodootporna konkavna ploča za kuvanje se brzo i lako čisti. Presovani gornji deo sa udubljenjem na prednjoj strani za sakupljanje i ocedivanje tečnosti. Tečnost se cedi u posude ispod radne ploče postavljene na posebne nosače koji ujedno mogu da pridržavaju i set za čišćenje roštilja RFT. Zavisno od vrste hrane, preporučujemo sledeće materijale :

- 1 – Kompaundna ploča za meso, ribu i povrće. Karakteristike: dobra raspodela toplote, niske emisije u okolini.
- 2 – Čelična ploča za meso i povrće. Karakteristike: izvrsna raspodela toplote i brzo kuhanje.
- 3 – Hromirana ploča za ribu, sir i jaja. Karakteristike: održava / širi toplotu po celoj ploči i održava dugotrajni sjaj površine.

## ELEKTRIČNI

Električni modeli s inovativnim COOKING-PRO sistemom i termostatskim upravljanjem sa senzorima unutar ploče kako bi se izbeglo pregrevanje površine za kuhanje.

## PLINSKI

Upotreba MCE sistema sagorevanja (gorionici s tri plamena) i termostatske kontrole snage (senzori za kontrolu toplote ispod ploče) garantuju poboljšanu distribuciju toplote po površini za kuhanje. Elektronsko paljenje gorionika.



# PEĆNICA

22

Za otvorene gorionike, električne ploče i ravne šporete, gasna ili električna rerna s dva ventilatora izrađena je od nerđajućeg čelika AISI 430. Sistem s dva ventilatora čini raspodelu toplote unutar rerne ravnomernijom od rerni s jednim ventilatorom, udvostručujući produktivnost u odnosu na statičke modele omogućavajući kuhanje više posuda u svakom ciklusu kuhanja. Uklonjivi klizači za posude od nerđajućeg čelika koji se mogu postaviti na tri nivoa. Vrata rerne dvostruko obložena. Gumeni zaptivač. Kapacitet 3 x GN 2/1. Elektronsko paljenje u gasnoj verziji.



# NEUTRALNI ELEMENTI

Napravljeni od nerđajućeg čelika AISI 304. U ponudi postoje razni modeli: samo neutralne radne površine, neutralni elementi sa punjenjem za posude, sa ili bez fioka, element s integrisanim postoljem za salamander, samostojeći elementi s tušem ili utičnicama i sudopera na postolju.



# ROŠTILJ SA REŠETKAMA

Inovativna nanotehnološka površinska obrada (italijanski patent koji je u procesu odobravanja) koja pojednostavljuje operacije čišćenja.

## ELEKTRIČNI

Zahvaljujući inovativnom sistemu gde su grejni elementi u direktnom kontaktu i savršeno uskladieni s roštiljem, potrošnja energije se smanjuje za 20% u odnosu na konkurentne proizvode. To osigurava skraćeno vreme postizanja i održavanja zadane temperature, izbegavajući nepotrebnu potrošnju energije. Električni roštilj radi sa vodom ispod rešetki radi smanjenja dima i sakupljanja masti i tečnosti. Vlaga koja nastaje isparavanjem ove vode održava hranu mekšom dok se kuva.

Mehanička slavina za lakše punjenje vodom.

Sklop grejnih elemenata može se podići kako biste temeljno očistili donji deo.



## GASNI

Gorionik sa dva plamena snage 9 kW zagreva brikitirano kamenje ispod rešetke livenog gvožđa. Hrana se tako kuva pomoću zračenja topote povećavajući produktivnost s istom količinom utrošene energije. Poseban izdužen oblik roštilja povećava ujednačenost i kvalitet kuvanja i olakšava spadanje masti prema mestu za sakupljanje na prednjoj strani. Duboka posuda za prikupljanje masti nalazi se ispod svakog gorionika. Roštilj se može pomerati gore-dole pomeranjem ručica. Rešetke, kamenje i gorionici mogu se lako ukloniti i oprati u mašini za pranje posuđa.



# BAIN-MARIE

Presovano korito sa zaobljenim uglovima, nagnutim dnom koji olakšava ocedivanje, zavareno za radnu površinu sa malim udubljenjem koje zadrzava kondenzacijska isparavanja.

Termostatska kontrola temperature od 30 ° do 90 ° C i sigurosno termičko isključivanje u slučaju rada sa praznim koritom. Na prednjoj strani ima otvor za ocedivanje sa kontrolom rotacije da bi se sprečilo slučajno otvaranje.

## ELEKTRIČNI

Optimalna izolacija komore za grejanje ispod korita sa 20% povećanom efikasnošću i uštedom energije (do 25%) u poređenju sa prethodnim modelom.

## GASNI

Kontrolu rada osiguravaju termostatski ventil, pilot plamen i termoelement.

Elektronsko paljenje sa mogućnošću ručnog paljenja.



# PASTA KUKER

Za kuvanje testenine ili druge hrane kuvane u vodi s GN posudama.

Presovano korito za kuwanje, od nerđajućeg čelika AISI 316L, debljine 15/10 mm, garantuje odsustvo deformacija i otpornost na koroziju i soli. Automatski presostat, zaustavlja na maksimalnom nivou a dopunjava na najmanjem (samo kod visokih modela ...H) kako biste izbegli neželjeni rad kada uređajem nikao ne nadgleda. Model dostupan sa ručnom kontrolom nivoa vode korita. Visoke performanse obezbeđuju komora za sagorevanje koja se nalazi ispod i oko korita. W/l doprinos 15% veći od prosečnog konkurenta.



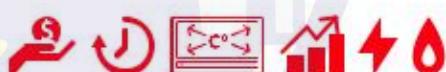
## FRITEZA

Gasni modeli, s cevima za upravljanje toplotom u koritu ili s posebnim koritom u obliku slova V (gorionici izvan korita), i električni modeli su u ponudi. Direktno paljenje gasnog gorionika elektronski kontrolisano ionizacijom plamena ili elektronskim paljenjem i pilot svetlom. Jonizacijski sistem paljenja plamena, zajedno s preciznom termostatskom kontrolom, osigurava da uređaj radi samo kad je stvarno potreban (smanjena potrošnja energije i optimizacija procesa kuvanja), uz uštedu energije do 600 kW godišnje (gasa 60 m<sup>3</sup>) u poređenju s fritezom s pilot plamenom. Elektronska upravljačka ploča za upravljanje programima prženja, HACCP alarmima i ciklusom za topljenje-odmrzavanje. Modeli sa automatskim sistemom podizanja korpe, pritiskom na dugme filtriraju ulje i automatski menjaju ulje u fritezi. Bezbedno ispuštanje ulja u namenski rezervoar ugrađen u spremnik ispod. Sistem pražnjenja sa filtriranjem kako bi se sprečilo kvarenje ulja.



## KIPER

Višenamenska oprema pogodna za kuhanje soseva, kremastih jela, mesnih jela, rižota i plitkog prženja. Oblikovan tako da prebacuje tečnosti u prednji deo radi optimizacije pražnjenja. Šarka visoke čvrstoće garantuje pravilno otvaranje i pozicioniranje poklopca. Mogućnost izbora između modela s koritom za kuhanje od nerđajućeg čelika AISI304 (za osetljivije potrebe kuvanja) ili kompaundne od 12 mm koja kombinuje maksimalnu brzinu zagrevanja sa najoptimalnijom raspodelom, optimalna higijena i dugotrajnost radne površine. Automatsko ili ručno podizanje i dovod vode direktno u korito.



### ELECTRIC

Električni modeli s COOKING-PRO sistemom i termostatskim upravljanjem sa senzorima unutar ploče kako bi se izbeglo pregravanje površine za kuhanje.

### GAS

Dva posebna gorionika sa šest plamenova i veoma debelo dno korita za postizanje maksimalne temperaturne ujednačenosti, čime se garantuje homogeno kuvanje i značajne uštede energije.

Snabdevanje toplotom kontrolisano je modulatorom napajanja, povezanim s dvostrukim temperaturnim senzorom toplote, koji je ugrađen direktno na dno korita. Elektronsko paljenje plamenika na pilot plamenu. Sistem za modulaciju napajanja optimizuje isporuku snage na osnovu potreba kuvanja, garantujući ispravnu temperaturu bez prekomernih toplotnih odstupanja.

## RASHLADNE JEDINICE / ŠOK KOMORE-donji odeljci

Donji element sa rashladnom fiokom, spoljašnja konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304, unutrašnjost od ABS-a, kapacitet 4 x GN 1/1 h = 100 mm. Patentirani sistem omogućava održavanje temperature i daje okolinu sa savršeno kontrolisanom vlagom. Smanjuje sušenje namirnica i osigurava njihov kvalitet s vremenom, uz 71% smanjenje otpada. Radna temperatura: -22 ° C / + 15 ° C i model sa funkcijom šok komore.



# “Rešenja po meri“ UGRADNJA

A NA TOČKOVIMA

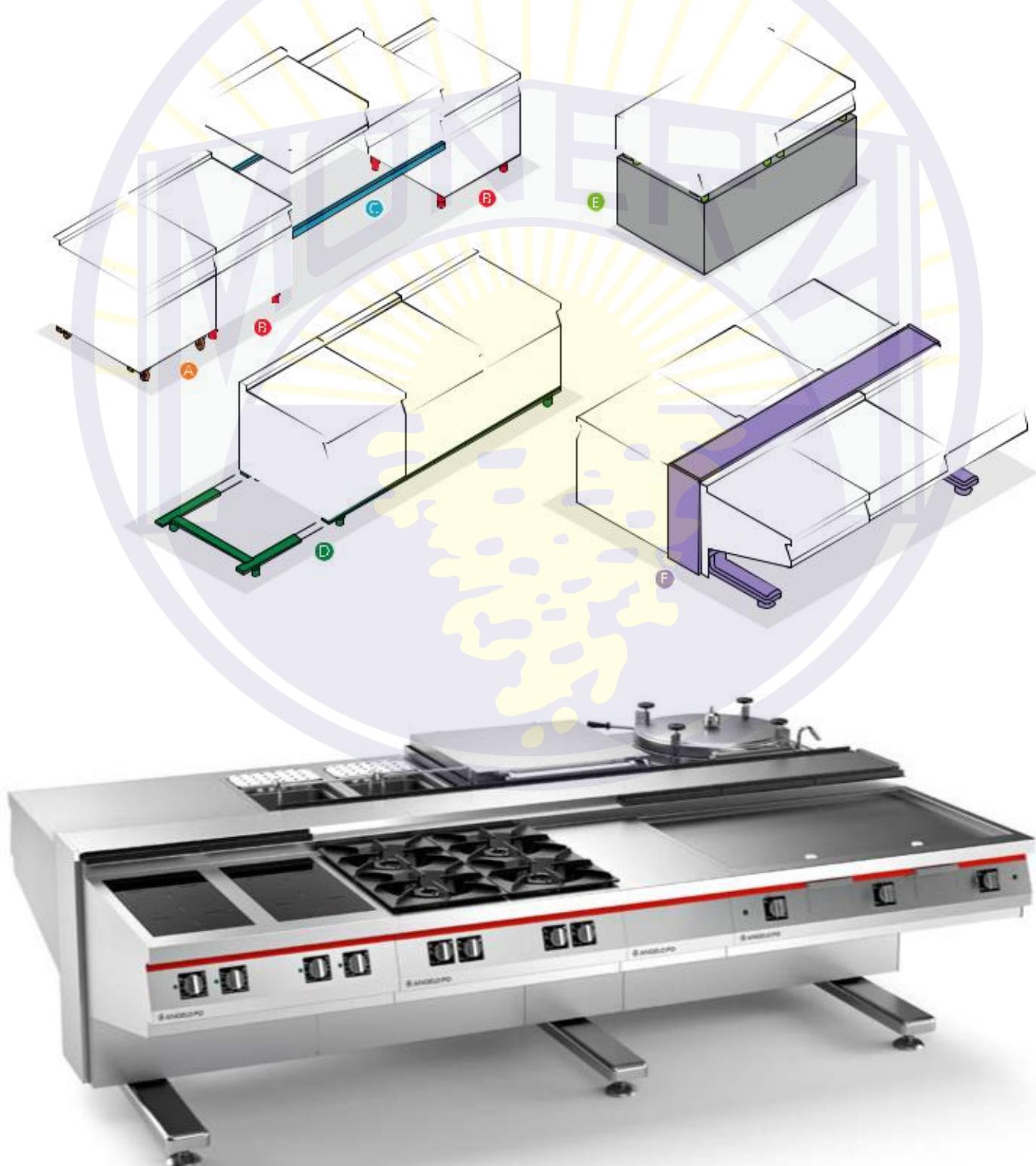
B NA NOGAMA

C NA MOSTU

D NA RAMU SA  
VIŠE ELEMENATA

E NA STABILNIM POVRŠINAMA

F NA KONZOLNOJ GREDI,  
JEDNOSTRANOJ ILI DVOSTRANOJ



# ICON9000

COOKING-PRO roštilj

Roštilj sa NANOTEHNOLOGIJOM

Postolje za GN posude

Slavina

Metalne ručke i  
dugmad

Pećnica sa dva ventilatora

**“Od 1922.  
inovacije su  
nam uvek  
najbolji sastojci”**





[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

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

7900619-5

 **ANGELO PO**  
 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.

Quality, Environmental and Health & Safety  
 UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001  
   

CSQ 9192.ANP3