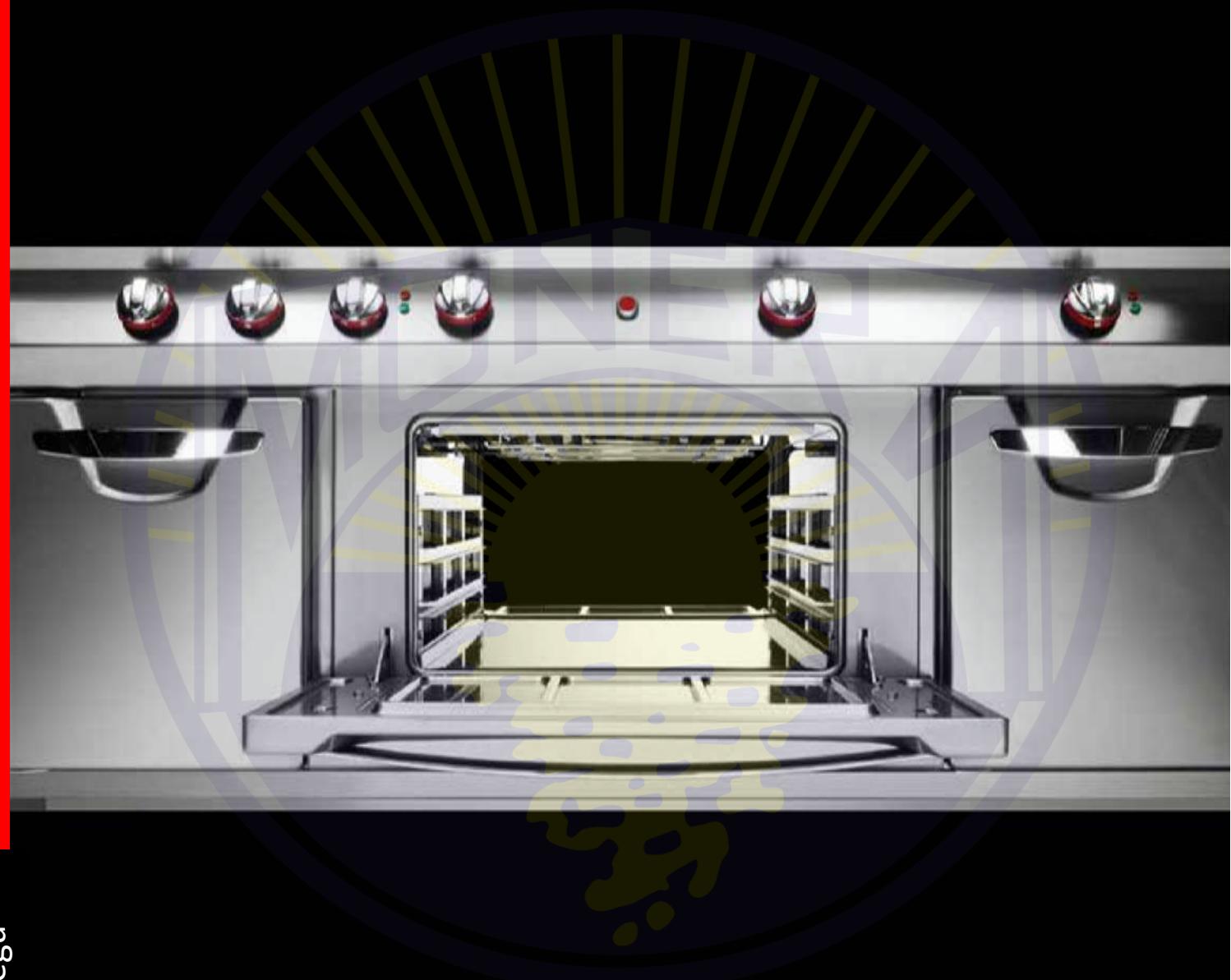


Omega



 **ANGELO PO**
Supporting your success

OMEGA //

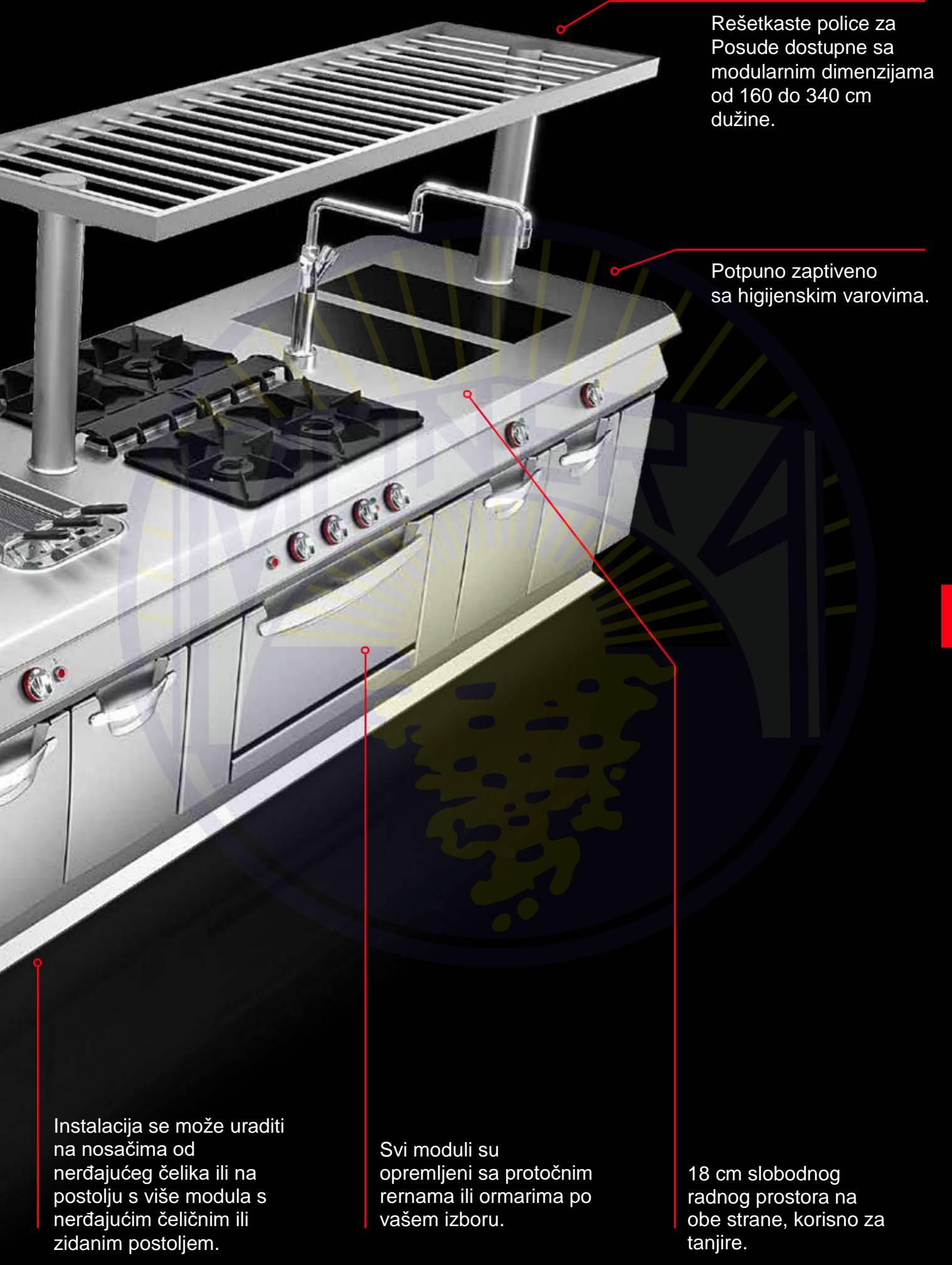
IZBERITE NAJBOLJE

ŠPORET-MODEL NA PLIN

Dva gorionika sa tri plamena
Za ravnomerno grejanje
površina za kuvanje.

Dimnjak pozicioniran na sredini
da bi se dobila što šira
radna površina i zaštitilo
osoblje od slučajnih opekotina.

Bočni graničnici
za friteze
i pasta kukere
u skladu sa
UNIEN1672/2 uredbom.



Rešetkaste police za Posude dostupne sa modularnim dimenzijama od 160 do 340 cm dužine.

Potpuno zaptiveno sa higijenskim varovima.

Instalacija se može uraditi na nosačima od nerđajućeg čelika ili na postolju s više modula s nerđajućim čeličnim ili zidanim postoljem.

Svi moduli su opremljeni sa protočnim rernama ili ormarima po vašem izboru.

18 cm slobodnog radnog prostora na obe strane, korisno za tanjire.

OMEGA //

// HIGIJENSKI DIZAJN

Vreme čišćenja i korištenje hemijskih proizvoda smanjeno je za 20%

CSQA sertifikat o higijenskom dizajnu.
Oprema za kuhanje Angelo Po je jedini model dostupan na tržištu koji je stekao sertifikat zahvaljujući svojim dizajnerskim i konstrukcijskim osobinama. Lako se čisti i dezinfikuje.

4





SUPERIORNE PERFORMANSE

// CENTRALNI DEO

Omega je srce kuhinje. To je linija dizajnirana za centralni smeštaj u kuhinji, osiguravajući maksimalnu radnu efikasnost na obe strane.

// SVESTRAN

Zahvaljujući kontrolama postavljenim na dve strane, do protočnih rerni i postolja, do srednjeg pozicioniranja kuhinjskih površina i dimnjaka, Omega linija je svestrana i sposobna podržati rad različitih kuvarske timova (predjela glavna jela i prilozi).

// DIZAJN

Linija uređaja je kompletna i u potpunosti modularna, omogućujući prilagođenu konfiguraciju kuhinjskog bloka. Upotreba rešetkastih polica za posude omogućava maksimalno iskorištavanje vertikalnog prostora postavljanjem lonaca i šerpi u lako dostupan položaj kako bi se olakšala brza usluga.

// EFIKASNOST

Omega je linija napravljena ne samo da vam garantuje veliku snagu već i najveće doprinos od pojedinačnih modula, smanjujući na taj način potrošnju energije.

// SMANJENJE TROŠKOVA

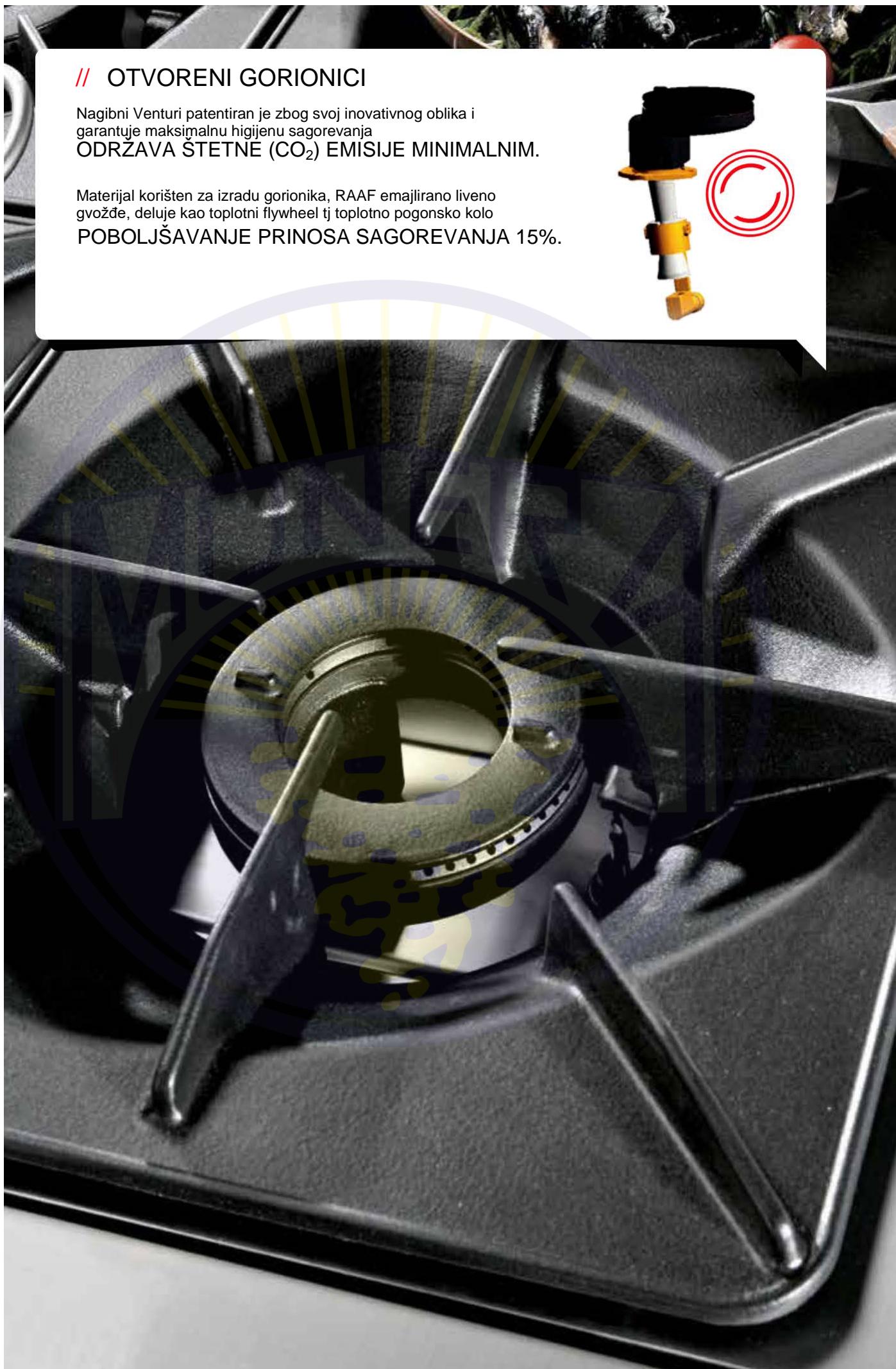
Visoka efikasnost zagarantovana je centralnim pozicioniranjem i optimizacijom prostora. Velika snaga u kombinaciji sa smanjenjem potrošnje i brzo efikasan Omega sistem omogućavaju smanjenje troškova u kuhinji.

OMEGA // IZBERITE NAJBOLJE

// OTVORENI GORIONICI

Nagibni Venturi patentiran je zbog svoj inovativnog oblika i garantuje maksimalnu higijenu sagorevanja
ODRŽAVA ŠTETNE (CO₂) EMISIJE MINIMALNIM.

Materijal korišten za izradu gorionika, RAAF emajlirano liveno gvožđe, deluje kao topotni flywheel tj topotno pogonsko kolo
POBOLJŠAVANJE PRINOSA SAGOREVANJA 15%.





Gorionik sa dvostrukom krunom, zajedno sa nagibom plamenika garantuje

VEĆU JEDNOOBRAZNOST I RASPODELU TOPLOTE

na dnu posuda svih veličina.

Time se zaustavlja akumulacija toplote u jednoj tački i optimizuje se energija koja se prenosi na proizvod.



UŠTEDA ENERGIJE

(na fotografiji: merenje distribucije toplote)

// OTVORENI GORIONICI

KORIŠĆENJE

Sve vrste kuhanja u posudama (grilovanje, kuvanje, pečenje mesa, itd.).

PERFORMANSE

- Snaga 10 i 7 kW sa gorionicima sa dve krune, 130 and 110 mm prečnika za maksimalnu distribuciju toplote, efikasnost izmene i ujednačenost.
- Pilot plamen gorionika (umesto iskre), zaštićen je od slučajnih udaraca i podignut kako bi zaštito sistem od kontakta sa tečnostima.
- Roštilji od livenog gvožđa dizajnirani za usmeravanje plamena i relativnog toplotnog puta na dno posude.
- Pećnica ispod šporeta sa komorom u celosti od nerđajućeg čelika i paljenjem električnom iskrom pilot plamena. Zatvaranje vrata pećnice ostvaruje se pritiskom.

LAKOĆA ČIŠĆENJA

- Nagnuti Venturi, PATENTIRAN, kako bi zaštito mlažnicu od blokiranja tečnosti i masti.
- Nosači gorionika imaju keramički premaz koji olakšava njihovo uklanjanje i čišćenje
- Higijenski dizajn ,presovan sa zaobljenim uglovima .
- Zaštita od od prodora vode ispod prekidača.
- Gorionici i rešetke od livenog gvožđa lako se uklanjuju i mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

// ŠPORET SA RAVNOM PLOČOM

KORIŠĆENJE

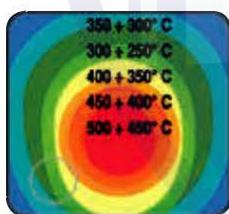
Indirektna toplota (na posudi) za kuvanje različitih namirnica soseva i supa zahvaljujući diferenciranim izotermnim zonama (od 500° do 250°C).

PERFORMANSE

- 16 Mo.5 čelična ploča sa satenskom završnom obradom, otporna na oksidaciju i idealna je za izmenu toplote, zagrevana centralnim 12 kW gorionikom. Zahvaljujući svojim rebrima koja zrače, ploča stvara različite izotermalne zone koje se smanjuju od sredine (500 ° C) do ivica (250 ° C).
- Korištenje inovativnih aktivnih termostatskih kontrola štedi energiju i smanjuje toplotu u radnom okruženju.
- Maksimalno izjednačavanje temperature i održavanje toplote zahvaljujući ploči debljine 15 mm.

LAKOĆA ČIŠĆENJA

- Široki radius higijenskog dizajna na svim ivicama olakšava čišćenje opreme nakon upotrebe.



Detekcija temperature za model na gas.

// Električni šporet sa ravnom pločom

Inovativni upravljački sistem za električne modele koji vam omogućava rad s tri različite snage (K-Tronic) štедеći na troškovima rada.

10 DO 30% UŠTEDE NA TROŠKOVIMA ENERGIJE

// INDUKCIJA

KORIŠĆENJE

Za kuvanje u odgovarajućim induksijskim posudama ili onima s dnom od nerđajućeg čelika. Ne možete koristiti posude sa aluminijumskim, staklenim ili zemljanim dnom.

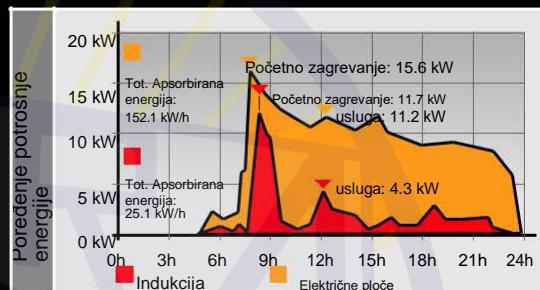
PERFORMANSE

- Indukcijska površina za kuvanje radi na struju: induktor stvara magnetno polje koje pokreće molekule metala u loncu. Proizvedena energija prenosi se u posude sa 10 mogućih nivoa regulacije i kuva njihov sadržaj.
- Dostupne grejne zone od 5 ili 7 kW. Brzo delovanje je zagarantovano snagom koja se na osnovu namirnice koja se treba skuvati.
- Toplotno zračenje okoline je VEOMA NISKO jer se sva snaga dovodi do dna posude, tako da nema opasnosti od opeketina kada dodirujete gornji deo koji ostaje hladan.
- Toplota se zaustavlja kad uklonite posudu.

LAKOĆA ČIŠĆENJA

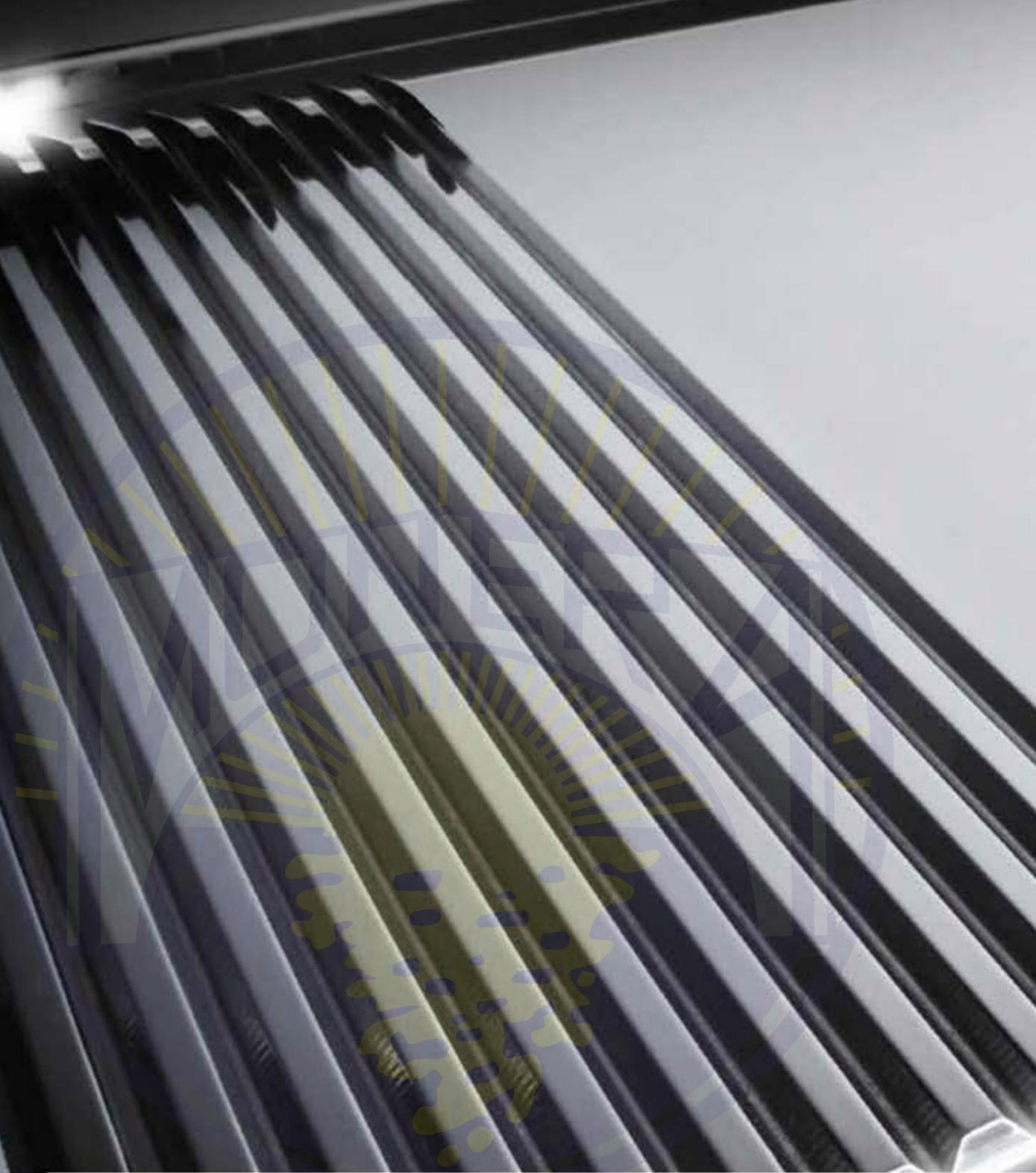
Izuzetno lako se čisti zahvaljujući glatkoj, hermetički zatvorenoj staklokeramičkoj površini.

Potrebna energija dnevno	Električne ploče	Indukcija
	152.1 kW/h	25.1 kW/h
Na dan	Ušteda	Zarada (Euro)
	127 kW/h	8,89
mesečna (30 dana)	3810 kW/h	266,70
godišnja (365 dana)	45720 kW/h	3200,40



UŠTEDA ENERGIJE:
od 50% do 80% u odnosu na
tradicionalne električne ploče.

OMEGA // IZBERITE NAJBOLJE



// ROŠTILJI KOJE ŠTEDE ENERGIJU

Korišćenje višeslojnih sistema sagorevanja MCE
(gorionik sa tri plamena),

garantuje bolju raspodelu toplote na površini za roštiljanje. MCE sistem garantuje ujednačenost toplote i korišćenje celokupne dostupne površine za roštiljanje.

Specifična raspodela snage je $W/dm^2 > 13\%$

// ROŠTILJ

KORIŠĆENJE

Dizajnirana za roštiljanje različitih vrsta hrane bez upijanja bilo koje tečnosti (zahvaljujući materijalu) i bez mešanja ukusa. Zavisno od vrste hrane, preporučujemo sledeće materijale:

1 - KOMPAUNDNI 12 mm FE510D + AISI 316L (max temperatura za električni model 270 ° C, za model na plin 340 ° C) za meso, ribu i povrće. Karakteristike: dobra raspodela toplote, niske emisije u okolini i dugotrajni sjaj površine ploče.

2 - MEKI ČELIK FE510D (maks. temperatura za električni model 270°C, za model na plin 340°C) za meso i povrće. Karakteristike: dobra raspodela toplote i brzo kuhanje.

3 - HROM (maksimalna temperatura za električni model 280 ° C, za model na plin 270 ° C) za ribu, sir i jaja. Karakteristike: održava / širi toplotu na ploči i dugotrajni sjaj površine ploče.

PERFORMANSE

- Ploča za roštiljanje je spuštena, nepropusna za tečnosti, pogodna za duboko roštiljanje.
- Maksimalna ujednačenost temperature na ploči zavisi od jednakе raspodele snage na korisnoj površini. Zahvaljujući tri plamenika, dizajnirana interna i termostatskoj kontroli snage (senzori za kontrolu topline ispod ploče).
- Maksimalna snaga zahvaljujući W / DMQ doprinosi 13% više od proseka kod konkurenta.
- Paljenje gorionika putem elektronskog paljenja varnicom.

LAKOĆA ČIŠĆENJA

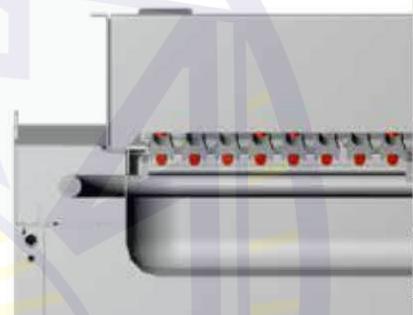
- Presovana, patentirana radna površina higijenskog dizajna, sa otvorom za sakupljanje i ispuštanje tečnosti.
- Ispuštanje u GN posude ispod radne površine ili ispuštanje kroz fiksnu mrežu za odvod.





// ELEKTRIČNI MODEL

Zahvaljujući inovativnom kontaktnom sistemu potrošnja se smanjuje na samo 11 kW instalirane snage (20% manje od ponude koju nude konkurenți).



12

// ROŠTILJ SA REŠETKAMA

KORIŠĆENJE

Roštiljanje kroz kontakt na rešetki od livenog gvožđa idealno za meso, povrće i ribu. Izuzetni gastronomski rezultati zahvaljujući efektima kuvanja kontaktom (rešetka) i ozračivanjem (briketirani kamen ili električni element). Nadalje, vatrastalne keramičke pločice plinske verzije imaju poseban skraćeni oblik konusa koji smanjuje sagorevanje masti otopljenih tokom kuvanja.

PERFORMANSE

- Roštilj sa keramičkim kamenom na gas deluje zagrevanjem kamenih pločica unutar okvira od nerđajućeg čelika s tri plamenika snage 18 kW. Preko njih se postavlja mreža od livenog gvožđa. Hrana se roštilja putem radijacije i kontaktom, povećavajući produktivnost s istom količinom utrošene energije.
- Električni model : rešetke za roštiljanje za električne modele postavljaju se na grejne elemente, čime se garantuje skraćeno vreme postizanja tačne temperature. Sistem sa kontaktom garantuje odličan prenos topote od grejnog elementa do rešetke bez beskorisnog trošenja energije.
- Električna verzija radi s vodom koja se nalazi ispod površine za smanjenje emisije dima, za sakupljanje masti i stvaraju blagu paru da bi hrana ostala mekana.

LAKOĆA ČIŠĆENJA / STERILIZACIJE

- Rešetka se može spustiti da olakša ispuštanje masti koje se sливaju u posudu ispod.
- Roštilji za kuvanje s nanotehnološkom obradom površine koja olakšava spadanje masti, osiguravaju veću lakoću čišćenja i savršeno kuvanje.
- Delove koji se trebaju prati: rešetku, pločice i plamenik možete potpuno ukloniti bez alata. Grupa grejnih elemenata može biti podignuta radi temeljnog čišćenja donjeg spremnika.



// PASTA KUKER

KORIŠĆENJE

Pasta kuker može se koristiti za kuvanje testenine, pirinča i povrća (koristeći GN posude h = 65/100 mm), jaja, itd ...

PERFORMANSE

- Presovano korito za kuvanje izrađeno od nerđajućeg čelika AISI 316L, debljine 15/10 mm, garantuje stabilnost i izdržljivost.
- Elektronsko paljenje na pilot plamenu, visokih performansi zagarantovano je komorom za sagorevanje ispod i oko korita, do minimalnog nivoa vode.

**Snaga po litri je za 15% veća od proseka
nego kod konkurenata.**

- Automatski merač pritiska, zaustavlja se na maksimalnom nivou i na minimumu dopunjava vodu kako biste izbegli bilo kakve „suve“ operacije kada uređajem niko ne upravlja.

LAKOĆA ČIŠĆENJA

Radna površina sa proširenom šupljinom opremljena sa uzdignutim higijenskim ivicama h > 4 mm preporučeno od UNI-EN 1672-2.

// FRITEZA

KORIŠĆENJE

Sporo prženje, od 130 do 140 °C, za sirovo povrće, ribu i meso. Površinsko prženje na 150 °C za pohovanu hranu (povrće i riba). Trenutno prženje na 190 °C stvara spoljašnju koricu krompira.

PERFORMANSE

- Plinski modeli s cevima za izmenu toploće u koritu i električni modeli dostupni.
- W / I doprinosi 18% više od glavnih konkurenata.
- Proizvodivost do 30 Kg krompira /h (AGA test) zahvaljujući snazi od 811 W/I.
- Elektronska upravljačka ploča za upravljanje programima prženja, topljenja i HACCP alarma.

LAKO ZA ČIŠĆENJE/STERILIZACIJU

- Grejači se mogu okomito nagnuti na 90 °C za brze čišćenje.
Sigurno ispuštanje ulja izvan donjeg prostora kroz produžnu cev.
Pražnjenje omogućuje filtriranje kako bi se zaustavilo kvarenje ulja.



Posebno oblikovano korito.



Grejač koji se može podići kod električnih modela.

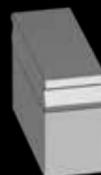
MODEL	PROIZVODNJA POMFRITA *
06WFR3GD	13 kg/h
04WFR3ED	15 kg/h
10WFR4GD	26 kg/h
08WFR4ED	30 kg/h

* na osnovu AGA standarda

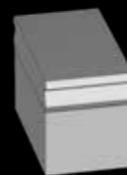


OMEGA //

KONFIGURACIJE



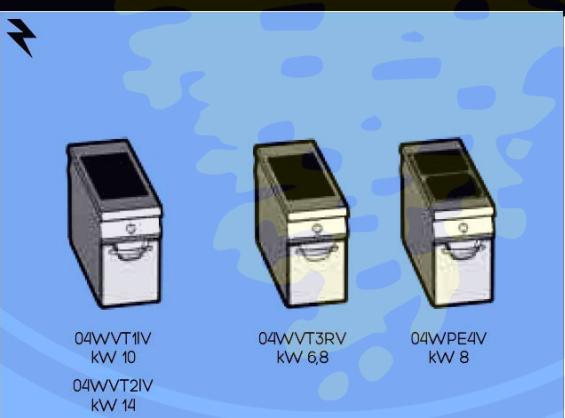
40 x 110 x 72 h cm



60 x 110 x 72 h cm



04WFAAV
kW 17



04WVT1V
kW 10
04WVT2V
kW 14

04WVT3RV
kW 6,8

04WPE4V
kW 8



04WCP1EM
kW 12



06WCP1GM
kW 14

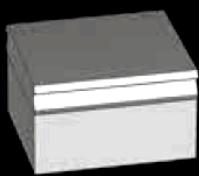




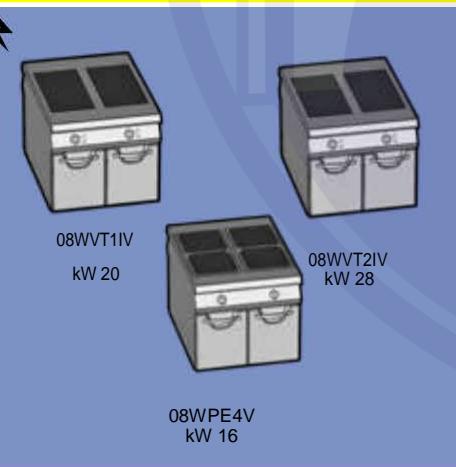
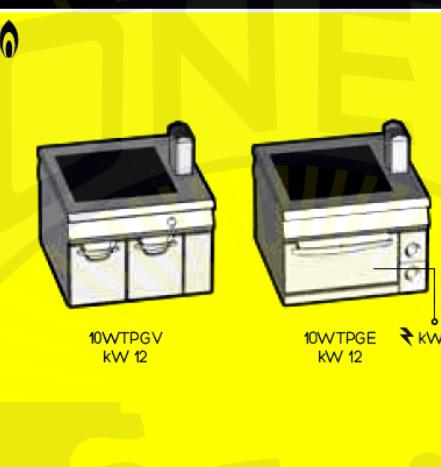
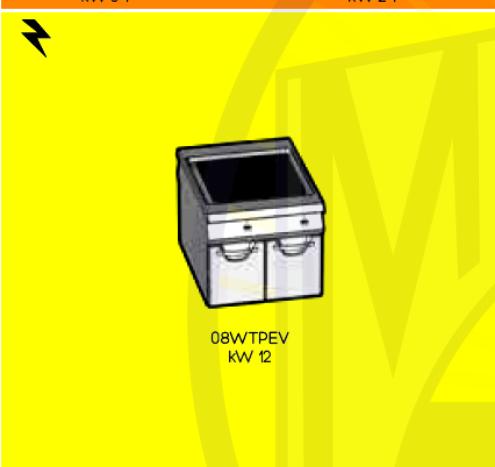
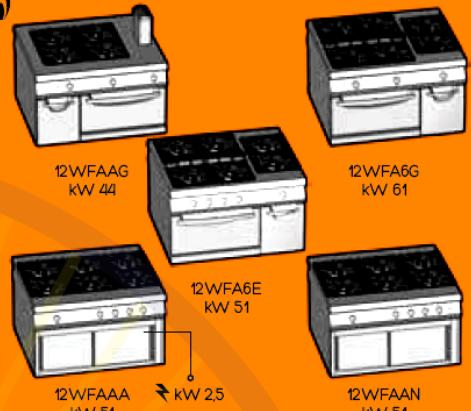
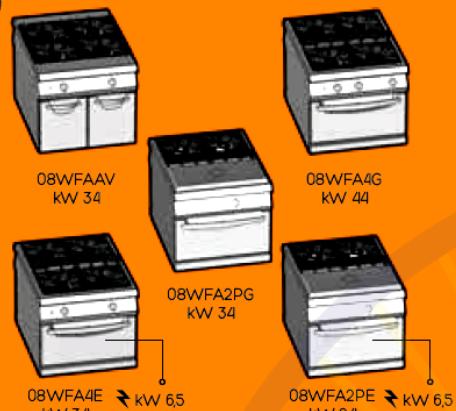
80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm



120 x 110 x 72 h cm

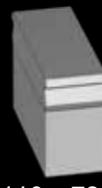


OMEGA //

KONFIGURACIJE



20 x 110 x 72 h cm



40 x 110 x 72 h cm



BAIN-MARIE



04WBMEV
kW 3



04WFR3ED
kW 7,3



02WPN



02WPNRG



02WPNC



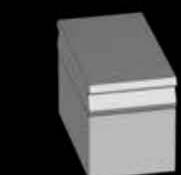
04WPNV



04WPNCV



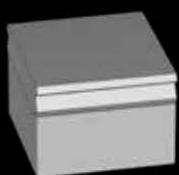
04WPNC



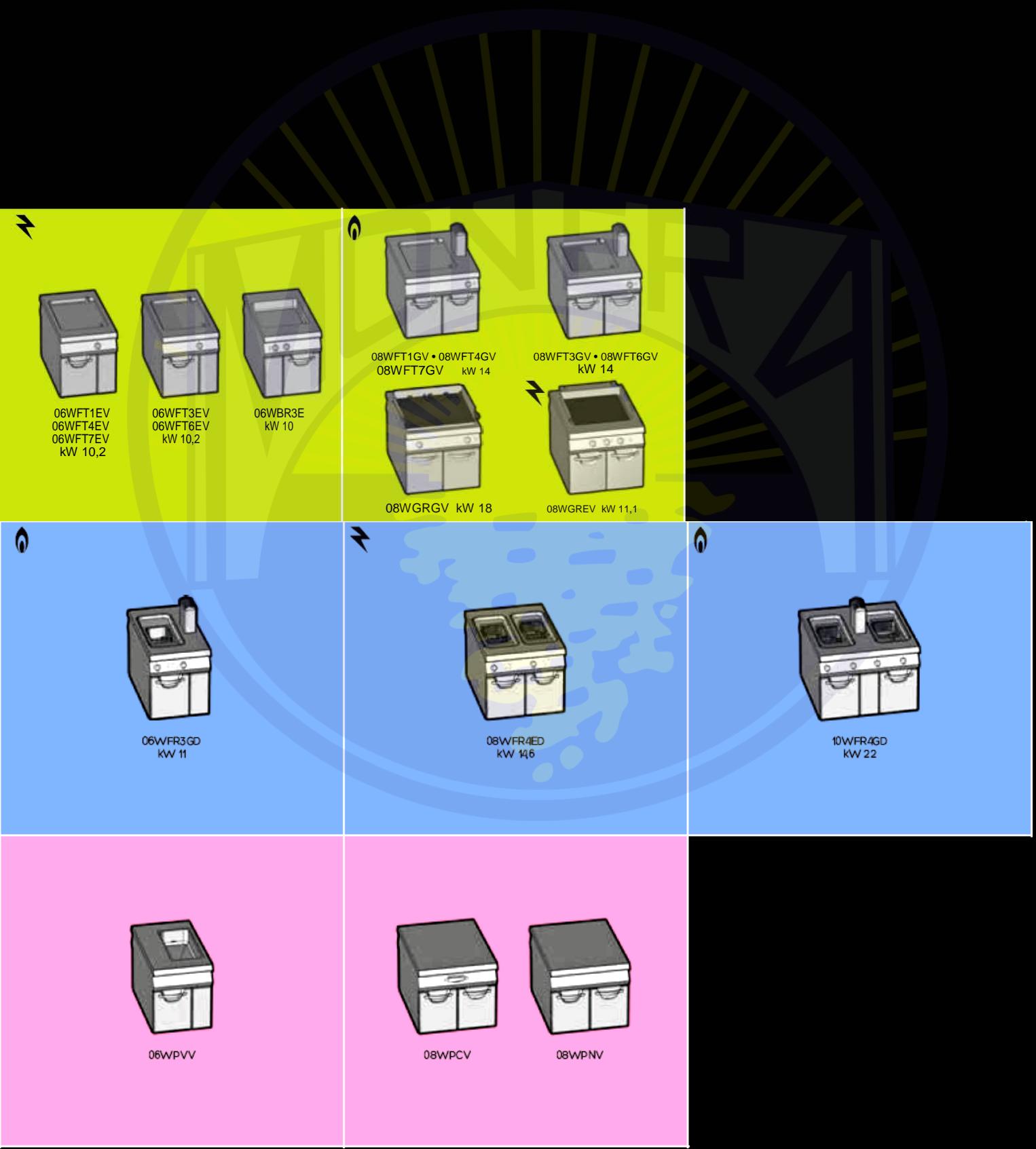
60 x 110 x 72 h cm



80 x 110 x 72 h cm



100 x 110 x 72 h cm





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



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
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900474-3

In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.

