



Vitrinas Refrigeradas

# Empire //

## COOL IN ACTION

Diseño atractivo, exclusivo y cuidado hasta en los más mínimos detalles, estudiado con prestigioso diseñador **MASSIMOMUSSAPI®** para Empire, una gama completa de vitrinas refrigeradas que permiten exponer de manera clara, luminosa y funcional.

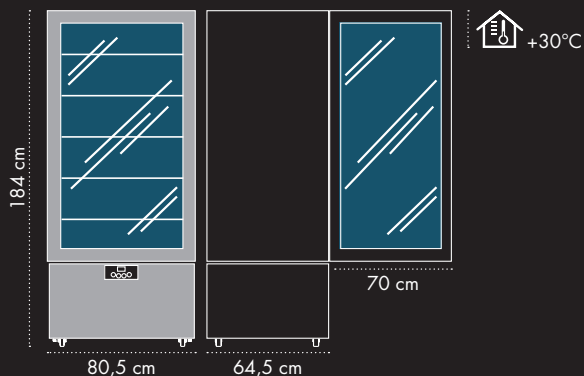
Sistemas de refrigeración estudiados para adaptarse perfectamente a diferentes necesidades de temperatura y garantizar las MÁXIMAS PRESTACIONES para cada tipo de producto expuesto; el posicionamiento de los estantes, el sistema de cierre-puerta y los mandos con tarjeta electrónica y señalizaciones de las alarmas HACCP, son un signo distintivo de calidad y funcionalidad, cuidadas hasta en los más mínimos detalles para UNA VITRINA DE ÚLTIMA GENERACIÓN.

### CARACTERÍSTICAS

- Estructura inferior de **acero especial antihuella** que incorpora las ruedas giratorias y el evaporador; modelo D8Q con evaporador posicionado en el techo; modelo G8Q con rejillas evaporadoras.
- Vano expositor de cristal templado, exterior serigrafado, manilla integrada en la puerta de toda altura con sistema soft de cierre y guarnición magnética fácilmente desmontable.
- Iluminación por barras de LED.
- Estantes de vidrio para la máxima practicidad y flexibilidad de uso, con soportes delanteros y traseros sobre cremalleras de acero inox AISI 304; modelo G8Q rejillas y un estante de apoyo.
- Refrigeración ventilada, permitiendo una distribución de el aire no directamente sobre el alimento; modelo G8Q refrigeración estática.
- Descongelación automática por aire en los modelos P8Q/C8Q, automática por gas caliente en modelo D8Q, manual en el modelo G8Q; evaporación automática del agua de condensación.
- Regulación de la humedad relativa con higróstato en el modelo C8Q, específico por chocolate y pralines.
- Panel de mandos equipado de **TARJETA ELECTRÓNICA Y ALARMAS HACCP**.
- Fluido refrigerante R404A.

**P8Q** ⇓ +2 / +10°C    **D8Q** ⇓ -22 / +5°C

**G8Q** ⇓ -25 / -15°C    **C8Q** ⇓ +14 / +16°C



**G8Q**



Instalación autorizada hasta una altura máxima de 800 metros sobre el nivel del mar. Para instalaciones anteriores, por favor póngase en contacto con el fabricante. Carga máxima cada repisa: 12 kg.







# Empire //

## BLACK & WHITE

La gama se amplía con nuevas propuestas de colores. Mismas características de construcción de Empire, con las especificaciones de abajo.

### • VERSIONES ...L

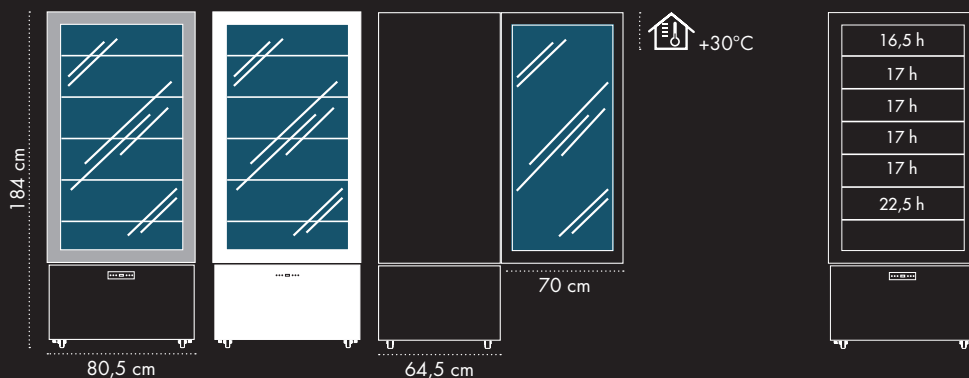
- Estructura inferior con **serigrafía de color negro**.
- Iluminación por barras de LED DE ALTA LUMINOSIDAD EN EL TECHO TAMBIEN DEL COMPARTIMIENTO EXPOSITOR.
- Panel de mandos con **TARJETA ELECTRÓNICA, TECLAS CAPACITIVAS Y ALARMAS HACCP**.

### • VERSIONES ...V

- Estructura inferior en **vidrio de color blanco extra claro**.
- Compartimiento expositor con externo **SERIGRAFADO BLANCO**.
- Iluminación por barras de LED DE ALTA LUMINOSIDAD EN EL TECHO TAMBIEN DEL COMPARTIMIENTO EXPOSITOR.
- Panel de mandos integrado a la estructura con **TARJETA ELECTRÓNICA, TECLAS CAPACITIVAS Y ALARMAS HACCP**.

**P8QL/V** ⚡ +2 / +10°C    **D8QL/V** ⚡ -22 / +5°C

**G8QL/V** ⚡ -25 / -15°C    **C8QL/V** ⚡ +14 / +16°C



Instalación autorizada hasta una altura máxima de 800 metros sobre el nivel del mar. Para instalaciones anteriores, por favor póngase en contacto con el fabricante. Carga máxima cada repisa: 12 kg.

Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



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

7900568-1

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



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -  
CSQ 9192.ANP3