

BLITZ-BE-1
NEW ChillStar



Abatidores y Congeladores Rápidos Multifunción

 **ANGELO PO**
Supporting your success

// BLITZ

UTILIZACIÓN

Abatidores multifunción dotados de tarjeta de mandos con pantalla gráfica monocromática y codificador. Compartimiento interior útil para GN 1/1 y 60x40 cm.

RENDIMIENTOS

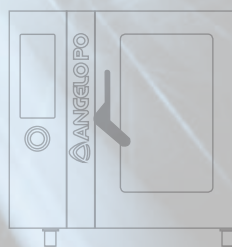
- Tarjeta de mandos electrónica equipada con una pantalla gráfica monocromática para la configuración automática de:
 - LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS pre-memorizados.
 - LOS PROGRAMAS MANUALES de ajuste sencillo que se pueden memorizar en la base de datos de la máquina.
 - FUNCIÓN I.F.R. patentada: a través de la sonda multipunto la máquina establece el ciclo ideal de refrigeración rápida para evitar la congelación superficial de los alimentos y preservar sus cualidades organolépticas.
 - FUNCIÓN MULTY: permite administrar diversos ciclos al mismo tiempo tanto de refrigeración como de congelación (incluso con la sonda al corazón) y establecer la duración deseada para cada uno.
 - PROGRAMA INFINITY permite configurar la máquina para que funcione sin parar a la temperatura y a la potencia deseada por el usuario.
 - FUNCIÓN SMART-ON: pone automáticamente por seguridad a +3°C el producto en caso de que el operador olvide que debe comenzar un ciclo de enfriamiento después de colocarlo en la cámara.
 - GESTIÓN HACCP.
 - DESCONGELACIÓN de los alimentos en la cámara.
 - PROGRAMA ANISAKIS.
 - PROGRAMA YOGURT.
 - PROGRAMA POR RETARDO DE FERMENTACIÓN.
- Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 satinado.

LIMPIEZA

- Guía para bandejas extraíble y lavable realizada en hilo de acero inox AISI 304.
- Fondo interno diamantado para una mejor higiene. Hueco de drenaje de condensado para facilitar las operaciones de limpieza.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados.

ENERGY SAVING

- Función ECO para seleccionar en los programas automáticos el tipo de carga (Mínimo, Medio y Máximo) y evitar el derroche de energía.
- Aislamiento con espuma de poliuretano inyectada libre de CFC.



BF51H



BF51M



BF101L/S

PANTALLA GRÁFICA

Pantalla de mandos intuitiva y de fácil navegación por el codificador y las teclas capacitivas.

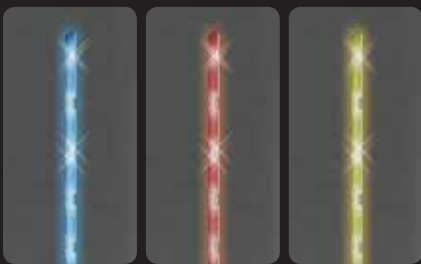


Controles en posición ergonómica para un cómodo uso. Ya no es necesario agacharse para usar la máquina.



EASY VIEW

La iluminación de LED de varios colores mantiene al usuario informado con respecto al funcionamiento de la máquina con una sola mirada.



VENTILACIÓN IDEAL

Distribución del aire optimizada para asegurar la uniformidad de la refrigeración y la integridad de los alimentos.



// BE · 1

UTILIZACIÓN

Abatidores predispuestos para ser controlados de la pantalla del horno FX nivel 3. Compartimiento interior útil para contenedores y rejillas GN 1/1 y 60x40 cm (modelo B151M y B1101S). Compartimiento interior útil para contenedores y rejillas GN 1/1 (modelo B151H).

RENDIMIENTOS

- PROGRAMAS AUTOMÁTICOS pre-memorizados.
- LOS PROGRAMAS MANUALES de ajuste sencillo que se pueden memorizar en la base de datos de la máquina.
- FUNCIÓN I.F.R. patentada: a través de la sonda multipunto la máquina establece el ciclo ideal de refrigeración rápida para evitar la congelación superficial de los alimentos y preservar sus cualidades organolépticas.
- FUNCIÓN MULTY: permite administrar diversos ciclos al mismo tiempo tanto de refrigeración como de congelación (incluso con la sonda al corazón) y establecer la duración deseada para cada uno.
- PROGRAMA INFINITY permite configurar la máquina para que funcione sin parar a la temperatura y a la potencia deseada por el usuario.
- FUNCIÓN SMART-ON: pone automáticamente por seguridad a +3°C el producto en caso de que el operador olvide que debe comenzar un ciclo de enfriamiento después de colocarlo en la cámara.
- GESTIÓN HACCP.
- DESCONGELACIÓN de los alimentos en la cámara.
- PROGRAMA ANISAKIS.
- PROGRAMA YOGURT.
- PROGRAMA POR RETARDO DE FERMENTACIÓN.

LIMPIEZA

- Guía para bandejas extraíble y lavable realizada en hilo de acero inox AISI 304.
- Fondo interno diamantado para una mejor higiene. Huevo de drenaje de condensado para facilitar las operaciones de limpieza.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados.

ENERGY SAVING

- Función ECO para seleccionar en los programas automáticos el tipo de carga (Mínimo, Medio y Máximo) y evitar el derroche de energía.
- Aislamiento con espuma de poliuretano inyectada libre de CFC.

From **-40°C** to **+300°C**
simply by touch

// **BE · 1**

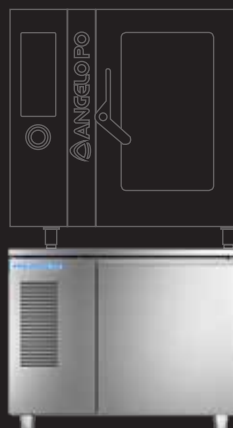
COMBISTAR FX & BLITZ unidos en una sola máquina

BE-1 es un sistema integrado innovativo en el cuál EL ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE LA TEMPERATURA Y LA COCCIÓN SON DIRIGIDOS POR UN ÚNICO INTERFAZ, el que EVC del Combistar FX, gracias al nuevo software de control Symbio.

Esto significa TRABAJAR CON DOS MÁQUINAS COMO SI FUERAN UNA, PARA INVERTIR MENOS RECURSOS EN LA COMPRA Y UTILIZAR UN ÚNICO INTERFAZ ERGONÓMICO Y FÁCIL DE USAR.

Con BE-1 tienes la multifuncionalidad del Combistar FX, combinada a la versatilidad del Blitz que enfría rápidamente, congela, descongela, fermenta, produce yogurt, elimina el peligro del Anisakis del pescado crudo ... y muestra el modo de funcionamiento tanto con sus LED de diversos colores en el frente que con la pantalla del FX.

BE-1 ES EL SISTEMA COOK&CHILL CON UN UNICO MANDO INTEGRADO, PARA TRABAJAR MEJOR Y GASTAR MENOS.



B151H



B151M



B1101S

BE · 1 // INNOVATIVE INTEGRATED SYSTEM

NEW ChillStar // ESSENTIAL FUNCTIONALITY



// NEW ChillStar

UTILIZACIÓN

Abatidores multifunción dotados de tarjeta de mandos con pantalla gráfica monocromática y codificador. Compartimiento interior útil para contenedores y rejillas GN 1/1 y 60x40 cm. (por el modelo XS51H compartimiento para contenedores y rejillas GN 1/1).

RENDIMIENTOS

- PROGRAMAS AUTOMÁTICOS pre-memorizados.
- LOS PROGRAMAS MANUALES de ajuste sencillo que se pueden memorizar en la base de datos de la máquina.
- FUNCIÓN I.F.R. patentada: a través de la sonda multipunto la máquina establece el ciclo ideal de refrigeración rápida para evitar la congelación superficial de los alimentos y preservar sus cualidades organolépticas.
- FUNCIÓN MULTY: permite administrar diversos ciclos al mismo tiempo tanto de refrigeración como de congelación (incluso con la sonda al corazón) y establecer la duración deseada para cada uno.
- PROGRAMA INFINITY permite configurar la máquina para que funcione sin parar a la temperatura y a la potencia deseada por el usuario.
- FUNCIÓN SMART-ON: pone automáticamente por seguridad a +3°C el producto en caso de que el operador olvide que debe comenzar un ciclo de enfriamiento después de colocarlo en la cámara.
- GESTIÓN HACCP.
- PROGRAMA ANISAKIS.

LIMPIEZA

- Guía para bandejas extraíble y lavable realizada en hilo de acero inox AISI 304.
- Fondo interno diamantado para una mejor higiene. Hueco de drenaje de condensado para facilitar las operaciones de limpieza.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados.

ENERGY SAVING

- Función ECO para seleccionar en los programas automáticos el tipo de carga (Mínimo, Medio y Máximo) y evitar el derroche de energía.
- Aislamiento con espuma de poliuretano inyectada libre de CFC.



XS51H

XA51 • XS51

XA51M • XS51M

XA101L/S • XS101L/S

XS72S/102S

// NEW ChillStar ECO

UTILIZACIÓN

Abatidores dotados de mandos con pantalla de segmentos.
Compartimiento interior útil para contenedores y rejillas GN 1/1 y 60x40 cm.
(por el modelo VS351H compartimiento para contenedores y rejillas GN 1/1).

RENDIMIENTOS

- Abatimiento rápido, a tiempo e/o a través sonda al corazón, de +90°C a +3°C.
- Congelación rápida, a tiempo e/o a través sonda al corazón, de +90°C a -18°C.
- Posibilidad de efectuar un ciclo en modalidad HARD o bien SOFT.

LIMPIEZA

- Guía para bandejas extraíble y lavable realizada en hilo de acero inox AISI 304.
- Fondo interno diamantado para una mejor higiene. Hueco de drenaje de condensado para facilitar las operaciones de limpieza.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados.

ENERGY SAVING

- Aislamiento con espuma de poliuretano inyectada libre de CFC.



VS351H

VA51 • VS31/51

VA51M • VS31M/51M

VS101L



NEWChillStar **eco** // SIMPLY PERFECT



// ANISAKIS

Los modelos de abatidor-congelador Blitz, BE-1 y New Chillstar tienen dos nuevos programas automáticos, específicos para la "salubridad" del pescado crudo, estudiados para ofrecer al mercado platos gustosos en total seguridad y calidad (carpaccio de atún, sardinas marinadas, bocaditos de caballa marinada...).

ANISAKIS 24H

Ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina para iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas".

ANISAKIS 15H

Ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina para iniciar la fase de "desvitalización durante 15 horas".

PROGRAMAS

- Conformes con la normativa vigente (Reglamento CE n. 853/04, an. III, sec. VIII, cap. III, D.)
- Seguros y testeados.
- Extremadamente simples.
- Inmediatos en el uso por parte del usuario.

// YOGURT

EL ÚNICO abatidor-surgelador rápido que tiene un ciclo dedicado a la producción del yogurt! Nunca visto antes!

PROGRAMA

Ciclo automático desarrollado para la preparación del yogurt, para satisfacer también las últimas tendencias del mercado.





COOKING SYSTEM //

// BLITZ & NEW ChillStar

Diseñados para trabajar
junto al Combistar FX

El sistema Cook&Chill encuentra su máxima expresión en los hornos Combistar FX unidos a los abatidores New Chillstar y Blitz.

Diseñados a la vez sin compromisos técnicos en una solución de horno (capacidad 6 o bien 10 contenedores 1/1GN) + abatidor-congelador rápido de bajo horno (capacidad 5 contenedores x 1/1 GN), con posición del ÚLTIMA BANDEJA SUPERIOR A UNA ALTURA INFERIOR A 160 CM!

Puedes cocer y vehicular el producto mediante accesorios dedicados y abatir con las funciones:

- SMART ON: es suficiente introducir el producto y el abatidor se pone en marcha de manera autónoma;
- IFR: para evitar la formación de áreas nocivas congeladas superficiales sobre el producto;
- MULTY: para ejecutar automáticamente 5, 10 y 20 ciclos de abatimiento en el mismo tiempo.

SÓLO CON EL SISTEMA ANGELO PO PUEDES OBTENER LA
RECUPERACIÓN TOTAL DE SABOR Y JUGOSIDAD.



// BLITZ ABATIDORES- CONGELADORES RÁPIDOS ROLL-IN Y PASANTES

UTILIZACIÓN

Abatidores roll-in multifunción dotados de tarjeta de mandos con pantalla gráfica monocromática y codificador. Compartimiento interior útil para la inserción de carros 20 contenedores GN 1/1 y 60x40 cm (BFR201R). Compartimiento interior útil para la inserción de carros 20 contenedores GN 2/1 y 60x40 cm (BFR202R e BFP202R)

RENDIMIENTOS

- PROGRAMAS AUTOMÁTICOS pre-memorizados.
- LOS PROGRAMAS MANUALES de ajuste sencillo que se pueden memorizar en la base de datos de la máquina.
- FUNCIÓN I.F.R. patentada: a través de la sonda multipunto la máquina establece el ciclo ideal de refrigeración rápida para evitar la congelación superficial de los alimentos y preservar sus cualidades organolépticas.
- FUNCIÓN MULTY: permite administrar diversos ciclos al mismo tiempo tanto de refrigeración como de congelación (incluso con la sonda al corazón) y establecer la duración deseada para cada uno.
- PROGRAMA INFINITY permite configurar la máquina para que funcione sin parar a la temperatura y a la potencia deseada por el usuario.
- FUNCIÓN SMART-ON: pone automáticamente por seguridad a +3°C el producto en caso de que el operador olvide que debe comenzar un ciclo de enfriamiento después de colocarlo en la cámara.
- GESTIÓN HACCP.
- DESCONGELACIÓN de los alimentos en la cámara.
- PROGRAMA ANISAKIS.
- PROGRAMA POR RETARDO DE FERMENTACIÓN.

LIMPIEZA

- Fondo interno plano y estructura con ángulos internos de 135° para facilitar las operaciones de limpieza.

ENERGY SAVING

- Función ECO para seleccionar en los programas automáticos el tipo de carga (Mínimo, Medio y Máximo) y evitar el derroche de energía.
- Aislamiento con espuma de poliuretano inyectada libre de CFC.



// ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y ABATIDORES/CONGELADORES COMBINADOS

RENDIMIENTOS

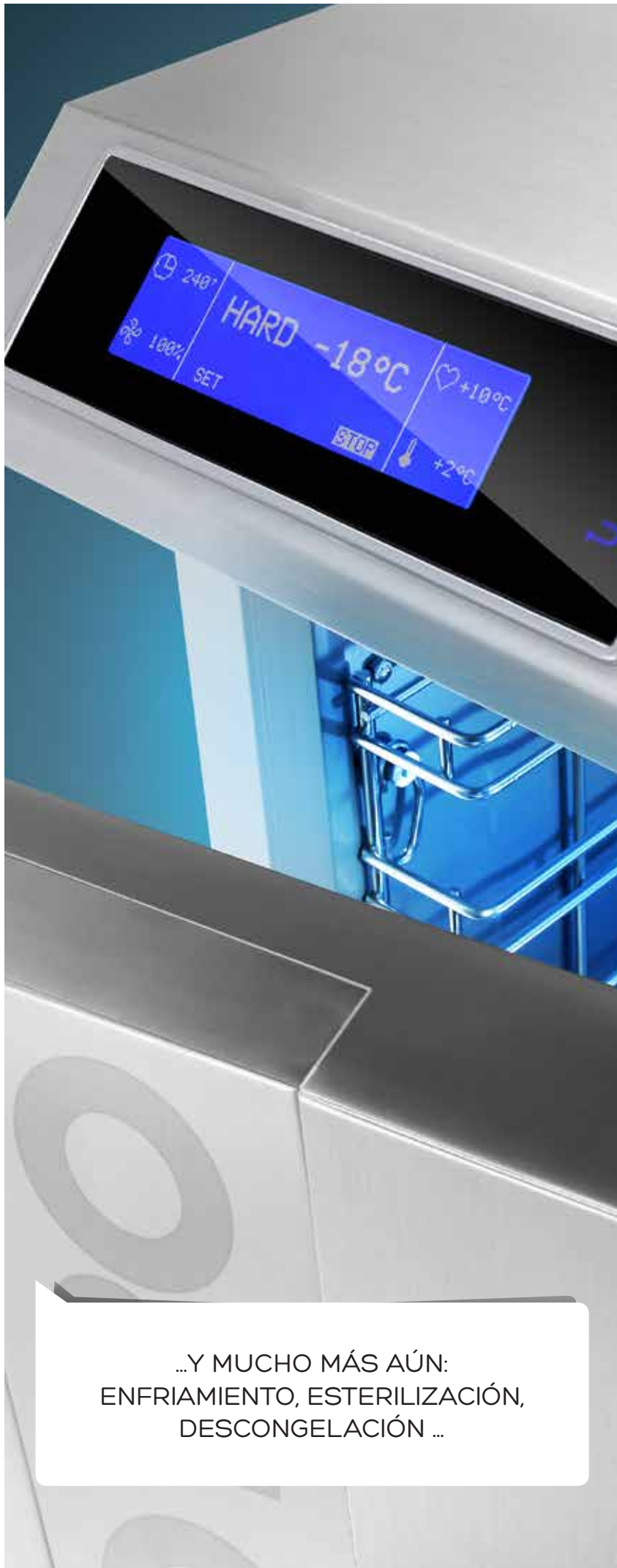
- En una única estructura las funciones de un conservador de temperatura normal (ISFEN) o baja (ISFEB) y un abatidor/congelador rápido de temperatura.
- Estructura monobloque enteramente realizada en acero inox AISI 304, espesor de aislamiento de 75 mm.
- Dos vanos separados refrigerados por dos grupos motores independientes.
- ARMARIO FRÍGORIFICO capacidad 400 lt, contenedores 2/1 GN.
- ABATIDOR/CONGELADOR RÁPIDO DE TEMPERATURA capacidad 5 contenedores 1/1GN; producción: 20/12 kg/ciclo.

CONTROLLO

- **ARMARIO FRÍGORIFICO:** Tarjeta electrónica HACCP-TOP con display LCD para asegurar una perfecta refrigeración de alimentos, con el control de temperatura constante en la cámara y la detección de averías (señalizaciones alarmas HACCP a través de alarmas visuales y sonoras).
- **ISFEN:** temperatura de funcionamiento: -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$, **ISFEB:** temperatura de funcionamiento -24°C a -12°C .
- **ABATIDOR/CONGELADOR RÁPIDO DE TEMPERATURA:** Tarjeta electrónica HACCP-TOP con sonda multipoint y sistema patentado de abatimiento rápido I.F.R.



ISFEN



...Y MUCHO MÁS AÚN:
ENFRIAMIENTO, ESTERILIZACIÓN,
DESCONGELACIÓN ...



Las principales tipologías de abatimiento-congelación, a tiempo y/o con detección sonda: soft +3°C, hard +3°C y soft -18°C, hard -18°C, siempre personalizables.

I.F.R.
PATENTED

El sistema patentado I.F.R. "Intelligent Food Recognition" con sonda multipoint, modula de modo inteligente la ventilación y la refrigeración para adaptarse a cualquier tipo de alimento. Calidad extrema.



INFINITY,

el único ciclo que trabaja en abatimiento y/o congelación al infinito sin pararse jamás!! Para adecuarse a los ritmos rápidos de trabajo, dando una valiosa contribución. Siempre es posible controlar la temperatura en el corazón del producto.

SMART ON

SMART ON,

basta introducir el producto y después de algunos instantes el abatimiento, soft +3°C, arranca solo, sin tocar ninguna tarjeta de mando, poniendo en condiciones de seguridad el alimento con o sin sonda. NUNCA VISTO ANTES!



MULTY,

para cargar de 5 a 20 timer, con posibilidad de lectura sonda, ¡para seguir los ritmos de la cocina dando a cada alimento su tiempo!

MEMO

MEMORIZADOS,

para personalizar totalmente la máquina: 10 ciclos de abatimiento y 10 ciclos de congelación configurables según las exigencias de cada Chef.



24h 15h



ANISAKIS 24h y ANISAKIS 15h,

Ciclos automáticos de congelación para la previa y completa salubridad del producto pesquero.

Para ANISAKIS 24h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input de inicio de la fase de "desvitalización durante 24 horas"; para ANISAKIS 15h, la sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input de inicio de la fase de "desvitalización durante 15 horas".



PREFERIDOS,

para quien desea el máximo de la personalización: ¡hecho a medida!



OPISTORKIS 24h,

ciclo automático de congelación para la previa y completa salubridad del pescado de agua dulce.

La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas".



AUTO

AUTOMÁTICOS,

con selección de la carga - mínima, media, máxima - , realizadas por chef expertos para cada tipo de alimento (pescado, carne, pasta, dulces, helado...); a tiempo y/o con detección sonda.



FERMENTACIÓN Y RETARDO DE FERMENTACIÓN,

ciclos dedicados a los productos leudados permitiendo la fermentación manual o programada.



YOGURT BOX,

ciclo automático desarrollado para la preparación del yogurt, para satisfacer también las últimas tendencias del mercado.



BANQUETING,

ciclo dedicado al mundo de la restauración, ideal para la preparación de productos para banquetes; posibilidad de selección de la carga - mínima, media, máxima.



DESCONGELACIÓN,

ciclo dedicado al descongelamiento controlado de alimentos, a tiempo y/o con sonda en el corazón.



VACIO,

ciclo dedicado al mundo de la restauración, para la preparación de productos antes de una fase de vacío; posibilidad de seleccionar la carga - mínima, media, máxima.



CONSERVACIÓN,

Después de cada ciclo, la comida está asegurada a través de la transición automática de fase de CONSERVACIÓN, positiva y/o negativa.

Ciclo independiente para la CONSERVACIÓN positiva o negativa de los alimentos (Blitz, BE-1, New Chillstar).



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.



Supporting your success

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900558-1

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