

ICON9000



“獨特且永恆的設計，
空間觀察激發的靈感。”



ICON9000



“ 廚房整體解決方案 ”





準備 & 烹飪

多功能立柱可配備LED燈，調味盒，電插座，水龍頭等，顯著加快烹飪前的準備速度，節約烹飪時間，提高表現性能。



烹飪 & 保溫

雙風扇焗爐等設備，可將提前烹飪完成的菜肴完美保存，完全能符合宴會高品質與速度的要求。



烹飪 & 備餐

裝盤、完成、上菜一切觸手可及，快速便捷。可按您團隊需求，組合您的ICON 9000設備，開口或帶門櫃，臺上設備或冰箱下櫃等隨意組合。



烹飪 & 冷藏

ICON 9000可幫您在廚房爭取更多的時間：烹飪&冷藏系統，可烹飪，急速冷凍，再回溫，讓您的備餐更合理，品質更卓越。

“增加了廚房的空間值”



ICON9000

ICON 9000 模組化烹飪系統，背靠背模式，極致利用空間，臺上台下多功能組件，讓您的廚房在功能、外觀等表現格外出眾。騰出更多的寶貴空間，更小的廚房占地面積，卻擁有更高的產出效率。





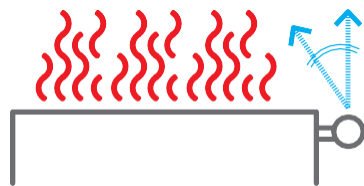


“健康的烹飪
一直是我們最主要
的宗旨之一”



廚師 舒適系統

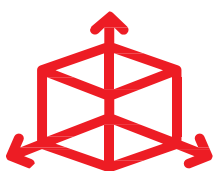
極大地提高了工作環境的
品質。



ICON 9000專業廚師舒適系統是一種創新的，獨特的新風扶手系統，在烹飪檯面和廚師之間創造了一個隱形的屏障。新風扶手系統分散了設備在烹飪過程中產生的油煙和熱量，創造了一個更加舒適的工作環境。專業廚師舒適系統，有效地驅動空氣流通，驅除難聞氣味，並且完美地防止了環境溫度過高，造成能源的浪費。專業廚師舒適系統風速可按需調節（3 檔可調）。

“一切觸手可及

10



多功能 層架

擁有更大的空間，更符合人體工學，並實現了空間利用最大化。

模組化在水準與垂直方向均發揮到極致：照明燈給烹飪檯面最佳的烹飪採光；調味盒觸手可及；電插座，水龍頭的配備充分地簡化了準備工作。



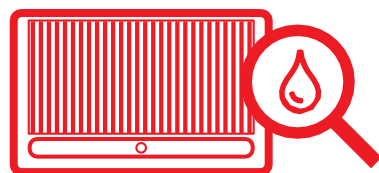




“高性能，高品質”



13



納米技術的新型燒烤爐

易於油脂收集，更易清潔，
達到更加完美的烹飪效果。

新型燃氣燒烤爐，納米技術處理烤架，油脂的流量加速8%*，有利於油脂流入油脂收集盤。可拆卸燃燒器更易清洗。

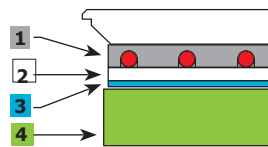
“ 科技提高性能
與效率 ”



專業烹飪 系統

更佳的熱傳遞 (+11%)，更佳的熱穩定性(+27%)。
更快速的達到定值溫度 (-18%)，能量使用(+11% 效率)* 新型烹飪板結構由新型多層材料組合而成。

易清洗功能使烹飪表面保持75° C，擁有更卓越的清潔能力，並且節約了用水量。



由新型多層材料組合而成的電炒鍋。

- 1) 帶鋁層加熱元件
- 2) 陶瓷隔熱纖維
- 3) AISI 441不銹鋼層
- 4) 礦棉隔熱

節約能源



能耗降低 20%*

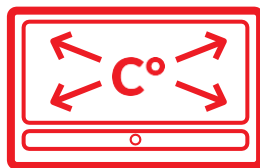


超強的潔淨力



減少了25%清潔時間

烹飪效果更統一



更佳的熱均衡性, +24%*

生產效率提高



1200 mm寬扒爐

每40 cm寬，有獨立開關

“衛生與安全並進”



16

衛生設計認證

清潔時間與化學藥劑減少



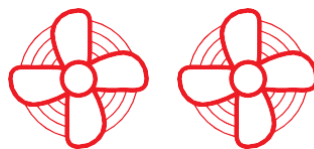
CSQA 衛生設計認證
Angelo Po是市面上唯一一家獲得衛生設計認證的廠家；設計與結構特徵更便於清洗。







“滿足烹飪所需
的完美統一性”



雙風扇
焗爐

雙風扇給予了焗爐與烹飪效果
更佳的表现。



高負荷

金屬把手與旋鈕。
如您對設備堅固性有更高要求的，
有3 mm 不銹鋼檯面可選。

明火爐

爐頭功率為10 和 7 kW (雙冠火爐頭),直徑為130 和110 mm, 4 kW(單冠火爐頭), 熱分配, 熱均勻, 熱交換率均提高. 底部橡膠旋鈕護套可防水.可拆卸鑄鐵爐頭與爐架便於清洗. 燃燒器指示燈, 具有被意外撞擊情況下的保護功能; 並保護系統免於接觸液體. 斜文丘裡管 (專利),保證了燃氣的充分燃燒, 並且減少了(CO2)的排放量.爐頭製作材料為, RAAF搪瓷鑄鐵, 燃燒效率提高了15%. 搪瓷材料大大提高了爐頭的清潔效率.斜文丘裡管的雙冠火爐頭, 加熱更均勻, 防止單點加熱,保證了最佳的熱傳遞.



自由烹飪爐

自由烹飪爐提供了現代專業廚房所需的多功能烹飪能力, 適合空間小卻需要多種烹飪模式。

拋光AISI 430不銹鋼烹飪板, 厚度15 mm, 適用於直接或間接烹飪。
4個獨立的烹飪區, 帶恆溫器控制和110-360° C的溫度設置。
通過鈎焊加熱元件進行加熱, 確保快速升溫和更高的效率。



熱板爐

電熱板爐

四個獨立控制區域, 手動調節並適配於峰值功率控制系統. 特殊的防刮、高硬度烹飪板(12 mm)。

燃氣熱板爐

間接加熱, 可烹飪各種食物, 醬汁以及燉菜. 加厚鑄鐵熱板(30 mm)帶有可拆卸中央圓盤. 功率為12.5 kW的中央爐頭擁有更佳的加熱效率. 條形狀輻射, 熱板溫度從中心 (500°C) 向邊緣降低 (250°C).可移除中央圓盤(320 mm), 放置鍋於爐頭直接加熱.



電平頭爐

工作臺面防水密封，配備熱保護裝置。方盤電平頭爐為鑄鐵爐頭，內置安全恆溫裝置，可防止設備運行過熱。每個爐頭 4 kW，烹飪面積 8.7 dm²，5檔溫度可調。



電磁爐

單區或全區每個爐頭功率均為5KW，10檔位可調。6 mm 玻璃陶瓷表面，烹飪表面下三個感測器，可防止不正當操作，大大提高了安全性。

產生的能量快速傳遞給鍋體，以滿足廚師的需求。環境熱輻射低，廚師舒適度增加。所有能量均傳到鍋底部；光滑，密閉的玻璃陶瓷表面，極易清洗。



固定湯鍋

適用於各種湯類烹飪，直接加熱型號推薦用於湯汁、清湯等湯類。間接加熱型(夾層)適用於醬汁，不需要一直攪拌的食品。AISI 316L 不銹鋼鍋底，具有很強的抗水與鹽反應的氧化性。工作臺面與鍋體密封焊接，拋光打磨的鍋壁與鍋底，易於清潔。高張力的鉸鏈彈簧蓋，保證了鍋蓋的張弛度。

燃氣型號的湯鍋由獨立的不銹鋼燃燒器組加熱，配安全閥，指示燈及熱電偶。帶有電子點火裝置。



煎板爐

凹型密封的烹飪板有更高效率的清潔力。扒板前置凹槽用於液體的收集與排放。可排放至檯面下收集容器內或排放到固定的下水管內。根據食物類型的不同，我們推薦一下材料：

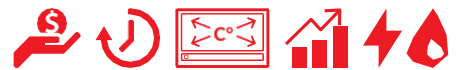
- 合金，(電力型號最高溫度為 270°C, 燃氣型號320°C)適用於肉，魚和蔬菜。特性：良好的熱交換，低熱量排放，烹飪面持久光澤。
- 鑄鐵，(電力型號最高溫度為270°C, 燃氣型號為320°C)。適用於肉，魚和蔬菜。特性：傑出的熱交換，快速烹飪。
- 鍍鉻 (電力型號最高溫度為 280°C, 燃氣型號為270°C)，適用於魚，芝士和雞蛋。特性：保持扒板的熱量傳遞與均勻性，烹飪面持久光澤。

電力型號

電力型號，帶有新型的專業烹飪系統：煎板的感應溫控制項可避免烹飪面溫度過高。

燃氣型號

使用多元素MCE燃燒系統（三重火焰燃燒器），保證烹飪表面更好的熱量分佈。烹飪表面均勻的熱量分佈得益於設計於內部的三重火焰燃燒器，恆溫控制（底部熱控制感測器）和功率控制。配備電子點火裝置。



焗爐

AISI 430不銹鋼雙風扇焗爐。雙風扇系統顯著提高了熱分佈的均勻性，與靜態焗爐相比，擁有雙倍的產出率，並可多功能烹飪。配備可拆卸不銹鋼份數盤導軌，3種高度設置，隔熱雙層門。容量為：3 x 2/1GN。燃氣型號配備電子點火裝置。



工作臺

由AISI 304不銹鋼製成。多種型號可選：單檯面工作臺，帶水龍頭工作臺，帶抽屜工作臺，帶面火爐支撐架工作臺，帶伸縮式噴槍工作臺等。



燒烤爐

新型納米技術的燒烤爐（義大利專利），有效地簡化了清潔程式。

電燒烤爐

創新的系統中加熱元件直接加熱並且與烤架完美結合，能量損耗與舊型號相比減少了 20%。確保了在更短的時間內到達設定溫度值，避免了不必要能量的損耗。電燒烤爐烤架下的水可減少油煙，收集油脂。生成的水蒸氣保持了食物的柔軟。機械版龍頭可以控制水位。

可升高的加熱元件，便於底部的清潔。

燃氣燒烤爐

9 kW 雙重火焰燃燒器加熱烤架下方的火山石，其產生的熱輻射用於烹飪食物，提高了效率並節約了能量。特殊形狀的烤架提高了烹飪的均勻性與品質。獨創的烤架結構，便於油脂流入油脂收集盤。傾斜式烤架（可配調節件）。新型烤架，調節件以及爐頭，易於拆卸，清潔便捷。



保溫湯爐

圓角設計缸體，無縫焊接，前部傾斜設計有助於高效排水。恆溫系統控，30°至 90°C，配備幹燒自動切斷保住裝置。排水口位於設備前部，帶旋轉控制，避免意外打開。

電力型號

加熱元件的優化隔熱件，使設備與舊型號相比，效率提高了20%，並節能（高達 25%）。

燃氣型號

配備安全溫控和恆溫控制器，配備電子點火裝置，並可手動點火。



23



義大利煮麵機

用於烹飪義大利麵。衝壓式缸體，由AISI 316L 不銹鋼製成，厚 15/10 mm，大凹槽可防止澱粉和泡沫溢出缸體，更抗腐蝕。自動壓力旋鈕，達到最高最低限位時，自動切斷（僅限高版本），可確保無人操作時安全。帶手動控制注水。缸體下方的加熱系統，保證了設備的高性能表現。W/I 產出率高於市場競爭者平均值 15%。



炸爐

燃氣型號，導熱管在槽內，特殊 V 型缸(導熱管外置)，也有電力型號可選。燃氣型號配備電子點火裝置。電離子點火與恆溫控制系統保證了所有操作的精確性，減少了能源損耗，與帶指示燈的炸爐相比，平均每年節約能源 600 kW (或60 m3 燃氣)。

電子控制台，帶電子警報。可程式設計型號帶自動提籃功能。特定型號帶有自動濾油功能與再迴圈功能。安全的排油系統。



可傾式炒鍋

多功能炒鍋適用於烹飪醬汁，燉肉，肉醬等各種餐類。高張力的專業鉸鏈，保證鍋蓋的張弛度。兩種鍋底材料可選：AISI304不銹鋼(適用於精緻烹飪需求的客戶)或為 12 mm 合金鍋底，加熱速度快，均勻，持久衛生光亮。自動或手動起鍋，鍋體上方的水龍頭直接注水。

電力型號

電力型號帶有專業烹飪系統：帶感測器的恆溫系統，防止烹飪表面過熱。

燃氣型號

兩個特殊的六火焰燃燒器和超厚的鍋底，以實現最大的溫度均勻性，從而保證烹飪的均勻性和能源的節約。加熱電源由功率調製器設備控制，連接到安裝在鍋底的雙溫度閾值熱感測器。電子火花點火。功率調製系統根據烹飪要求優化功率輸送，確保溫度準確性，並不會出現過熱峰值。



冰箱與急速冷凍抽屜

冰箱抽屜框架結構為AISI 304不銹鋼，內部抽屜由ABS 材料製成，容量為 4xGN 1/1 h= 100 mm。

專利系統擁有完美的保溫系統與濕度控制。減少水分的流失，節省了 71% 浪費。操作溫度：-22°C - +15°C，帶急速冷凍功能。



“量身定製的 解決方案”

安裝方案

A 滾輪安裝

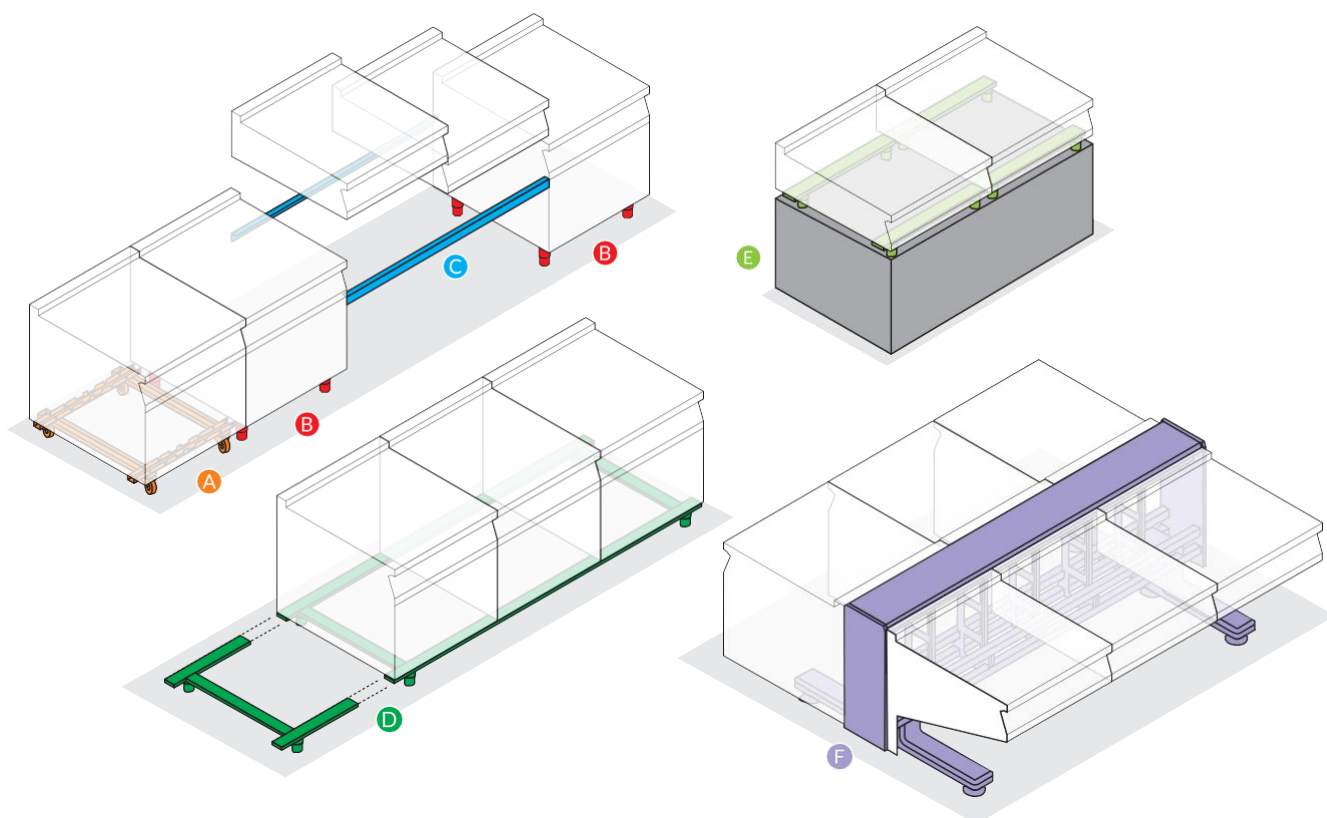
C 橋樑支撐

E 檯面支撐

B 站腳安裝

D 底座支撐

F 懸樑支撐單面或雙面



ICON9000

升級版扒爐

納米技術處理的烤架

調料盒

水龍頭

金屬扶手與旋鈕

雙風扇焗爐



“從 1922年至今，
創新永遠是我們孜孜不倦的追求。”



層架與擱板

電源插座

廚師專業舒適系統
空氣對流扶手系統

www.angelopo.com

7900632-10

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



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - angelopo@angelopo.it

