

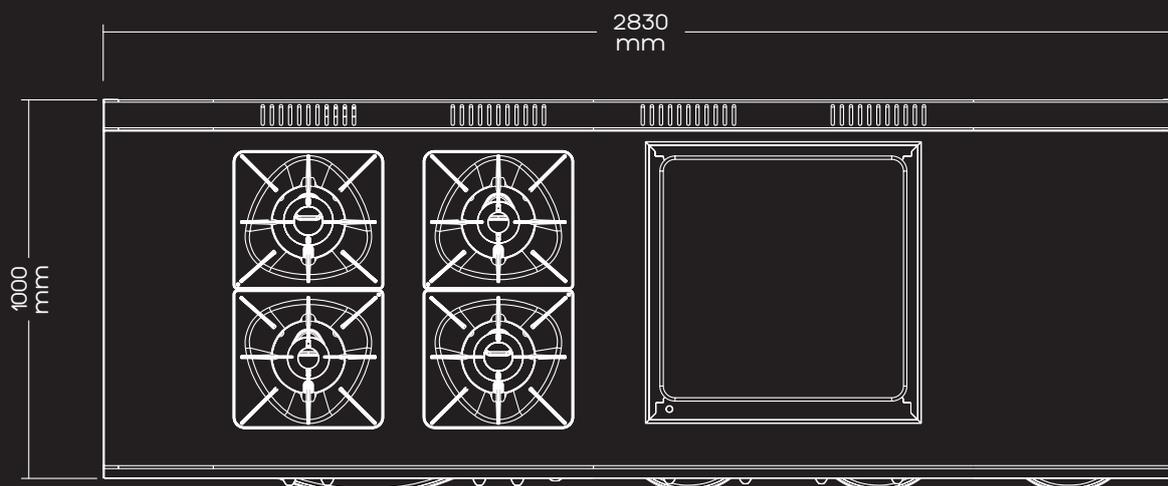


Bloque de cocción con encimera única

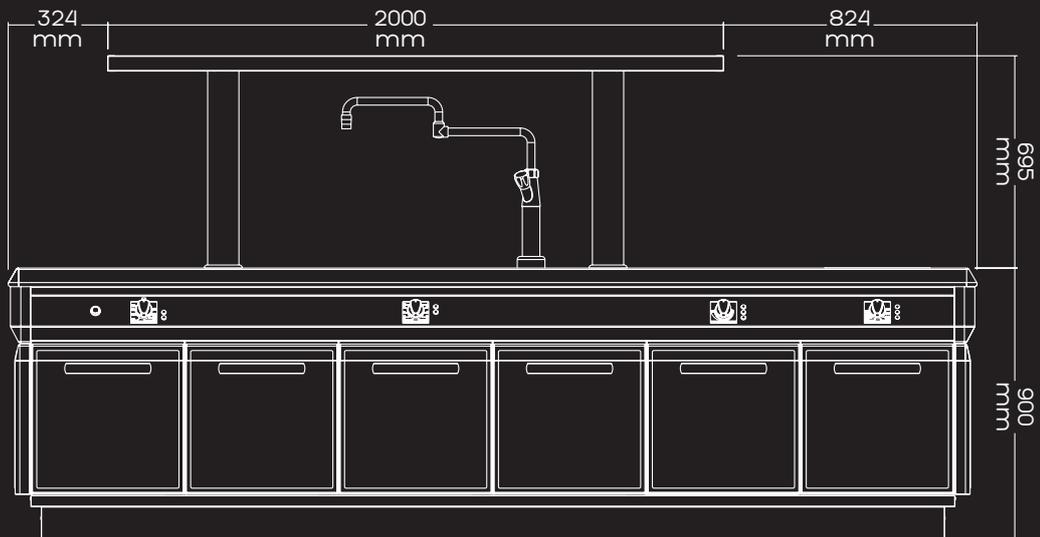
MONOLIT-HE //



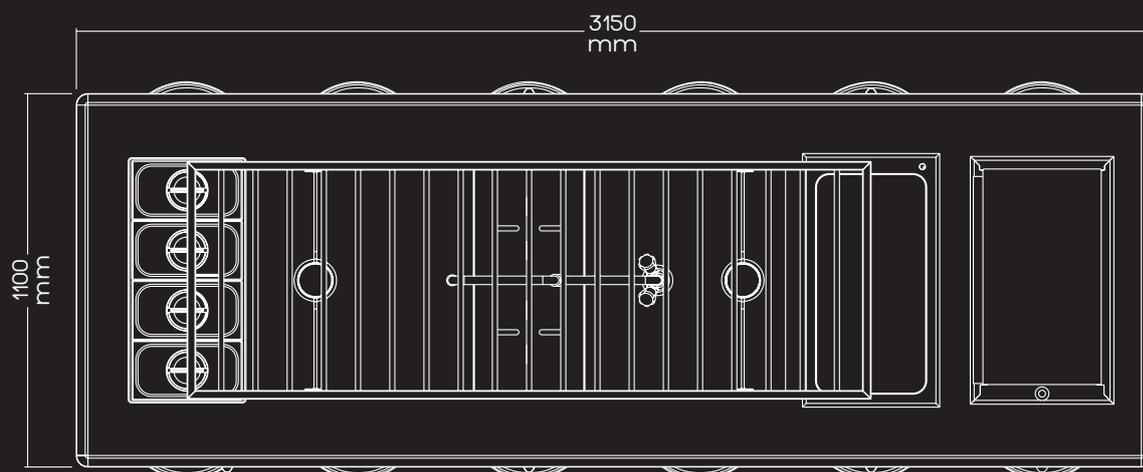
De Un Frente



MONOLIT-HE //

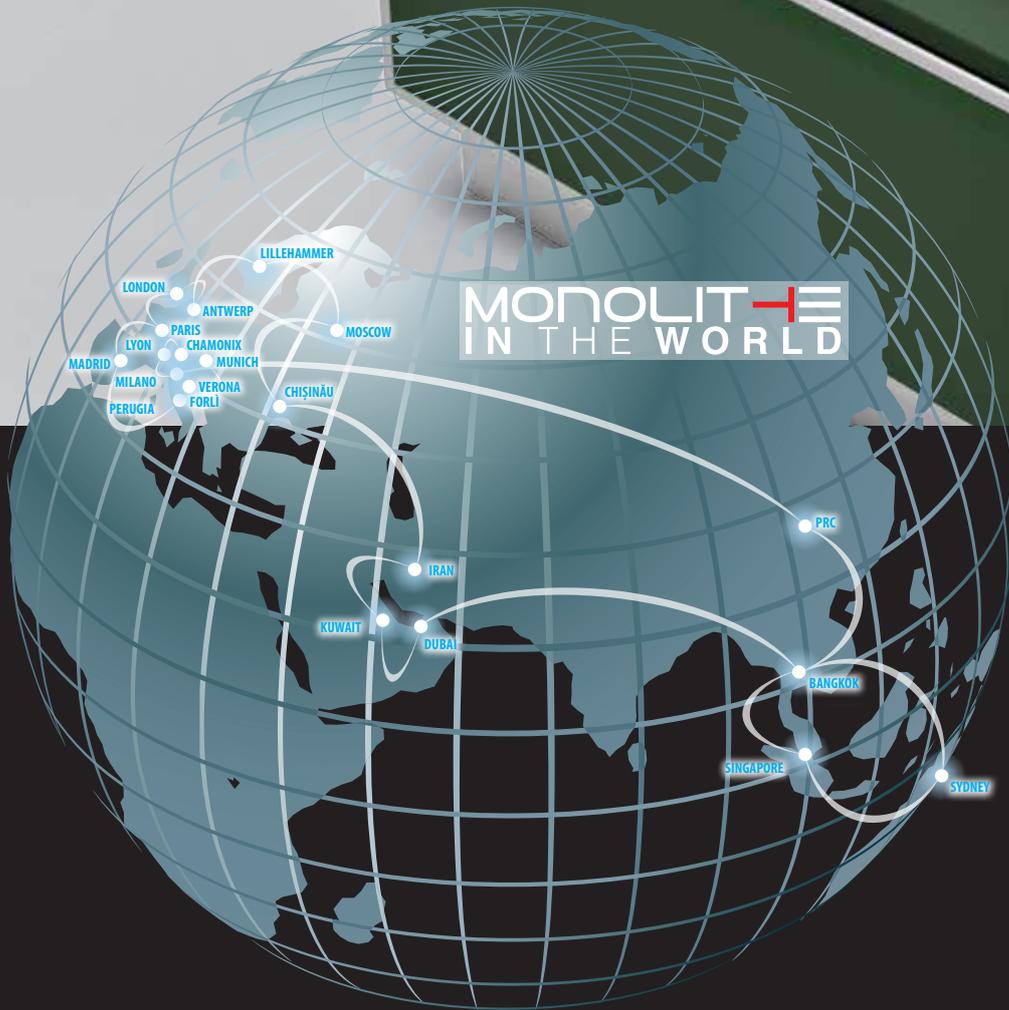


De Dos Frentes



MONOLIT-HE //

1920 mm



De Dos Frentes



// DOS FRENTES 1920 mm

Para obtener el máximo de productividad, dos opuestas líneas de elementos funcionales derivados de la línea 900 y insertados en la Encimera Única de Monolithe con profundidad total de 1920 mm: dos equipos de Chef los que tienen a su disposición el top en términos de performance, eficiencia energética, facilidad de limpieza y diseño.

Disponibles todos los compartimientos especializados (refrigerados, calientes, neutros) y las terminaciones (rejillas de apoyo cacerolas, pasamanos perimetrales, planos frontales, duchas, tomas) que hacen especial y totalmente personalizable Monolithe!

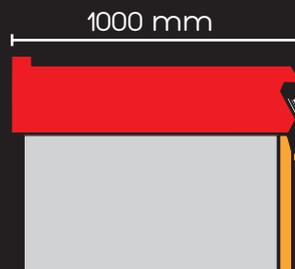
Para presupuestos de esta version, escribir a info@monolithe.it

MONOLIT-HE //

Fruto de los más de 90 años de experiencia de Angelo Po en el mundo de la restauración profesional, es la solución perfecta para quienes buscan la máxima solidez, higiene y belleza, tanto para la cocina principal como para la cocina a la vista.

// DE UN FRENTE

Versión de un frente con una profundidad de 1000 mm con peto posterior integrado.



01

Terminales laterales incluidos en el bloque

Cubas de acero soldadas a la encimera para una perfecta higiene

Columna de agua, en la versión de un frente, libremente ubicable en el peto posterior

Vitrocerámica y inducción fijadas con sellado de silicona de alta resistencia

Inducción con generadores de control remoto en la zona fría para garantizar unas prestaciones ideales y duraderas

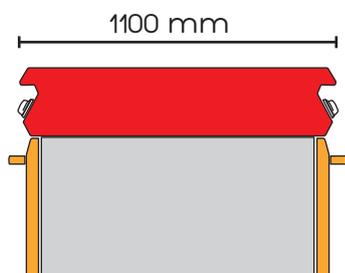


- Encimera de una pieza única, sin juntas, de acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor.
- Estructura portante de la encimera de acero AISI 304 de 4 mm de espesor.
- Panel de mandos de una pieza única.
- Manillas de aluminio cromado.

- Mandos de aluminio cromado.
- Rejillas de los fuegos abiertos de fundición esmaltada RAAF lavables en lavavajillas (bajo pedido, de alambre de acero de 12 mm de diámetro).
- Compartimiento de 250 mm personalizable.
- Panel de mandos, puertas y los paneles laterales se pueden pintar con el color RAL que se desee.



02



// DE DOS FRENTES

Versión de dos frentes con una profundidad de 1100 mm con mandos en ambos los frentes.

Freidoras eléctricas drop-in de volumen mediano

Fry-top eléctrico a ras de la encimera, con bandeja anegable

Wok a gas certificado CE, con amplio contenedor soldado al plano de trabajo, anegable, descarga residuos con desagüe de 1" protegido por rejilla, ducha de agua y cajón extraíble recoge suciedad oculto en la estructura

Terminales laterales incluidos en el bloque



// HORNO

Los hornos del proyecto MONOLITHE se pueden instalar bajo los módulos de 1000 mm de los fuegos abiertos o de las vitrocerámicas resistivas, pueden alojar bandejas 2/1 GN, tienen una cámara de cocción de acero inoxidable AISI 430 abrigado con guías portabandejas de acero inoxidable a 3 niveles y desmontables para facilitar la limpieza.

Para mejorar aún más la eficiencia energética, todos los modelos tienen UNA JUNTA PUERTA ESTANCA DE TIPO SILICÓNICO DE ALTA RESISTENCIA, mientras que el aislamiento queda garantizado por un grueso panel de fibra de vidrio. Como accesorio, con todos los modelos se entrega una 1 rejilla cromada 2/1 GN. La apertura útil es de 53,5x65x30 cm. Manilla de aluminio cromado.

Modelos Gas

- ESTÁTICO: 7,5 kW de potencia en solución de un frente y 10 kW en solución de dos frentes. Control termostático de 100°C a 340°C.
- VENTILADO: incorpora un ventilador, utilizable a voluntad, para uniformar mejor la temperatura dentro de la cámara y acelerar la cocción.

Modelos Eléctricos

- ESTÁTICO: 5,4 kW de potencia en solución de un frente y 6,5 kW en solución de dos frentes. Control termostático de 100°C a 300°C. De las dos resistencias, superior e inferior, se puede usar solo una o ambas a la vez.
- VENTILADO: incorpora un ventilador, utilizable a voluntad, para uniformar mejor la temperatura dentro de la cámara y acelerar la cocción.



// FUEGOS ABIERTOS

Todos los fuegos de la encimera del proyecto MONOLITHE se sirven de quemadores de tipo Venturi PATENTADOS, encendido electrónico con tren de chispas de la llama piloto, termopar de seguridad, bandejas recoge grasas debajo de los quemadores soldadas a la encimera para una perfecta higiene, acompañados de pequeñas bandejas recoge grasas extraíbles y lavables en lavavajillas.



// FUEGOS ABIERTOS

Las rejillas profesionales de fundición esmaltada RAAF garantizan higiene (se pueden lavar en lavavajillas) y estabilidad.

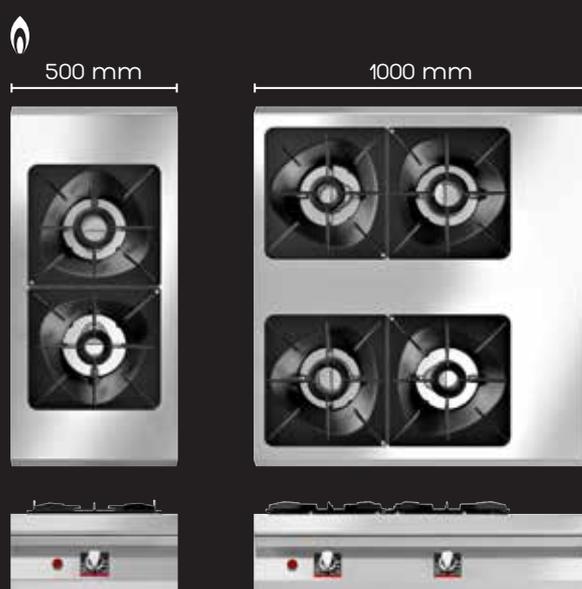
Como accesorio que se puede agregar bajo pedido, rejillas de acero redondo AISI 304, 12 mm de diámetro.

De dos frentes

- MÓDULO de 500 mm con 2 quemadores, mandos en ambos los frentes, disponible en la siguiente combinación de potencia: 7 kW + 10 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con 4 quemadores, mandos en ambos los frentes, disponible en la siguiente combinación de potencia: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.

De un frente

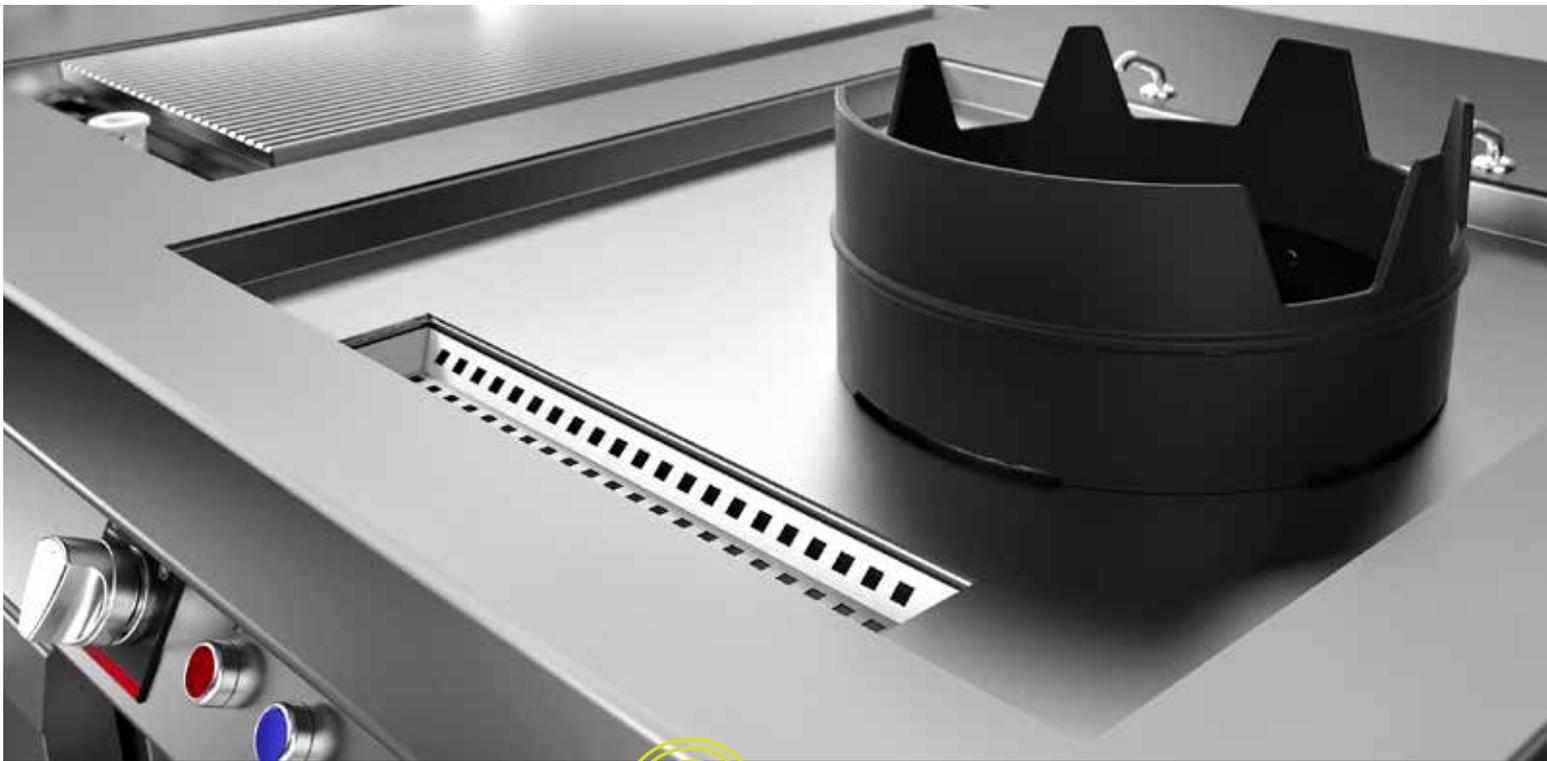
- MÓDULO de 500 mm con 2 quemadores, disponible en la siguiente combinación de potencia: 7 kW + 10 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con 4 quemadores, disponible en la siguiente combinación de potencia: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.



Rejillas de acero redondo AISI 304 (accesorio opcional).



Ejemplos de instalación de fuegos abiertos sobre horno eléctrico y de gas, De Dos Frentes y Un Frente.



750 mm

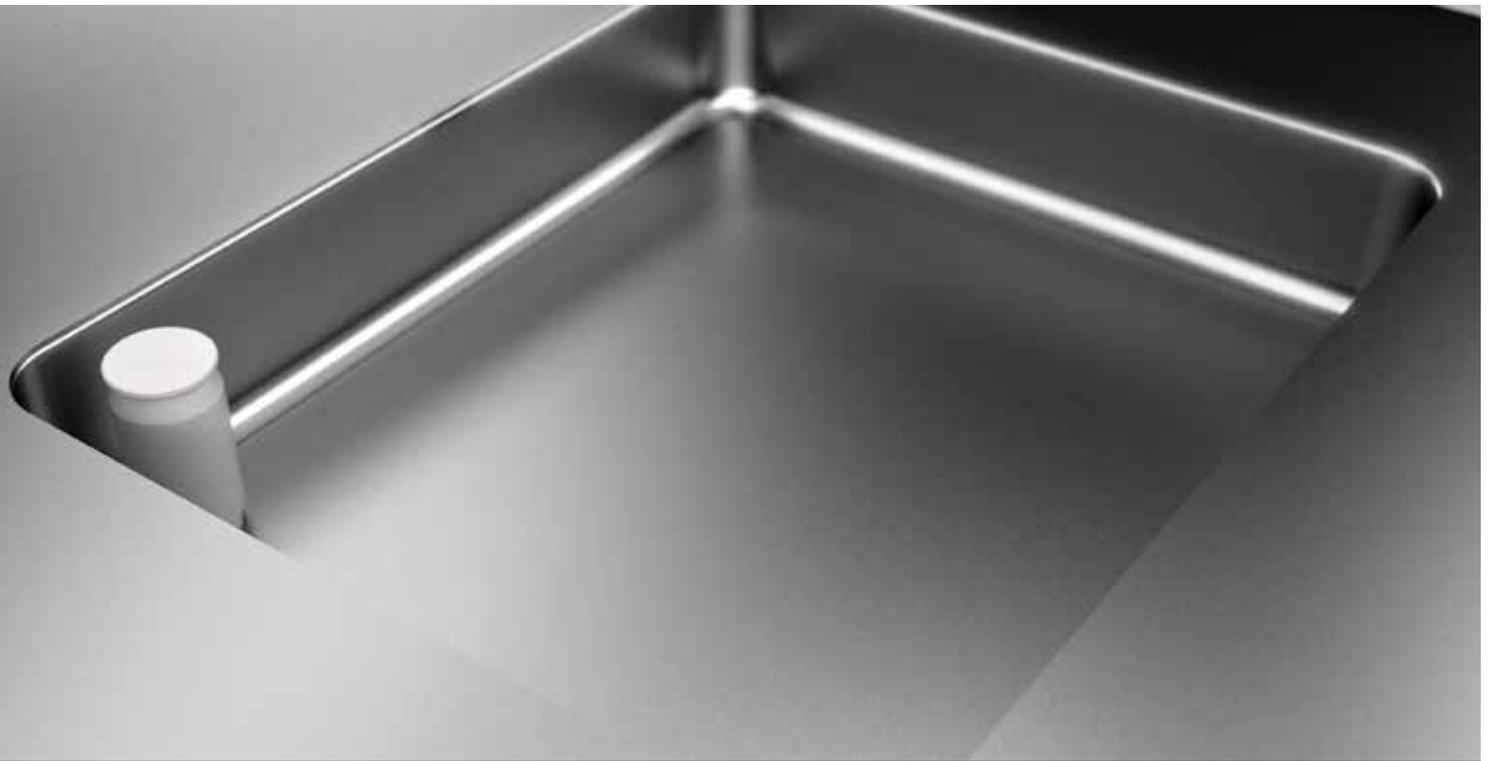
// WOK GAS

Módulo wok gas con quemador de 18 kW, certificado CE, dotado de seguridad y encendido electrónico del piloto. El quemador está posicionado sobre un amplio recipiente en acero inox AISI 304 soldado para higiene al plano de trabajo. Con dos grifos para el llenado del recipiente y una amplia rejilla frontal con un desagüe de 1"; la posición descentrada permite una limpieza fácil de la sartén wok sucesivas cocciones.

El elemento viene completado con una practica ducha de agua extraíble y un cajón extraíble de recogida de residuos oculto en la estructura. Soporte de sartén en hierro fundido esmaltado RAAF.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO de 750 mm con 1 quemador de 18 kW con compartimiento técnico.



// SARTÉN

Sartén eléctrica controlada con termostato 100°C a 270°C con fondo de la cuba de material COMPOUND (3 mm de acero inoxidable AISI 316L en contacto con los alimentos y 12 mm de Fe510D por debajo para una eficaz transmisión de la energía térmica), medidas útiles de 630x530 mm.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO de 750 mm eléctrico de 30 L, 10 kW fondo de material COMPOUND.



El sistema de modulación de la potencia permite racionalizar su administración en función de las necesidades de la cocción, garantizando siempre la temperatura adecuada sin picos térmicos excesivos, reduciendo de este modo el gasto de energía en un 20% con respecto a los sistemas tradicionales on/off y permitiéndole al usuario realizar cocciones diferenciadas (desde las expés hasta las de "fuego lento").

Efecto de la modulación de la potencia





// TODOPLANCHA

La versión de gas incorpora una plancha de acero 16MO5 de 15 mm de espesor empotrada a ras de la encimera y calentada por medio de un quemador de 12 kW con encendido electrónico con tren de chispas y temperatura máxima en el centro de la plancha de 450°C, que va menguando hacia los bordes y controlada por una válvula mecánica. Existe la posibilidad de quitar el círculo central y cocinar en contacto directo con la llama o colocando encima de la misma una cacerola Wok.

La versión eléctrica, con cubeta perimetral anegable, cuenta con una plancha de acero 16MO5 de 15 mm de espesor calentada por medio de resistencias soldadas por aleación. Control electromecánico y con termostato de la temperatura de cada una de las zonas de cocción, independientes. Encimera volcable para una rápida asistencia; cubeta con desagüe para facilitar la limpieza.

De dos frentes

Gas

- MÓDULO de 1000 mm de 12 kW, con plancha a ras de encimera.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm con 2 resistencias independientes de 3 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con 4 resistencias independientes de 3 kW.

De un frente

Gas

- MÓDULO de 1000 mm de 12 kW, con plancha a ras de encimera.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm con 2 resistencias independientes de 3 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con 4 resistencias independientes de 3 kW.



// FREIDORA

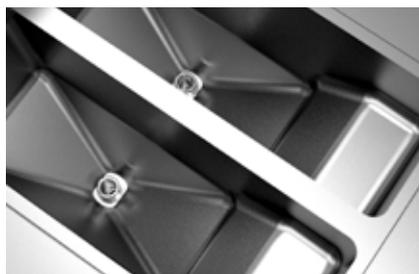
Freidoras eléctricas con resistencias en la cuba, volcables, y control de la temperatura con termostato. Gracias a la relación potencia/litros de 1,03 kW/L y a la alta eficacia de las resistencias ubicadas directamente en la cuba, reguladas por un doble control mediante termostato, la productividad va, según los modelos, de 13 a 38 kg/h. Función ECO Melting para disolver grasas sólidas. Todos los modelos con compartimiento técnico y con cubeta de recogida de aceite acompañada de filtro metálico para la limpieza del aceite, extraíble y lavable. Cestos incluidos.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO de 500 mm eléctrico, versiones con instalación Drop-In:
 - 2 cubas de 8/10 L cada una, 14,4 kW
 - 1 cuba de 15/18 L, 14,4 kW
- MÓDULO de 500 mm eléctrico, versiones con instalación mediante soldadura a ras de la encimera:
 - 1 cuba de 9 L, 7,3 kW



Resistencias eléctricas volcables ubicadas directamente en la cuba.



Cubas estampadas de fácil limpieza.

MODELO	PRODUCTIVIDAD DE PATATAS FRITAS*
1 cuba de 9 L	13 kg/h
1 cuba de 15/18 L	38 kg/h
2 cubas de 8/10 L cada una	38 kg/h

* según la normativa AGA

// FRY-TOP

Las placas de cocción se hallan disponibles en COMPOUND (placa de dos metales de 3 mm de acero inoxidable AISI 316L en contacto con los alimentos y 12 mm de Fe510D por debajo para una eficaz transmisión de la energía térmica) o de acero cromado en las versiones lisa, ranurada o bien lisa y ranurada. Todos los modelos MONOLITHE disponen de termostato y están dotados de cubeta recogegrasas.

Las versiones de gas son calentadas por medio de quemadores patentados, de 7 kW de potencia cada uno, de tres ramas de llama, para repartir la energía térmica de manera ideal.

Las versiones eléctricas, dispuestas a ras de la encimera, con cubeta perimetral anegable, incorporan unas resistencias dentro de la plancha, de aluminio, para lograr la máxima eficiencia térmica. Placas de cocción suspendidas sobre la cubeta anegable, cuya estanqueidad se ve garantizada por un laberinto mecánico y una guarnición de GRAFITO que desempeña la doble función de hacer impermeable el compartimiento de los componentes y de impulsar el calor generado hacia la placa de cocción. Placas volcables para permitir intervenciones de asistencia desde arriba.

Todos los modelos están dotados de termostato e incluyen utensilios para la limpieza.

De dos frentes

Gas

- MÓDULO de 750 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada, placa de cromo lisa y ranurada y COMPOUND, todas con una potencia de 7 + 7 kW, con dos zonas independientes.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm con placa de cromo lisa, plancha de cromo ranurada y COMPOUND de 5,1 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada, placa de cromo lisa y ranurada y COMPOUND, todas con una potencia de 5,1 + 5,1 kW y con dos zonas independientes.

De un frente

Gas

- MÓDULO de 500 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada y COMPOUND de 10 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada, placa de cromo lisa y ranurada y COMPOUND, todas con una potencia de 10 + 10 kW y con dos zonas independientes.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada y COMPOUND de 5,1 kW.
- MÓDULO de 1000 mm con placa de cromo lisa, placa de cromo ranurada, placa de cromo lisa y ranurada y COMPOUND, todas con una potencia de 5,1 + 5,1 kW con dos zonas independientes.



// FRY-TOP ENERGY SAVING

Gas

El empleo de sistemas de combustión multielemento MCE (quemadores de tres ramas de llama), asegura una mejor distribución térmica por toda la superficie de cocción. Gracias al sistema MCE se garantiza la correcta uniformidad térmica y el uso de toda la superficie de cocción disponible.

Eléctrico

Gracias a las resistencias anegadas en una plancha de aluminio que optimiza la transmisión de calor, y en consecuencia la eficiencia energética, hemos asegurado una mayor velocidad en el aumento de la temperatura, una gran uniformidad en la cocción y la misma productividad, con un 15% menos de potencia instalada, que los modelos de las familias de producto modulares de igual superficie.

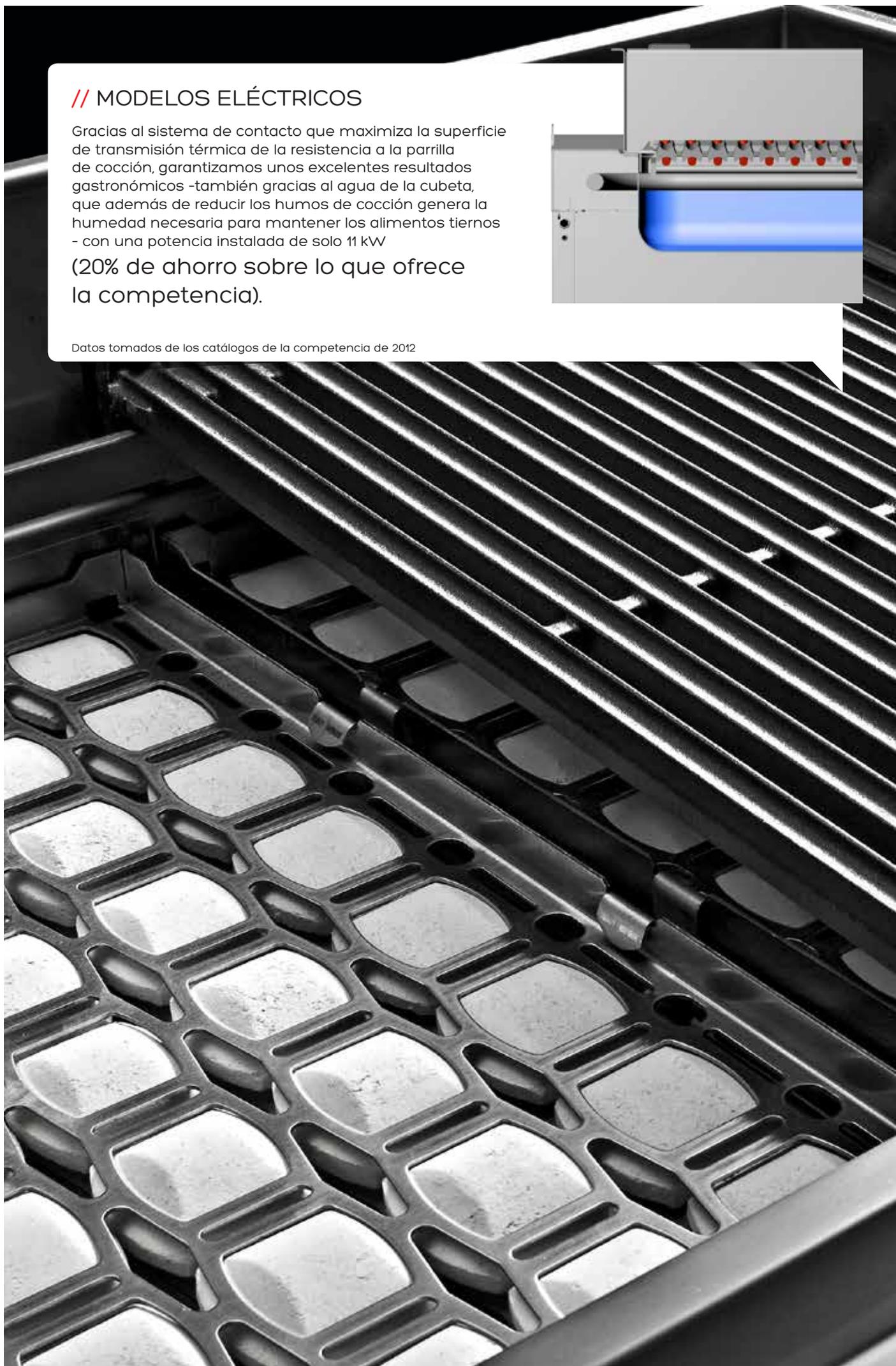
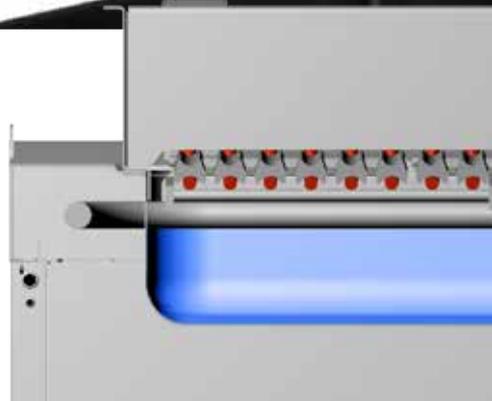


// MODELOS ELÉCTRICOS

Gracias al sistema de contacto que maximiza la superficie de transmisión térmica de la resistencia a la parrilla de cocción, garantizamos unos excelentes resultados gastronómicos -también gracias al agua de la cubeta, que además de reducir los humos de cocción genera la humedad necesaria para mantener los alimentos tiernos - con una potencia instalada de solo 11 kW

(20% de ahorro sobre lo que ofrece la competencia).

Datos tomados de los catálogos de la competencia de 2012



// PARRILLA

La versión de gas PATENTADA es calentada por medio de quemadores de dos ramas de llama, controlados por una llave dotada de válvula con piloto de encendido electrónico y termopar de seguridad, con azulejos de cerámica que reflejan el calor, encerrados en bastidores de acero inoxidable AISI 304: su colocación, fácil y ordenada, permite lograr la máxima uniformidad en la transmisión térmica y aprovechar plenamente la superficie de cocción; además se pueden limpiar fácilmente, pues se pueden extraer y lavar en cualquier lavavajillas. Rejillas de fundición esmaltada RAAF con doble perfil, para cocinar de manera ideal carne, pescado y verduras.

De dos frentes

Gas

- MÓDULO de 500 mm de 9 kW.
- MÓDULO de 1000 mm de 18 kW, con 2 zonas independientes.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm, de 5 kW.
- MÓDULO de 750 mm de 11,1 kW, con 2 zonas de cocción independientes.

De un frente

Gas

- MÓDULO de 500 mm, de 9 kW.
- MÓDULO de 1000 mm, de 18 kW, con 2 zonas de cocción independientes.

Eléctrico

- MÓDULO de 500 mm, de 5 kW.
- MÓDULO de 750 mm, de 11,1 kW con 2 zonas de cocción independientes.



// VITROCERÁMICA A RESISTENCIA

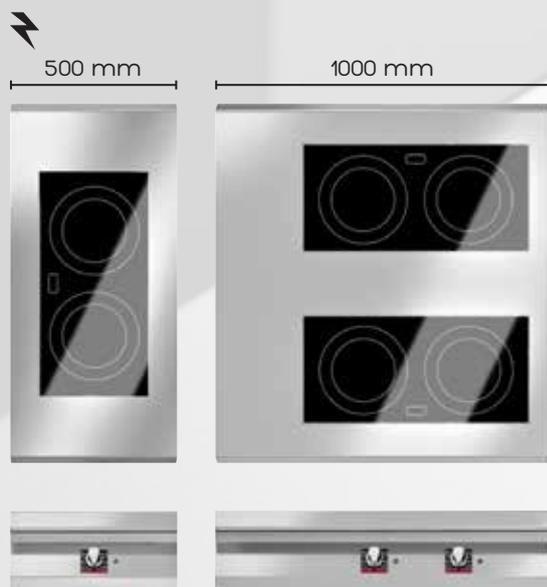
Encimera vitrocerámica de alta transmisión térmica, de 6 mm de espesor, con resistencias de infrarrojos.

De dos frentes

- MÓDULO eléctrico de 500 mm con 2 zonas independientes de 3,4 kW cada una.
- MÓDULO eléctrico de 1000 mm con 4 zonas independientes de 3,4 kW cada una.

De un frente

- MÓDULO eléctrico de 500 mm con 2 zonas independientes de 3,4 kW cada una.
- MÓDULO eléctrico de 1000 mm con 4 zonas independientes da 3,4 kW cada una.



Ejemplo de instalación vitrocerámica sobre horno eléctrico.

// VITROCERÁMICA INDUCCIÓN

Encimera vitrocerámica de 6 mm de espesor, de alta resistencia, con generadores situados en la zona fría para conservar sus componentes y optimizar sus prestaciones. Todas las versiones están dotadas de sensores para evitar recalentamientos, el uso con cacerolas vacías y el descuido de pequeños objetos metálicos en la máquina encendida. Todos los modelos acompañados de compartimientos técnicos con filtros de aire extraíbles y componentes de fácil acceso.

De dos frentes

- MÓDULO eléctrico de 500 mm:
 - 2 zonas independientes de 5 kW cada una
 - ZONA TOTAL de 14 kW globales
- MÓDULO eléctrico de 1000 mm con 4 zonas independientes de 5 kW cada una, con compartimiento técnico de 500 mm.

WOK

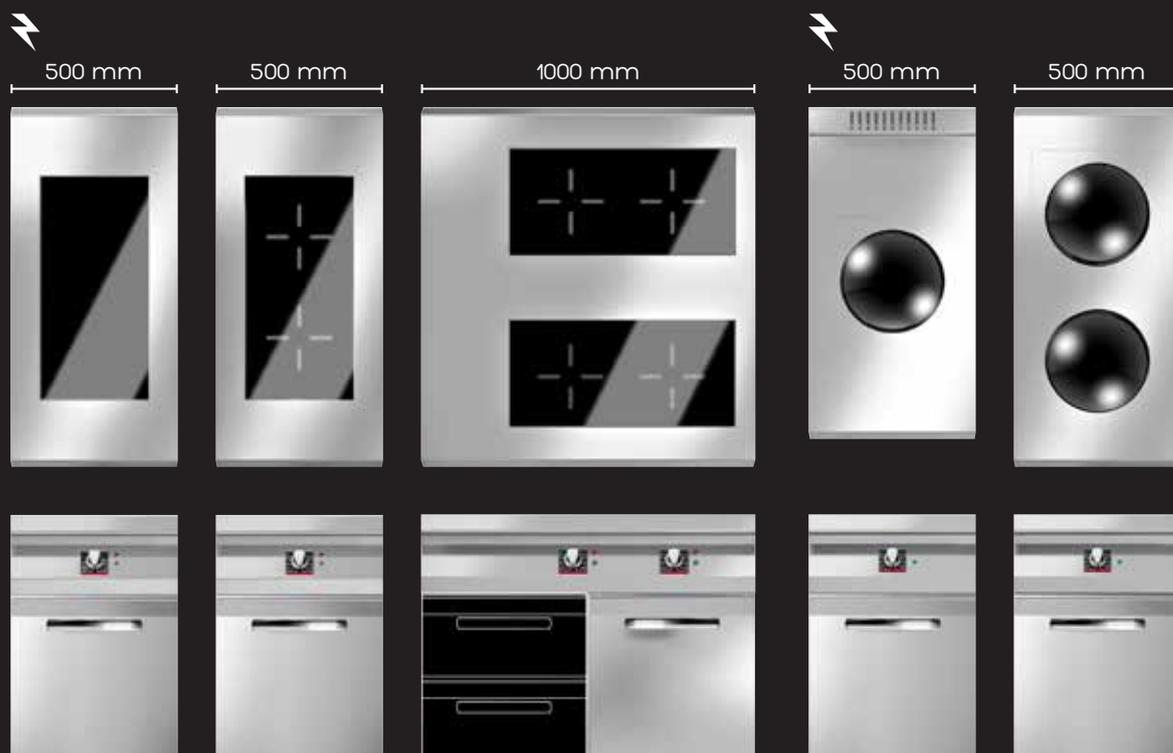
- MÓDULO de 500 mm con 2 zonas de cocción de 5 kW, 300 mm de diámetro.

De un frente

- MÓDULO eléctrico de 500 mm:
 - 2 zonas independientes de 5 kW cada una
 - ZONA TOTAL de 14 kW globales
- MÓDULO eléctrico de 1000 mm con 4 zonas independientes de 5 kW cada una, con compartimiento técnico de 500 mm.

WOK

- MÓDULO de 500 mm con 1 zona de cocción de 5 kW, 300 mm de diámetro.





// BAÑO MARÍA

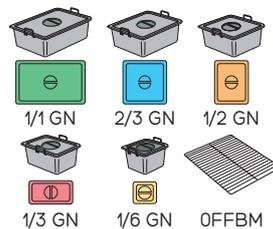
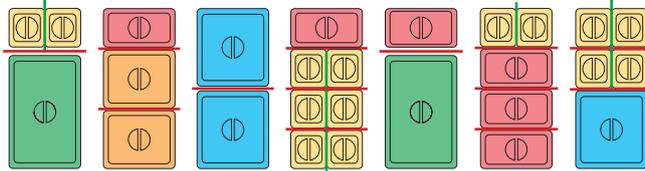
Cuba soldada a ras de la encimera para una perfecta higiene, con una capacidad de 1/1 + 1/3 GN; resistencia eléctrica, fuera de la cuba, de 3 kW; control con termostato de 30° a 90°C. Completarse con cubetas.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO eléctrico de 500 mm y 3 kW de potencia, siempre en combinación con un compartimiento higiénico específico con asa de vaciado de la cuba de volumen reducido.



TRA16 TRA12



Relación de W/l un 30% superior a la media de la competencia.

Datos tomados de los catálogos de la competencia de 2012



// COCEDOR DE PASTA

Las dos versiones (de 26 L y de 40 L) son calentadas por medio de resistencias de Incoloy situadas directamente en la cuba estampada de acero AISI 316L especialmente resistente a la corrosión y a la sal.

Existen tres modos de llenar de agua la cuba durante el uso:

Manual, el chef decide cuando y cuánta agua echar;

Automático, la máquina restablece el nivel de agua correcto de la cuba cuando durante el uso se llega al nivel mínimo;

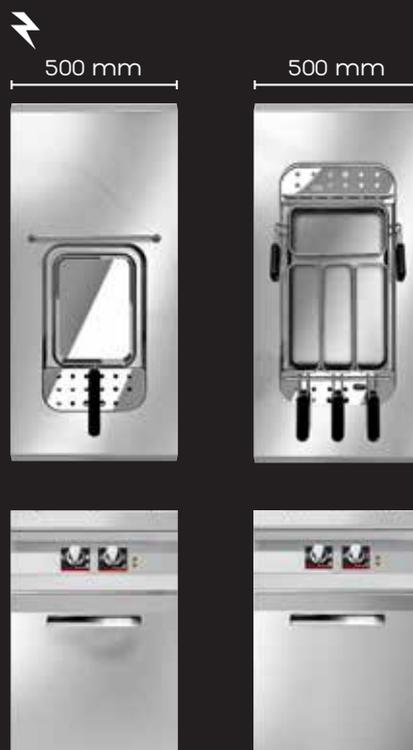
Continuo: un chorrito de agua va entrando constantemente en la cuba para garantizar en todo momento una calidad excelente del líquido de cocción y generar un remolino que ayuda a expulsar la espuma y el almidón.

Siempre acompañados de un compartimento técnico en el que los componentes hidráulicos y los eléctricos están separados.

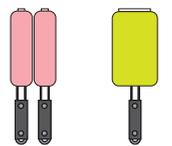
Completarse con cestos.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO eléctrico de 500 mm, de 40 L, de 12 kW, con juego de cestos opcional y con una potencia específica de 300 W/L
- MÓDULO eléctrico de 500 mm, de 26 L, de 9 kW, con un juego de cestos opcional y con una potencia específica de 346 W/L



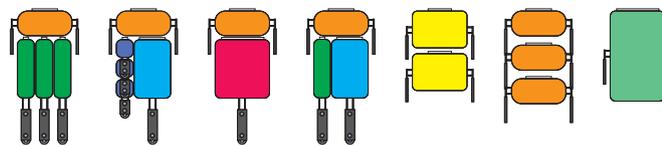
Cuba 26 L



● C3011
L 5,5

● C3023
L 12

Cuba 40L



● C2715
L 6,6

● C0930
L 4,8

● C0909
L 1,5

● C2830
L 1,5

● C1830
L 1,0

● C2327
L 1,2

● C4627
L 23,5



ELEMENTOS CALIENTES

// MANTENEDOR DIGITAL

Mantenedor estático de temperatura para 3 contenedores 1/1 GN con cámara hermética y completamente envuelta de resistencias de hilo de bajo consumo. La eficiencia energética viene dada por la potencia, de 0,70 kW, así como por el aislamiento, de 35 mm de espesor, y la guarnición de silicona, de alta resistencia térmica y mecánica.

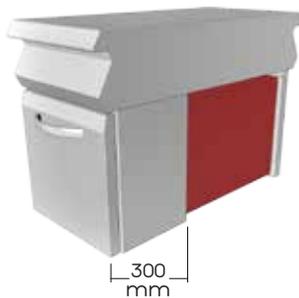
El mantenedor se maneja fácilmente gracias a la regulación electrónica de la temperatura, controlada mediante termostato de 30 a 120°C, a la pantalla de cómoda lectura y a los botones de marcación rápida. Para regular de la mejor manera el nivel de humedad de la cámara existen dos puntos de evacuación, uno en la puerta, REGULABLE, y otro en la pared del fondo del aparato.

La limpieza se ve simplificada por las formas redondeadas de todos los ángulos del interior de la cámara (acabado H3) y por los bastidores laterales portabandejas, extraíbles.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO eléctrico de 500 mm, 3 x 1/1 GN.

En la versión de dos frentes, el lado contrario al mantenedor presenta unos compartimientos higiénicos de 300 mm de profundidad.



// COMPARTIMIENTO CON CAJONES, CALENTADO,

a través de resistencia eléctrica de 2 kW y regulación de la temperatura de 30 a 100 °C ideal para mantener calientes los platos de servicio.

De dos frentes

- MÓDULO eléctrico de 1000 mm compuesto por 4 cajones, 2 en cada frente de trabajo.

De un frente

- MÓDULO eléctrico de 1000 mm compuesto por 2 cajones.



MESA REFRIGERADA

Mesa refrigerada controlada mediante termostato digital de 0 a +10°C, de clase climática T (hasta +43°C), dotada de 4 cajones 1/1 GN, fabricada por entero con acero inoxidable AISI 304 y con aislamiento de 55 mm de poliuretano inyectado. Sistema de refrigeración ventilado, de 289 W de potencia, con grupo motor extraíble y con sistema de circulación de aire en forma de "U".

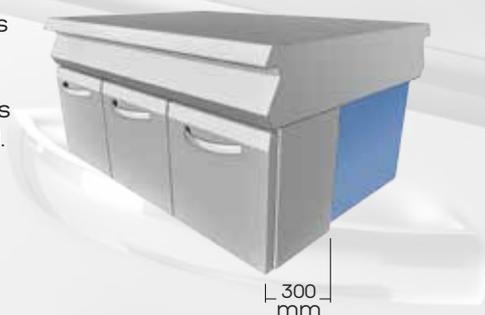
Con cajones aislados, con guarnición magnética para un perfecto cierre. Manija de aluminio cromado.

La mesa refrigerada es accesible por un solo frente asociable a todas las encimeras excepto Cuecepasta, Freidora, Inducción, Wok Gas, Sartén, Fry-top Gas e Todaplancha eléctrico.

De dos frentes y de un frente

- MÓDULO de 1500 mm, de 700 mm de profundidad.
- MÓDULO de 1250 mm, de 700 mm de profundidad, sin grupo motor.

En la versión de dos frentes el lado contrario a la mesa refrigerada presenta compartimientos higiénicos de 300 mm de profundidad.





COMPARTIMIENTOS BASE

Fabricados para personalizar el bloque de cocción de acuerdo con las exigencias de uso de cada cual.

De dos frentes

- MÓDULOS de 250 mm:
SOPORTE SALAMANDRA con compartimiento personalizable
COLUMNA ARTICULABLE de agua caliente y fría
DUCHA RETRACTIL extraíble de agua fría
Compartimiento técnico cerrado
Compartimiento base pasante con 2 cajones (uno en cada frente de trabajo)
Compartimiento de tomas eléctricas (2 tomas schuko herméticas en un frente, una schuko y un interruptor general en el otro).
- MÓDULOS de 500 mm:
Compartimiento base pasante con 4 cajones (dos en cada frente de trabajo)
Compartimiento higiénico pasante con acabado H2 (completable con puertas)
Fregadero sobre compartimiento inferior.
- MÓDULOS de 1000 mm:
Compartimiento higiénico pasante con acabado H2 (completable con puertas).

De un frente

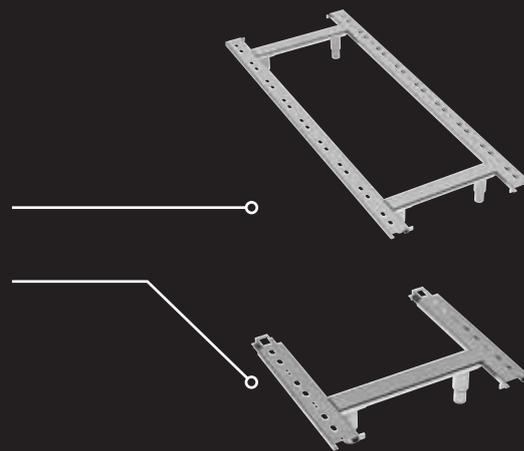
- MÓDULOS de 250 mm:
SOPORTE SALAMANDRA con compartimiento personalizable
DUCHA extraíble de agua fría
Compartimiento técnico cerrado
Compartimiento base con 1 cajón
Compartimiento de tomas eléctricas (una schuko y un interruptor general).
- MÓDULOS de 500 mm:
Compartimiento base con 2 cajones
Compartimiento higiénico pasante con acabado H2 (completable con puertas).
Fregadero sobre compartimiento inferior.
- MÓDULOS de 1000 mm:
Compartimiento higiénico pasante con acabado H2 (completable con puertas).

En el caso de la VERSIÓN DE UN FRENTE, la columna de agua se instalará sobre las funciones de cocción solicitadas por el cliente y se situará en el peto posterior.

// PERSONALIZACIÓN EN TERMINACIONES

Para completar su bloque de cocción

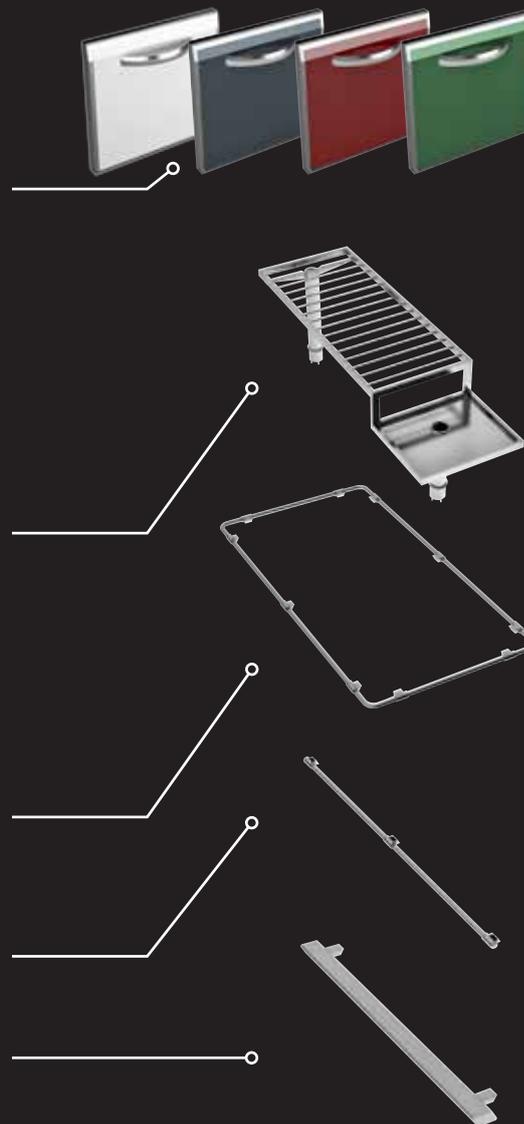
- **Bastidor** de 4 patas, disponible en varias longitudes: 1500, 1750, 2000 y 2250 mm.
- **Extensión del bastidor** de 2 patas, disponible en varias longitudes: 500, 750, 1000, 1250, 1500, 1750 y 2000 mm.
- Terminal lateral de acero AISI 304.
- Terminal lateral pintado, disponible en todos los colores RAL.
- Zócalos perimetrales de dos frentes, de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250 y 4500 mm.
- Zócalos en tres lados para modelos de un frente, de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250 y 4500 mm.



// ACCESORIOS

Para personalizar su MONOLITHE

- Puerta de 500 mm, con apertura derecha/izquierda, de acero AISI 304, con tirador de aluminio.
- **Puerta** de 500 mm, con apertura derecha/izquierda, con panel pintado, disponible en todos los colores RAL.
- Repisa de 500 mm o 1000 mm para la introducción en compartimiento higiénico.
- Par de guías portacubetas para compartimiento higiénico.
- **Rejilla de apoyo cacerolas DE DOS FRENTES**, fabricada por entero con acero inoxidable AISI 304, de 70 cm de profundidad, de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750 y 4000 mm.
- **Rejilla de apoyo cacerolas DE DOS FRENTES** con puerta Salamandra, fabricada por entero con acero inoxidable AISI 304, de 70 cm de profundidad, de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750 y 4000 mm.
- **Rejilla de apoyo cacerolas DE UN FRENTE**, fabricada por entero con acero inoxidable AISI 304, de 35 cm de profundidad, de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750 y 4000 mm.
- **Pasamanos** perimetral, para versión de dos frentes, de acero inoxidable AISI 304 de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750 y 4000 mm.
- **Pasamanos** frontales para versión de un frente, de acero inoxidable AISI 304 de varias longitudes: 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750 y 4000 mm.
- **Plano frontal** para corte, para versión de un frente, de varias longitudes: 500, 750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750 y 3000 mm.



MONOLIT-IE //

TABLA COMBINACIONES FUNCIONES ENCIMERA/ COMPARTIMIENTO

- ✓ combinación disponible
- ✗ combinación no disponible



Compartimiento técnico
250 - 500 - 1000 mm



Compartimiento higiénico
H2 500 - 1000 mm



Compartimiento
personalizable 250 mm



Compartimiento cajones
500 mm

Versión de dos frentes

Función	Altura	Compartimiento técnico	Compartimiento higiénico	Compartimiento personalizable	Compartimiento cajones
FUEGOS ABIERTOS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAS	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
TODOPLANCHA	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
FRY-TOP	750 mm	✓ 500 mm	✗	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
PARRILLA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
FREIDORA	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCERAMICA	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
INDUCCION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAGÑOMARIA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
COCEDOR DE PASTA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

Versión de un frente

Función	Altura	Compartimiento técnico	Compartimiento higiénico	Compartimiento personalizable	Compartimiento cajones
FUEGOS ABIERTOS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAS	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
TODOPLANCHA	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
FRY-TOP	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
PARRILLA	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
FREIDORA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCERAMICA	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
INDUCCION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAGÑOMARIA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
COCEDOR DE PASTA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗



Mesa refrigerada
1250 (sin motor) -1500 mm



Mantenedor digital
500 mm



Compartimiento con cajones
calentado 1000 mm



Horno
1000 mm

✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ↀ / ↗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ↀ / ↗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ↀ / ↗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ↀ / ↗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT-HE //



OPCIONES COLORES



Puertas, panel de mandos y terminales laterales personalizables en todos los colores RAL existentes.



MONOLIT-E // BUILT TO LAST

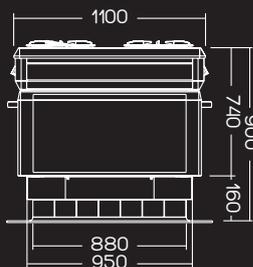
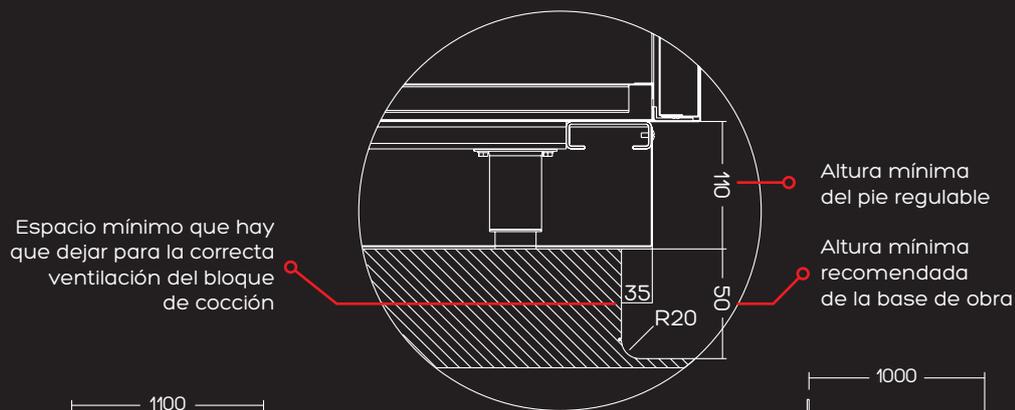


// INSTALACIÓN

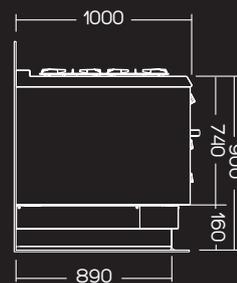
Para sacarle el máximo provecho a Monolithe resulta oportuno completar la **INSTALACIÓN CON UN ZÓCALO**, que puede ser de **ACERO SATINADO AISI 304** o bien de **MAMPOSTERÍA**. De este modo podrás alcanzar los **MÁXIMOS NIVELES DE SEGURIDAD E HIGIENE, DE AHORRO EN LOS GASTOS DE LIMPIEZA Y DE RENDIMIENTO ESTÉTICO**.

Resulta **OPORTUNO ATENERSE A LOS PARÁMETROS ILUSTRADOS** para cada tipo de instalación, porque así **SE LOGRARÁ EL MÁXIMO RENDIMIENTO POSIBLE EN CUANTO A EFICIENCIA DE FUNCIONAMIENTO DEL BLOQUE DE COCCIÓN Y SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN**. Así es, existen unos orificios de ventilación, situados en puntos ocultos, que desempeñan una función de ventilación fundamental para el perfecto funcionamiento del bloque Monolithe.

Instalación sobre obra de mampostería

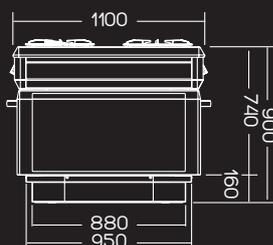
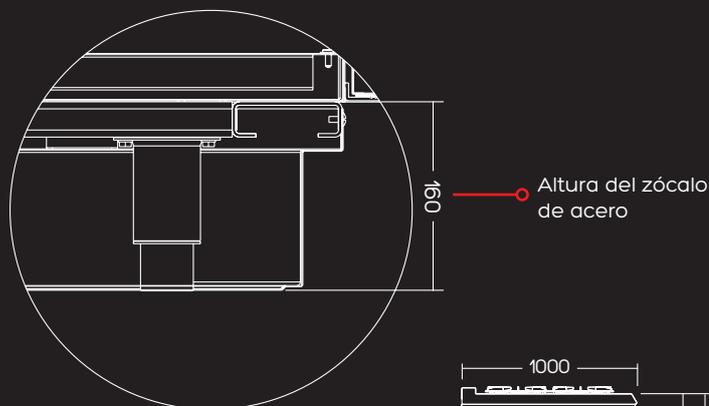


DE DOS FRENTES

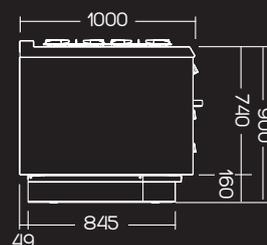


DE UN FRENTE

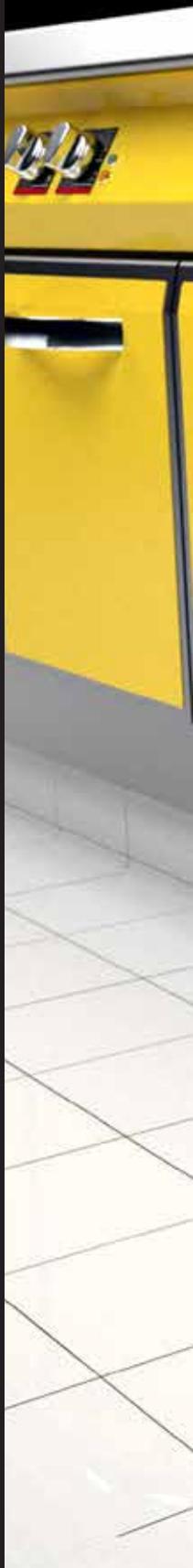
Instalación sobre zócalo de acero



DE DOS FRENTES



DE UN FRENTE





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.it
angelopo@angelopo.it

7900506-2

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



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



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