

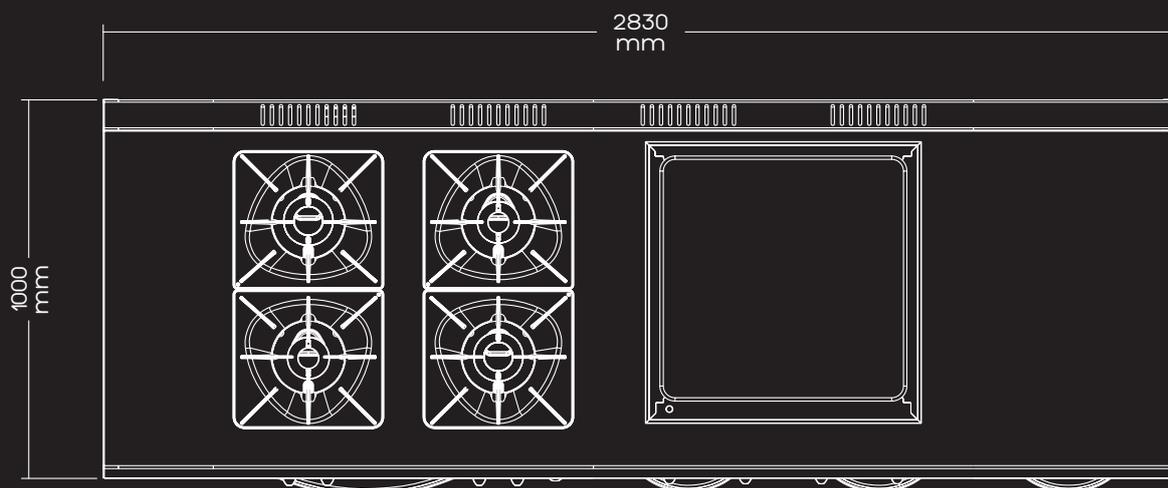


Blocco di cottura con piano unico

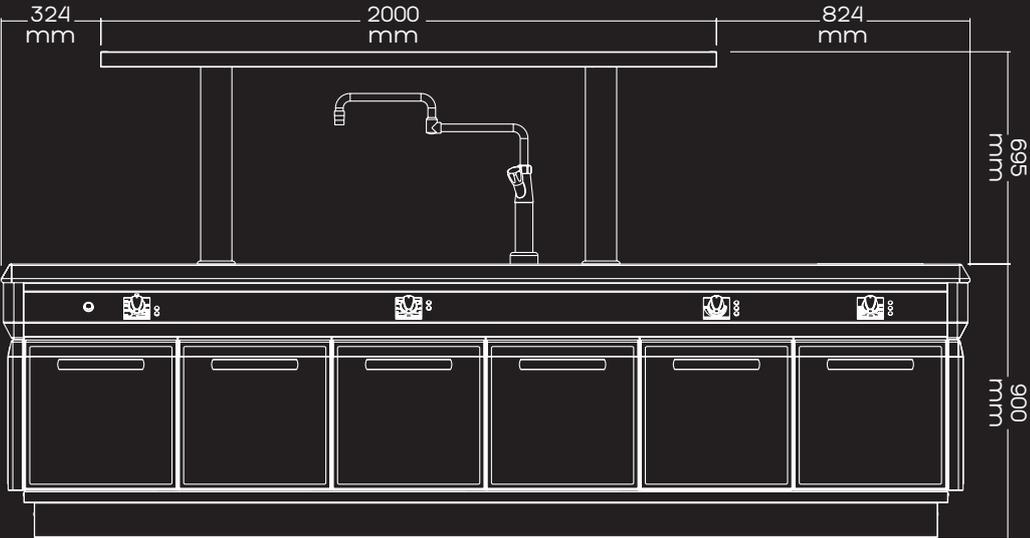
MONOLIT-HE //



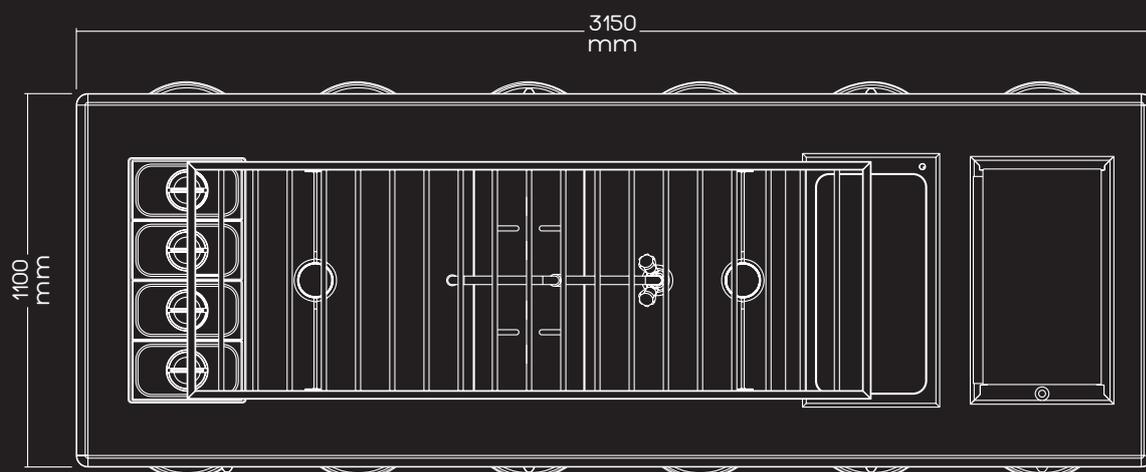
Monofronte



MONOLIT-HE //



Bifronte



MONOLIT-HE //

1920 mm



Bifronte



// BIFRONTA 1920 mm

Per il massimo della produttività, due linee contrapposte di frusti funzionali derivati dalla linea 900 e racchiuse nel Piano Unico di Monolithe con profondità complessiva di 1920 mm: il top in fatto di performance, efficienza energetica, pulibilità e design per due squadre contrapposte di Chef.

A disposizione tutti i vani specializzati (freddi, caldi, neutri) ed i complementi (portategami, pianetti di estensione, corrimano perimetrale, cassettiere, doccette, prese elettriche) che rendono speciale e totalmente personalizzabile il progetto Monolithe!

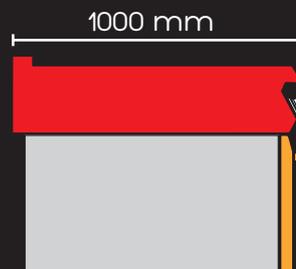
Per i preventivi di questa versione, scrivere a info@monolithe.it

MONOLIT-**HE** //

Frutto degli oltre 90 anni di esperienza di Angelo Po nel mondo della ristorazione professionale, è la soluzione perfetta per chi vuole il massimo della robustezza, dell'igiene e della bellezza, sia per la cucina principale che per la cucina a vista.

// **MONOFRONTE**

Versione monofronte profondità 1000 mm con alzatina posteriore integrata.



01

Terminali laterali inclusi nel blocco

Vasche in acciaio saldate igienicamente al piano lavoro

Colonnina acqua, per la versione monofronte, posizionabile liberamente sull'alzatina posteriore

Vetroceramica ed induzione fissate con siliconatura ad alta resistenza

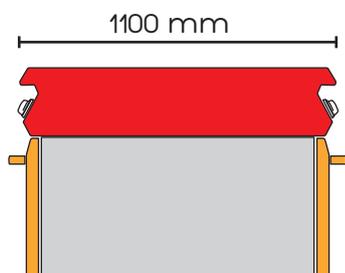
Induzione con generatori remotati in zona fredda per prestazioni ottimali e durature



- Piano lavoro in un unico pezzo, senza giunzioni, realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 3 mm.
- Struttura portante del piano lavoro in acciaio AISI 304 spessore 4 mm.
- Cruscotto in un unico pezzo.
- Maniglie in alluminio cromato.

- Manopole in alluminio cromato.
- Griglie fuochi aperti in ghisa smaltata RAAF lavabili in lavastoviglie (su richiesta, in filo di acciaio Ø 12 mm).
- Vano 250 mm personalizzabile.
- Cruscotto, portine e fianchi verniciabili con RAL a scelta.

02



// BIFRONTE

Versione bifronte profondità 1100 mm con comandi sdoppiati sui due fronti.

Friggitrici elettriche drop-in di medio volume

Fry-Top elettrico a filo piano, con invaso allagabile

Wok Gas certificato CE con ampio invaso saldato al piano, allagabile, scarico residui da 1" protetto da griglia, doccetta acqua e cassetto estraibile raccogli sporco occultato nel vano tecnico

Terminali laterali inclusi nel blocco



// FORNO

I forni del progetto MONOLITHE possono essere installati sotto i moduli 1000 mm dei Fuochi Aperti o dei Vetroceramica resistivi, ospitano teglie 2/1 GN, hanno la camera di cottura realizzata in acciaio inox AISI 430 lucido con guide portateglie in acciaio inox a 3 livelli e smontabili per una facile pulizia.

Per migliorare ulteriormente l'efficienza energetica, tutti i modelli hanno una GUARNIZIONE DELLA PORTA DI TIPO SILICONICO AD ALTA RESISTENZA mentre la coibentazione è garantita da uno spesso pannello di fibra di vetro. A corredo, per tutti i modelli, 1 griglia cromata 2/1 GN. L'apertura utile è 53,5x65x30 cm. Maniglia in alluminio cromato.

Modelli Gas

- STATICO: 7,5 kW nella soluzione monofronte o 10 kW nella soluzione bifronte, con controllo termostatico da 100° a 340°C.
- VENTILATO: aggiunge una ventola, utilizzabile a piacere, per uniformare maggiormente la temperatura all'interno della camera e velocizzare il processo di cottura.

Modelli Elettrici

- STATICO: 5,4 kW in soluzione monofronte o 6,5 kW in soluzione bifronte, con controllo termostatico da 100° a 300°C. Le due resistenze, superiore ed inferiore, possono essere usate singolarmente o in combinazione.
- VENTILATO: aggiunge una ventola, utilizzabile a piacere, per uniformare maggiormente la temperatura all'interno della camera e velocizzare il processo di cottura.



// FUOCHI APERTI

Tutti i fuochi di piano del progetto MONOLITHE utilizzano bruciatori Venturi BREVETTATI, accensione elettronica a treno di scintille della fiamma pilota, termocoppia di sicurezza, invasi sottobruciatori a tenuta igienica grazie alla saldatura al piano, completati da vassoietti amovibili raccogli sporco e lavabili in lavastoviglie.



// FUOCHI APERTI

Le griglie professionali in ghisa smaltata RAAF garantiscono igienicità (sono lavabili in lavastoviglie) e stabilità.

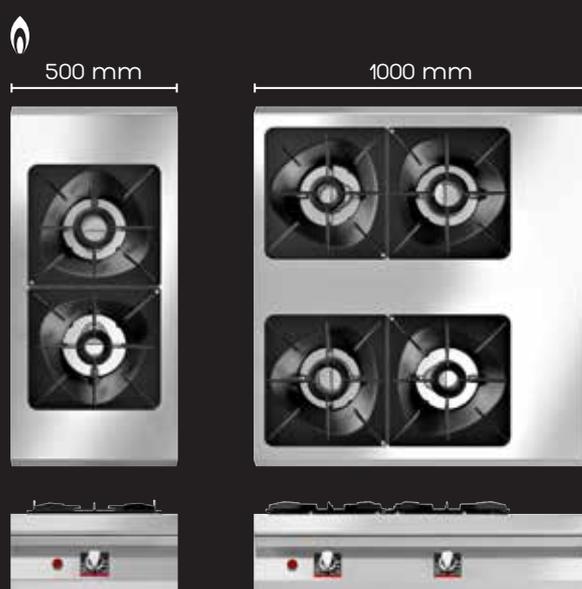
Come accessorio a richiesta, griglie in tondino di acciaio AISI 304 diametro 12 mm.

Bifronte

- MODULO da 500 mm con 2 bruciatori, comandi sdoppiati sui due fronti, disponibile nella seguente combinazione di potenza: 7 + 10 kW.
- MODULO da 1000 mm con 4 bruciatori, comandi sdoppiati sui due fronti, disponibile nella seguente combinazione di potenza: 2 da 7kW + 2 da 10 kW.

Monofronte

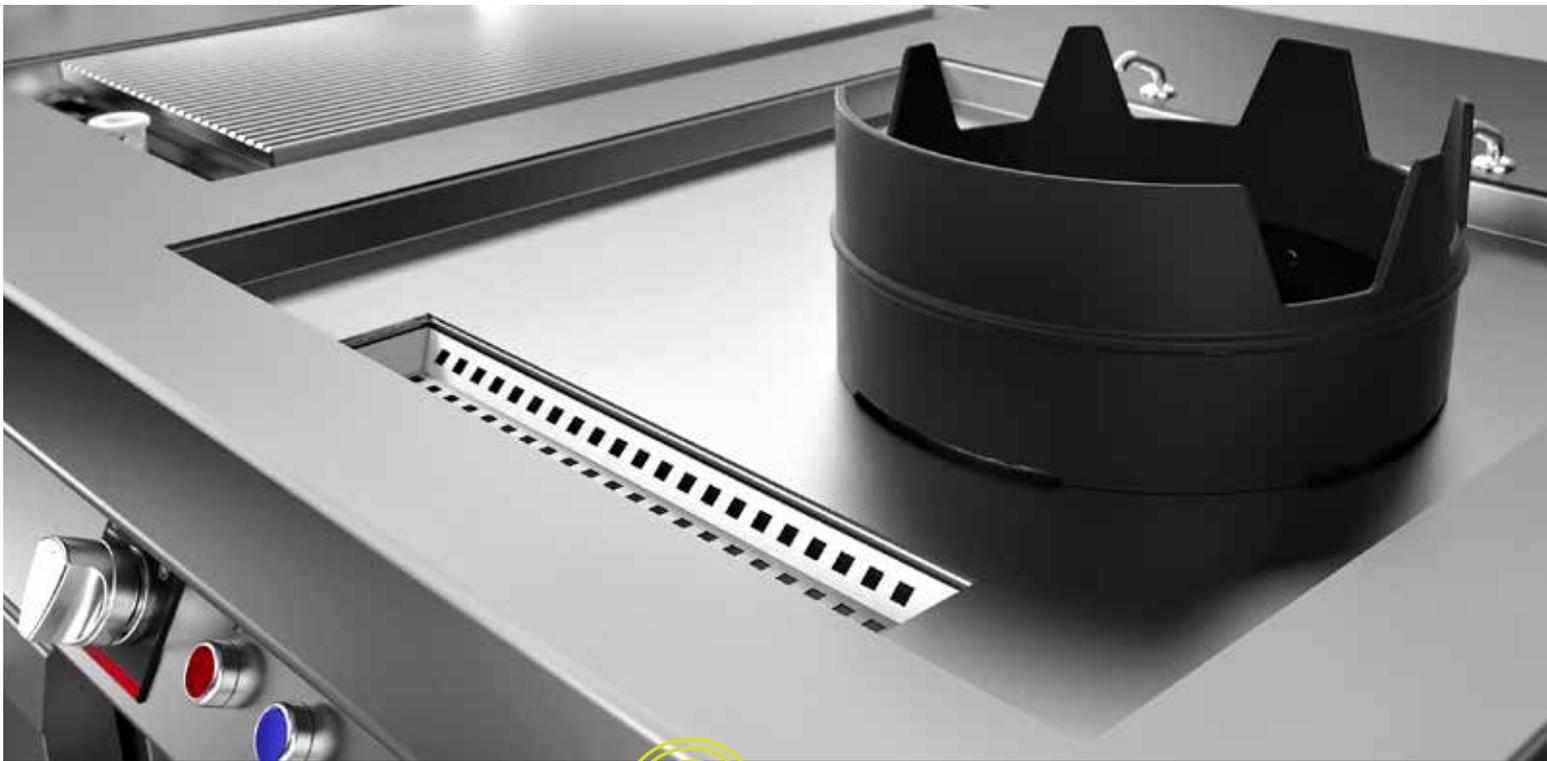
- MODULO da 500 mm con 2 bruciatori, disponibile nella seguente combinazione di potenza: 7 + 10 kW.
- MODULO da 1000 mm con 4 bruciatori, disponibile nella seguente combinazione di potenza: 2 da 7kW + 2 da 10 kW.



Griglie in tondino di acciaio AISI 304 (optional).



Esempi di installazione fuochi su forno elettrico e gas, Bifronte e Monofronte.



// WOK GAS

Modulo wok gas con bruciatore da 18 kW, certificato CE, dotato di sicurezza ed accensione elettronica della spia pilota. Il bruciatore è posizionato su ampio invaso in AISI 304 saldato igienicamente al piano, con due rubinetti per l'allagamento dell'invaso ed un'ampia griglia frontale che nasconde uno scarico da 1". La posizione decentrata consente una pulizia agevole della pentola wok, tra una cottura e l'altra, usando l'invaso stesso per lo scarico. Il modulo è completato da una pratica doccetta acqua estraibile e, occultato nel vano, un cassetto estraibile raccogli sporco. Supporto pentola in ghisa smaltata RAAF.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 750 mm con 1 bruciatore 18 kW su vano tecnico.



// BRASIERA

Brasiera elettrica a controllo termostatico 100°C-270°C con fondo vasca realizzato in COMPOUND (3 mm di acciaio inox AISI 316L a contatto con il cibo e sottostanti 12 mm di Fe510D per un trasferimento efficiente dell'energia termica), dimensione utile 630x530 mm.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 750 mm elettrico da 30 L, 10 kW fondo in COMPOUND.



Il sistema della modulazione di potenza consente di razionalizzare l'erogazione sulla base delle necessità di cottura, garantendo sempre la giusta temperatura senza eccessivi picchi termici e

riducendo così gli sprechi di energia del 20%, rispetto ai tradizionali sistemi on/off, e permettendo all'utente la realizzazione di cotture differenziate (da quelle espresse a quelle a lunga durata).

Effetto della modulazione di potenza





// TUTTAPIASTRA

La versione gas è realizzata con una piastra in acciaio 16MO5 spessore 15 mm incassata a filo piano e riscaldata da un bruciatore da 12 kW con accensione elettronica a treno di scintille e temperatura max a centro piastra di 450 °C, degradante verso i bordi e controllata da valvola meccanica. E' possibile rimuovere il cerchio centrale e cuocere a contatto diretto della fiamma, con la possibilità di posizionarvi anche una pentola Wok.

La versione elettrica, con involucro perimetrale allagabile, è realizzata con una piastra in acciaio 16MO5 spessore 15 mm e riscaldata da resistenze saldo-brasate. Controllo elettromeccanico e termostatico della temperatura sulle singole zone di cottura, indipendenti. Piano ribaltabile per una veloce assistenza; involucro con scarico per facilitare la pulizia.

Bifronte

Gas

- MODULO da 1000 mm da 12 kW, con piastra a filo piano.

Elettrico

- MODULO da 500 mm con 2 resistenze indipendenti da 3 kW.
- MODULO da 1000 mm con 4 resistenze indipendenti da 3 kW.

Monofronte

Gas

- MODULO da 1000 mm da 12 kW, con piastra a filo piano.

Elettrico

- MODULO da 500 mm con 2 resistenze indipendenti da 3 kW.
- MODULO da 1000 mm con 4 resistenze indipendenti da 3 kW.



// FRIGGITRICE

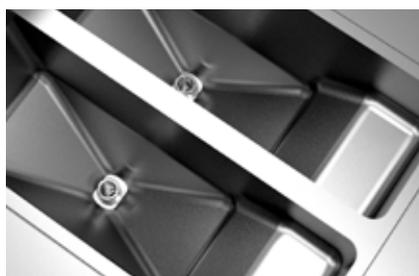
Friggitrici elettriche con resistenze in vasca, ribaltabili, e controllo termostatico della temperatura. Grazie al rapporto potenza/litri di 1,03 kW/L e l'alta efficienza delle resistenze posizionate direttamente in vasca, gestite da un doppio controllo termostatico, la produttività varia a seconda dei modelli da 13 a 38 kg/h. Funzione ECO per melting di grassi solidi. Sempre associate a vano tecnico, con bacinella raccolta olio completata da filtro metallico per la pulizia dell'olio, asportabile e lavabile. Cestelli inclusi.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico, versioni con installazione Drop-In:
 - 2 vasche da 8/10 L ciascuna, 14,4 kW
 - 1 vasca da 15/18 L, 14,4 kW
- MODULO da 500 mm elettrico, versioni con installazione per saldatura a filo piano:
 - 1 vasca da 9 L, 7,3 kW



Resistenze elettriche ribaltabili posizionate direttamente in vasca.



Vasche stampate di facile pulizia.

MODELLO	PRODUTTIVITÀ DI PATATINE FRITTE*
1 vasca 9 L	13 kg/h
1 vasca 15/18 L	38 kg/h
2 vasche 8/10 L cad.	38 kg/h

* secondo normativa AGA

// FRY-TOP

Le piastre di cottura sono disponibili in COMPOUND (piastra bimetallica composta da 3 mm di acciaio inox AISI 316L a contatto con il cibo e sottostanti 12 mm di Fe510D per un trasferimento efficiente dell'energia termica) o acciaio cromato nelle versioni liscio, rigato o liscio/rigato. Tutti i modelli MONOLITHE sono termostati, dotati di bacinella raccogli grassi.

Le versioni gas sono riscaldate da bruciatori brevettati a tre rami di fiamma, per una distribuzione ottimale dell'energia termica, ognuno con potenza 7 kW.

Le versioni elettriche, realizzate a filo piano con involucro perimetrale allagabile, hanno resistenze inserite in lastra di alluminio per massimizzare l'efficienza termica. Piastre di cottura sospese su involucro allagabile, la cui tenuta è garantita da labirinto meccanico e guarnizione in GRAFITE che svolge la doppia funzione di rendere impermeabile il vano componenti e spingere il calore erogato verso la piastra di cottura.

Piastre ribaltabili per permettere assistenza dall'alto.

Tutti i modelli sono termostati ed includono gli utensili per la pulizia.

Bifronte

Gas

- MODULO da 750 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata, piastra cromo liscia/rigata e COMPOUND, tutte da 7 + 7 kW, con 2 zone indipendenti.

Elettrico

- MODULO da 500 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata e COMPOUND da 5,1 kW.
- MODULO da 1000 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata, piastra cromo liscia/rigata e COMPOUND tutte da 5,1 + 5,1 kW, con 2 zone indipendenti.

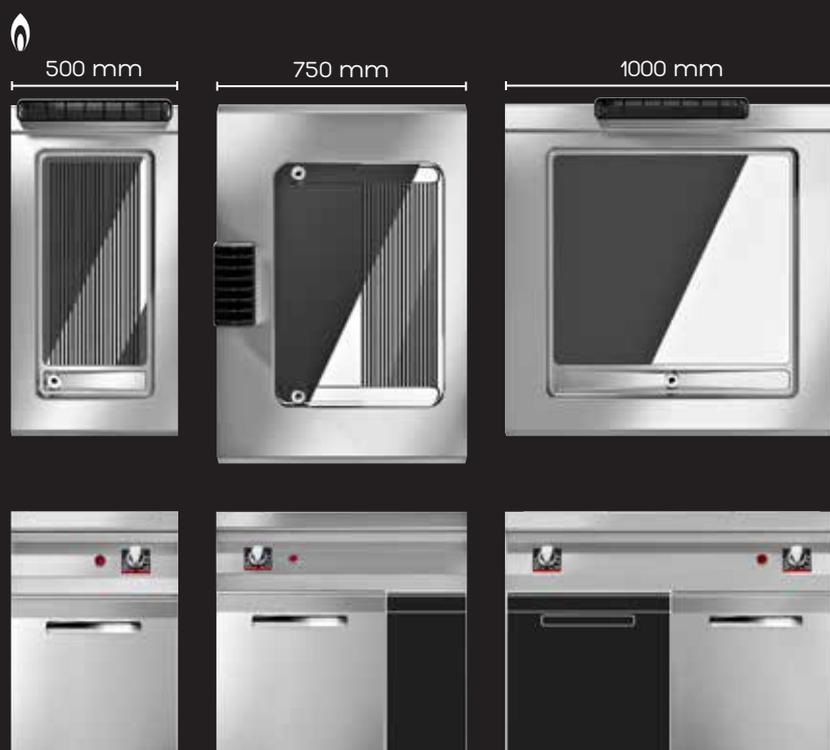
Monofronte

Gas

- MODULO da 500 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata e COMPOUND da 10 kW.
- MODULO da 1000 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata, piastra cromo liscia/rigata e COMPOUND tutte da 10 + 10 kW, con 2 zone indipendenti.

Elettrico

- MODULO da 500 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata e COMPOUND da 5,1 kW.
- MODULO da 1000 mm con piastra cromo liscia, piastra cromo rigata, piastra cromo liscia/rigata e COMPOUND tutte da 5,1 + 5,1 kW, con 2 zone indipendenti.



// FRY-TOP ENERGY SAVING

Gas

L'utilizzo di sistemi di combustione multielemento MCE (bruciatori a tre rami di fiamma),

garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura. Grazie al sistema MCE viene così garantita la corretta uniformità termica e l'utilizzo di tutta la superficie di cottura disponibile.



Elettrico

Grazie alle resistenze annegate in lastra di alluminio che ottimizza il trasferimento del calore e quindi l'efficienza energetica, abbiamo garantito maggiore velocità nella salita in temperatura, grande

uniformità di cottura e produttività con il 15%

in meno di potenza installata rispetto ai modelli delle famiglie di prodotto modulari di pari superficie.



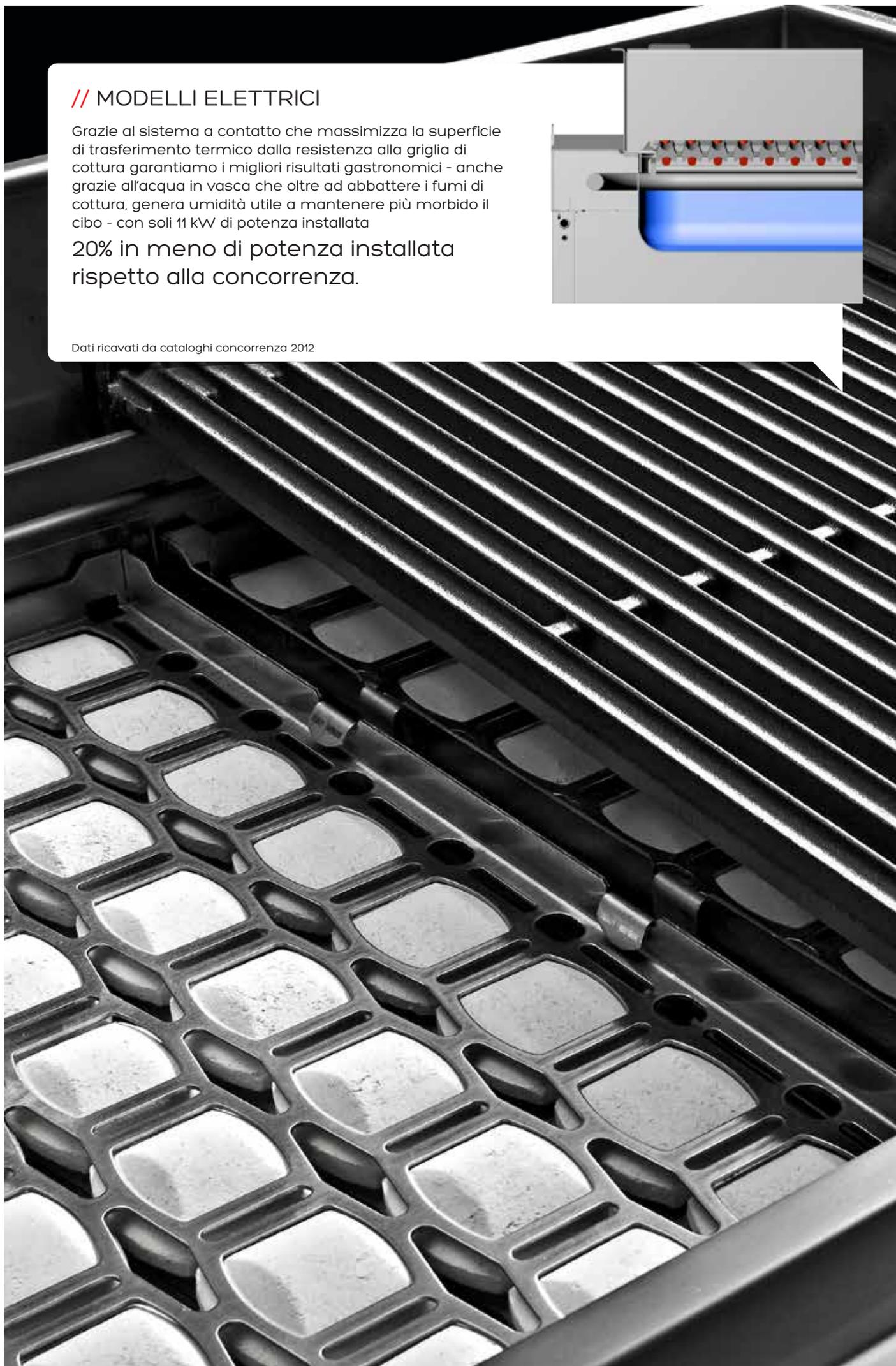
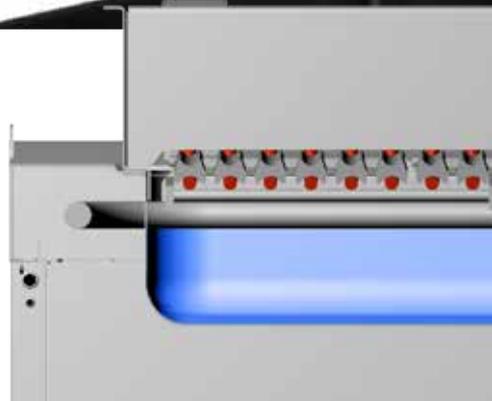
MONOLIT-HE // BUILT TO LAST

// MODELLI ELETTRICI

Grazie al sistema a contatto che massimizza la superficie di trasferimento termico dalla resistenza alla griglia di cottura garantiamo i migliori risultati gastronomici - anche grazie all'acqua in vasca che oltre ad abbattere i fumi di cottura, genera umidità utile a mantenere più morbido il cibo - con soli 11 kW di potenza installata

20% in meno di potenza installata rispetto alla concorrenza.

Dati ricavati da cataloghi concorrenza 2012



// GRIGLIA

La versione gas BREVETTATA è riscaldata da bruciatori a 2 rami di fiamma, comandati da rubinetto valvolato con spia pilota ad accensione elettronica e termocoppia di sicurezza, con formelle di pietra ceramica riflettenti il calore, contenute in telaietti di acciaio inox AISI 304; il loro posizionamento è facile ed ordinato per ottenere la massima uniformità di trasferimento termico e poter sfruttare al massimo la superficie di cottura; sono inoltre facilmente pulibili in quanto asportabili e lavabili in qualsiasi lavastoviglie.

Griglie in ghisa smaltata RAAF con doppio profilo, per cuocere in maniera ottimale carne, pesce e verdure.

Bifronte

Gas

- MODULO da 500 mm da 9 kW.
- MODULO da 1000 mm da 18 kW, con 2 zone indipendenti.

Elettrica

- MODULO da 500 mm da 5 kW.
- MODULO da 750 mm da 11,1 kW, con 2 zone indipendenti.

Monofronte

Gas

- MODULO da 500 mm da 9 kW.
- MODULO da 1000 mm da 18 kW, con 2 zone indipendenti.

Elettrica

- MODULO da 500 mm da 5 kW.
- MODULO da 750 mm da 11,1 kW, con 2 zone indipendenti.



// VETROCERAMICA RESISTIVA

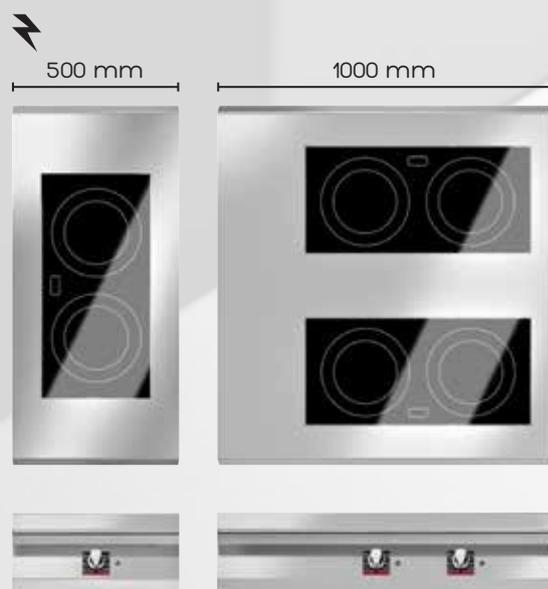
Piano vetroceramico ad alta trasmissione termica, spessore 6 mm, ad alta resistenza, con resistenze ad infrarosso.

Bifronte

- MODULO da 500 mm elettrico con 2 zone indipendenti da 3,4 kW ciascuna.
- MODULO da 1000 mm elettrico con 4 zone indipendenti da 3,4 kW ciascuna.

Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico con 2 zone indipendenti da 3,4 kW ciascuna.
- MODULO da 1000 mm elettrico con 4 zone indipendenti da 3,4 kW ciascuna.



Esempio di installazione
Vetroceramica
su forno elettrico.

// VETROCERAMICA INDUZIONE

Piano vetroceramico spessore 6 mm ad alta resistenza, con generatori posizionati in zona fredda per preservarne i componenti ed ottimizzarne le prestazioni.

Tutte le versioni sono equipaggiate di sensori per evitare surriscaldamenti, l'uso con pentole vuote o eventuali dimenticanze di piccoli oggetti metallici sulla macchina accesa.

Sempre abbinata a vani tecnici con filtri aria removibili e componentistica facilmente accessibile.

Bifronte

- MODULO da 500 mm elettrico:
 - 2 zone indipendenti da 5 kW ciascuna
 - TUTTAZONA da 14 kW complessivi
- MODULO da 1000 mm elettrico con 4 zone indipendenti da 5 kW ciascuna, con vano tecnico da 500 mm.

WOK

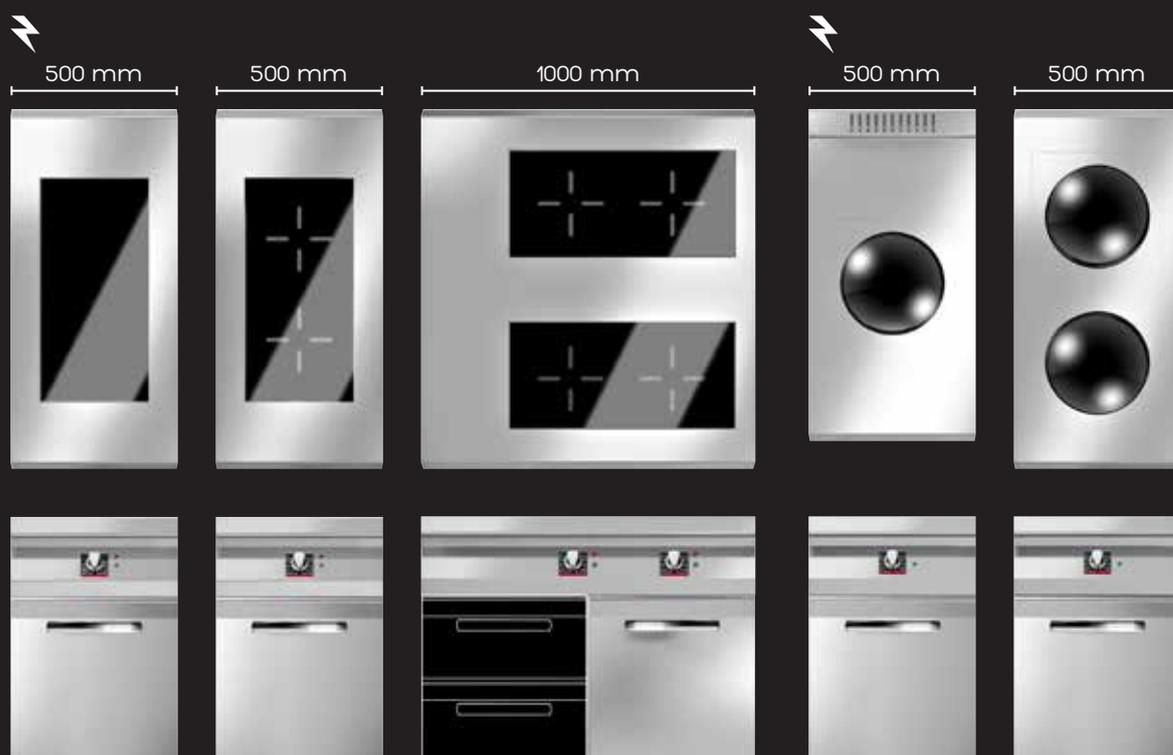
- MODULO da 500 mm con 2 zone di cottura da 5 kW, diametro 300 mm.

Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico:
 - 2 zone indipendenti da 5 kW ciascuna
 - TUTTAZONA da 14 kW complessivi
- MODULO da 1000 mm elettrico con 4 zone indipendenti da 5 kW ciascuna, con vano tecnico da 500 mm.

WOK

- MODULO da 500 mm con 1 zona di cottura da 5 kW, diametro 300 mm.





// BAGNOMARIA

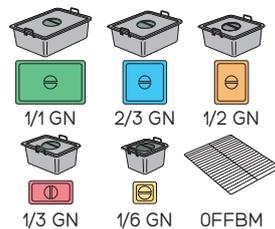
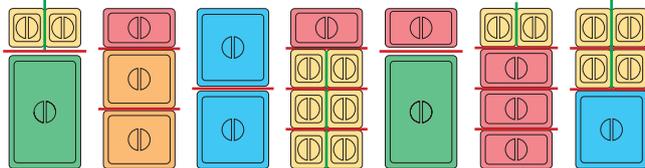
Vasca saldata igienicamente a filo piano con capienza 1/1 + 1/3 GN, resistenza elettrica fuori vasca da 3 kW; controllo termostatico da 30° a 90°C. Da completarsi con bacinelle.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico con potenza 3 kW sempre abbinato a vano igienico dedicato con maniglia di scarico vasca ad ingombro ridotto.



TRA16 TRA12



Rapporto W/lt del 30%
superiore alla media
della concorrenza.

Dati ricavati da cataloghi concorrenza 2012

// CUOCIPASTA

Entrambe le versioni (26L e 40L) sono riscaldate da resistenze in Incoloy posizionate direttamente nella vasca stampata in acciaio AISI 316L particolarmente resistente alla corrosione e al sale.

Sono possibili 3 differenti gestioni del ricarica acqua in vasca durante il servizio:

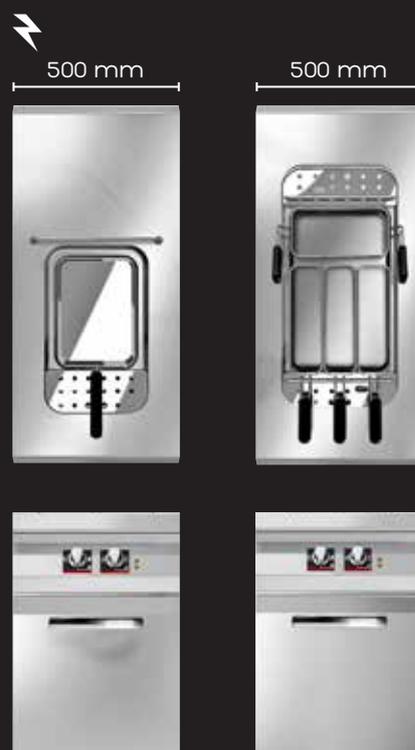
Manuale, lo chef gestisce a piacere il ripristino di acqua;

Automatico, la macchina ripristina il livello corretto di acqua in vasca ogni qualvolta durante il servizio viene raggiunto il livello minimo;

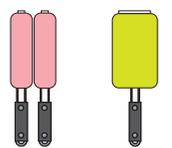
Continuo: un filo d'acqua scorre costantemente in vasca per garantire sempre la migliore qualità del liquido di cottura ed innescare un vortice che aiuta l'espulsione di schiume ed amidi. Sempre abbinata a vano tecnico, con separazione della componentistica idraulica da quella elettrica. Da completarsi con cestelli.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico da 40L, 12 kW con kit cestelli opzionale, potenza specifica 300W/L.
- MODULO da 500 mm elettrico da 26L, 9 kW con kit cestelli opzionale, potenza specifica 346W/L.

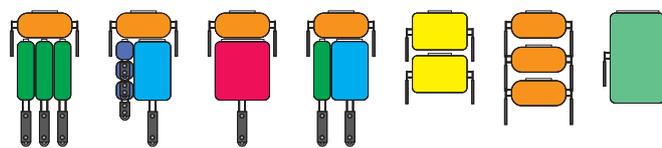


Versione 26L



● C3011 L 5,5 ● C3023 L 12

Versione 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

ELEMENTI CALDI

// MANTENITORE DIGITALE

Mantenitore statico di temperatura per 3 teglie 1/1 GN con camera a tenuta stagna e completamente avvolta da resistenze a filo a basso consumo. L'efficienza energetica è data dalla potenza di 0,70 kW unita ad una coibentazione spessore 35 mm ed alla guarnizione in silicone ad alta resistenza termica e meccanica.

La gestione del mantenitore è facile grazie alla regolazione elettronica della temperatura, termostata da 30° a 120°C, al display di facile lettura ed ai tasti rapidi. Per regolare al meglio il livello di umidità in camera, sono presenti due punti di evacuazione, uno sulla porta REGOLABILE ed uno sulla parete di fondo dell'apparecchio.

La pulizia è facilitata dall'arrotondamento di tutti gli angoli interni alla camera (finitura H3) e dai telai laterali portateglie estraibili.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 500 mm elettrico, 3 x 1/1 GN.

Nella versione bifronte, il lato opposto al mantenitore presenta vani igienici profondità 300 mm.



// VANO A CASSETTONI, RISCALDATO,

tramite resistenza elettrica da 2 kW e regolazione della temperatura da 30° a 100°C idoneo a mantenere caldi i piatti di servizio.

Bifronte

- MODULO da 1000 mm elettrico composto da 4 cassette, 2 per fronte di lavoro.

Monofronte

- MODULO da 1000 mm elettrico composto da 2 cassette.



BASE REFRIGERATA

Base refrigerata a controllo termostatico digitale $0 \pm +10^{\circ}\text{C}$, classe climatica T (fino a $+43^{\circ}\text{C}$), dotata di 4 cassette 1/1 GN, interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 ed isolamento 55 mm in poliuretano iniettato. Sistema di refrigerazione ventilato, potenza 289 W, gruppo motore estraibile con sistema di circolazione aria ad "U".

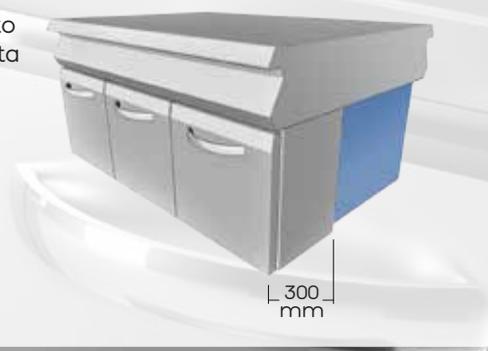
Cassetti coibentati dotati di guarnizione magnetica per una chiusura ottimale. Maniglie in alluminio cromato.

La base refrigerata, accessibile da un unico fronte, è associabile a tutte le funzioni di piano ad esclusione di Cuocipasta, Friggitrici, Induzione, Wok Gas, Brasiera, FryTop Gas e Tuttapietra Elettrico.

Bifronte e Monofronte

- MODULO da 1500 mm, profondità 700 mm
- MODULO da 1250 mm, profondità 700 mm, senza gruppo motore.

Nella versione bifronte, il lato opposto alla base refrigerata presenta vani igienici profondità 300 mm.





VANI BASE

Realizzati per personalizzare il blocco cucina secondo le proprie esigenze di servizio.

Bifronte

- MODULI da 250 mm:
SUPPORTO SALAMANDRA con vano personalizzabile
COLONNETTA SNODABILE acqua calda/fredda
DOCGETTA estraibile acqua fredda
Vano tecnico chiuso
Vano base passante con 2 cassette (uno per fronte di lavoro)
Vano prese elettriche (2 schuko stagne su un fronte, 1 schuko ed un interruttore generale sull'altro).
- MODULI da 500 mm:
Vano base passante con 4 cassette (due per fronte di lavoro)
Vano igienico passante con finitura H2 (completabile con portina)
Lavello con vano dedicato sottostante.
- MODULI da 1000 mm:
Vano igienico passante con finitura H2 (completabile con portine).

Monofronte

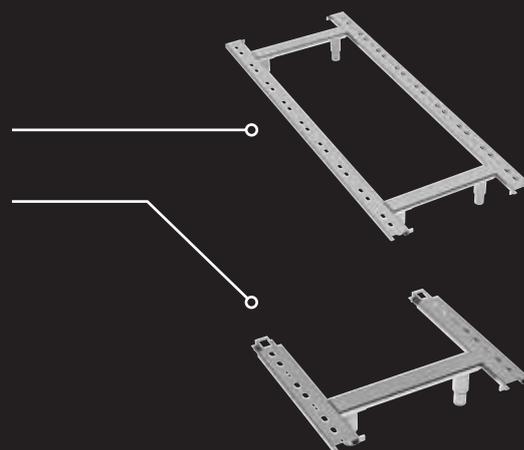
- MODULI da 250 mm:
SUPPORTO SALAMANDRA con vano personalizzabile
DOCGETTA estraibile acqua fredda
Vano tecnico chiuso
Vano base con 1 cassetto
Vano prese elettriche (1 schuko ed un interruttore generale).
- MODULI da 500 mm:
Vano base con 2 cassette
Vano igienico con finitura H2 (completabile con portina)
Lavello con vano dedicato sottostante.
- MODULI da 1000 mm:
Vano igienico con finitura H2 (completabile con portine).

Per la VERSIONE MONOFRONTA, la colonnetta acqua sarà installata sulle funzioni di cottura chieste dal Cliente, posizionandola sull'alzatina.

// COMPLETAMENTI

Permettono il completamento del blocco di cottura

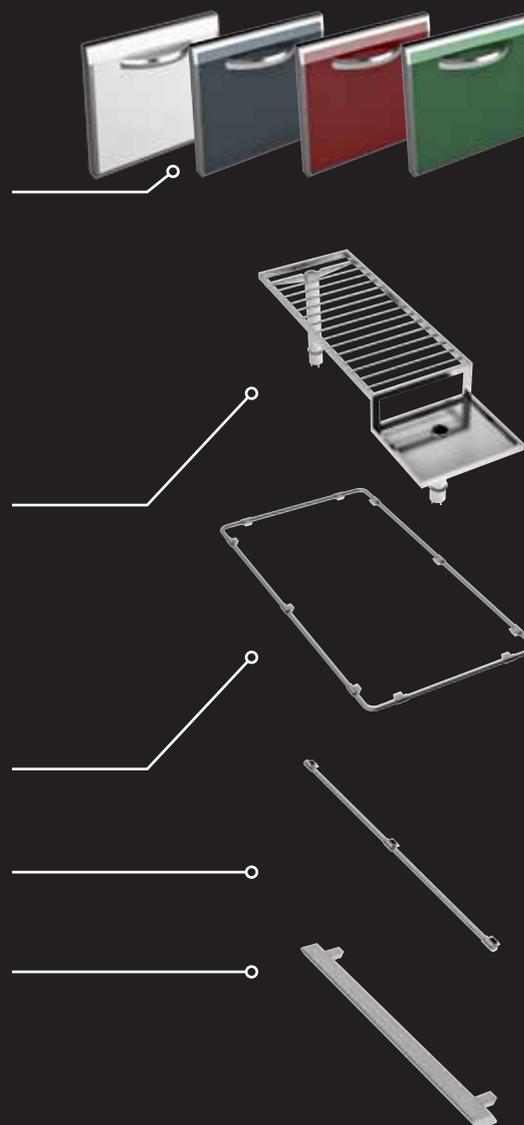
- **Telaio** 4 piedi, disponibile nelle lunghezze 1500-1750-2000-2250 mm.
- **Estensione telaio** 2 piedi, disponibile nelle lunghezze 500-750-1000-1250-1500-1750-2000 mm.
- Completamento laterale in acciaio AISI 304.
- Completamento laterale verniciato, disponibile ogni RAL.
- Zoccolatura perimetrale BIFRONTI, disponibile nelle lunghezze 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.
- Zoccolatura 3 lati per MONOFRONTI, disponibile nelle lunghezze 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.



// ACCESSORI

Per personalizzare la propria MONOLITHE

- Portina 500 mm destra/sinistra in acciaio AISI 304 con maniglia in alluminio.
- **Portina** 500 mm destra/sinistra con pannello verniciato - disponibile ogni RAL.
- Pianetto 500 mm o 1000 mm per inserimento in vano igienico.
- Coppia guide porta-bacinelle per vano igienico.
- Griglia posategami BIFRONTI, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con profondità 70 cm, e lunghezza 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Griglia posategami** BIFRONTI con porta Salamandra, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con profondità 70 cm, e lunghezza 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Griglia posategami MONOFRONTI, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con profondità 35 cm, e lunghezza 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Corrimano** perimetrale in acciaio inox AISI 304 per Bifronte con lunghezza 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Corrimano** frontale in acciaio inox AISI 304 per Monofronte con lunghezza 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Pianetto** di porzionamento monofronte con lunghezza 500-750-1000-1250-1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000 mm.



MONOLIT-IE //

TABELLA COMBINAZIONI FUNZIONI TOP/VANI

- ✓ combinazione disponibile
- ✗ combinazione non disponibile



Vano Tecnico
250 - 500 - 1000 mm



Vano Igienico H2
500 - 1000 mm



Vano Personalizzabile
250 mm



Vano Cassetti
500 mm

Bifronte

Funzione	Altezza	Vano Tecnico	Vano Igienico H2	Vano Personalizzabile	Vano Cassetti
FUOCHI APERTI	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAS	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
TUTTAPIASTRA	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	✓	✓
GRIGLIA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
FRIGGITRICE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✗	✓	✓	✓
VETROCERAMICA	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
INDUZIONE	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
BAGNOMARIA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUOCIPASTA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

Monofronte

FUOCHI APERTI	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAS	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
TUTTAPIASTRA	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	✗	✗	✗
GRIGLIA	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
FRIGGITRICE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✗	✓	✓	✓
VETROCERAMICA	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
INDUZIONE	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
BAGNOMARIA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUOCIPASTA	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗



Base Refrigerata
1250 (senza motore) -1500 mm



Mantenitore Digitale
500 mm



Vano a Cassettoni Riscaldato
1000 mm



Forno
1000 mm

✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 1 / 2
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 1 / 2
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 1 / 2
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 1 / 2
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT-HE //



OPZIONI COLORE



Portine, cruscotto e completamente laterale personalizzabili con tutti i colori RAL esistenti.



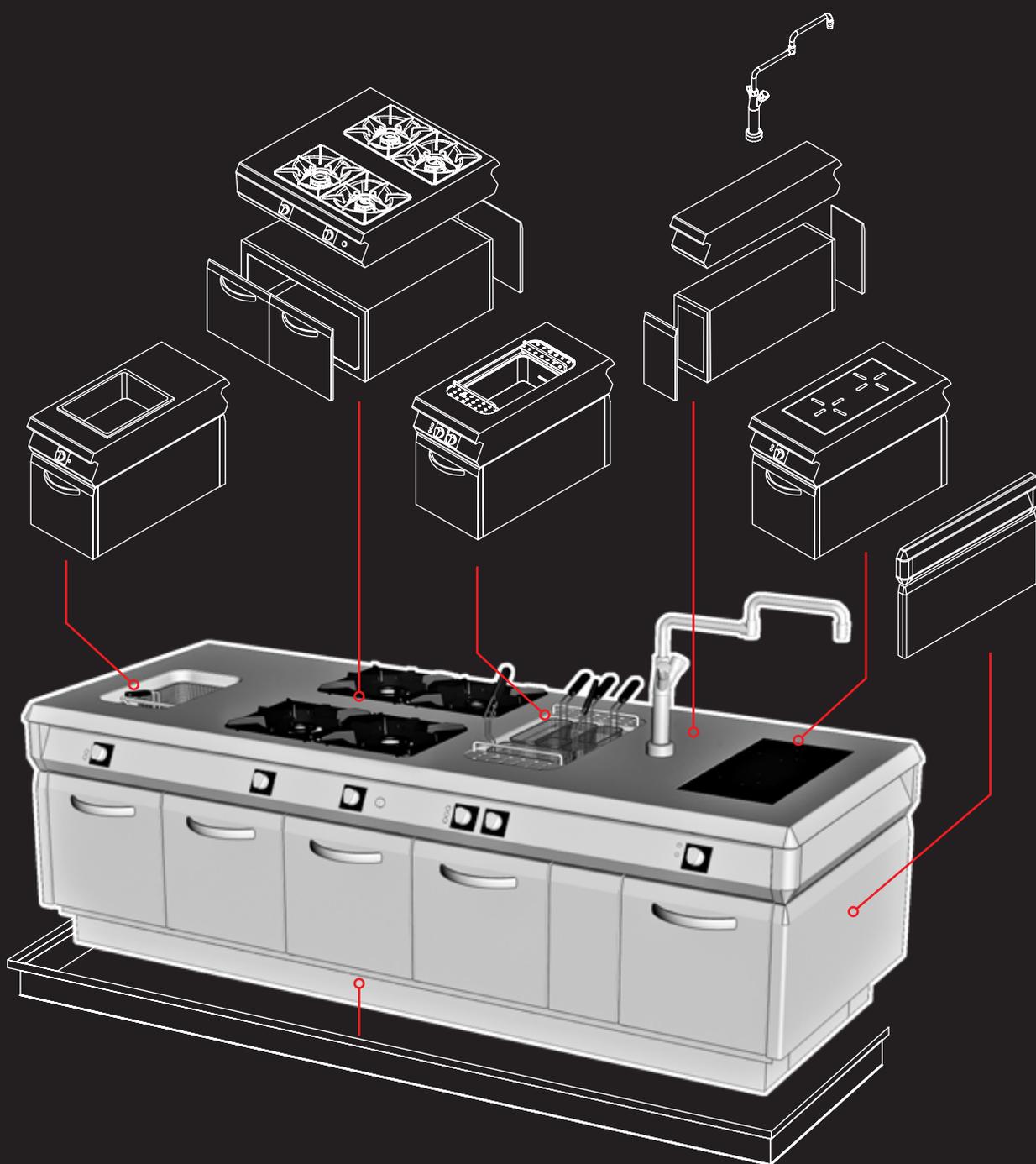
MONOLIT-E // BUILT TO LAST



// CONFIGURATORE ON-LINE

MONOLITHE offre **robustezza e prestazioni** di una cucina Monoblocco, unite alla **facilità di configurazione** dei prodotti Modulari.

Grazie al Configuratore On-line è possibile **disegnare in dettaglio il proprio Monolithe**, arricchito di tutti gli elementi di personalizzazione che permettono di soddisfare al meglio le proprie esigenze. Inoltre, realizzato il disegno, il Configuratore ti permette di entrare in contatto con Angelo Po ed **ottenere un preventivo personalizzato** e procedere così nella realizzazione del Monolithe dei tuoi sogni!

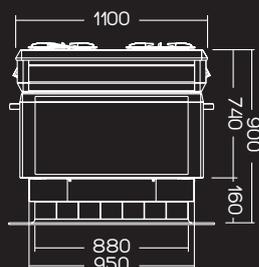
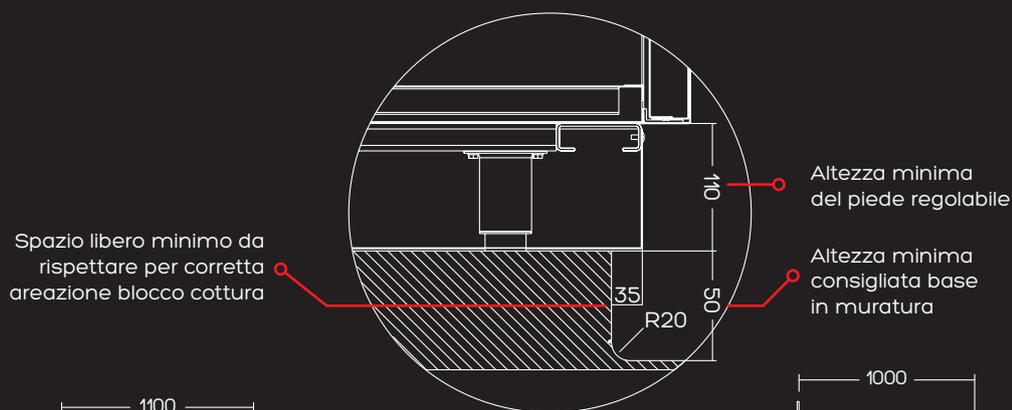


// INSTALLAZIONE

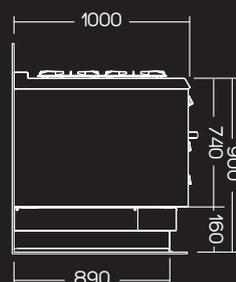
Per ottenere il meglio da Monolithe è opportuno completare l'INSTALLAZIONE CON UNO ZOCCOLO, che può essere in ACCIAIO SATINATO AISI 304 oppure in MURATURA: questo permette l'ottenimento dei MASSIMI LIVELLI DI SICUREZZA IGIENICA, RISPARMIO SUI COSTI DI PULIZIA E RESA ESTETICA.

A seconda del tipo di installazione, e' OPPORTUNO RISPETTARE I PARAMETRI ILLUSTRATI, AL FINE DI AVERE I MASSIMI RISULTATI IN TERMINI DI EFFICIENZA DEL BLOCCO DI COTTURA E SICUREZZA DELL'INSTALLAZIONE: in posizione nascosta sono infatti previsti fori di areazione fondamentali per l'ottimale funzionamento di Monolithe.

Installazione su muratura

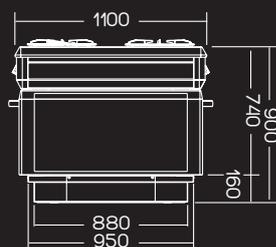
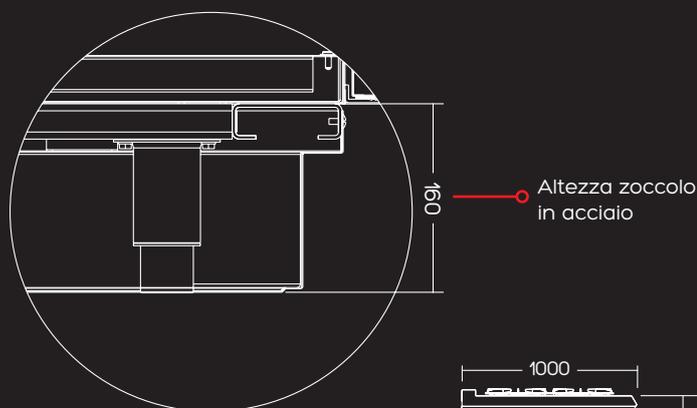


BIFRONT

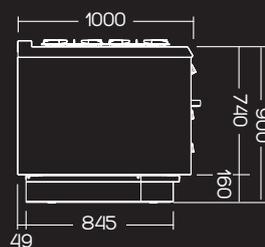


MONOFRONT

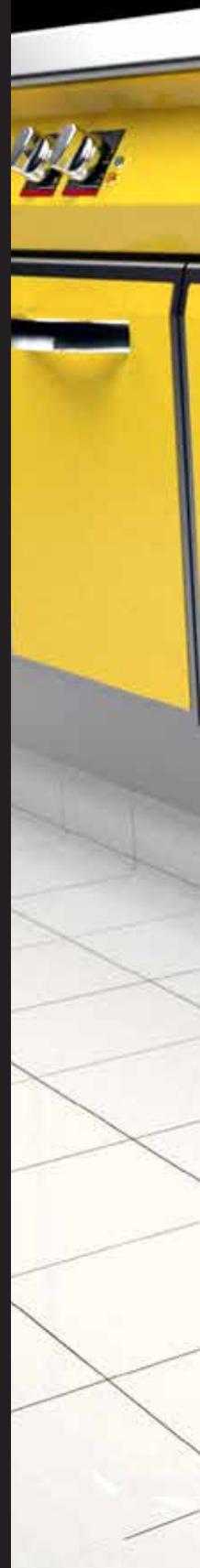
Installazione su zoccolo in acciaio



BIFRONT



MONOFRONT





Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



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

7900502-2

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