

ARIO

SVEMOGUĆI UREĐAJ



JEDAN, NEZAMENLJIV PROFESSIONALNI UREĐAJ



ARI.O ponovo otkriva način na koji radimo u kuhinji. Elegantan spolja i moćan iznutra, to je multifunkcionalna šok komora - konvektomat za pripremu hrane na niskim temperaturama, koja kontroliše sve radne cikluse između -40°C i +85°C za Vas, čineći Vaš život mnogo lakšim.

Fleksibilnost, lakoća korišćenja i rekordne performanse garantuju vam bezbednu, visokokvalitetnu hranu, smanjuju bacanje hrane i poboljšavaju organizaciju rada i upravljanje prostorom.

“Svemogući
uredaj”



Apsolutna
fleksibilnost. 01

Prepun funkcija spremnih za upotrebu i
prilagođljivih programa

Fokusiran na
produktivnost. 02

Vi odlučujete šta će ARI.O uraditi za
Vas, kada i kako

Nezamenljiva
pomoć. 03

Od kuvanja do zamrzavanja u
jednom potezu

Konstantno
optimizovan prostor. 04

Napravite mesta za ARI.O i
dobićete radni prostor

Jednostavan za
korišćenje. 05

Jednostavan za korisnika,
programabilan i uvek povezan

Kvalitet i
bezbednost. 06

Najviša sigurnost hrane i gastronomski
rezultati koji nikada ne razočaravaju

Rekordni učinak. 07

Visoke performanse u kuvanju i
hlađenju, ARI.O postiže radnu
temperaturu u rekordnom vremenu

Od -40°C do +85°C



“ Prepun funkcija spremnih za upotrebu i prilagodljivih programa ”

Na vrlo malo prostora, ARI.O nudi funkcije i programe za:

- zamrzavanje sirovog komada mesa i čuvanje istog bezbedno nedeljama
- odmrzavanje u rekordnom vremenu
- čuvanje na pozitivnoj temperaturi do trenutka kuvanja
- čuvanje na niskoj temperaturi, takođe u vakuumu, tako da meso ostane sočno i ukusno
- održavanje na +65°C za serviranje

Multifunkcionalna šok komora-konvektomat

Od -40°C do +85°C, programi i funkcije vam omogućavaju da koristite samo jednu komoru za kuvanje i hlađenje, tako da možete podešiti ARI.O da upravlja vašim omiljenim receptima.



Brzo hlađenje na
+3°C u jezgru



Brzo zamrzavanje na
-18°C u jezgru



Kontrolisano
odrmzavanje



Kuvanje na niskim
temperaturama



Fermentacija



Retarder-prover



Održavanje temperature



Pozitivno i
negativno hladno
skladištenje



Sušenje



Pasterizacija



8

“ARI.O even works while you take a break”



9

FOKUSIRAN NA PRODUKTIVNOST I EFIKASNE PROCESE

Vi odlučujete šta će ARI.O učiniti za Vas, kada i kako.

U kuhinji, ARI.O optimizuje tokove i vreme rada, i to sve vreme, 24 sata dnevno, 7 dana u nedelji: takođe radi noću i slobodnim danima, kada ste slobodni da radite stvari koje volite. ARI.O Vam je stalno na usluzi, kako biste povećali produktivnost na jednostavan, automatski i održiv način.



NEZAMENLJIVA POMOĆ



Od kuvanja do zamrzavanja u jednom potezu.

ARI.O je vitalno sredstvo za sve u kuhinji. Na dodir možete kombinovati više funkcija u jednom procesu i garantovati bezbednost hrane i jela vrhunskog kvaliteta.

GLAVNI KUHINJSKI PROCESI

1. 
2. 
3. 
4. 

1. Sporo kuvanje - Brzo hlađenje - Pozitivno hladno skladištenje • 2. Sporo kuvanje - Zamrzavanje - Negativno hladno skladištenje
3. Sporo kuvanje - Održavanje temperature • 4. Brzo hlađenje ili zamrzavanje - Pozitivno/negativno hladno skladištenje

**“Potpuno iskoristite
prostor uz ARI.O!“**

10

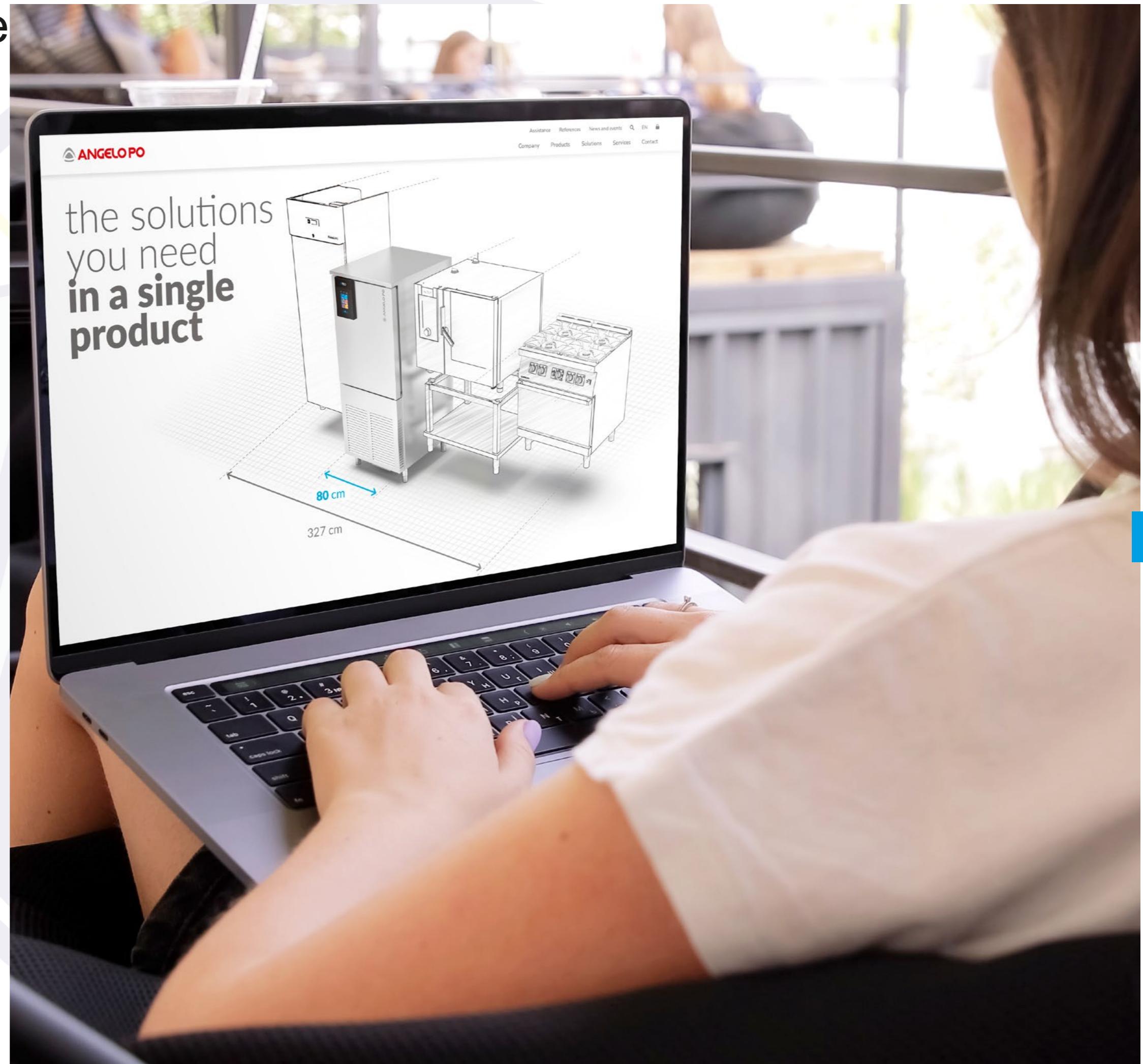


KONSTANTNO OPTIMIZOVAN PROSTOR

Sa ARI.O štedite radni
prostor.

Znate koliko je ključan prostor u kuhinji, a takođe zna i ARI.O.

Ovo ga čini pravim rešenjem za rastuću potrebu za fleksibilnošću u današnjim kuhinjama svih veličina: Angelo Po odgovara na nove zahteve potrošača i najnovije trendove u ugostiteljstvu svih vrsta i veličina sa najsavremenijim, korisničkim prijateljski uređajem visokih performansi koji vam garantuje rezultate koje želite i oslobađa kuhinjski prostor.



11

**“ Jednostavan za korisnika,
programibilan i uvek povezan “**



12

13

JEDNOSTAVAN ZA UPOTREBU

Pristup uređajima prilagođenim korisniku je od suštinskog značaja u kuhinji.

Navigacija ARI.O funkcijama i programima ne može biti lakša: korisnički interfejs omogućava punu eksploraciju svih njegovih potencijala. Njegova jednostavna, zaista bezbedna navigacija vodi vas korak po korak, ekran po ekran, zahvaljujući intuitivnim ikonama u boji i 7-inčnom ekranu osjetljivom na dodir sa USB portom za preuzimanje podataka i ažuriranja softvera.

Možete programirati ARI.O u samo nekoliko jednostavnih koraka tako da vaše najkreativnije recepte čuva kao omiljeni ciklus, ili se oslonite na automatske programe: jednim dodirom i proces počinje, bez brige i sa zagaranovanim rezultatima.



osnovne funkcije,
od hladnog do
toplog



posebne funkcije, za ljude
koji zahtevaju još više



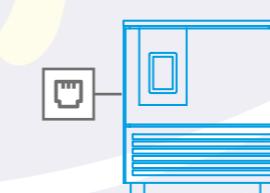
automatski
programi, razvijeni
za sve zahteve

100

omiljeni programi, za
maksimalno
prilagođavanje

...UVEK POVEZAN

Pomoću namenskih dodataka možete da povežete ARI.O sa Ethernet mrežom Vašeg preduzeća i pristupite APO.LINK portalu. Možete da vidite status uređaja u realnom vremenu, uredite parametre i sačuvate evidenciju podataka, kako biste poboljšali efikasnost Vaše kuhinje i postigli optimalno upravljanje operacijama.



+ APOLINK



“Zagarantovani gastronomski rezultati“



14

15



KVALITET I BEZBEDNOST



Najveća bezbednost hrane i gastronomski rezultati koji nikada ne razočaravaju.

Sa ARI.O snagom i pouzdanošću, podržanom ujednačenom kontrolom temperature i vlažnosti, možete proizvoditi i replicirati bezbedna jela neverovatnog gastronomskog kvaliteta u bilo kom trenutku. ARI.O poboljšava ukus i aromu hrane, istovremeno čuvajući njena nutritivna svojstva i smanjuje gubitak teže, kako tokom brzog hlađenja, tako i tokom procesa kuvanja na niskim temperaturama.

Impresivne ekonomske koristi su zapravo prevaziđene poboljšanjima u kvalitetu hrane, koja zadržava svoje ukusne sokove sve do serviranja.

“ Snaga koja Vam je neophodna “



- Uredaj za grejanje i hlađenje dizajniran za nenadmašne performanse i pouzdanost za rekordne rezultate u topлом i hladnom režimu
- Jednodelna struktura od nerđajućeg čelika AISI 304, koja se lako čisti, sa profilima dizajniranim da izdrže visoke temperature, lako zamenljiva magnetna zaptivka sa 10 komora
- Sonda sa više tačaka sa pametnim sistemom za praćenje jezgra proizvoda tokom toplih i hladnih ciklusa, za garantovane, bezbedne, vrhunske gastronomске rezultate
- Vrata sa sistemom samozatvaranja od 90°, opremljena držačem sonde za najveću ergonomiju i zaustavljanjem vrata, kako bi vrata ostala otvorena i izbegli loši mirisi tokom zaustavljanja uređaja
- Kondenzat automatski isparava preko grijnih elemenata, što pojednostavljuje procedure održavanja za operatera
- Brzo i lako održavanje zahvaljujući pristupu kondenzu bez alata
- Pouzdanost u svakom detalju: isporuka pare sa pametnim sistemom za održavanje vlažnosti - nebulizator

“ Visoke performanse u kuvanju i hlađenju, ARI.O postiže radnu temperaturu u rekordnom vremenu ”

Ušteda vremena



Predgrevanje do **-50%***
Zamrzavanje do **-30%***

REKORDNE PERFORMANSE

ARI.O odlično kombinuje tehnologije rashlađivanja i hlađenja, obezbeđujući najbolje performanse u svim različitim funkcijama i prilagođavajući se odabranou vrsti hrane. Ciklusi brzog hlađenja, zamrzavanja i odmrzavanja u skladu su sa najzahtevnijim HACCP standardima i garantuju senzorna svojstva hrane tokom vremena. Sporo hlađenje i procesi fermentacije sa upravljanjem vlažnošću omogućavaju neprekidnu upotrebu uređaja, optimizujući vreme u kuhinji.

ARI.O je šampion performansi u svim ciklusima i funkcijama: izvanredan u brzom hlađenju i zamrzavanju, smanjuje vreme predgrevanja komore za 50% u poređenju sa proizvodom u istoj kategoriji. Svaki minut je dragocen u kuhinji: potrebno je optimalno iskoristiti vreme koje je na raspolaganju za poboljšanje ponude kupcu i organizovanje Vašeg dana.

Karakteristike performansi ARI.O, zajedno sa pouzdanošću svih njegovih komponenti, čine ga nezamenljivim partnerom za svaku vrstu profesionalne kuhinje.

* Uporedni testovi i ispitivanja obavljena u našim laboratorijama u saradnji sa našim korporativnim kuvarima

Brzo hlađenje i zamrzavanje



Brzo hlađenje i zamrzavanje, kontrolisano sondom ili vremenski, odabirom režima koji najviše odgovara vrsti hrane (**Meko** za delikatnu hranu kao što su musevi, pirinač, testenina i sosovi, **Tvrdo** za sirovo meso, hleb, somun, pečenje i kuvanu ribu, i **Hard Plus** za sladoled, suši i sveže voće) garantuje bezbednost proizvoda, a kvalitet će biti savršen: nemoguće je napraviti razliku između svežeg i brzo ohlađenog i/ili brzo zamrznutog!

18

Sporo kuvanje



Kuvanje hrane, uključujući i u vakuumu, do 85°C, sa upravljanjem parom, čuva njena nutritivna svojstva, a istovremeno je održava sočnom i poboljšava njen ukus i miris, zahvaljujući delikatnom procesu kuvanja, koji se stalno kontroliše pomoću sonde ili vremena.

Odmrzavanje



Kontrolisano odmrzavanje hrane, korišćenjem sonde sa više tačaka ili sa vremenskim podešavanjem, garantuje bezbednost hrane kao i optimizaciju radnih tokova ubrzavanjem procedura.

Održavanje



Kao i za kuvanje na niskim temperaturama, ARI.O se može koristiti za održavanje hrane toploim tokom serviranja. To ga čini osnovnim delom opreme, fundamentalnim za besprekornu pripremu sa odgovarajućom temperaturom serviranja i za poboljšanje celokupne organizacije restorana.

Fermentacija i retarder-prover



ARI.O kontroliše fermentaciju testa kroz kalibriranu kontrolu temperature i vlažnosti komore i trajanja faze procesa. Fermentacija testa pripremljenog do završne faze može biti blokirana da bi se omogućilo kasnije vreme pečenja. To znači da nikada nema previše testa na raspolaganju, jer se može držati spremnim za pečenje, da odgovori na bilo koju fluktuaciju potražnje.



Skladištenje



Hrana se može čuvati nezavisno na pozitivnoj ili negativnoj temperaturi, koristeći ARI.O za rashlađivanje ili automatski nakon ciklusa brzog hlađenja - zamrzavanja, kako bi se osigurala bezbednost hrane i čuvala dok ne bude potrebno.

I.F.R.



Zahvaljujući sondi sa više tačaka koja automatski bira jezgro proizvoda, ARI.O inteligentno menja ventilaciju i rashlađivanje kako bi se prilagodio bilo kojoj vrsti hrane. Bezbednost sa vrhunskim kvalitetom.

19

Sušenje

Sušite voće, povrće i pečurke za čuvanje kako bi bili odmah dostupni po potrebi, za stalno nove, originalne recepte.

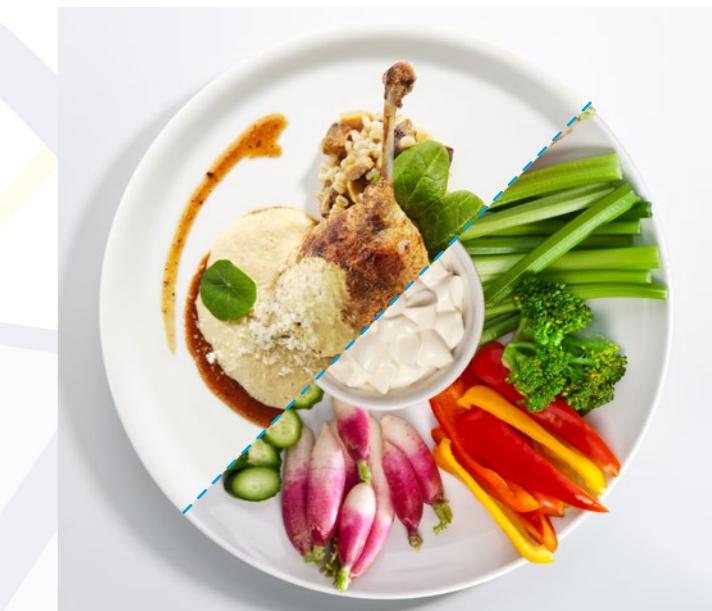
20

Pasterizacija

Sosovi, konzerve, sveže testenine - mnoštvo unapred pripremljenih rešenja i pasterizovanih u ARI.O kako bi im se produžio rok trajanja i omogućila upotreba u svakom trenutku za bezbedna, lako pripremljena, kvalitetna jela.

Bez zaustavljanja

Jedini program koji radi u režimu brzog hlađenja i/ili zamrzavanja beskonačno, bez zaustavljanja! Neprocenjiva pomoć kada je tempo rada visok. Temperatura jezgra proizvoda može se proveriti u bilo kom trenutku izborom polja za informacije.

Predhlađenje i predgrevanje

Priprema uređaja pre ciklusa kuvanja ili hlađenja obezbeđuje najbolje performanse izabrane funkcije ili programa.

21

Čokolada

ARI.O može brzo da kristalizuje kakao puter u čokoladama, pralinama i čokoladicama kako bi sačuvalo njihove aromе, sjaj i čvrstu konzistenciju.

Jogurt

Sa ARI.O možete da pravite kremaste, prirodne jogurte kako biste bili u toku sa najnovijim trendovima na tržištu i uvek dali svom meniju dašak originalnosti.

Anisakis 24h - Anisakis 35h

Ciklusi razvijeni za preventivnu, potpunu sanitaciju proizvoda od morske ribe. Za ANISAKIS 24h, sonda proverava kada temperatura jezgra dostigne -20°C i daje ulaz za pokretanje faze „24-časovne devitalizacije“; za ANISAKIS 15h, sonda proverava kada temperatura jezgra dostigne -35°C i daje ulaz za početak faze „15-časovne devitalizacije“.

“ Timski rad je
pobednik u kuhinji ”

ARIO



MULTIFUNKCIONALNA
ŠOK KOMORA -
KONVEKTOMAT

ACT.O & ARI.O

POGODAK POSTIGNUT!



Kada ACT.O, kombinovana pećnica koja daje besprekorno kuvanje, kombinuje svoj potencijal sa ARI.O, transformacionim šok komorom-konvektomatom, u kuhinji je sve moguće: kreativnost vlada, rezultati su zagarantovani u svakoj fazi pripreme i svako jelo je baš onako kako želite: vrhunskog kvaliteta, bezbedno, ukusno i izraz svih vaših veština.



Model	RE51H	RE51M	RE101L	RE101S
Dimenziije cm	92,9x77,7x75	74,7x79,5x90	80,2x85,1x178,2	80,2x85,1x178,2
Temperatura jezgra		od -40°C do +85°C		
Kapacitet brzog hlađenja	20 kg	25 kg	50 kg	50 kg
Kapacitet brzog zamrzavanja	10 kg	15 kg	25 kg	25 kg
Odmrzavanje	vruć gas	vruć gas	vruć gas	vruć gas
Sonda sa više tačaka	✓	✓	✓	✓
Broj posuda	5 GN1/1	5 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40	10 GN1/1 - EN60x40
Povezivanje		dostupni dodaci		

7900786-2

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

DOO MONERA EXPORT - IMPORT
Novi Sad, Bolmanska 3a
Kontakt telefoni: 063/502-208 063/80-66-432
E-mail: office@monera.rs
www.angelopo.com



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



Marmon Foodservice
Technologies
A Berkshire Hathaway Company