

ACT.O

FORNO COMBINATO
MULTIFUNZIONE 4.0







ACT.O

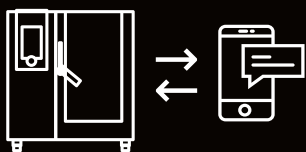
FORNO COMBINATO MULTIFUNZIONE 4.0

ACT.O lo stato dell'arte per i forni combinati firmato Angelo Po: un'attrezzatura per la ristorazione professionale completa a disposizione di ogni chef ma, soprattutto, una **piattaforma multimediale votata all'ottimizzazione delle risorse e alla massima efficienza.**

Oltre a garantire la migliore prestazione in cottura, ACT.O "entra in rete", **comunicando con il personale di cucina** tramite il pannello comandi ad alta definizione, i dispositivi mobile (tablet e smartphone) o il computer dell'ufficio.

Le più innovative tecnologie a servizio della ristorazione professionale convergono **oggi** in un unico strumento, per dare la massima attenzione **i processi di cottura, di lavaggio e di controllo.**

ACT.O, il primo forno veramente "attivo" in cucina.



Connessione 4.0.

Sei sempre collegato con ACT.O. Ovunque ti trovi!
Scopri la connessione 4.0 da vicino e da lontano.



Esperienza Personale.

Accedi alla tecnologia attiva in cucina, non è mai stato così facile!
Scopri come ogni ACT.O può diventare il tuo ACT.O...



Eco water +.

Esplora gli avanzati sistemi di ACT.O
per la gestione e il risparmio dell'acqua in cucina.



Eccellenza.

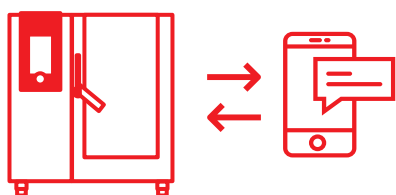
La cottura impeccabile è imprescindibile: la sicurezza di ottenere
il risultato che ci si aspetta è un valore essenziale per ogni chef,
con ACT.O è possibile.



Energia.

La forza nel risparmio di risorse e nella perfezione della cottura.
Scopri il risparmio attivo di ACT.O, vinci la sfida del futuro
in cucina.





CONNESSIONE 4.0

Controlla da distanza e in tempo reale il funzionamento del tuo ACT.O e avvicinati solo quando la cottura è terminata!

“Sei sempre collegato
con ACT.O.
Ovunque ti trovi!”



... DA VICINO



Il sistema di connessione di ACT.O permette un **dialogo** diretto tra lo chef e il forno: attraverso una app sicura, disponibile per ogni sistema operativo, è possibile monitorare il funzionamento e lo storico dati senza essere fisicamente davanti al forno.

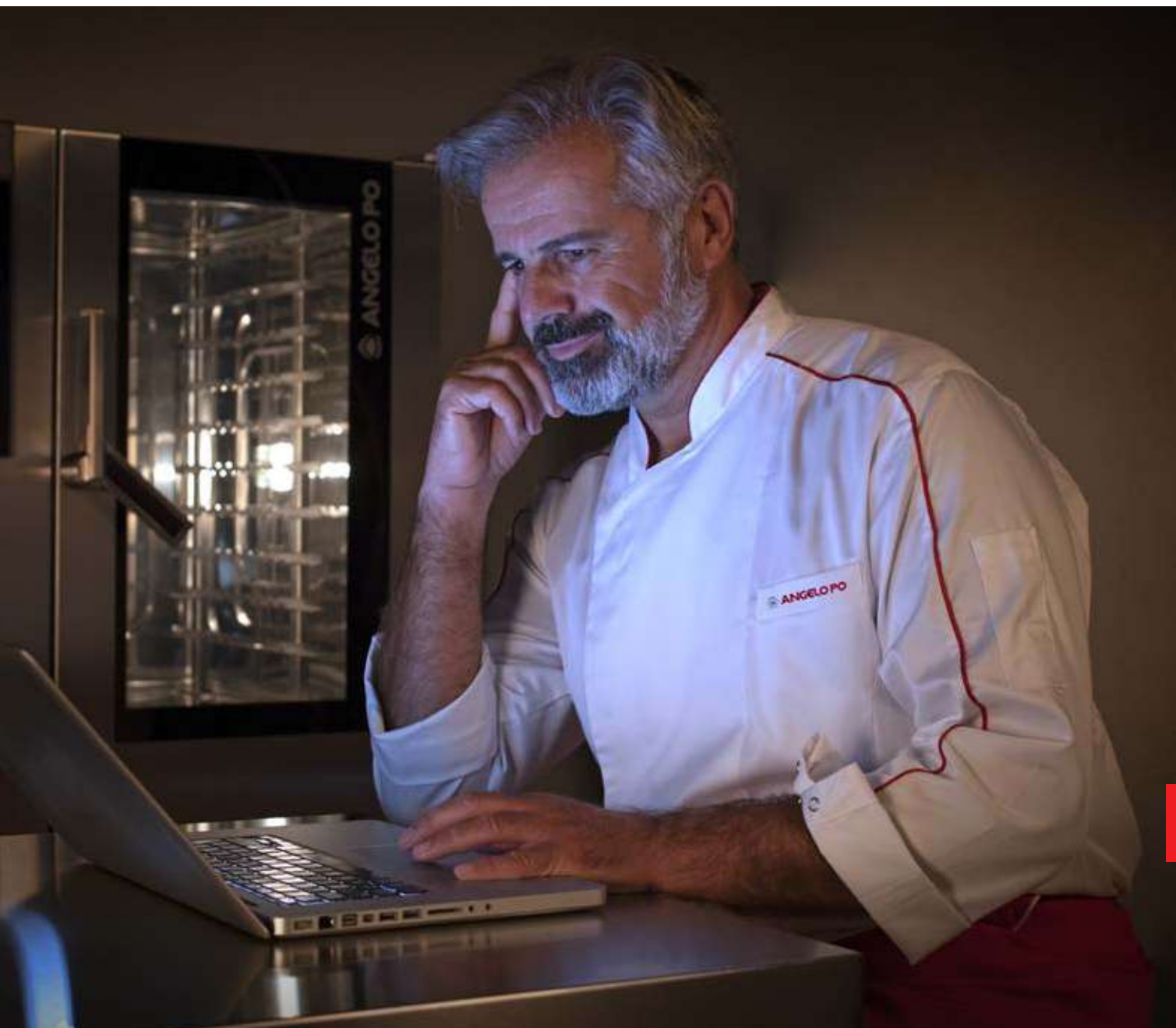
La gestione di uno o più ACT.O diventa facile e a portata di click.

Lo chef che si trovi in sala, dall'altro lato della cucina o negli uffici, attraverso il proprio smartphone o tablet può modificare i parametri di cottura, di lavaggio e, più in generale, interagire con il pannello del forno per controllarne lo stato di funzionamento.

“Una piattaforma sicura raccoglie e invia i dati di ACT.O, solo per te”

INTERNET OF THINGS





... DA LONTANO

Le funzionalità IOT (Internet Of Things) permettono al gestore di uno o più locali di **controllare anche da lontano il funzionamento di ogni singolo forno ACT.O:**

- ← Monitorare i parametri di cottura, stand by e lavaggio
- ← Controllare la cronologia (dati HACCP, lavaggi, allarmi, KPI o indici di efficienza)
- Aggiornare il software
- Aggiungere programmi di cottura, con foto e ricette scritte

Le **funzionalità IOT** di ACT.O permettono inoltre un'assistenza tecnica puntuale: tramite l'accesso da remoto alla cronologia dati, il **centro di assistenza tecnica autorizzato** può individuare la soluzione in modo facile e veloce.

La piattaforma dati in cloud è garantita dal gruppo industriale Marmon: la totale **sicurezza dei dati** e controllo degli accessi. Ogni utente potrà accedervi tramite app dopo una semplice registrazione.

Facile, funzionale, sempre attivo: ACT.O.



ESPERIENZA PERSONALE

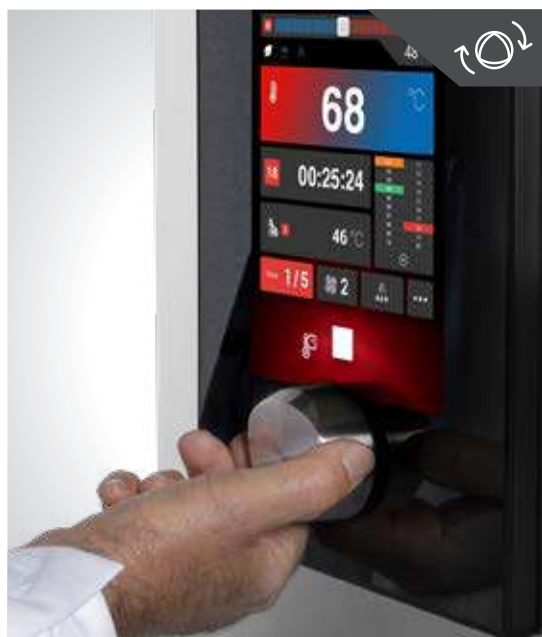
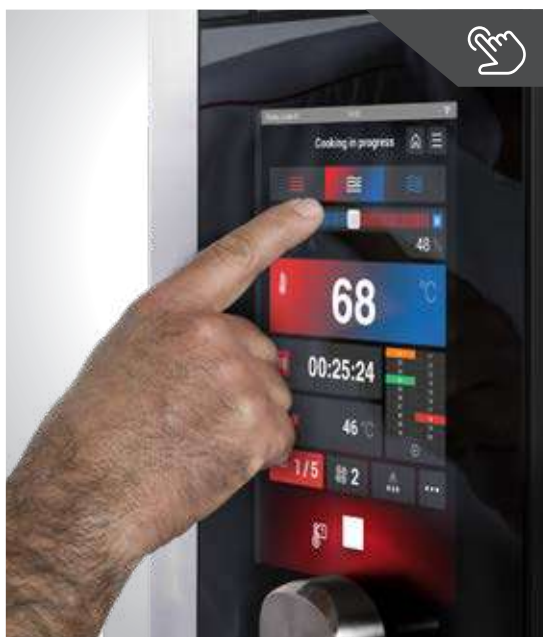
Accedi alla tecnologia attiva in cucina,
non è mai stato così facile!

ACT.O integra un touchscreen da 10" con selettore scroller ad un software di controllo che garantisce **facilità e massimo coinvolgimento** nell'esperienza di utilizzo.

La visibilità degli strumenti e dei dati di cucina è valorizzata dalle forme intuitive e dai colori brillanti dei tasti di funzionamento, disposti in modo ordinato in un comodo pannello di controllo.

Lo chef può **controllare da lontano** ogni interazione dall'interno della cucina e avere sempre la situazione sotto controllo tramite il proprio smartphone, tablet o computer, se si trova all'esterno della cucina.

10



Con ACT.O, ogni cosa diventa più semplice, intuitiva e a prova di errori.

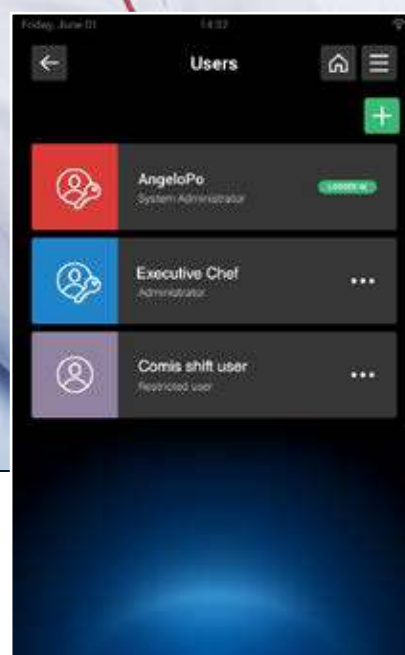
“ Ogni ACT.O
diventa il tuo
ACT.O ”





PERSONALIZZA LA TUA HOMEPAGE

Ogni pagina della homepage, accessibile con scroller, può essere personalizzata con funzioni, programmi di cottura o di lavaggio in modo da aiutare l'operatore ad organizzare le proprie giornate di lavoro oppure, ad esempio, dividere le cotture del mattino e della sera. La **personalizzazione è facile ed intuitiva**, con pochi passaggi di configurazione e con la possibilità di nominare e personalizzare ogni pagina (è disponibile un numero illimitato di pagine).



CHEF E BRIGATA, DUE INTERFACCE

Grazie al pannello di controllo dedicato ad ogni utente, che permette **l'accesso a tutte le funzioni (per i ruoli di executive chef o administrator) o solo ad alcune (funzione dedicata al personale di brigata, sous chef, ecc. o utente semplice)**, ogni operatore può visualizzare solo le funzioni necessarie e interagire con il forno in maniera semplice ed immediata, sin dal primo giorno di utilizzo. Un singolo ACT.O può diventare fino a 5 ACT.O!



13



I TUOI PROGRAMMI DI COTTURA

Ogni processo di cottura può essere memorizzato con ricetta e foto ed essere consultato in ogni momento.

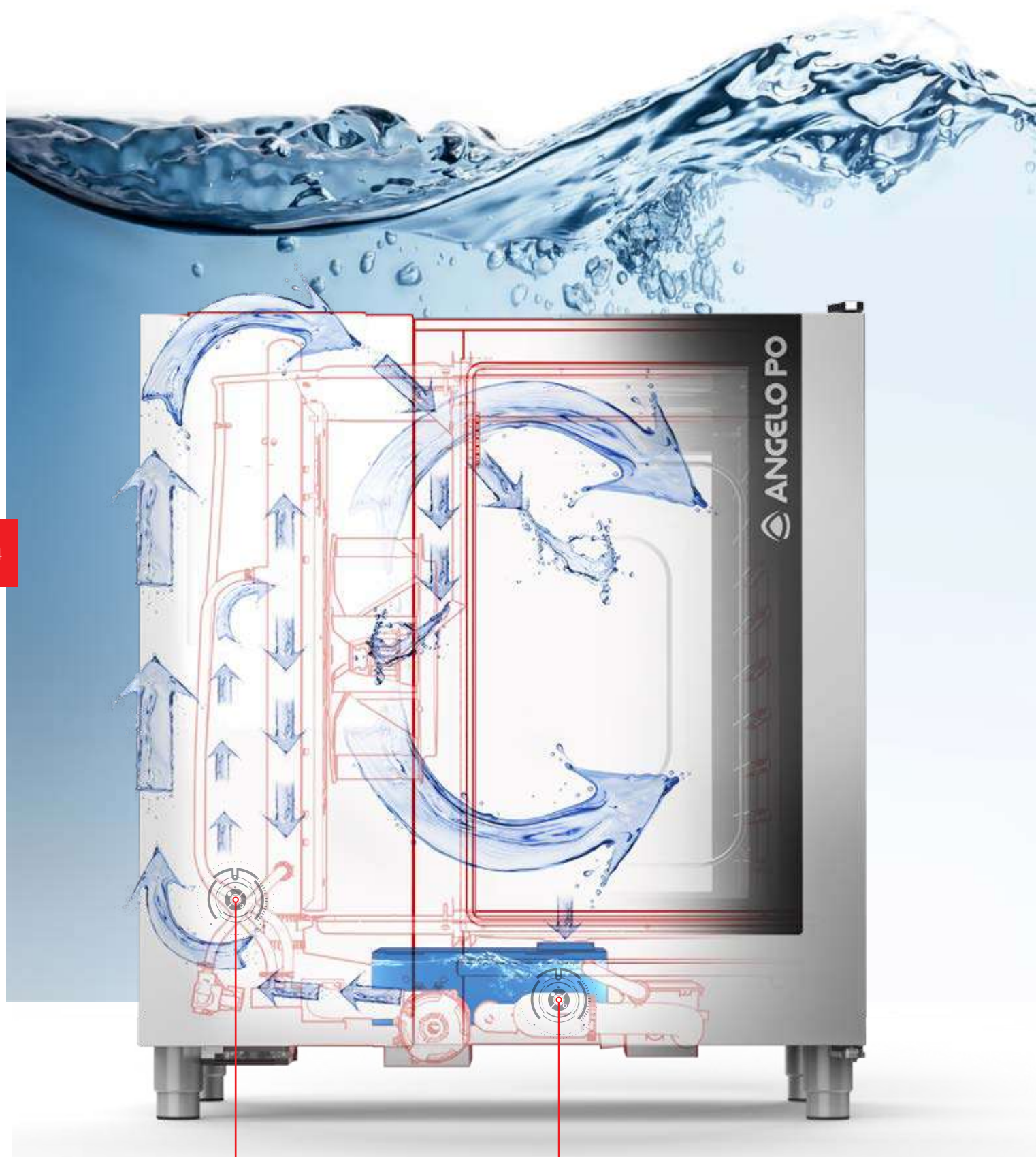
Standardizzare la professionalità e garantire il risultato di ogni tuo piatto non è mai stato così facile e a portata di mano.

Per iniziare, Angelo Po fornisce di serie in ogni ACT.O una libreria programmi di cottura completa, con foto e ricette: carne, pesce, verdure, pasta, dolci e una serie di programmi speciali di facile accesso.



LA TUA AGENDA SETTIMANALE

ACT.O ti aiuta a pianificare la settimana lavorativa: inserisci impegni, scadenze, cotture o processi di lavaggio all'interno dell'agenda settimanale integrata nel forno. Riceverai un avviso sia sul pannello di controllo, sia sul tuo device! **Organizza il tuo lavoro giorno per giorno e lascia che ACT.O ti avvisi di ogni scadenza.**



Aspersione acqua e detergente in:

- Camera di cottura
- Vano scambiatore
- Tubo di sfiato

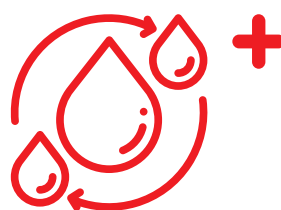
Vasca di riciclo e pompa

“Avanzati sistemi per la gestione e il risparmio dell'acqua”

PATENT PENDING



50% di risparmio
nel costo di gestione
del lavaggio.



ECO WATER +

Efficaci sistemi
per la salvaguardia
dell'acqua in cucina.

ACT.O gestisce attivamente i flussi di acqua, permettendo risparmio sia in cottura che in lavaggio per un risultato migliore, minori costi di gestione e la conseguente salvaguardia dell'ambiente.

COTTURA

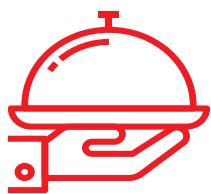
ACT.O rinnova il sistema del vapore in camera grazie all'efficienza del generatore di vapore "RDC+EVOS" a basso costo di gestione, posizionato in pre-camera di cottura, che garantisce una **diffusione di vapore saturo estremamente rapida e omogenea** in cottura in modalità vapore e misto.

LAVAGGIO

Il **nuovo sistema di lavaggio automatico** chiuso, dotato di **pompa** di ricircolo ad **alta efficienza**, distribuisce acqua e detergente **all'interno della camera di cottura, del vano scambiatore e del tubo di sfiato**. Inoltre, è possibile una doppia gestione del prodotto chimico (Power Pearls o liquido, di serie nei modelli ...W o con accessorio GPAT) per migliorare lo stoccaggio e la gestione del singolo lavaggio.

DECALCIFICAZIONE

La gestione automatica del processo di decalcificazione garantisce prestazioni ed affidabilità; il **processo di decalcificazione è efficace** anche con un ampio utilizzo di modalità di cottura a vapore e con immissione di acqua senza addolcitore.



ECCELLENZA

La sicurezza di ottenere il risultato che ci si aspetta è un valore essenziale per ogni chef.

Che si tratti di preparazioni in grande quantità o rigenerazioni in piatto, ACT.O gestisce attivamente e con precisione tutti i parametri di cottura; non c'è maggior valore di un risultato garantito, e con ACT.O ogni realizzazione gastronomica può beneficiare sempre della perfetta gestione dell'ambiente di cottura e della totale versatilità.

16

QUALITÀ E QUANTITÀ

ACT.O garantisce il risultato desiderato in ogni situazione, se si usano poche teglie o se si sfrutta al massimo la sua capacità. I sistemi di gestione attiva dell'ambiente di cottura **modulano i consumi a seconda dei parametri impostati e degli alimenti inseriti**, in ogni momento. Considerare temperatura e umidità degli alimenti, sia nelle fasi iniziali che durante la cottura con sistemi brevettati a **rilevazione continua**, permette di aumentare o diminuire l'apporto di calore e umidità necessario per mantenere l'ambiente di cottura corretto attivi.

DUE SONDE DI COTTURA AL CUORE



La certezza del risultato è ancora più sicura con ACT.O e il nuovo sistema di gestione sonde di cottura al cuore: oltre alla **sonda multipoint di serie**, il forno può supportare una **seconda sonda al cuore multipoint oppure una sonda al cuore singlepoint, dedicata alle cotture in sous vide**. Le sonde di cottura possono essere utilizzate contemporaneamente e sono compatibili con tutti i programmi MULTI.ACTO e con multi timer.

La sonda multipoint rileva la temperatura in cinque punti, a densità progressiva, **per garantire un controllo preciso e ridurre drasticamente gli errori in cottura** sia con piccole, medie o grandi pezzature, sia con cibi liquidi o molli, dolci o salati.

SISTEMI DI PRECISIONE ATTIVI

Durante la cottura, ACT.O mantiene sempre attivo il controllo dei parametri grazie al **sensore di umidità brevettato "DCR"** e uno scambio di dati continuo tra la camera di cottura e il software. Lo chef può impostare i tempi di cottura con la possibilità di impostare il conteggio **dei secondi**, programmare una **partenza posticipata** e modificare in qualunque momento i parametri, oltre a poter **aggiungere vapore in camera** con un semplice tocco, se necessario.

“ La cottura
impeccabile è
imprescindibile ”



ECCELLENZA

Pastorizzazione.



Grazie all'esclusivo accessorio che permette la **massima qualità e sicurezza della pastorizzazione in barattolo**, ACT.O gestisce il ciclo termico desiderato in maniera attiva, misurando la temperatura raggiunta dal prodotto direttamente al cuore del barattolo, attraverso la sonda di cottura multipoint. Qualunque pastorizzazione o vaso cottura, anche in grandi quantità, risulterà perfetta e controllata, esattamente come vuoi tu.

ACCESSORIO PASTORIZZATORE
brevettato da Angelo Po!

Affumicatura.



Facile e pulita, con ACT.O l'affumicatura è perfetta sia a caldo (con cottura in contemporanea) che a **freddo** (temperatura raggiunta <30°C), per carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, condimenti. Lo chef può affumicare utilizzando legno, erbe aromatiche, spezie e altro all'interno della camera di cottura del forno, attraverso l'accessorio **esterno SMOK**, in maniera facile e **totalmente sicura per l'operatore**.

ACCESSORIO AFFUMICATORE
esterno al forno con collegamento diretto
nel tubo di suzione: pulito ed efficace.

Contemporaneamente.



Flessibilità e produttività sono semplici con le modalità **MULTI.ACTO** e **MULTI.TIMER**: le due funzioni di ACT.O permettono il **controllo di cotture contemporanee compatibili nella camera di cottura**, con gestione a tempo o con controllo da parte della sonda di cottura al cuore, senza errori, in modalità automatica o manuale. Nessuna contaminazione tra i sapori in cottura e massimizzazione della capacità di lavoro del forno.

Pasticceria.



Croissant, pasticceria mignon, marmellate, creme, grandi lievitati, meringhe o biscotti: la pasticceria con ACT.O si riempie di nuovi aromi, profumi e gusto. I reggi teglie dedicati permettono di mantenere la corretta distanza tra gli alimenti, la ventola con auto-reverse e il sistema di gestione della camera di cottura ad alta precisione consentono **cotture variegata, sempre perfette, uniformi, precise al secondo!** Ogni tipo di lavorazione in pasticceria, compresa la lievitazione, è facile con ACT.O!

Sottovuoto.



Cotture delicate, preparazioni, conservazione di alimenti... La cottura sous vide ha molteplici applicazioni in cucina! ACT.O permette ad ogni operatore della ristorazione di rilevare in modo **perfetto la temperatura al cuore del prodotto** e garantire un **apporto di calore e vapore idoneo** alla cottura sottovuoto, che risulterà perfetta da ogni punto di vista, permettendogli di raggiungere il risultato voluto.

Super-Vapore.



3 livelli di erogazione del vapore permettono allo chef di scegliere, a seconda delle esigenze di cottura, la giusta quantità di umidità per ogni tipo di alimento. Il generatore di vapore di ultima generazione garantisce velocità in entrata e omogeneità, mentre il **sistema no-boiler con lettura diretta umidità in camera** mantiene in ogni momento l'ambiente di cottura impostato, tenendo conto anche dell'umidità prodotta dall'alimento in fase di cottura (modalità "misto").

Bassa Temperatura e Delta T.



Con questi processi si riducono al minimo i cali di peso per realizzare **cotture con alta redditività** (perdita peso ridotta a solo 10%), garantendo al cliente finale **morbidezza e gusto superiori**. Le funzioni di bassa temperatura (LT) e Delta T sono disponibili nelle Funzioni Speciali di ACT.O e permettono allo chef di definire, tra gli altri parametri, la finitura desiderata, per una totale tranquillità rispetto al risultato atteso.

Griglia, Frittura, Essiccaatura.



Nella tradizione di Angelo Po, la prestazione in calore ventilato è un aspetto centrale, e lo è anche con ACT.O: immediato raggiungimento della temperatura desiderata, **calore perfetto per grigliare e friggere**, funzione **booster PLUS** (solo modelli gas). Grazie alla ventilazione controllata - da statica a velocità 5 - anche i processi che necessitano alte performance come l'essiccaatura rapida risultano perfetti. La ventola ad alta efficienza aerodinamica con auto-reverse dal design speciale e con controllo brevettato ottimizza i flussi di aria.



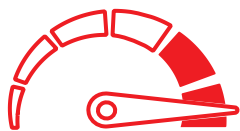


ALLEATO IN CUCINA

Con ACT.O, Angelo Po conferma il ruolo di un forno combinato in una cucina: un alleato insostituibile che **ottimizza qualsiasi cottura in uno spazio ristretto, con risparmi di risorse e con la sicurezza del risultato, che diventa ripetibile e sempre perfetto.**

La gestione adattiva dell'ambiente di cottura attraverso strumenti innovativi attivi di altissimo livello, la qualità superiore dei materiali e un sistema di controllo informatizzato ed accessibile anche da remoto donano ad **ogni professionista della ristorazione la possibilità di realizzare cotture prima impensabili, per qualsiasi ricetta.**

- Totale uniformità e performance in cottura.
- Tre livelli di generazione di vapore disponibili a seconda del tipo di alimento.
- Funzione "Continua Cottura" proposta direttamente dal pannello di controllo, per migliorare la finitura dell'alimento.
- Impostazione cottura manuale in più fasi (fino a 5) senza la necessità di salvare il programma.
- Libreria cotture memorizzate, cotture automatiche e cotture speciali (affumicare, pastorizzare, essiccare, mantenere in temperatura, rigenerare, cuocere in sottovuoto, in Delta T e in bassa temperatura), oltre alla possibilità di aggiungere ricette personalizzate.
- Controllo contemporaneo con due sonde di cottura al cuore multipoint oppure una sonda di cottura al cuore multipoint e sonda sous-vide, compatibile sia con la programmazione manuale che automatica.
- Rilevazione temperatura e umidità in camera di cottura ad alta precisione, con sistema brevettato, che modifica attivamente la generazione di umidità e il riscaldamento per ottenere e mantenere in ogni momento l'ambiente di cottura impostato.
- Sistema di bilanciamento della camera di cottura brevettato "AOC", con gestione dell'umidità anche modalità caldo secco.
- Visualizzazione e download rapido cronologia cotture, dati HACCP e consumi.



ENERGIA

Scopri il risparmio attivo di ACT.O, vinci la sfida del futuro in cucina.

Angelo Po ha creato con ACT.O un connubio di avanzati sistemi tecnologici che permettono un'importante riduzione dei consumi in cottura e lavaggio, preservando risorse e proteggendo l'ambiente del domani.

ACT.O ottimizza il consumo di energia elettrica, del gas e dell'acqua attraverso un rinnovato isolamento termico, il doppio vetro con trattamento basso-emissivo, la guarnizione porta con doppia linea di tenuta al calore, e ottimizza i consumi con **funzioni attive di risparmio energetico**.

La **funzione ECO**, attivabile sia in fase di cottura che in lavaggio, ottimizza automaticamente i consumi e permette di risparmiare energia, in ogni fase di lavorazione, garantendo un eccelso risultato finale.

Grazie alla **potenza modulabile e alla gestione attiva dell'ambiente di cottura** impostate automaticamente in base alle rilevazioni continue in camera di cottura, ACT.O consuma esattamente quello che serve per ottenere le cotture desiderate, non un kW di più.

La **ventola dall'innovato design aerodinamico** permette inoltre di raggiungere alti livelli di efficienza con qualunque modalità di cottura.

Il **sistema di lavaggio chiuso con pompa di riciclo**, infine, garantisce il minimo consumo di acqua e detergente, mantenendo allo stesso tempo un risultato di pulizia e affidabilità superiori.

**SALVAGUARDIA
DELL'AMBIENTE, DELLE
RISORSE E DEI CONSUMI.**



**ACT.O È GIÀ PRONTO PER
LE NORMATIVE DI ENERGY
SAVING DI DOMANI.**



“ La forza nel risparmio di risorse e nella perfezione della cottura ”





Performance.



Finiture.





LA GARANZIA DI UN MARCHIO

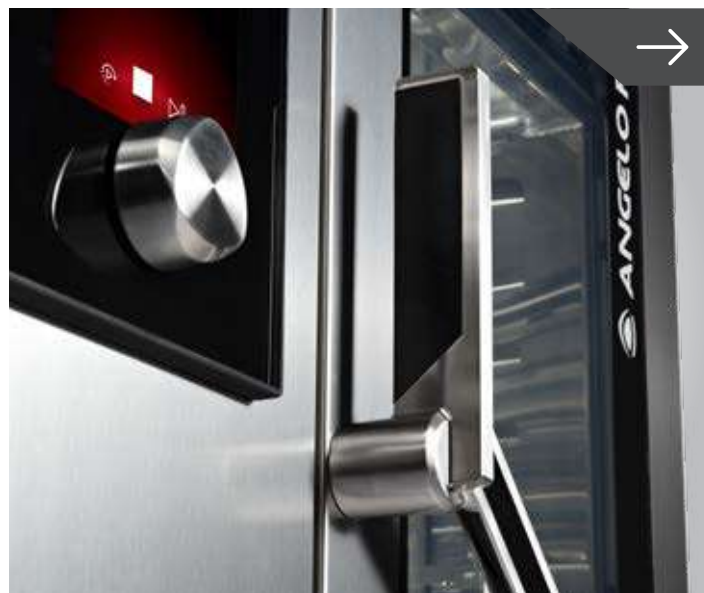
Attenzione e cura al prodotto,
al servizio e all'assistenza.

25

Ergonomia.



Materiali.



CARATTERISTICHE

FORNO COMBINATO CONVEZIONE/VAPORE MULTIFUNZIONE 4.0



Modello	AT61G/AT61GW AT61E/AT61EW	AT101G/AT101GW AT101E/AT101EW	AT82GW AT82EW	AT122GW AT122EW	AT201GW AT201EW	AT202GW AT202EW
Dimensioni esterne (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x122,5	95x80x183	120x98x183
Potenza Gas kW	14	19,5	27	32	40	55
Potenza Elettrica kW	0,8 • 12	0,8 • 17	0,55 • 19,6	0,6 • 27,5	1,5 • 34	1,6 • 55,5
Alimentazione	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz
Dim. camera di cottura (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacità Teglie GN (Distanza teglie mm)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (67,5)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
Capacità Teglie 60x40* (Distanza teglie mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Cotture automatiche	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lavaggio semiautomatico con microgranuli	✓	✓	✓	✓	✓	✓
... W Lavaggio 100% automatico con dosatore	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Il dato si riferisce a forni con capacità GN.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox, con camera di cottura lucidata a specchio, costruita con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm), superficie laterale in AISI 304 e bordi arrotondati senza fughe.
- Struttura reggi-teglie estraibile in acciaio inox AISI 316, elettro-brillantato in grado di accogliere sia le teglie e griglie GN 1/1 che le GN 2/3 e G/N 1/2 senza griglia di raccordo.
- Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica, e generatore di vapore "RDC" in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con lampada alogena.
- Pannello comandi con touchscreen capacitivo protetto da vetro temperato di 4 mm.
- Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130°, doppio vetro temprato da 6+6 mm ad intercapedine aperta e vetro interno smontabile con bassoemissivo.
- Camera di cottura completamente isolata con uno strato di 3 cm di lana di roccia dotata di barriera anti-radiante.
- Vano componenti protetto dal calore grazie ad un doppio pannello isolante termico in lana di roccia (3,5 cm) e lana di vetro.
- Manopola in metallo nichelato.
- Maniglia con finiture nichelate e inserti termoisolanti, a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate.
- Bacinelle integrate alla porta e alla facciata forno, per la raccolta e scarico condensa.
- Scarico camera di cottura sifonato, ventilato e antireflusso per liquidi/odori.
- Sistema di lavaggio con ricircolo composto da vasca di raccolta in AISI 304 e pompa ad alto rendimento.
- Dosatore per l'inserimento automatico dei prodotti chimici liquidi (detergente unico per il lavaggio e, separato, prodotto decalcificante) - per i soli modelli AT61E/AT61G/AT101E/AT101G predisposizione per l'accessorio GPAT.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Personalizzazione interfaccia per uno o più utenti
- Predisposizione per installare il kit IOT
- Predisposizione per visualizzazione pannello di cottura con software mirror, compatibile con ogni sistema operativo
- Funzione per risparmio energetico ECO in cottura
- Funzione per risparmio energetico ECO in lavaggio
- Funzione per extra-potenza PLUS (gas)
- Funzione per modulazione potenza APM (gas)
- Funzione per modulazione potenza APM (elettrici)
- Funzione MULTI.ACTO
- Funzione MULTI.TIMER
- Funzione agenda settimanale
- Possibilità di utilizzo simultaneo di due sonde al cuore
- Selezione ora di accensione
- Sistema lavaggio e decalcificazione automatici
- Funzione Risciacquo.
- Sistema di lavaggio con microgranuli Dual Power-Pearls per i modelli standard
- Dosatore per l'inserimento dei prodotti chimici liquidi per i modelli W o per i modelli standard con accessorio GPAT
- Dotazione detergente Dual Power-Pearls nr.10 buste
- Libreria programmi di cottura automatici (150 pre-impostati)
- Libreria processi di cottura in 18 fasi programmabili (140 pre-impostati più altri 150 disponibili)
- Pagina cotture personalizzate
- Funzione consiglio accessorio da utilizzare
- Possibilità di abbinare programmi di cottura a ricette e foto
- Visualizzazione valori impostati e correnti di cottura
- Possibilità di programmare la cottura manuale con 5 fasi
- Sonda cottura multipoint (5) a densità progressiva
- Vapore a bassa temperatura e vapore surriscaldato
- Controllo diretto umidità in cottura DCR + triplo livello di vapore
- Gestione attiva ambiente cottura AOC con sovrappressione controllata
- Sistema generazione vapore RDC + EVOS
- Programmi di Rigenerazione
- Programmi cottura in Bassa temperatura, Delta T e Affumicatura
- Programmi Banqueting, Mantenimento, Essiccatura e Sottovuoto
- Funzione Salvacottura
- 6 Velocità ventola con funzione statica
- Autoreverse per inversione senso rotazione ventola
- Manopola di selezione dati con funzione push di conferma dati
- Display touchscreen 10"
- Preriscaldamento e raffreddamento automatici
- Iniezione manuale vapore
- Impostazione °C o °F
- Funzione controllo tempo di cottura al secondo SBS
- Autodiagnosi con allarmi malfunzionamento
- Controllo temperatura scarico e condensatore vapori
- Protezione dall'acqua IPX5
- Porta con doppio vetro con vetro interno temprato
- Porta con blocco intermedio in apertura
- Illuminazione camera con luce alogena
- Reggigriglie estraibili
- Piedi regolabili in altezza
- Manuale utente con consigli di cottura
- Interfaccia USB per scarico dati da e verso computer (HACCP, cotture varie, ...)
- Affumicatore SMOK
- Kit Pastorizzatore FMP
- Seconda sonda cottura sottovuoto (punta fine) KATSS
- Seconda sonda cottura multipoint KATSM
- Lancia doccia
- Filtro Grassi
- Filtro aria vano tecnico



www.angelopo.com

7900678-2



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499



La tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY