

MARK

L'impronta del Gourmet



“ Firma il tuo piatto
con un'impronta grill
d'autore ”



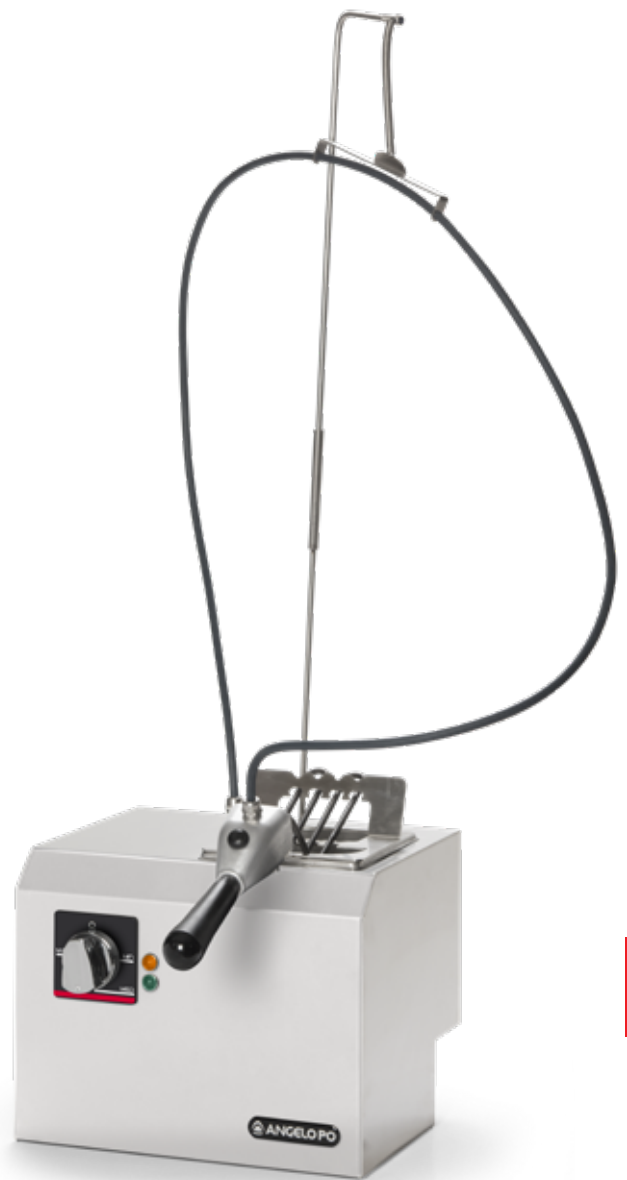
MARK



“ Nulla è più come
prima, lascia
un'impronta
grill in qualsiasi
momento,
alla perfezione ”

4





5

LA NOVITÀ CHE ASPETTAVI

Con Mark è **facile** la marcatura degli alimenti, anche di quelli più difficili da grigliare sul fry-top, sulla griglia o nelle teglie speciali del forno combinato.

Mark rende possibile la **separazione della fase di marcatura da quella di cottura**, per migliorare la qualità gastronomica, l'organizzazione del lavoro, il benessere dell'operatore, il costo della cottura (minori temperature cottura), la bellezza e l'uniformità della marcatura stessa.

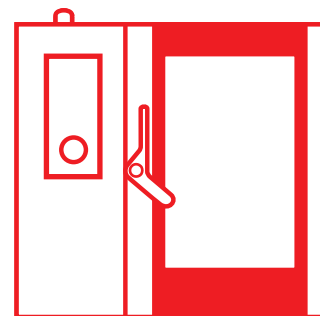
MARK & FORNO COMBINATO

UN'ACCOPIATA VINCENTE

Scegliere Mark **prima o dopo una cottura realizzata nel forno combinato** è un'idea geniale!

Utilizza il forno combinato per una grigliata cotta alla perfezione, delicatamente e al punto giusto, evitando le alte temperature: usa **programmi manuali o memorizzati con basse temperature e umidità controllata** e poi... esegui la sola marcatura prima o dopo la cottura, a seconda del risultato che vuoi ottenere nel piatto.

Potrai servire alimenti con **qualsiasi spessore** (come ad esempio tagliata di carne) o dalla **forma particolare** (come i gamberoni) cotti perfettamente, con un **impeccabile segno distintivo di grigliato**.



FORNO COMBINATO

I VANTAGGI DI GRIGLIARE CON:

Temperature più basse



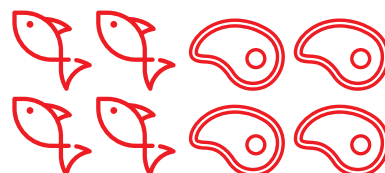
Abbinare Mark e cotture a bassa temperatura migliora il gusto e le qualità nutrizionali dell'alimento, **risparmiando come "calo peso" ed energia.**

Altre tecniche di cottura

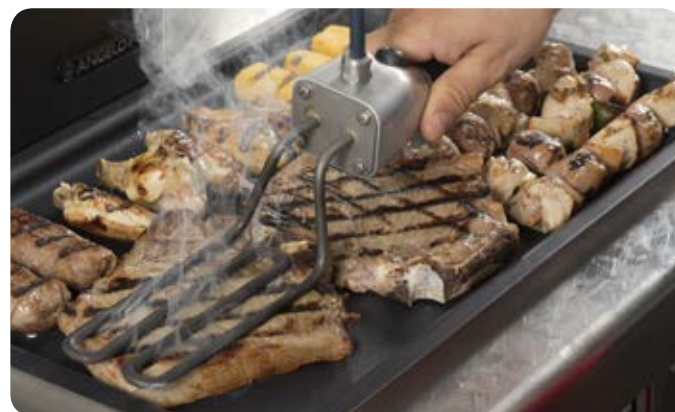
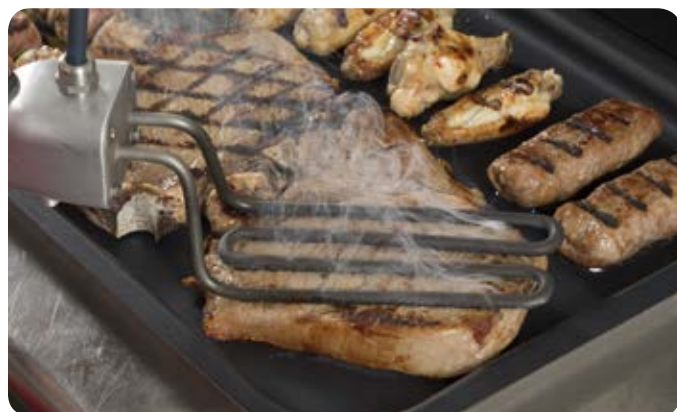


Utilizzare Mark con **cotture sottovuoto, vasocottura, Cook&Chill e affumicatura** realizzate nel forno combinato ti garantisce risultati prima sconosciuti.

Massima Produttività



Grandi e piccole produzioni, da 6 a 40 teglie di alimenti cotti alla perfezione, **con uniformità e sicurezza del risultato**, con programmi automatici o memorizzati.



Cuocere in forno combinato, con un ambiente di cottura controllato e utilizzando temperature minori di quelle classiche (30-50°C in meno) permette, oltre ad un importante risparmio energetico, anche una **qualità gastronomica impeccabile.**

Dopo aver utilizzato temperatura e umidità ideali per cuocere efficacemente il tuo alimento nel forno combinato, **aggiungere una marcatura nitida e larga** ti permette di offrire di una grigliata impossibile da raggiungere con i metodi tradizionali.

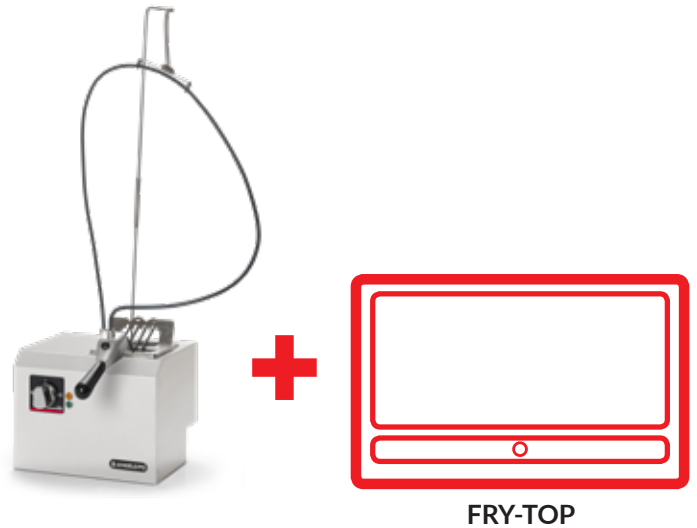
“ Il tocco finale
che premia
la vista e il gusto ”



LA GRIGLIA ... SENZA GRIGLIA

Se conosci i punti di forza di una grigliata perfetta allora l'abbinamento tra fry-top liscio e Mark sarà la svolta verso la massima efficienza.

Potrai utilizzare una temperatura inferiore (almeno 50°C in meno) sulla piastra liscia e realizzare così una cottura omogenea e delicata, preservando le proprietà gastronomiche delle tue materie prime. **Aggiungerai durante o dopo la cottura**, i segni caratteristici della grigliata.



I VANTAGGI DI GRIGLIARE CON:

Efficienza ed estetica



La piastra liscia permette **una cottura omogenea dell'alimento**, anche in caso di fette sottili o delicate che raggiungeranno velocemente colore e consistenza perfetta.

Facile pulizia



Cuocere sul fry-top liscio garantisce **facilità di pulizia, manutenzione e, soprattutto, nessun residuo bruciato** che rimane fra le scanalature della piastra rigata o della griglia.

Risparmio energetico



Se la piastra non deve produrre il segno della griglia, potrà essere utilizzata a una temperatura di almeno 50°C in meno, **risparmiando caldo in cucina e consumi energetici**.



Finalmente potrai realizzare **una grigliata perfetta sia dal punto di vista estetico che gastronomico**, preservando il tuo ambiente cucina, durante e dopo la cottura.

Minori temperature sul fronte lavoro e maggiore facilità di pulizia con una cottura su fry-top liscio. L'aggiunta di una marcatura impeccabile farà della grigliata, anche con ingredienti non tradizionali, un punto di forza del tuo menù.

“ Marca gli alimenti
come su una griglia,
prima o dopo la cottura ”

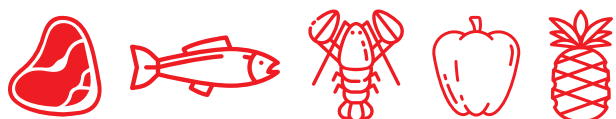


“Lascia la tua impronta sui piatti dolci o salati”



10

LA GIUSTA POTENZA PER IL MIGLIOR RISULTATO



Scegli la potenza ideale per l'alimento che vuoi marcare: a seconda della temperatura raggiunta da Mark sarai in grado di creare un segno nitido, largo e distintivo su qualunque alimento, e potrai scatenare la tua fantasia nel grigliare! Segui i nostri consigli di marcatura.

| Alimenti CRUDI | MAX | MED | MIN |
|----------------|-----|-----|-----|
| Paillard | ✓ | | |
| Seppie | ✓ | | |
| Salmone | | ✓ | |
| Pesce intero | ✓ | | |
| Tofu | | | ✓ |
| Zucchine | | ✓ | |
| Ananas/Mela | ✓ | | |

| Alimenti COTTI | MAX | MED | MIN |
|----------------------|-----|-----|-----|
| Filetto di manzo | ✓ | | |
| Braciola / Hamburger | ✓ | | |
| Petto di pollo | ✓ | | |
| Gamberi / Scampi | | ✓ | |
| Pane bruschetta | ✓ | | |
| Formaggio fresco | ✓ | | |
| Pomodori | | | ✓ |

Lista completa su www.angelopo.com



Pulizia

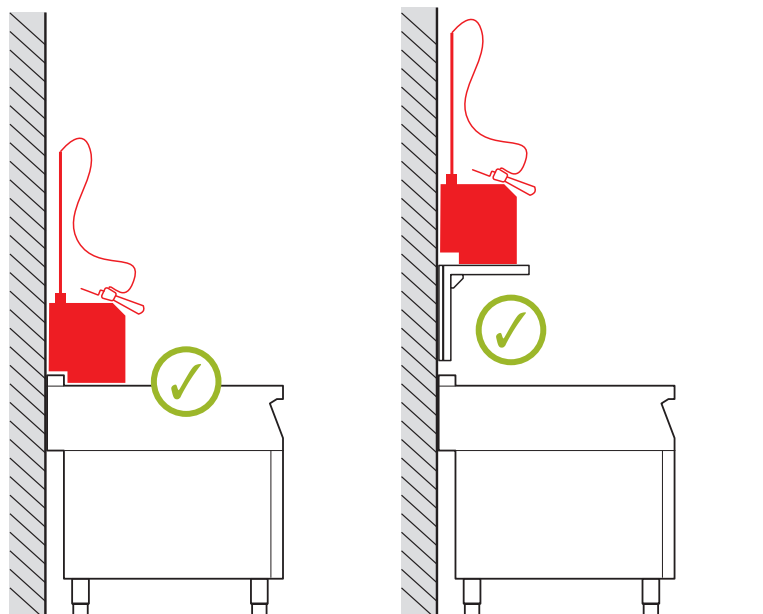
Bacinella 1/6 GN speciale integrata nel corpo dell'attrezzatura per una **pulizia immediata della resistenza**. Raschiatore integrato per asportare eventuali residui e di appoggiare in maniera sicura l'elemento riscaldato.

Tipologie di installazione

Ideale su blocchi di cottura o elementi neutri a parete (ingombro 35x33 cm), **Mark può essere anche installato a muro** con l'apposito accessorio. Dopo collegato potrai usarlo sul piano adiacente a Mark, con una distanza massima dal corpo centrale di 120 cm.

Dati tecnici

Cavo da 1,5 m con presa Schuko 230V monofase.
Assorbimento elettrico 580W **meno di un tostapane!**
Sicurezza totale: con trasformatore e protezione acqua IPX5.





www.angelopo.com

7900653-2

ANGELO PO

A Marmon / Berkshire Hathaway Company

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.

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.ANPF3