



PRACTICO es el horno combinado que **en menos de 52 cm** es capaz de sorprenderte, siempre: los programas y las funciones de cocción lo hacen particularmente versátil y eficiente; la pantalla, grande e intuitiva, es fácil de usar.

Horno principal o solución complementaria, PRACTICO es el producto más **flexible** que puedes desear.

PRACTICO puede ser conectado estándar al portal APO.LINK: además del control a distancia del equipo, **cumple los requisitos de la Industria 4.0.**

PRACTICO gestiona activamente y con extrema precisión todos los parámetros de cocción, **asegurando rendimiento y la uniformidad.**

La **función ECO** se puede activar en todos los lavados para ahorrar energía: un paso más hacia a la sostenibilidad.

MODELO	TT623	TT61
Dimensiones externas (AxPxAm mm)	513x732x833	513x896x833
Alimentación eléctrica	400V 3N 50/60 Hz 230V 3 50/60 Hz 230V 1N 50/60 Hz	
Potencia	5,5 kW	6,9 kW
Capacidad bandeja GN h 40 mm (distancia entre las bandejas de 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1

02/23 (2000) © apvd.it

PRACTICO

Compacto por fuera. Grande por dentro.



www.angelopo.com

 **ANGELO PO**

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

7900810-1

 **ANGELO PO**

PRACTICO

Compacto por fuera. Grande por dentro.

01 Compacto.

02 Flexible.

03 Intuitivo y conectado.

04 Resultados gastronómicos garantizados.

05 Sostenible y fiable.

¡Menos de 52 cm de ancho!

PRACTICO puede situarse en contextos de cocinas donde el espacio es limitado, sin hacer compromisos.

Pantalla táctil LCD capacitiva de 7" con desplazamiento lateral.

Programas de cocción

personalizables y preconfigurados, completos de fotos y recetas: carne, pescado, verduras, pasta, postres y una serie de programas especiales de fácil acceso.



6 bandejas GN 2/3

Sólo 73,2 cm de profundidad, ¡maneta incluida!
Perfecto también sobre una mesa de 60 cm de profundidad.

Luces LED para una visibilidad perfecta de los procesos de cocción.

Maneta de apertura ambidiestra, para una máxima seguridad y flexibilidad.

Puerta batiente con cuatro posiciones intermedias de parada para evitar el riesgo de choques.