

PRACTICO

COMPATTO FUORI. GRANDE DENTRO.





PRACTICO

COMPATTO FUORI.
GRANDE DENTRO.

PRACTICO è il forno combinato multifunzione 4.0 che **in meno di 52 cm** è in grado di stupirti, sempre: i programmi e le funzioni di cottura lo rendono particolarmente versatile e performante; il display, grande ed intuitivo, è facile da usare.



“Grandi idee
in un piccolo spazio”

PRACTICO



Compatto.

Largo meno di 52 cm, può essere posizionato in tutti i contesti con poco spazio a disposizione.



Flessibile.

Per la ristorazione in continua evoluzione, c'è PRACTICO: dal ristorante tradizionale, a chi necessita di una postazione aggiuntiva per il servizio à la carte, stazioni di servizio, fast food, supermarket, rosticcerie, macellerie, caffè.



Risultato gastronomico garantito.

Gestisce attivamente e con estrema precisione tutti i parametri di cottura, garantendo prestazioni ed uniformità.



Intuitivo e connesso.

Grazie al display grande, intuitivo e 100% personalizzabile, è semplicissimo da usare. Si connette al portale APO.LINK per monitorare i processi e migliorare l'efficienza in cucina.

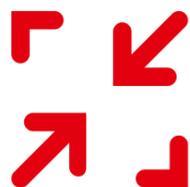


Sostenibile ed affidabile.

A basso assorbimento energetico ed alto rendimento, di PRACTICO ti puoi fidare: sottoposto a severi test di sicurezza funzionale, è estremamente robusto e durevole.

“ Design
compatto,
grande
impatto:
rivoluziona
la tua cucina ”

6

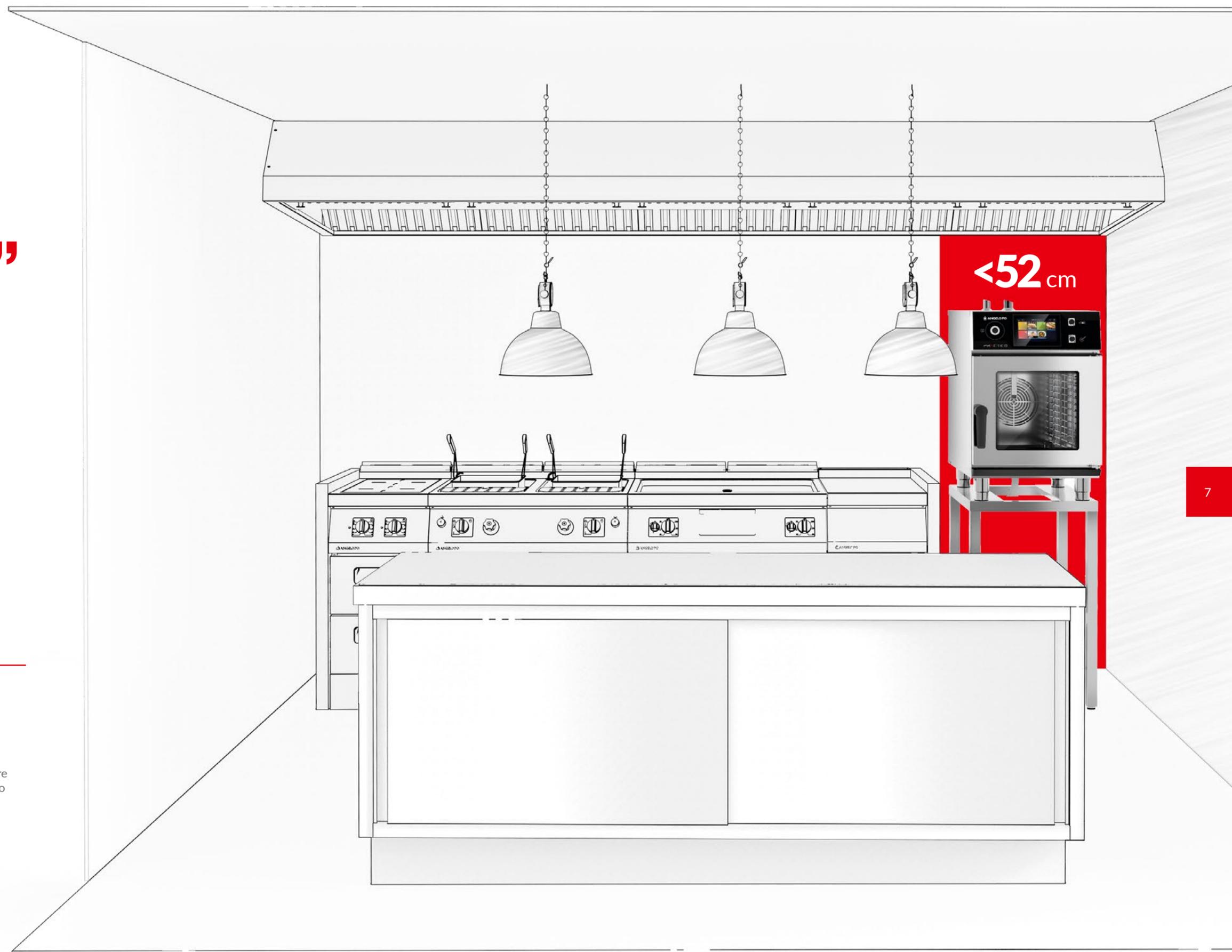


VALORIZZA
I TUOI SPAZI

Cucina in metà spazio,
51,3 cm di larghezza!

Grazie alle sue dimensioni compatte, PRACTICO può essere posizionato là dove c'è poco spazio oppure se c'è necessità di integrare le attrezzature del proprio ristorante.

Ottimizza e valorizza gli spazi in cucina: può essere posizionato sul supporto dedicato, su un abbattitore, su un tavolo; il modello 6 teglie 2/3 GN anche su un tavolo profondo soli 60 cm.



7



“ Per la ristorazione in continua evoluzione ... c'è PRACTICO ”



FAST FOOD E PUB



STAZIONI DI SERVIZIO



SERVIZIO À LA CARTE



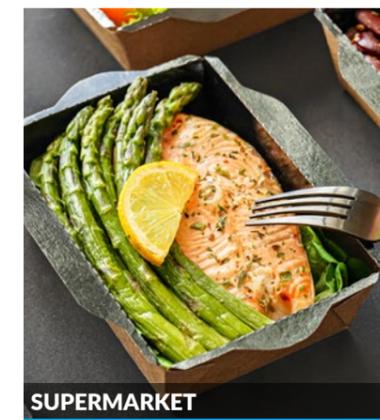
FLESSIBILE



Il forno combinato multifunzione per una cucina a tua misura.



GASTRONOMIE



SUPERMARKET



CAFFÈ

Dal ristorante tradizionale, a chi necessita di una postazione aggiuntiva per il servizio à la carte, stazioni di servizio, fast food, supermarket, rosticcerie, macellerie, caffè, PRACTICO conviene! Rapidissimo rispetto ad altri sistemi di cottura, permette di risparmiare tempo nel servizio e migliorare il risultato gastronomico: tante opzioni di cottura e accessori per diversificare il menù con cibi che, grazie all'azione controllata del vapore, risultano più succosi e gustosi.



“ Risultato
gastronomico
eccellente
garantito ”



UNIFORMITÀ E GUSTO SUPERIORE

Bassa temperatura e Delta T
rivoluzionano il gusto.

Con i processi Bassa Temperatura e Delta T si riducono al minimo i cali di peso per realizzare **cotture con alta redditività** (perdita peso ridotta a solo 10%), garantendo **morbidezza e gusto superiori**.

Gestione attiva e puntuale
di tutti i parametri di cottura.

- **Ampia possibilità di gestire l'ambiente di cottura** potendo regolare il grado di umidità, il tipo di cottura a vapore, i secondi e l'esecuzione automatica delle diverse fasi memorizzabili.
- Possibilità di impostare la partenza posticipata, attivare la funzione di prosecuzione cottura o modificare i parametri, **in qualunque momento, tutto con un semplice tocco**.
- Il doppio senso di rotazione della ventola con 5 velocità, la sonda multipoint di serie con rilevazione della temperatura in 5 punti, e i 3 livelli di erogazione del vapore **permettono allo chef di ottenere sempre il risultato perfetto**.
- Il sistema no-boiler **mantiene, in ogni momento, l'ambiente di cottura impostato**, tenendo conto anche dell'umidità prodotta dall'alimento in fase di cottura.



INTUITIVO E CONNESSO

GRANDE VISIBILITÀ

Display da 7" touch screen con grandi ed intuitive icone colorate. Illuminazione con luci LED, per una perfetta visione della camera di cottura, anche a pieno carico.

PERSONALIZZA LA TUA HOMEPAGE

Ogni pagina della homepage può essere personalizzata con funzioni, programmi di cottura o di lavaggio in modo da aiutare l'operatore ad attivare i processi in modo rapido e organizzare al meglio le proprie giornate di lavoro. La personalizzazione è facile ed intuitiva, con la possibilità di nominare e configurare ogni pagina, abbinare la foto del piatto ad un nuovo programma, avere i «preferiti» sempre facilmente consultabili.

SEMPRE CONNESSO

Da vicino, visualizzi e lavori, sul tuo device come con il display del forno, grazie alla tecnologia mirroring. Da lontano, connetti PRACTICO alla rete internet del tuo locale ed accedi al portale APO.LINK: visualizza la funzionalità in real time, lo storico dei dati e parametri per migliorare l'efficienza della tua cucina.

CHEF E BRIGATA

Grazie a due interfacce separate e personalizzabili, PRACTICO permette l'utilizzo ad hoc da parte di un profilo utente e di un profilo amministratore, che può decidere se e quali funzioni o singoli processi lasciare usare all'utente. Una catena ristorativa potrà quindi facilmente standardizzare processi di cottura gestiti dalla brigata. O uno chef potrà agire in autonomia, vincolando invece alcune opzioni per i suoi collaboratori.

I TUOI PROGRAMMI DI COTTURA

PRACTICO è dotato di processi di cottura già memorizzati per varie tipologie di alimenti. Basta premere un tasto e automaticamente il forno esegue tutte le cotture che ti servono, anche con partenza posticipata. Potrai inserire nuovi processi di cottura, che si aggiungono a quelli di serie, memorizzabili con foto e testo. Il risultato di ogni piatto è così replicabile e semplice, per chiunque.

LA TUA AGENDA SETTIMANALE

PRACTICO ti aiuta a pianificare la settimana lavorativa. Inserisci impegni, scadenze, cotture o processi di lavaggio all'interno dell'agenda settimanale integrata nel forno e l'operatore verrà avvisato al momento giusto su cosa deve fare: basta un tocco per eseguire la funzione/processo programmato, come ad esempio la decalcificazione settimanale.

“ Un'esperienza d'utilizzo semplice e chiara ”





Test effettuati con il modello TT61

SOSTENIBILE ED AFFIDABILE

Sinonimo di qualità e robustezza, è stato progettato per limitare i consumi.

BASSO ASSORBIMENTO ENERGETICO E ALTO RENDIMENTO

Progettato per evitare la dispersione di calore e aumentare l'efficienza: ha un doppio strato di isolamento termico intorno alla camera e processi di cottura e rigenerazione memorizzati, che permettono di ottimizzare le produzioni e ridurre gli scarti in modo semplice.

PIÙ DI 50 ANNI DI ESPERIENZA NEI FORNI

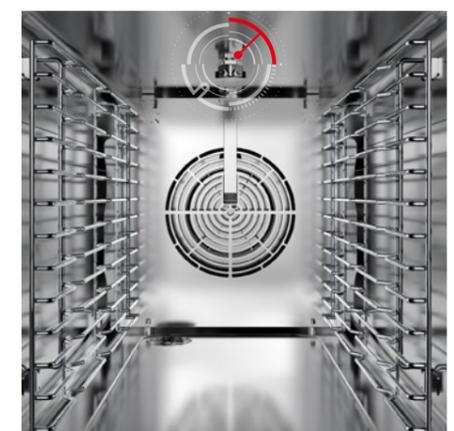
Di PRACTICO ti puoi fidare: tutte le soluzioni tecniche e costruttive sono ampiamente consolidate e testate. I forni sono 100% collaudati sia con test standard che con test di sicurezza funzionali aggiuntivi. La maniglia è ergonomica per apertura sia con la mano destra che sinistra, la porta ha 4 posizioni di arresto intermedie per evitare il rischio di urto con i mobili attigui, il reggiteghe ha 4 punti di aggancio per garantire stabilità. L'ampia gamma di certificazioni del prodotto è garanzia di attenzione al dettaglio e accuratezza costruttiva.



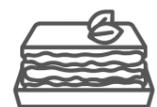
LAVAGGIO 100% AUTOMATICO

Avanzati sistemi per la gestione e il risparmio dell'acqua.

Tante opzioni di lavaggio per non sprecare risorse: PRACTICO ha programmi per una pulizia efficace, sicura e senza sforzi. Il programma 100% automatico non prevede l'intervento dell'operatore che non manipola prodotti chimici: basta premere un tasto e al resto pensa PRACTICO. Con i programmi semiautomatici, il lavaggio o la decalcificazione della camera possono essere eseguiti spruzzando manualmente il proprio prodotto chimico, quando il forno avverte con un segnale. Il sistema gestisce automaticamente la permanenza del prodotto chimico, alla giusta temperatura, per circa 10 minuti, il risciacquo e l'asciugatura della camera di cottura. Disponibili anche i programmi risciacquo ed ECO, per lavare solo quanto serve e non sprecare acqua e detersivo.



PRESTAZIONI



LASAGNE

20 kg

50 minuti



COPPA DI MAIALE IN BT

13 kg

3 ore 45 minuti



POLLO ARROSTO A PEZZI

10 kg

50 minuti



PATATE ARROSTO GELO

7,5 kg

35 minuti



POLLO A PEZZI IN SOTTOVUOTO

6,5 kg

1 ora 15 minuti



POLLI da 1,2 kg

n. 16 polli

42 minuti

Pastorizzazione.



Grazie all'esclusivo accessorio che permette la massima qualità e sicurezza della pastorizzazione in barattolo, PRACTICO 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, risulterà perfetta e controllata, esattamente come vuoi tu.

Rigenerazione.



Grazie a programmi dedicati e al controllo attivo delle condizioni di cottura, la rigenerazione con PRACTICO velocizza e semplifica il servizio e aiuta a ridurre gli sprechi di cibo. Si può cuocere in anticipo e abbattere rapidamente a fine cottura. Solo quando serve e nella quantità desiderata, si potrà riportare in pochissimi minuti alle condizioni di servizio quanto già cotto e abbattuto, con una qualità finale del cibo servito e proprietà organolettiche come se fosse appena cotto!

Affumicatura.



Facile e pulita, con PRACTICO 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. Grazie ad un innovativo accessorio esterno, lo chef può affumicare utilizzando legno, erbe aromatiche, spezie e altro all'interno della camera di cottura del forno, in maniera facile e totalmente sicura per l'operatore.

Sottovuoto.



Cotture delicate, preparazioni, conservazione di alimenti: la cottura sous-vide ha molteplici applicazioni in cucina! PRACTICO permette ad ogni operatore della ristorazione di rilevare in modo puntuale 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.

Lievitazione.



PRACTICO controlla la lievitazione degli impasti utilizzati nella pasticceria e nella panificazione attraverso una gestione calibrata della temperatura e dell'umidità della camera e della durata delle fasi del processo. Si crea un ambiente climatico ideale, in termini di calore e umidità, per una naturale lievitazione di torte, focacce, pizza e pane, risparmiando tempo e con un impasto sempre lievitato alla perfezione.

Essiccatura.



Grazie alla ventilazione controllata, da statica a velocità 5, anche i processi che necessitano alte performance come l'essiccatura rapida risultano perfetti. La ventola ad alta efficienza aerodinamica con auto-reverse dal design speciale, ottimizza i flussi di aria.

“ Piccole dimensioni per adattarsi ad ogni situazione ”



FORNO COMBINATO MULTIFUNZIONE 4.0



Modello	TT623	TT61	TT101
Dimensioni esterne (cm)	51,3x73,2x83,3	51,3x89,6x83,3	51,3x89,6x103,3
Potenza Elettrica kW	5,5	6,9	11
Alimentazione	400V 3N~ 50÷60 Hz 230V 3~ 1N~ 50÷60 Hz	400V 3N~ 50÷60 Hz 230V 3~ 1N~ 50÷60 Hz	400V 3N~ 50÷60 Hz 230V 3~ 50÷60 Hz
Dim. camera di cottura (cm)	40x36,9x39	40x53,4x39	40x53,4x59
Capacità Teglie GN h 40 mm (Distanza teglie 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Capacità Teglie GN h 65 mm (Distanza teglie 82,5 mm)	4 x 2/3	4 x 1/1	6 x 1/1

IDEALE PER CHI HA POCO SPAZIO MA PRETENDE RISULTATI

Si adatta ad ogni spazio in cucina grazie alle sue dimensioni estremamente contenute.

Su tavolo, su telaio, su abbattitore sottoforno o sovrapposti: PRACTICO lo metti come e dove vuoi. Disponibile nelle versioni con apertura della porta a destra o a sinistra, per adattarsi ad ogni layout. Possibilità di alimentare il forno anche solo con corrente monofase e possibilità di funzionamento senza cappa di aspirazione vapori: più flessibilità e minori costi di installazione.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Pannello controllo con touchscreen capacitivo, interfaccia LCD da 7", ad alta risoluzione, con funzionalità swipe. Programmabile (300 programmi - fino a 18 fasi di cottura consecutive)
- Interfaccia multilingue
- Cottura a convezione da 10 a 300°C, a vapore da 30 a 125°C, misto da 30 a 250°C
- Tempo di esecuzione per le cotture da 0 a 40 ore, controllo del tempo di cottura al secondo, funzione infinito
- Generazione di vapore immediata a basso consumo energetico
- 3 livelli di controllo di vapore
- Libreria programmi memorizzati
- Programma di cottura in Delta T e a bassa temperatura
- Programma di rigenerazione
- Programma di mantenimento
- Reggiteglie MultiRail per alloggiare un numero variabile di teglie h.65 ÷ 20 mm
- Autoreverse ventola automatico in funzione della durata del ciclo di cottura
- 6 velocità della ventola
- Funzione arresto ventola all'apertura della porta
- Lavaggio 100% automatico (senza gestione manuale del prodotto chimico)
- 4 programmi di lavaggio, 1 semi-automatico, 1 risciacquo automatico
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici
- Sonda al cuore, con attacco esterno, multipoint a 5 sensori, in dotazione
- Illuminazione camera di cottura con luce LED
- Porta USB per download e upload (programmi cottura, aggiornamenti software, dati HACCP, backup del forno, immagini)
- Connettibile di serie al portale APO.LINK per il controllo da remoto; conforme a Industria 4.0

www.angelopo.com

7900818-1



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

