

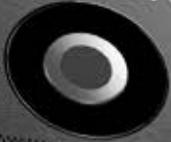
PRACTICO

COMPACT À L'EXTÉRIEUR. SPACIEUX À L'INTÉRIEUR.





ANGELO PO



PRACTICO





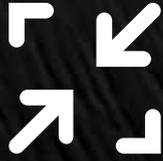
PRACTICO

COMPACT À
L'EXTÉRIEUR. SPACIEUX
À L'INTÉRIEUR.

PRACTICO un four mixte multifonction 4.0 **de moins de 52 cm** de façade, doté de programmes de cuisson d'un haut niveau de fonctionnalités le rendant particulièrement polyvalent et performant; un large et intuitif écran le rend facile à utiliser.

“ De grandes idées
en peu de place ”





Compact.

Avec moins de 52 cm de large, il trouve sa place dans tous les contextes, même les plus petits.



Flexible.

PRACTICO suit l'évolution de la restauration : restaurant traditionnel, activité ayant besoin d'un outil en plus pour le service à la carte, station-service, fast-food, supermarché, pâtisserie, boucherie, café et bar.



Résultats culinaires garantis.

Il gère activement et très précisément tous les paramètres de cuisson en garantissant performance et uniformité.



Intuitif et connectable.

Sa très grande facilité d'emploi est favorisée par le grand écran, intuitif et 100 % personnalisable. Il se connecte au portail APO.LINK pour surveiller les processus et pour optimiser l'efficacité en cuisine.

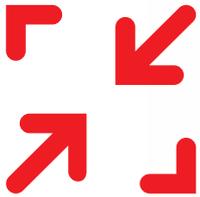


Durable et fiable.

Une petite consommation électrique, mais une grande performance, vous pouvez vous fier de PRACTICO : de sévères essais de sécurité fonctionnelle sont effectués pour certifier sa robustesse et sa durabilité.

“ Design compact, grand impact : il révolutionne votre cuisine ”

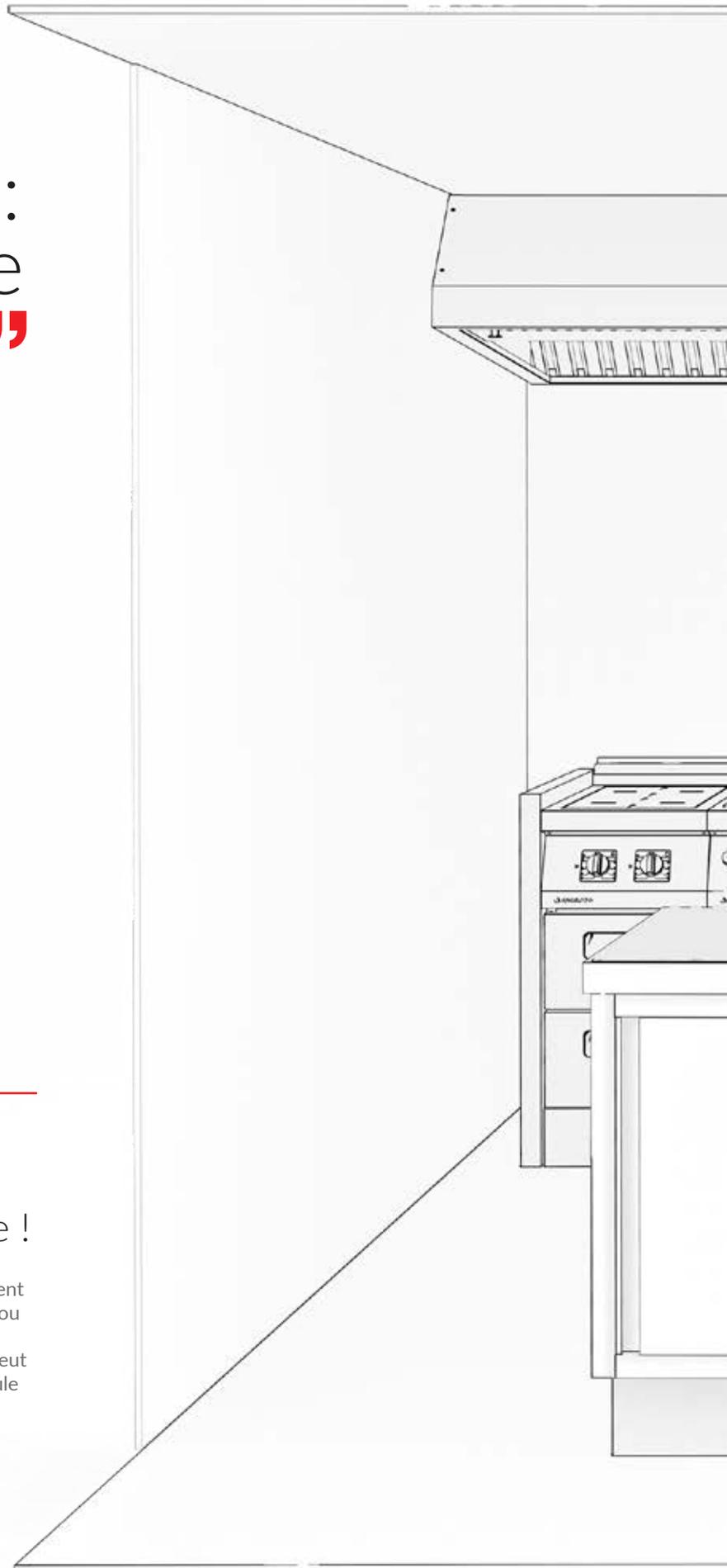
6



IL MET EN VALEUR VOS ESPACES

Il cuisine en occupant deux fois moins de place, seulement 51,3 cm de large !

Les dimensions compactes de PRACTICO lui permettent de trouver place même quand l'espace est manquant ou lorsque le restaurant veut compléter son équipement. Il optimise et met en valeur l'espace de la cuisine : il peut être positionné sur son support, au-dessus d'une cellule de refroidissement rapide, sur une table. Le modèle 6 plats 2/3 GN se pose même sur une table qui n'a que 60 cm de profondeur.

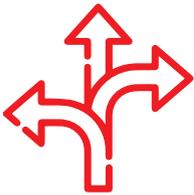




<52 cm



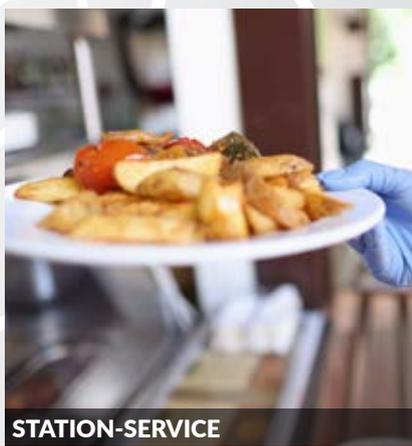
8



FLEXIBLE

Le four mixte multifonction pour une cuisine à votre mesure.

“ Pour la restauration en progression continue ... il y a PRACTICO ”

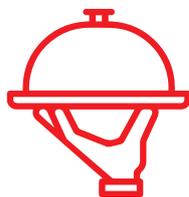


Restaurant traditionnel, activité ayant besoin d'un outil en plus pour le service à la carte, station-service, fast-food, supermarché, pâtisserie, boucherie, café et bar, PRACTICO est la bonne solution ! Plus rapide que les autres systèmes de cuisson, il fait gagner du temps au service tout en améliorant le résultat gastronomique : une multitude d'options de cuisson et d'accessoires pour diversifier le menu avec des plats qui, grâce à l'action contrôlée de la vapeur, sont plus succulents et plus savoureux.





“ Résultats
culinaires
excellents
garantis ”



UNIFORMITÉ ET GOÛT SUPERLATIF

11

La basse température et le Delta T révolutionnent le goût.

Les processus Basse Température et Delta T réduisent au minimum les pertes de poids pour réaliser des **cuissons à haut rendement** (perte de poids de 10 % seulement), garantissant ainsi **le moelleux et le haut niveau gustatif**.

Gestion active et précise de tous les paramètres de cuisson.

- **Gestion diversifiée de l'ambiance de cuisson** en réglant le taux d'humidité, le type de cuisson à vapeur, les secondes et l'automatisation des phases qui peuvent être enregistrées.
- Possibilité de programmer le départ différé, d'activer la fonction de poursuite de la cuisson ou de modifier les paramètres, **à tout moment, d'un simple geste**.
- Le double sens de rotation de la turbine à 5 vitesses, la sonde à cœur multipoints de série avec mesure de la température en 5 points et les 3 niveaux d'émission de la vapeur **permettent au chef de toujours obtenir le résultat parfait**.
- Le système no boiler (sans chaudière) **maintient à tout moment l'ambiance de cuisson programmée** en contrôlant également l'humidité produite par l'aliment pendant la cuisson.



INTUITIF ET CONNECTABLE

GRANDE VISIBILITÉ

Écran tactile de 7" avec icônes colorées grandes et intuitives. Éclairage LED pour une vision parfaite de la chambre de cuisson, même à pleine charge.

PERSONNALISEZ VOTRE PAGE D'ACCUEIL

Chaque page de l'écran accueil peut être personnalisée par des fonctions, par des programmes de cuisson ou de lavage : l'opérateur peut ainsi activer rapidement les processus et mieux organiser ses journées de travail. La personnalisation s'effectue de façon simple et intuitive : elle offre la possibilité de nommer et de configurer chaque page, d'associer la photo du plat à un nouveau programme, de toujours avoir les « favoris » sous la main.

TOUJOURS CONNECTÉ

De près, vous visualisez et travaillez aussi bien sur votre dispositif que sur l'écran du four grâce à la mise en miroir.

De loin, vous connectez PRACTICO au réseau Internet de votre restaurant et accédez au portail APO.LINK. Vous visualisez la fonctionnalité en temps réel, l'historique des données et les paramètres pour optimiser l'efficacité de votre cuisine.

CHEF DE CUISINE ET BRIGADE

Sur PRACTICO, deux interfaces séparées et personnalisables en autorisent le fonctionnement depuis un profil utilisateur et depuis un profil administrateur qui peut décider les fonctions ou les processus à la disposition de l'utilisateur. Autrement dit, une chaîne de restaurants pourra facilement uniformiser les processus de cuisson gérés par la brigade, ou un chef pourra travailler en toute liberté et limiter, par contre, quelques options pour ses collaborateurs.

VOS PROGRAMMES DE CUISSON

PRACTICO comporte des processus de cuisson déjà enregistrés pour plusieurs catégories d'aliments. Il suffit d'appuyer sur une touche pour que le four effectue automatiquement toutes les cuissons utiles, y compris avec départ différé. Vous pourrez ajouter de nouveaux processus de cuisson à ceux de série, enregistrables avec photos et texte.

Le résultat de chaque plat peut ainsi être reproduit, par tout le monde.

VOTRE AGENDA HEBDOMADAIRE

PRACTICO vous aide à planifier votre semaine de travail. Saisissez les tâches, les échéances, les cuissons ou les processus de lavage dans l'agenda hebdomadaire intégré au four. L'opérateur saura ainsi ce qu'il doit faire au bon moment : il lui suffira d'appuyer sur une touche pour effectuer la fonction/le processus programmé, comme par exemple le détartrage hebdomadaire.

“ Une expérience utilisateur simple et claire ”





FOCACCIA

5 plats
seulement **2,2 kWh**

POMMES DE TERRE
SURGELÉES EN DÉS

7,5 kg
seulement **1 kWh**



POULET RÔTI

10 kg en morceaux
seulement **5,5 kWh**

CROISSANTS
SURGELÉS

40 vides
seulement **1,2 kWh**

Essais effectués avec le modèle TT61

DURABLE ET FIABLE

Synonyme de qualité et solidité, il a été mis au point pour limiter les consommations.

FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET HAUTE PERFORMANCE

Mis au point pour éviter la dispersion de chaleur et pour optimiser l'efficacité : il comporte une double couche d'isolation thermique autour de la chambre, ainsi que des processus de cuisson et de régénération enregistrés pour optimiser la productivité et pour réduire les déchets en toute simplicité.

PLUS DE 50 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LES FOURS

Vous pouvez vous fier de PRACTICO : toutes les solutions techniques et constructives sont consolidées et testées en long et en large. Les fours sont testés à 100 % par le biais d'essais standards et par des essais de sécurité fonctionnelle supplémentaires. Ergonomique, la poignée autorise l'ouverture de la main droite ou de la main gauche. La porte possède 4 positions intermédiaires d'arrêt pour prévenir tout risque de choc avec les meubles situés à proximité, et l'échelle porte-plats comporte 4 points d'ancrage pour garantir stabilité. Les nombreuses certifications du produit témoignent du soin du détail et de la précision de construction.



LAVAGE 100 % AUTOMATIQUE

Des systèmes avancés en matière de gestion et d'économie de l'eau.

Une multitude d'options de lavage pour ne pas gaspiller les ressources : PRACTICO comporte des programmes pour un lavage efficace, sûr et sans efforts. Le programme 100 % automatique ne prévoit pas l'intervention de l'opérateur qui évite ainsi de manipuler des produits chimiques : il suffit d'appuyer sur une touche et PRACTICO fait tout le reste.

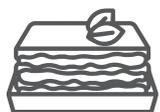
Avec les programmes semi-automatiques, l'opérateur pulvérise manuellement, dans la chambre, le produit chimique de lavage ou de détartrage lorsque le four l'avertit par un signal. Le système gère automatiquement la présence du produit chimique pendant environ 10 minutes à la bonne température, le rinçage et le séchage de la chambre de cuisson.

Les programmes rinçage et ECO sont aussi disponibles pour laver uniquement le strict nécessaire et pour ne pas gaspiller l'eau ni le détergent.



EXCELLENCE

PERFORMANCE



LASAGNES

20 kg

50 minutes



COPPA
DE PORC BT

13 kg

3 heures 45 minutes



POULET RÔTI EN
MORCEAUX

10 kg

50 minutes



POMMES DE TERRE
RÔTIÉS SURGELÉES

7,5 kg

35 minutes



POULET EN MORCEAUX
SOUS VIDE

6,5 kg

1 heure 15 minutes



POULETS
de 1,2 kg



16 poulets 42 minutes

Pasteurisation.



Grâce à son accessoire exclusif qui permet **une pasteurisation en bocaux optimale et en toute sécurité**, PRACTICO gère le cycle thermique de façon active, en mesurant la température atteinte par le produit directement au cœur du bocal, au moyen de la sonde de cuisson multipoints. Pasteurisation ou cuisson en pots, y compris en grande quantité : le résultat sera parfait et maîtrisé, exactement comme vous le souhaitez.

Régénération.



PRACTICO possède des programmes de régénération et le contrôle actif des conditions de cuisson pour accélérer et simplifier le service, et pour diminuer les gaspillages alimentaires. Il est possible de cuire à l'avance, puis de vite faire refroidir en fin de cuisson. En quelques minutes, vous pourrez ainsi **amener aux conditions de service** les aliments déjà cuits et refroidis uniquement au moment et dans la quantité nécessaires. Les aliments servis auront une qualité finale et des propriétés organoleptiques d'aliments à peine cuits !

Fumage.



Facile et propre, le fumage avec PRACTICO est parfait à chaud (avec cuisson simultanée) comme à **froid** (température inférieure à 30 °C) pour viandes, légumes, fromages, desserts, charcuteries, condiments. Avec un révolutionnaire accessoire externe, le chef peut effectuer le fumage avec du bois, des herbes aromatiques, des épices ou autres à l'intérieur de la chambre de cuisson du four en toute facilité et totale sécurité pour l'opérateur.

Pousse.



PRACTICO contrôle la pousse des pâtons utilisés en pâtisserie et en boulangerie par l'intermédiaire d'une **gestion calibrée de la température et de l'humidité** dans la chambre, ainsi que de la durée des étapes du processus. En termes de chaleur et d'humidité, l'ambiance est impeccable pour favoriser la pousse naturelle de tartes, focaccias, pizzas et pains, en moins de temps et avec la garantie d'un pâton levé à la perfection.

Sous vide.



Cuissons délicates, préparations, conservation d'aliments : la cuisson sous vide trouve de multiples applications en cuisine ! PRACTICO permet à chaque acteur de la restauration de détecter de façon **parfaite la température au cœur du produit** et de garantir un **apport adéquat de chaleur et de vapeur** à la cuisson sous vide, qui sera parfaite sous tout point de vue.

Séchage.



Grâce à la ventilation contrôlée - depuis le mode statique aux 5 vitesses - les processus nécessitant de hautes performances, comme le séchage rapide, sont eux aussi réalisés à la perfection. De conception spéciale, la **turbine à haute efficacité aérodynamique**, avec inversion automatique de la rotation, optimise les flux d'air.

“ Une petite taille
pour convenir à
toutes les situations ”



18

PARFAIT POUR TOUS CEUX QUI ONT
PEU DE PLACE À DISPOSITION MAIS
QUI VEULENT DE GRANDS RÉSULTATS

En raison de sa toute petite taille, il convient à tous les espaces en cuisine.

Sur la table, sur le soubassement, sur la cellule de refroidissement rapide, au-dessous ou au-dessus du four : vous mettez PRACTICO partout. Disponible en versions avec ouverture de la porte à droite ou à gauche pour s'adapter à toutes les configurations.

Possibilité d'alimenter le four aussi uniquement en monophasé, et de le faire fonctionner sans hotte d'aspiration vapeurs : plus de flexibilité et moins de frais d'installation.

FOUR MIXTE MULTIFONCTION 4.0



Modèle	TT623	TT61	TT101
Dimensions externes (cm)	51,3x73,2x83,3	51,3x89,6x83,3	51,3x89,6x103,3
Puissance électrique kW	5,5	6,9	11
Alimentation	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. chambre de cuisson (cm)	40x36,9x39	40x53,4x39	40x53,4x59
Capacité plats GN h40 mm (Distance entre les plats 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Capacité plats GN h65 mm (Distance entre les plats 82,5 mm)	4 x 2/3	4 x 1/1	6 x 1/1

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Bandereau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD de 7", haute définition avec swipe. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 phases de cuisson consécutives)
- Interface en plusieurs langues
- Cuisson à air pulsé de 10 à 300 °C, cuisson vapeur de 30 à 125 °C et cuisson mixte de 30 à 250 °C
- Durée d'exécution des cuissons de 0 à 40 heures, contrôle du temps de cuisson à la seconde près, position infini
- Génération de vapeur immédiate à basse consommation d'énergie
- 3 niveaux de contrôle de la vapeur.
- Bibliothèque des programmes enregistrés.
- Programme de cuisson Delta T et Basse Température
- Programme de régénération
- Programme de maintien au chaud
- Échelles porte-plats MultiRail pour contenir un nombre variable de plats h.65 - 20 mm
- Inversion automatique de la rotation de ventilation (autoreverse) en fonction de la durée du cycle de cuisson
- 6 vitesses de ventilation
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Lavage 100 % automatique (sans gestion manuelle du produit chimique)
- 4 programmes de lavage, 1 semi-automatique, 1 rinçage automatique
- Refroidissement et préchauffage automatiques
- Sonde à cœur externe, multipoints à 5 capteurs, de série
- Éclairage à LED de la chambre de cuisson
- Port USB pour téléchargement (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, backup du four, images)
- Connectable de série au portail APO.LINK pour la commande à distance, conforme à Industrie 4.0

www.angelopo.com

7900821-1



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



Les produits présentés dans ce catalogue sont passibles, sans préavis et sans responsabilité pour le fabricant, à des modifications techniques et de design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.

06/23 (400) © apvd - 2023