

PRACTICO

COMPACTO POR FUERA. GRANDE POR DENTRO.







PRACTICO

COMPACTO POR FUERA.
GRANDE POR DENTRO.

PRACTICO es un horno combinado multifunción 4.0 de **menos de 52 cm** capaz de asombrarte, siempre: sus programas y funciones de cocción lo hacen especialmente versátil y eficiente; la pantalla, grande e intuitiva, es de fácil uso.

“Grandes ideas en un espacio pequeño”





Compacto.

Gracias a sus menos de 52 cm de anchura, se puede colocar en cualquier lugar en el que se disponga de poco espacio.



Flexible.

PRACTICO responde a las exigencias de una restauración en continua evolución: desde el restaurante tradicional, hasta quien necesita un horno adicional para el servicio a la carta, estaciones de servicio, locales de comida rápida, supermercados, charcuterías, carnicerías, cafés.



Resultado gastronómico garantizado.

Gestiona activamente y con extraordinaria precisión todos los parámetros de la cocción, garantizando prestaciones y uniformidad.



Intuitivo y conectado.

Gracias a su pantalla grande, intuitiva y personalizable al cien por cien, es muy fácil de usar. Se conecta al portal APO.LINK para realizar el seguimiento de los procesos y mejorar la eficiencia en la cocina.

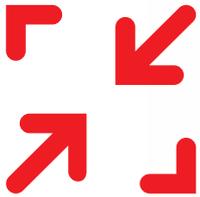


Sostenible y fiable.

De baja absorción energética y alto rendimiento, en PRACTICO puedes confiar: sometido a rigurosas pruebas de seguridad funcional, es extremadamente sólido y duradero.

“ Diseño compacto, gran impacto: revoluciona tu cocina ”

6

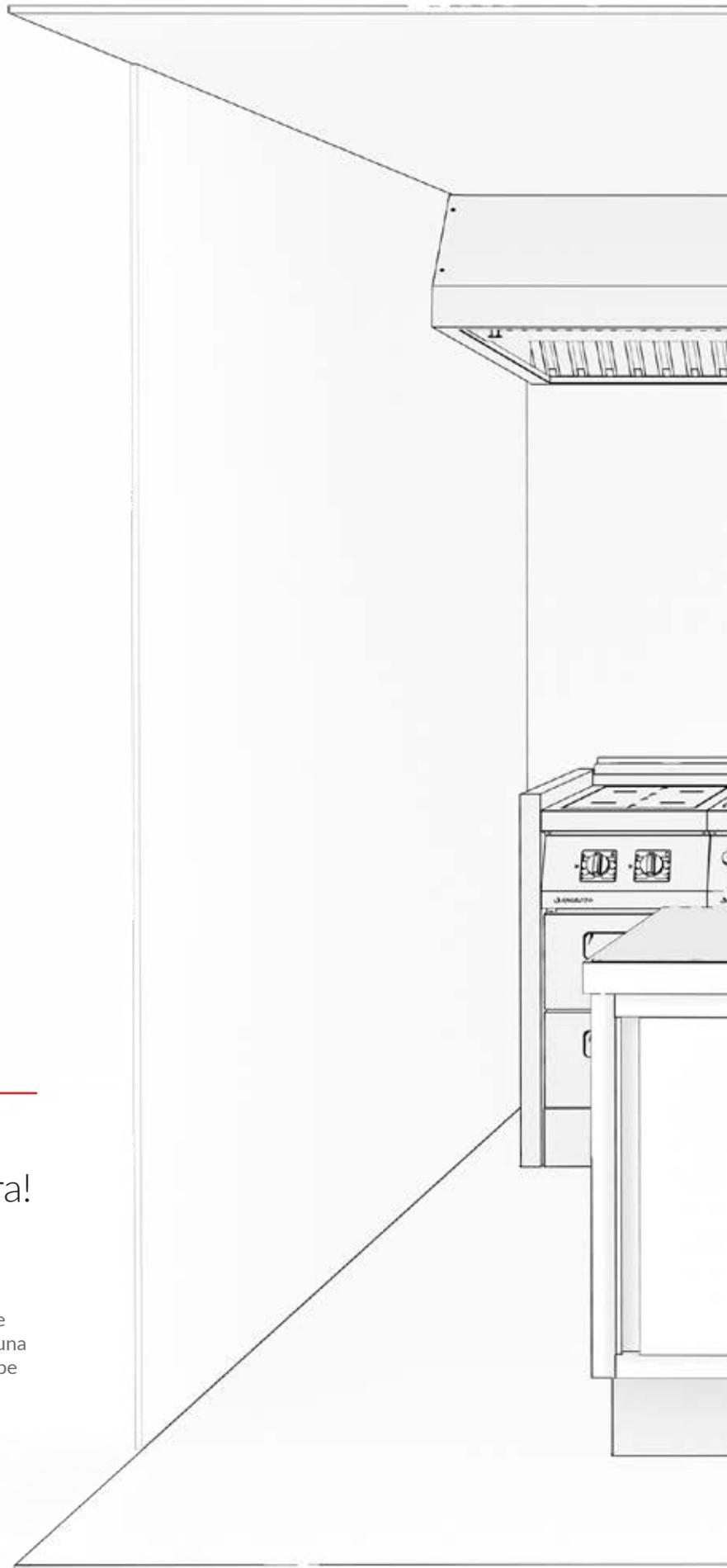


VALORIZA TUS ESPACIOS

Cocina en la mitad del espacio, ¡51,3 cm de anchura!

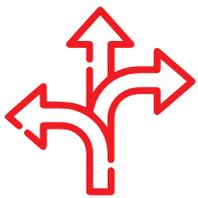
Gracias a su tamaño compacto, PRACTICO se puede colocar donde hay poco espacio o donde se requiera complementar los equipos del restaurante.

Optimiza y valoriza los espacios de la cocina: se puede colocar sobre su propio soporte, sobre un abatidor o una mesa; el modelo de seis bandejas GN 2/3 también cabe sobre una mesa de tan solo 60 cm de profundidad.





<52 cm



FLEXIBLE

El horno combinado multifunción para una cocina a tu medida.

“ PRACTICO... para una restauración en continua evolución ”



LOCALES DE COMIDA RÁPIDA Y PUBS



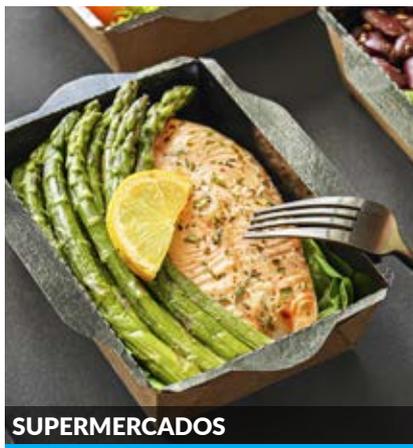
ESTACIONES DE SERVICIO



SERVICIO A LA CARTA



TIENDAS GASTRONÓMICAS



SUPERMERCADOS



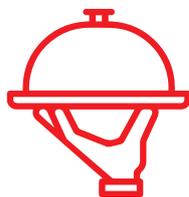
CAFÉS

Desde el restaurante tradicional, hasta quien necesita un horno adicional para el servicio a la carta, estaciones de servicio, locales de comida rápida, supermercados, charcuterías, carnicerías, cafés... ¡PRACTICO resulta ideal! Mucho más rápido que otros sistemas de cocción, permite ahorrar tiempo en el servicio y mejorar el resultado gastronómico: muchas opciones de cocción y accesorios para diversificar el menú con comidas que, gracias a la acción controlada del vapor, salen más jugosos y sabrosos.





“Garantiza un resultado gastronómico excelente”



UNIFORMIDAD Y GUSTO SUPERIOR

Baja Temperatura y Delta T revolucionan el sabor.

Con los procesos Baja Temperatura y Delta T se reducen al mínimo las pérdidas de peso para realizar **cocciones muy rentables** (pérdida de peso reducida a tan solo el 10 %), garantizando **una consistencia más tierna y un sabor superior**.

Gestión activa y puntual de todos los parámetros de cocción.

- **Amplia posibilidad de gestionar el ámbito de cocción** pudiendo regular el grado de humedad, el tipo de cocción al vapor, los segundos y la ejecución automática de las diversas fases memorizables.
- Posibilidad de establecer el encendido retardado, activar la función de continuación de la cocción o modificar los parámetros, **en cualquier momento, todo con un simple toque**.
- El doble sentido de rotación del ventilador con cinco velocidades, la sonda multipoint de serie con detección de la temperatura en cinco puntos, y los tres niveles de producción de vapor **al chef le permiten conseguir siempre un resultado perfecto**.
- El sistema sin calentador **mantiene constantemente el ámbito de cocción configurado**, teniendo en cuenta también la humedad producida por el alimento durante la cocción.



INTUITIVO Y CONECTADO

GRAN VISIBILIDAD

Pantalla táctil de siete pulgadas con iconos de colores grandes e intuitivos. Iluminación con luces LED, para una perfecta visión de la cámara de cocción, incluso cuando el horno esté completamente lleno.

PERSONALIZA TU PÁGINA PRINCIPAL

Todas las páginas de la página principal pueden personalizarse con funciones, programas de cocción o de lavado con el objeto de ayudar al usuario a activar los procesos de modo rápido y a organizar de la mejor manera las jornadas de trabajo. La personalización es fácil e intuitiva, con la posibilidad de poner nombre a cada página y configurarla, asociar la foto del plato a un nuevo programa, poder consultar siempre los “favoritos” con facilidad.

SIEMPRE CONECTADO

Puedes ver y trabajar de cerca, en tu dispositivo como con la pantalla del horno, gracias a la tecnología de espejo (duplicación de pantalla).

Desde lejos, conecta PRACTICO a la red internet de tu local y accede al portal APO.LINK: visualiza la función en tiempo real, el historial de datos y parámetros para mejorar la eficiencia de tu cocina.

CHEF Y EQUIPO

Gracias a dos interfaces separadas y personalizables, PRACTICO permite el uso ad hoc por parte de un perfil de usuario y un perfil de administrador, que puede decidir si y qué funciones o procesos individuales permitir que emplee el usuario. Así, una cadena de restaurantes podrá estandarizar fácilmente los procesos de cocción gestionados por el equipo. O un chef podrá actuar de forma independiente, vinculando, en cambio, algunas opciones para sus colaboradores.

TUS PROGRAMAS DE COCCIÓN

PRACTICO está dotado de procesos de cocción ya memorizados para varios tipos de alimentos. No hay más que apretar un botón y automáticamente el horno efectuará todas las cocciones requeridas, incluso con encendido retardado. Podrás introducir nuevos procesos de cocción, que se suman a los de serie, memorizables con foto y texto.

Cualquiera, de forma sencilla, puede cocinar el mismo plato con idéntico resultado.

TU AGENDA SEMANAL

PRACTICO te ayuda a planificar la semana laboral. Introduce tareas, fechas límite, cocciones o procesos de lavado en la agenda semanal incorporada en el horno y el usuario será advertido en el momento adecuado sobre lo que debe hacer: basta un toque para ejecutar la función/proceso programado, como por ejemplo la descalcificación semanal.

“ Una experiencia de
utilización sencilla y clara ”





FOCACCIA

5 bandejas
solo 2,2 kWh

DADOS DE PATATA
CONGELADOS

7,5 kg
solo 1 kWh



POLLO ASADO

10 kg a trozos
solo 5,5 kWh

CRUASÁN
CONGELADO

40 vacíos
solo 1,2 kWh

Pruebas efectuadas con el modelo TT61

SOSTENIBLE Y FIABLE

Sinónimo de calidad y solidez, se ha diseñado para limitar el consumo.

BAJA ABSORCIÓN ENERGÉTICA Y ALTO RENDIMIENTO

Diseñado para evitar la dispersión de calor y aumentar la eficiencia: tiene una doble capa de aislamiento térmico en torno a la cámara y procesos de cocción y regeneración memorizados, que permiten optimizar las producciones y reducir los restos de manera sencilla.

MÁS DE CINCUENTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN HORNOS

Puedes confiar en PRACTICO: todas las soluciones técnicas y de fabricación están ampliamente consolidadas y probadas. Los hornos están testados al cien por cien tanto con pruebas estándar como con pruebas adicionales de seguridad funcional. El tirador es ergonómico, permite la apertura tanto con la mano derecha como con la izquierda, la puerta tiene cuatro posiciones de tope intermedias para evitar el riesgo de choque con muebles adyacentes, el soporte para cubetas tiene cuatro puntos de fijación para garantizar estabilidad. La amplia gama de certificaciones del producto constituye una garantía de atención a los detalles y de esmero en la fabricación.



LAVADO TOTALMENTE AUTOMÁTICO

Sistemas avanzados para la gestión y el ahorro de agua.

Numerosas opciones de lavado para no desperdiciar recursos: PRACTICO cuenta con programas para una limpieza eficaz, segura y sin esfuerzos. El programa, completamente automático, no prevé la intervención del operador, que no tiene que manipular productos químicos: basta apretar un botón; del resto se ocupa PRACTICO.

Con los programas semiautomáticos, el lavado o la descalcificación de la cámara se pueden realizar rociando manualmente el producto químico, cuando el horno avise con una señal. El sistema gestiona automáticamente la permanencia del producto químico, a la temperatura adecuada, durante unos diez minutos, el enjuague y el secado de la cámara de cocción.

También están disponibles los programas de enjuague y ECO, para lavar solo lo necesario y no desperdiciar agua ni detergente.



EXCELENCIA

PRESTACIONES



LASAÑAS



20 kg



50 minutos



SOBRASADA DE CERDO EN BAJA TEMPERATURA



13 kg



3 horas 45 minutos



POLLO ASADO A TROZOS



10 kg



50 minutos



PATATAS ASADAS CONGELADAS



7,5 kg



35 minutos



POLLO A TROZOS AL VACÍO



6,5 kg



1 hora 15 minutos



POLLOS de 1,2 kg



16 pollos



42 minutos

Pasteurización.



Gracias al accesorio exclusivo que proporciona **la máxima calidad y seguridad de la pasteurización en tarros**, PRACTICO controla activamente el ciclo térmico requerido, midiendo la temperatura que ha alcanzado el producto directamente al corazón del tarro con la sonda de cocción multipoint. Cualquier pasteurización o cocción en tarros quedará perfecta y controlada, exactamente como tú deseas.

Regeneración.



Gracias a programas específicos y al control activo de las condiciones de cocción, la regeneración con PRACTICO agiliza y simplifica el servicio y ayuda a reducir el desperdicio de comida. Se puede cocer con antelación y abatir rápidamente la temperatura al final de la cocción. Solo cuando sea necesario y en la cantidad deseada, en muy pocos minutos, se podrá **devolver a las condiciones de servicio** la comida ya cocida y abatida, ¡con una calidad final y unas propiedades organolépticas idénticas a las de la comida recién guisada!

Ahumado.



Con PRACTICO el ahumado será fácil, limpio y perfecto, tanto en caliente (con cocción simultánea) como en **frío** (temperatura alcanzada <30 °C), para carne, verdura, quesos, postres, embutidos, condimentos. Gracias a un innovador accesorio exterior, el chef puede ahumar utilizando madera, hierbas aromáticas, especias, etc. en el interior de la cámara de cocción del horno, de forma fácil y totalmente segura para el usuario.

Fermentación.



PRACTICO controla la fermentación de las masas utilizadas en la pastelería y la panificación a través de una **gestión calibrada de la temperatura y la humedad** de la cámara y de la duración de las fases del proceso. Se crea un ambiente climático ideal, en cuanto a calor y humedad, para conseguir una fermentación natural de tartas, bollos, pizza y pan, ahorrando tiempo y con una masa siempre perfectamente fermentada.

Al vacío.



Cocciones delicadas, preparaciones, conservación de alimentos: ¡la cocción en vacío tiene numerosas aplicaciones en la cocina! Con PRACTICO cualquier operador del sector de la restauración podrá detectar **perfectamente la temperatura al corazón del producto** y garantizar un **aporte de calor y vapor idóneos** para la cocción al vacío, que será perfecta desde todos los puntos de vista.

Secado.



Gracias a la ventilación controlada (de estática a velocidad 5), son perfectos incluso los procesos que necesitan grandes prestaciones, como el secado rápido. El **ventilador de alta eficiencia aerodinámica** con función autoreverse de diseño especial, optimiza los flujos de aire.

“Pequeñas dimensiones para adaptarse a cualquier situación”



18

IDEAL PARA QUIEN DISPONE DE POCO ESPACIO PERO QUIERE BUENOS RESULTADOS

Se adapta a cualquier espacio de la cocina gracias a sus dimensiones extraordinariamente reducidas.

Sobre una mesa, sobre un bastidor, sobre un abatidor bajo el horno o apilado, PRACTICO se puede colocar como y donde quieras. Disponible en versiones con apertura de puerta a la derecha o a la izquierda, para adaptarse a cualquier distribución.

Posibilidad de alimentar el horno incluso solo con corriente monofásica y posibilidad de funcionamiento sin campana extractora de vapores: más flexibilidad y costes de instalación menores.

**HORNO COMBINADO
MULTIFUNCIÓN 4.0**



Modelo	TT623	TT61	TT101
Dimensiones externas (cm)	51,3x73,2x83,3	51,3x89,6x83,3	51,3x89,6x103,3
Potencia eléctrica kW	5,5	6,9	11
Alimentación	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. cámara de cocción (cm)	40x36,9x39	40x53,4x39	40x53,4x59
Capacidad bandejas GN h 40 mm (Distancia entre bandejas: 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Capacidad bandejas GN h 65 mm (Distancia entre bandejas: 82,5 mm)	4 x 2/3	4 x 1/1	6 x 1/1

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Panel de control con pantalla táctil capacitiva, interfaz LCD de siete pulgadas, de alta resolución, con función de deslizamiento del dedo. Programable (trescientos programas -hasta dieciocho fases de cocción consecutivas)
- Librería multilingüe
- Cocción por convección de 10 a 300 °C, vapor de 30 a 125 °C y mixta de 30 a 250 °C
- Tiempo de elaboración de las cocciones entre cero y cuarenta horas, con la posibilidad de controlar el tiempo de cocción con precisión al segundo, función infinito
- Generación de vapor inmediata, de bajo consumo energético
- Tres niveles de control de vapor
- Biblioteca de programas memorizados
- Programa de cocción en Delta T y a baja temperatura
- Programa de regeneración
- Programa de mantenimiento
- Soporte para bandejas MultiRail, para alojar un número variable de bandejas h 65 - 20 mm
- Autoreverse ventilador automático en función de la duración del ciclo de cocción
- Ventilador con seis velocidades
- Función de detención del ventilador al abrir la puerta
- Lavado totalmente automático (sin manejo del producto químico)
- Cuatro programas de lavado, uno semiautomático, un enjuague automático
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos
- Sonda al corazón, con toma exterior, multipoint de cinco sensores, de serie
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED
- Puerto USB para cargar y descargar datos (programas de cocción, actualizaciones de software, datos de HACCP, copia de seguridad del horno, imágenes)
- Conectable de serie al portal APO.LINK para el control a distancia del equipo; conforme a Industria 4.0

www.angelopo.com

7900822-1



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

