

# PRACTICO

AUSSEN KOMPAKT. INNEN ENORM.







# PRACTICO

---

AUSSEN KOMPAKT.  
INNEN ENORM.

---

PRACTICO ist der Multifunktions-Kombidämpfer 4.0, der mit **nur 52 cm Breite** überrascht, und das in jeder Hinsicht. Zahlreiche Garprogramme und -funktionen machen ihn besonders vielseitig und leistungsstark, und große, intuitive Display ermöglicht eine einfache Bedienung.



“Große Ideen  
auf kleinem Raum”





## Kompakt.

Mit einer Breite von weniger als 52 cm lässt er sich überall dort aufstellen, wo wenig Platz zur Verfügung steht.



## Flexibel.

Für die Gastronomie, die sich ständig weiter entwickelt, gibt es PRACTICO: vom traditionellen Restaurant bis hin zu allen, die ein zusätzliches Postengerät für den À-la-carte-Service in Tankstellen, Fast Food-Ketten, Supermärkten, Rotisseries, Metzgereien oder Cafés benötigen.



## Garantiertes Garergebnis.

Steuert aktiv und extrem genau alle Garparameter, garantiert Leistungsfähigkeit und gleichbleibende Qualität.



## Intuitiv und vernetzt.

Das große, intuitive und individuell anpassbare Display sorgt für eine bequeme Bedienung. Die Verbindung mit dem Portal APO.LINK ermöglicht die Überwachung der Abläufe und Verbesserung der Effizienz in der Küche.

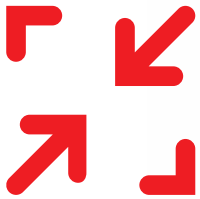


## Nachhaltig und zuverlässig.

Geringer Stromverbrauch und hohe Leistungsfähigkeit: auf PRACTICO können Sie sich verlassen. Das Gerät wurde strengen Tests hinsichtlich der funktionalen Sicherheit unterzogen und ist äußerst robust und langlebig.

“ Kompaktes Design, erstaunlich viel Kapazität. Revolutioniert das Kochen in Profiküchen ”

6



## OPTIMALE PLATZAUSNUTZUNG

---

Kochen auf der Hälfte des Platzes – 51,3 cm Breite!

Dank seiner kompakten Abmessungen kann PRACTICO überall dort aufgestellt werden, wo wenig Platz vorhanden ist oder wo eine Ergänzung der Restaurantsausrüstung erforderlich ist.

Er ermöglicht eine optimale Platzausnutzung in der Küche: Er kann auf seinem Untergestell, auf einem Schnellkühler oder auf einem Tisch platziert werden; das Modell mit 6 GN-Behälter 2/3 passt sogar auf einen nur 60 cm tiefen Tisch.





<52 cm





8



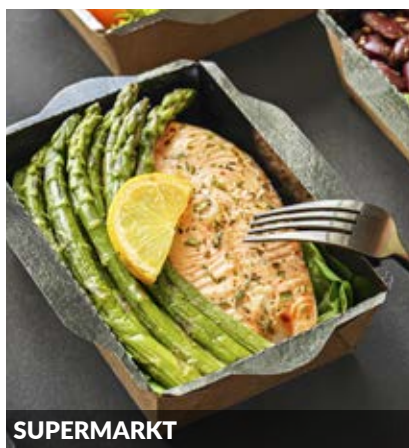
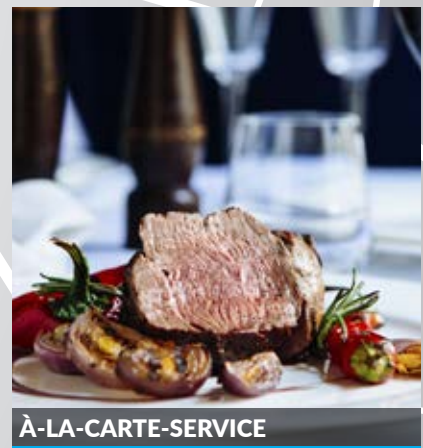
## FLEXIBEL

---

Der Multifunktions-  
Kombidämpfer für eine Küche  
nach Ihren Wünschen.



“ Für die Gastronomie, die sich ständig weiter entwickelt ... gibt es PRACTICO ”



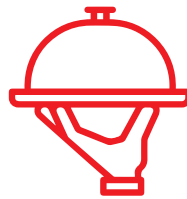
Vom traditionellen Restaurant bis hin zu allen, die ein zusätzliches Postengerät für den À-la-carte-Service in Tankstellen, Fast Food-Ketten, Supermärkten, Rotisseries, Metzgereien oder Cafés benötigen. PRACTICO zahlt sich aus! Er ist gegenüber anderen Kochsystemen superschnell, beschleunigt den Service und verbessert das Garergebnis. Zahlreiche Garoptionen und viel Zubehör, um das Menü dank der kontrollierten Dampferzeugung mit saftigeren und schmackhafteren Speisen zu variieren.







# “ Außergewöhnliches Garergebnis ”



## GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT UND HERVORRAGENDER GESCHMACK

11

Niedrigtemperatur- und Delta-T-Garen revolutionieren den Geschmack.

Mit den NT- und Delta-T-Garprozessen wird der Gewichtsverlust auf ein Minimum reduziert. So erzielt man **wirtschaftliche Garabläufe** (Gewichtsverlust bis auf lediglich 10 % reduziert) und gleichzeitig **zartere, schmackhaftere Speisen**.

Aktive, präzise Regelung aller Garparameter.

- **Vielfältige Möglichkeiten der Regelung des Garraumklimas** durch Einstellung des Feuchtigkeitsgrads, der Art des Dampfgarens, der Garzeit in Sekunden, der automatischen Ausführung der verschiedenen speicherbaren Schritte.
- Möglichkeit zur Einstellung der Startverzögerung, Aktivierung der Garfortsetzungs-Funktion oder Änderung der Parameter. **In jedem Moment und alles mit einfachem Fingertipp.**
- Die doppelte Drehrichtung des Lüfters mit 5 Geschwindigkeitsstufen, der serienmäßige Kerntemperaturfühler mit 5-Punkt-Messung und die 3 Dampfstufen **ermöglichen es dem Küchenchef, ein stets perfektes Ergebnis zu erzielen.**
- Das boilerlose System **sorgt stets für das eingestellte Garraumklima**, wobei auch die Eigenfeuchte der Speisen beim Garen berücksichtigt wird.





## INTUITIV UND VERNETZT

---

### GUTE SICHTBARKEIT

7-Zoll-Touchscreen-Display mit großen, intuitiven, farbigen Symbolen. LED-Beleuchtung für eine freie Sicht auf den Garraum, auch bei Vollbeschickung.

### PERSONALISIEREN SIE IHRE HOMEPAGE

Jede Seite der Homepage kann hinsichtlich der Funktionen sowie der Gar- oder Reinigungsprogramme personalisiert werden. Auf diese Weise kann das Küchenpersonal Prozesse schnell aktivieren und den Arbeitstag optimal gestalten. Die Personalisierung ist einfach und intuitiv. Man kann jede Seite benennen und konfigurieren, einem neuen Programm das Foto des Gerichts zuordnen und jederzeit die Favoriten einzusehen.

### IMMER VERNETZT

Aus der Nähe: Sie können durch die Mirroring-Funktion auf Ihrem Gerät wie auf dem Display des Backofens Inhalte anzeigen und arbeiten.

Aus der Ferne: Sie können, wenn PRACTICO an das Internet Ihres Lokals angeschlossen ist, auf das APO. LINK-Portal zugreifen und somit in Echtzeit die Betriebsbedingungen, Datenhistorie und Parameter überwachen, um Ihren Küchenalltag effizienter zu gestalten.

### KÜCHENCHEF UND KÜCHENPERSONAL

Dank zwei separater, personalisierbarer Schnittstellen ermöglicht PRACTICO die individuelle Nutzung über ein Nutzerprofil und ein Administrator-Profil. Der Administrator kann entscheiden, ob und welche Funktionen oder Prozesse vom Nutzer verwendet werden können. So kann bspw. eine Restaurantkette die vom Küchenpersonal umgesetzten Garvorgänge problemlos standardisieren. Oder ein Küchenchef kann eigenständig arbeiten und bestimmte Optionen für seine Mitarbeiter blockieren.

### IHRE GARPROGRAMME

PRACTICO bietet bereits gespeicherte Garvorgänge für verschiedene Arten von Speisen. Ein Tastendruck genügt und PRACTICO führt automatisch und zuverlässig alle gewünschten Garvorgänge aus, auch mit Startverzögerung. Man kann auch neue Garvorgänge eingeben, die zu den serienmäßig vorhandenen hinzugefügt werden, und mit Foto und Text abspeichern.

Somit lassen sich alle Gerichte für jeden problemlos nachkochen.

### IHR WOCHENPLANER

PRACTICO hilft Ihnen bei der Planung der Arbeitswoche. Tragen Sie Aufgaben, Termine, Abläufe oder Reinigungsgänge in den in den Kombidämpfer integrierten Wochenplaner ein. Das Personal wird im richtigen Moment informiert, was es tun muss: Ein Tastendruck genügt, um die programmierte Funktion/den programmierten Vorgang auszuführen wie beispielsweise die wöchentliche Entkalkung.

“ Ein einfaches, klares  
Nutzererlebnis ”



**PRACTICO**

- LOW ENERGY CONSUMPTION
- HIGH EFFICIENCY
- 100% AUTOMATIC WASHING
- 100% SAFE

FLADEN	WÜRFELKARTOFFELN, TK-PRODUKT	BRATHÄHNCHEN	CROISSANT, TK-PRODUKT
5 GN-Beihälter nur 2,2 kWh	7,5 kg nur 1 kWh	10 kg in Stücken nur 5,5 kWh	40 Stück ungefüllt nur 1,2 kWh

Die Tests wurden mit dem Modell TT61 durchgeführt.

## NACHHALTIG UND ZUVERLÄSSIG

PRACTICO steht für Qualität, Robustheit und Energieeffizienz.

### GERINGER ENERGIEVERBRAUCH UND HOHE LEISTUNG

Konzipiert für geringere Wärmeverluste und eine optimierte Energieeffizienz, verfügt das Gerät über eine doppelte Wärmedämmung des Garraums und gespeicherte Gar- und Aufwärmverfahren, die eine Optimierung der Abläufe und Reduzierung von Abfällen ermöglichen.

### MEHR ALS 50 JAHRE ERFAHRUNG IM BEREICH KOMBIDÄMPFER

Auf PRACTICO können Sie sich verlassen: Alle technischen und konstruktiven Lösungen haben sich lange bewährt und wurden ausführlich getestet. Standardtests und zusätzlichen Tests für die funktionale Sicherheit gewährleisten 100%ig geprüfte Kombidämpfer. Der Griff ist ergonomisch geformt für eine Öffnung sowohl mit der rechten als auch linken Hand. Die Tür verfügt über 4 Zwischenrasten, um ein Anstoßen an angrenzende Möbeln zu vermeiden. Das Hordengestell besitzt 4 Einhängestellen für optimale Stabilität. Die zahlreichen Produktzertifizierungen sind eine Garantie für die Liebe zum Detail und die durchdachte Technik.





## VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG

Moderne Systeme für einen optimierten Wasserverbrauch.

Viele ressourcenschonende Reinigungsoptionen: PRACTICO verfügt über Programme für eine wirksame, sichere und mühelose Reinigung. Das vollautomatische Programm erfordert keinen Eingriff des Bedieners, der also nicht mit Chemikalien umgehen muss. Ein Tastendruck genügt, alles andere übernimmt PRACTICO.

Die halbautomatischen Programme ermöglichen die Reinigung oder Entkalkung des Garraums, indem das chemische Produkt von Hand aufgesprüht wird, wenn der Kombidämpfer das Signal dazu gibt. Das System steuert automatisch das 10-minütige Einwirken des chemischen Produktes bei der richtigen Temperatur sowie das Nachspülen und Trocknen des Garraums.

Die Spül- und ECO-Programme ermöglichen es, nur das Nötigste zu reinigen, um die Verschwendung von Wasser oder Reinigungsmitteln in Grenzen zu halten.



## LEISTUNGEN



LASAGNE

20 kg

50 Minuten



SCHWEINENACKEN  
NT

13 kg

3 Stunden  
45 Minuten



BRATHÄHNCHEN IN  
STÜCKEN

10 kg

50 Minuten



RÖSTKARTOFFELN,  
TK-PRODUKT

7,5 kg

35 Minuten



HÄHNCHENTEILE  
SOUS-VIDE

6,5 kg

1 Stunde  
15 Minuten



HÄHNCHEN  
zu 1,2 kg



16 Hähnchen 42 Minuten

## Pasteurisieren.



Mit dem exklusiven Zubehör, das **höchste Qualität und Sicherheit beim Pasteurisieren im Glas** bietet, steuert PRACTICO aktiv den gewünschten Sterilisationszyklus und misst dabei mit dem Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung direkt im Glas die im Produkt erreichte Temperatur. Durch den kontrollierten Ablauf des Pasteurisierens oder Garens im Glas erhalten Sie ein perfektes Ergebnis. Genau so, wie Sie es möchten.

## Regenerieren.



Durch die speziellen Programmen und die aktive Steuerung der Garbedingungen beschleunigt und vereinfacht das Regenerieren mit PRACTICO den Service und hilft, Speiseabfälle zu vermeiden. Man kann vorkochen und nach dem Garen schnellkühlen. Bei Bedarf kann man **in wenigen Minuten die gewünschten Mengen bereits gekochter und gekühlte Speisen aufbereiten**, wobei die Endqualität der servierten Speise und ihre organoleptischen Eigenschaften einer frisch gekochten in nichts nachstehen!



## Räuchern.



Mit PRACTICO kann man ganz einfach und sauber räuchern. Das Gerät eignet sich sowohl zum Heißräuchern (bei gleichzeitigem Garen) als auch zum **Kalträuchern** (erreichte Temperatur <30 °C) von Fleisch, Gemüse, Käse, Desserts, Wurstwaren, Zutaten. Dank eines innovativen externen Zubehörs kann der Küchenchef bequem und in voller Sicherheit mit Holz, Kräutern, Gewürzen usw. im Garraum des Kombidämpfers räuchern.

## Gärung.



PRACTICO steuert die Gärung der in Konditoreien und Bäckereien verwendeten Teige durch eine **kontrollierte Regelung der Temperatur und Feuchtigkeit** im Garraum und der Dauer der Prozessschritte. So entsteht ein in Bezug auf Wärme und Feuchtigkeit ideales Garraumklima für die natürliche Gärung von Kuchen-, Fladen-, Pizza- und Brotteigen. Dies spart Zeit, und der Teig geht immer perfekt auf.

## Sous-Vide-Garen.



Schonende Garabläufe, Zubereitungen, Konservierung von Lebensmitteln: Für das Sous-Vide-Garen gibt es unzählige Anwendungsmöglichkeiten in der Küche! PRACTICO ermöglicht es dem Restaurantbetreiber, die **Kerntemperatur des Produkts** genau zu ermitteln und eine für das Sous-Vide-Garen geeignete **Wärme- und Dampfzufuhr** zu gewährleisten, die in jeder Hinsicht perfekt ist.

## Trocknen.



Mit der kontrollierten Umluft – von statisch bis zu Stufe 5 – gelingen auch Prozesse, die eine hohe Leistung erfordern, wie Schnelltrocknen, perfekt. Der **aerodynamische Hochleistungs-Lüfter** mit speziell konzipierter Auto-Reverse-Funktion optimiert die Luftströme.



“ Geringe Abmessungen,  
um sich an jede  
Situation anzupassen ”



18

IDEAL, WENN MAN WENIG PLATZ ZUR  
VERFÜGUNG HAT UND DENNOCH  
HOHE ANFORDERUNGEN STELLT

Dank seiner äußerst kompakten Abmessungen passt er  
in jede Küche.

Auf einem Tisch oder Untergestell, auf einem Unterbau-Schnellkühler oder übereinander gebaut: Sie können PRACTICO platzieren wie und wo Sie wollen. Erhältlich in den Versionen mit Türanschlag rechts oder links, um jedem Layout gerecht zu werden.

Der Kombidämpfer kann auch nur mit Einphasenstrom betrieben werden und kommt auch ohne Abzugshaube aus: mehr Flexibilität und geringere Installationskosten.

**MULTIFUNKTIONS-KOMBIDÄMPFER 4.0**



Modell	TT623	TT61	TT101
Außenmaße (cm)	51,3x73,2x83,3	51,3x89,6x83,3	51,3x89,6x103,3
Leistung – Strom kW	5,5	6,9	11
Stromversorgung	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
Abmessungen des Garraums (cm)	40x36,9x39	40x53,4x39	40x53,4x59
Kapazität GN-Behälter H 40 mm (Behälterabstand 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Kapazität GN-Behälter H 65 mm (Behälterabstand 82,5 mm)	4 x 2/3	4 x 1/1	6 x 1/1

**FUNKTIONSMERKMALE**

- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, 7" LCD-Display, hochauflösend, mit Swipe-Funktion. Programmierbar (300 Programme – bis zu 18 aufeinanderfolgende Garschritte)
- Mehrsprachiges Bedienfeld
- Umluftgaren von 10 bis 300 °C, Dampfgaren von 30 bis 125 °C und Kombigaren von 30 bis 250 °C
- Ausführungszeit für die Garvorgänge von 0 bis 40 Stunden mit Möglichkeit zur sekundengenauen Steuerung der Garzeit, Unendlich-Funktion
- Sofortige Dampfsättigung bei niedrigem Energieverbrauch
- 3 Dampfstufen
- Bibliothek mit Programmspeicher
- Delta-T- und Niedrigtemperatur-Garprogramm
- Aufwärmprogramm
- Warmhalteprogramm
- MultiRail Hordengestell für mehrere GN-Behälter H. 65 – 20 mm
- Autoreverse-Lüfter entsprechend der Dauer des Garvorgangs
- 6 Geschwindigkeitsstufen des Lüfters
- Lüfterstopp bei Türöffnung
- Vollautomatische Reinigung (ohne manuelle Reinigungsmitteldosierung)
- 4 Reinigungsprogramme, 1 halbautomatisches, 1 automatisches Nachspülen
- Abkühl- und Vorheizenautomatik
- Kerntemperaturfühler mit Außenbefestigung, 5-Punkt-Kerntemperaturfühler, im Lieferumfang enthalten
- LED-Beleuchtung des Garraums
- USB-Anschluss für Download- und Upload-Funktionen (Garprogramme, Software-Updates, HACCP-Daten, Backup des Kombidämpfers, Bilder)
- Serienmäßig an das APO.LINK-Portal zur Fernsteuerung anschließbar; Industrie 4.0-konform

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900823-1

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführungen zu ändern.



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

