

TASTO

LA SENCILLEZ QUE TE CONQUISTA







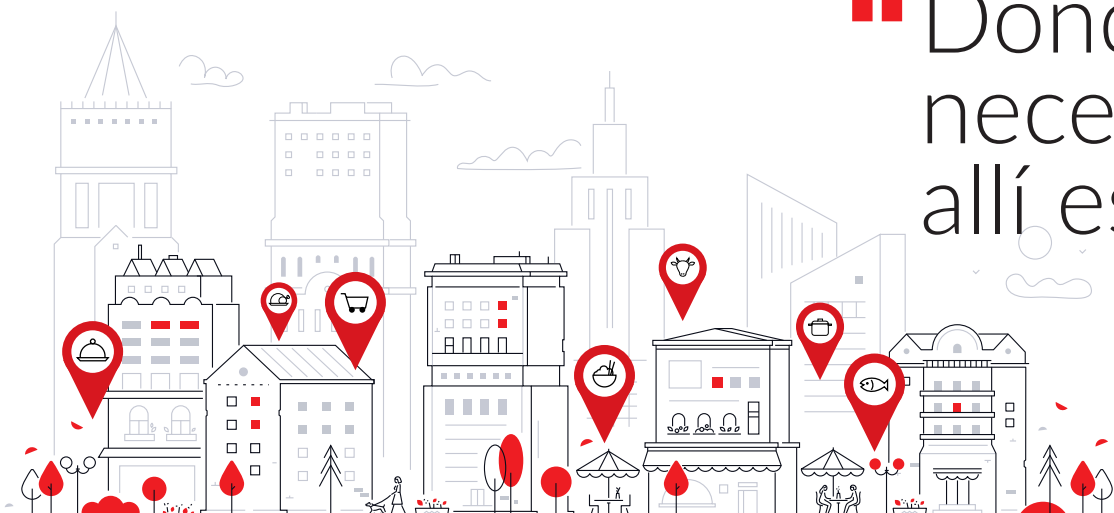
TAST.O

LA SENCILLEZ ENTRA EN LA COCINA

TAST.O es el horno combinado pensado para simplificar el trabajo en la cocina: fácil de usar, reduce el agobio, te permite expresar al máximo tu talento y ofrece herramientas precisas e intuitivas para cada miembro del equipo.

Se adapta al ritmo de la restauración moderna, ayudando a mantener una alta calidad con menos esfuerzo. Sea cual sea tu actividad, TAST.O te apoya en la labor diaria, haciendo más eficiente cualquier proceso.

“Donde sea necesario, allí estará”



LOCALES DE COMIDA RÁPIDA Y PUBS



INSTITUCIONAL



RESTAURANTES



TIENDAS GASTRONÓMICAS



SUPERMERCADOS



PANADERÍA

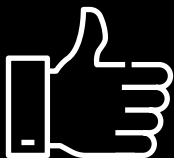
UN TAST.O IDÓNEO PARA CADA COCINA

Tanto si regentas un pequeño bistró como una cocina centralizada, TAST.O está diseñado para adaptarse a tu local y hacerlo funcionar mejor. No importa lo grande que sea tu equipo o lo frenético que sea el ritmo del servicio que ofreces.

Cada función, cada detalle, cada receta está diseñada para adaptarse a tu ritmo, a tu espacio, a tus prioridades. Porque cada cocina es diferente, pero toda cocina puede mejorar con TAST.O.



“El horno combinado que simplifica tu cocina”



Fácil e intuitivo.

Gracias a la pantalla intuitiva y a la configuración de tu perfil, al menú de recetas y de preferidos, podrás conseguir lo mejor desde el primer momento. El lavado automático garantiza una limpieza perfecta con un solo clic.



Calidad gastronómica garantizada.

Consigue cocciones impecables, menos desperdicios y un alto rendimiento que realza cada ingrediente gracias a las características de fabricación, la repetibilidad del resultado y las recetas memorizadas, que también se pueden manejar a distancia.



Eficiencia.

Hacer el seguimiento del consumo de TAST.O es fácil: gracias al portal gratuito APO.LINK, podrás leer gráficos claros, comparar, evaluar los ciclos más ventajosos y saber cómo optimizar tu labor en la cocina. TAST.O se actualiza automáticamente para adelantarse a tus necesidades e inspirar tu creatividad.



Diseñado para resistir.

Cada detalle de TAST.O se ha concebido para resistir. Este horno te acompañará siempre, sin sorpresas, sin fallas.



“La certeza
de la sencillez,
cada día”

8



FÁCIL E INTUITIVO

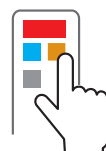
Sin complicaciones,
solo resultados.

En la cocina no hay tiempo para dudar.

TAST.O se ha concebido para ser claro, rápido, intuitivo: desde el primer toque hasta el servicio, el horno jamás te deja solo.

La pantalla táctil de 7" contiene más de 70 recetas acompañadas de fases y parámetros, multitemporizadores independientes y área de preferidos: incluso a personal inexperto le bastarán unos instantes para pasar del encendido a la producción.

La selección del perfil inicial te ayuda a orientarte hacia las configuraciones más adecuadas a tus necesidades.



PANEL DE 7"



PERFIL
PERSONAL



MÁS DE
70 RECETAS



MULTITEMPORIZADOR



PREFERIDOS



“ Perfecto
cada plato.
Siempre ”



TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA

10

Uniformidad garantizada en cada servicio.

Con TAST.O, la **precisión de la cocción está garantizada.**

Cada función se ha concebido para ofrecer resultados constantes e impecables, eliminando derroches y simplificando el trabajo.

El **control total del flujo de aire**, con 5 velocidades y con inversión automática del giro del ventilador, asegura cocciones uniformes en todas las preparaciones: pan, postres, carnes, pescado y verduras siempre perfectos.

La **iluminación con LED** permite observar la cocción sin abrir la puerta, evitando la dispersión de calor.

El diseño optimiza la distribución del calor, mejorando la eficiencia y el rendimiento en cada servicio, con unas prestaciones constantes. La sonda al corazón garantiza el control de la temperatura en el interior de la preparación.





“Cada día,
prestaciones
que marcan
la diferencia”



12

EFICIENCIA GARANTIZADA

Todo bajo control
en tiempo real.

Vigilar el consumo ya no es un lujo, sino una necesidad. TAST.O integra un **sistema avanzado de Energy Monitoring (seguimiento del consumo de energía)** que, a través del portal APO.LINK, permite observar el consumo y optimizarlo en cada momento.

Estos datos, presentados en gráficos sencillos, se convierten en instrumentos de toma de decisiones para ganar tiempo, reducir dispersiones y comparar la eficiencia de las preparaciones.

Predispuesto para el control a distancia del pico de potencia (en modelos eléctricos), **TAST.O contribuye a reducir los gastos por el consumo de energía**, a proteger la instalación de posibles sobrecargas y a mejorar la eficiencia global, incluso contando con fuentes renovables.

El **control y la conservación de los datos HACCP** pueden llevarse a cabo de modo fácil y rápido desde el ordenador, incluso a distancia, ahorrando tiempo y evitando riesgos.

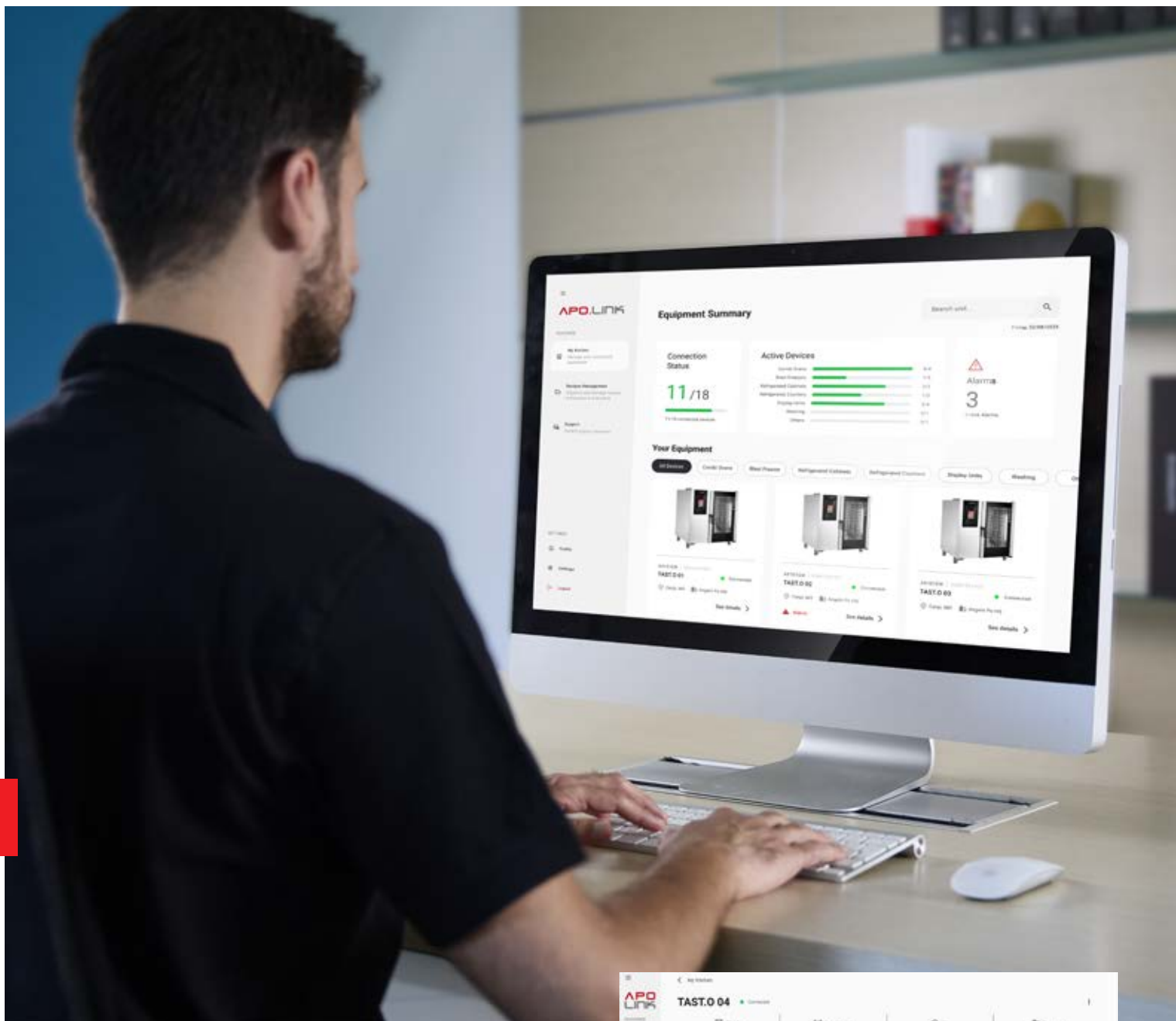
TAST.O te brinda una sostenibilidad económica concreta, tangible, cuantificable.





HACCP

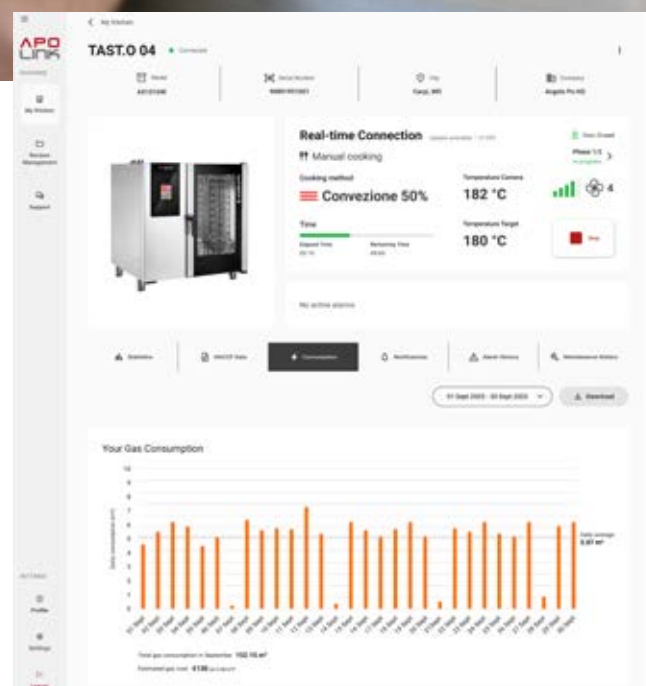


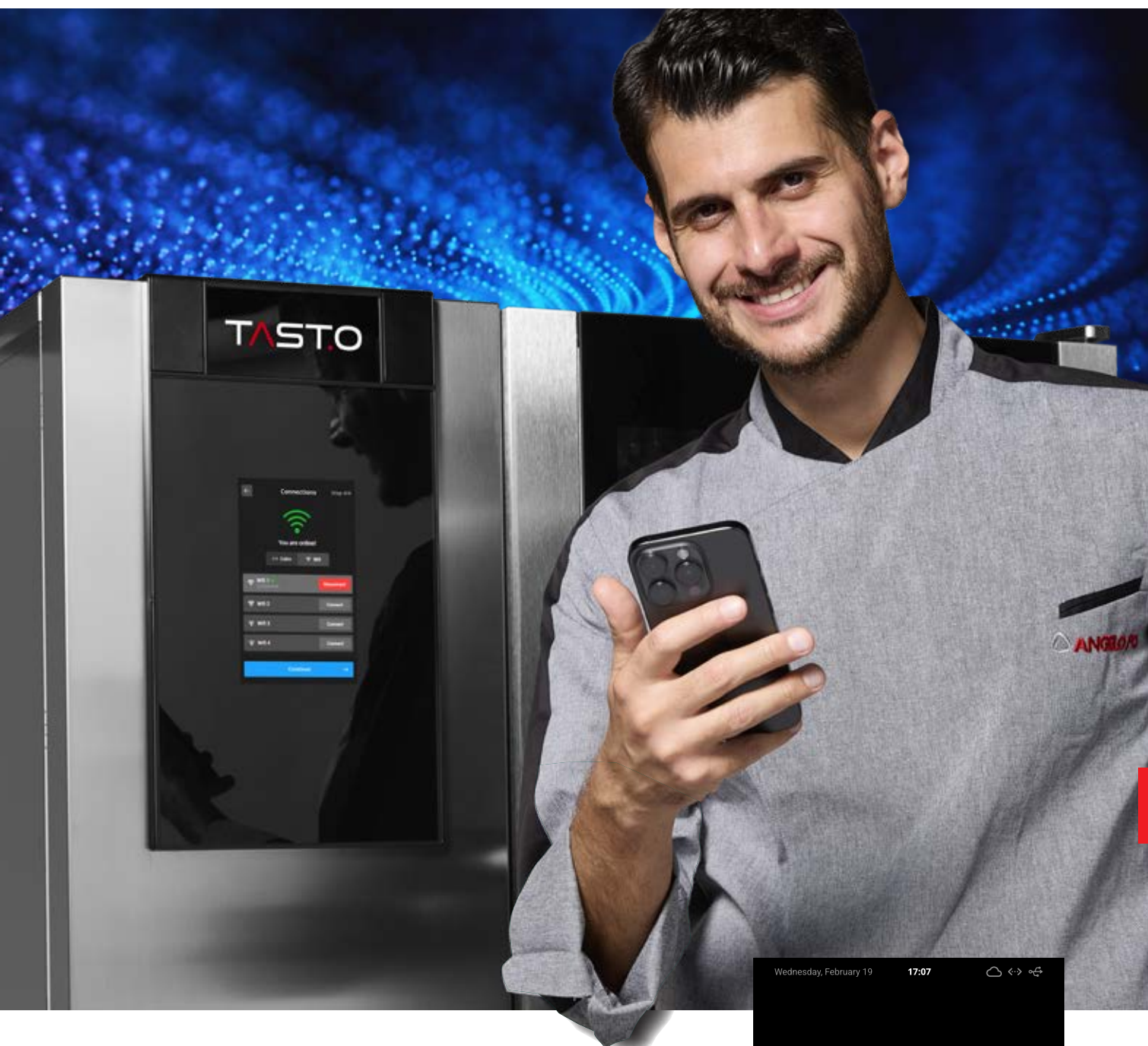


PORTAL GRATUITO APO.LINK

Tu centro de control para
la restauración.

Control centralizado y sencillo con APO.LINK, el portal gratuito que te permite gestionar a distancia varios hornos, incluso ubicados en diferentes locales, garantizando que las configuraciones sean siempre correctas y estén optimizadas y actualizadas. Incluso contando con personal de escasa experiencia, gracias a APO.LINK cada plato sale de la cocina con la misma calidad gastronómica, en todo lugar y momento.





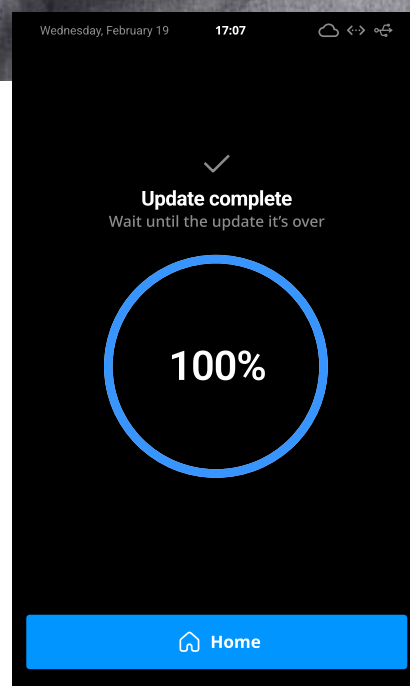
15

EL HORNO QUE SE ACTUALIZA COMO TÚ

Software siempre actualizado, sin intervenciones.

Gracias a la tecnología OTA, las actualizaciones se efectúan de manera automática, sin interrupciones, sin intervención técnica alguna.

El horno evoluciona contigo y cada nueva propuesta está pensada para hacer que tu labor resulte más fácil, rápida y estimulante. Una cocina viva, siempre conectada con tus ideas.

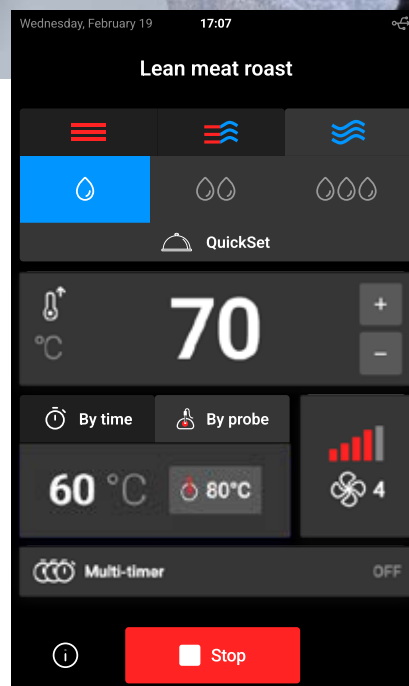




MI COCINA

El apoyo que necesitas,
el resultado que deseas.

Interfaces intuitivas, programas preconfigurados, iconos sencillos y multitemporizadores te permiten lograr el mejor resultado y reproducirlo fielmente, reduciendo el margen de error. La ventaja es un nivel gastronómico estable y profesional, con una menor necesidad de formación en cocina, una mayor continuidad y ningún derroche.



Con TAST.O, gracias a sus avanzadas características de fabricación y a sus funciones inteligentes, en muy poco tiempo podrás cocinar grandes cantidades de alimentos —como patatas, pollo, bollos y mucho más— obteniendo una cocción uniforme en todas las bandejas. Cada ciclo es fácilmente repetible, lo que te permitirá mantener una calidad constante y eliminar derroches, incluso durante los picos de trabajo. El horno optimiza tiempos y recursos, simplificando la gestión operativa y garantizando resultados fiables, servicio tras servicio.



POLLO ASADO AL ESPETÓN



n. **16** pollos



52 minutos



LASAÑA



15 kg



40 minutos



PATATAS AL VAPOR



15 kg



22 minutos



HAMBURGUESA



n. **24** piezas



7 minutos

17



FOCACCIA



6 kg



18 minutos



VERDURAS AL VAPOR



15 kg



26 minutos



PEZ ESPADA A LA PARRILLA



4,5 kg



9 minutos



MILANESA



n. **36** piezas



14 minutos

TASTO





“Hecho
para durar,
como tu
pasión”



DISEÑADO PARA RESISTIR

Fiabilidad 100% probada.

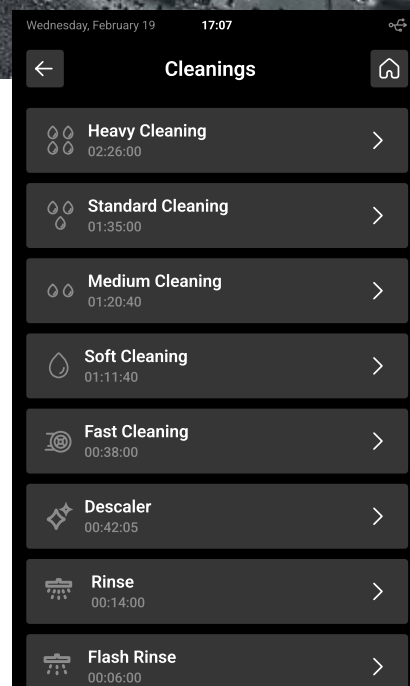
TAST.O se fabrica empleando los aceros AISI 304 y AISI 316L, que se caracterizan por tener una excelente resistencia a la corrosión y a las altas temperaturas. Los componentes son sometidos a rigurosas pruebas individuales: desde la puerta hasta las juntas y la electrónica. Cada horno se prueba exhaustivamente, incluso con simulaciones de desgaste diario, para asegurar un rendimiento constante a lo largo del tiempo.

El horno combinado TAST.O se ha diseñado para afrontar los desafíos diarios de las cocinas profesionales garantizando resistencia, duración y continuidad operativa. Cada detalle de fabricación refleja la experiencia de más de 50 años de Angelo Po en el sector de los hornos profesionales.

HIGIENE RÁPIDA Y SIN DERROCHES

Limpio en menos de 15 minutos.

Al final del día lo único que quieres es cerrar y tomarte un respiro. TAST.O también te simplifica la limpieza: pocos minutos, ninguna complicación. Con **8 programas completos**, con una dosificación exacta del detergente y con enjuagues sin derroches. El **ciclo de enjuague**, si se utiliza a diario, garantiza una cámara perfectamente higienizada, reduce los riesgos HACCP y permite ahorrar más de una hora de mano de obra a la semana. Resultado garantizado.





DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

La elegancia se une a la practicidad.

Las líneas netas y sólidas, las luces LED y el tirador ergonómico son fruto del diseño premium de la gama Angelo Po.

La estructura con una sola placa de alimentación contribuye a una mayor eficiencia y simplifica el mantenimiento.

SEGURIDAD Y CERTIFICACIONES

No sólo calidad, sino también seguridad certificada.

Además de ser sometida a las pruebas estándar, cada unidad ha de superar exámenes funcionales de seguridad adicionales, lo que confirma el alto nivel del control de calidad. La amplia gama de certificaciones de producto remarca el compromiso de la empresa en pro de la calidad en la fabricación y la fiabilidad técnica.

PROGRAMAS ESPECIALES PRECONFIGURADOS



Ahumado.

Fácil y limpio, con TAST.O el ahumado será 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.



Al vacío.

Cocciones delicadas, preparaciones, conservación de alimentos: ¡la cocción al vacío tiene numerosas aplicaciones en la cocina! Con TAST.O cualquier operador del sector de la restauración podrá detectar **con exactitud 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.



Regeneración.

Gracias a programas específicos y al control activo de las condiciones de cocción, la regeneración con TAST.O 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!



Fermentación.

TAST.O 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.



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 (inversión automática de la rotación) de diseño especial, optimiza los flujos de aire.



Modelo	AX61G/AX61GW AX61E/AX61EW	AX101G/AX101GW AX101E/AX101EW	AX82G/AX82GW AX82E/AX82EW	AX122G/AX122GW AX122E/AX122EW	AX201GW AX201EW	AX202GW AX202EW
Dimensiones externas (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Potencia gas kW	14	20	27	32	40	55
Potencia eléctrica kW	0,4 • 12	0,45 • 17	0,6 • 28	0,75 • 27,5	1 • 34	1,5 • 55,5
Alimentación	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	230V 1N~ / 50 Hz 400V 3N~ / 50÷60 Hz
Dim. cámara de cocción (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacidad bandejas GN (Paso bandejas mm)	6 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (67,5)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
Capacidad bandejas 60x40 * (Paso bandejas mm)	5 (92)	8 (85)	12 (95)	18 (90)	15 (85)	-
Capacidad bandejas 60x80 * (Paso bandejas mm)	-	-	6 (95)	9 (90)	-	-

* con accesorio

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Panel de mandos con pantalla LCD de 7", táctil, 100% capacitiva
- Procesos de cocción manuales o automáticos con biblioteca de programas memorizados (más de 70 programas disponibles, se pueden guardar hasta 300 programas en diferentes categorías), personalizables
- Interfaz multilingüe
- Cocción por convección de 10 a 300°C, vapor de 30 a 125°C y mixta de 30 a 250°C
- Generación de vapor inmediata, de bajo consumo energético
- 3 niveles de producción de vapor
- Programas especiales: Delta T, Baja Temperatura, Regeneración, Mantenimiento
- Estructura de soporte para bandejas como parte del equipamiento
- Ventilador con inversión automática de la rotación (para modelos W), 2 velocidades en modelos básicos, 5 velocidades en modelos "W"
- Función de detención del ventilador al abrir la puerta
- Sistema automático de lavado y descalcificación; en modelos "W", gestión automática de introducción de detergente líquido y 9 programas; en modelos básicos, introducción manual de detergente líquido y 3 programas
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos con temperatura ajustable
- Predisposición para sonda al corazón, con conexión externa, Single Point; como parte del equipamiento en modelos "W"
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED
- Puerto USB para la conexión de unidades de almacenamiento externas
- De serie conectividad IoT vía Ethernet (cable no suministrado) o Wi-Fi para actualizaciones automáticas de software con notificaciones al horno (tecnología OTA – Over-the-Air) y conexión gratuita al portal APO.LINK para acceder a datos históricos de HACCP, indicadores de eficiencia (KPI), monitorización del consumo energético, mapeo de alarmas, creación de programas a distancia y envío a los hornos, o subida a la nube de los programas creados a bordo de la máquina



www.angelopo.com

7900882-2



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