

# ACTO

HORNO COMBINADO  
MULTIFUNCIÓN 4.0





ACTO

200

03:57:24

1/1

3

1





# ACT.O

---

## HORNO COMBINADO MULTIFUNCIÓN 4.0

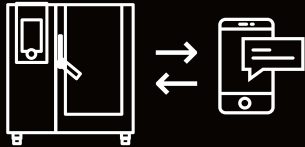
---

ACT.O estado de la técnica para los hornos combinados que llevan el nombre de Angelo Po: un equipo completo para la restauración profesional a disposición de cualquier chef y, sobre todo, una **plataforma multimedia orientada a la optimización de los recursos y la máxima eficiencia.**

Además de garantizar el mejor rendimiento en la cocción, ACT.O «se conecta a la red» **y se comunica con el personal de la cocina** mediante el panel de mandos de alta definición, los dispositivos móviles (tabletas y smartphones) o el PC de la oficina.

Las tecnologías más innovadoras al servicio de la restauración profesional convergen **ahora** en un solo aparato, para poner la máxima atención **en los procesos de cocción, lavado y control.**

**ACT.O: el primer horno verdaderamente «activo» en la cocina.**



## Conexión 4.0.

Siempre estás conectado con ACT.O, ¡sin importar dónde te encuentres!

Descubre la conexión 4.0 de cerca y de lejos.



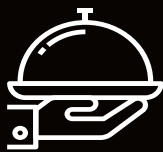
## Experiencia personal.

Accede a la tecnología activa en la cocina. ¡Ahora es más fácil que nunca! Descubre cómo cualquier ACT.O puede convertirse en tu ACT.O.



## Eco agua +.

Explora los avanzados sistemas de ACT.O para gestionar y ahorrar agua en la cocina.



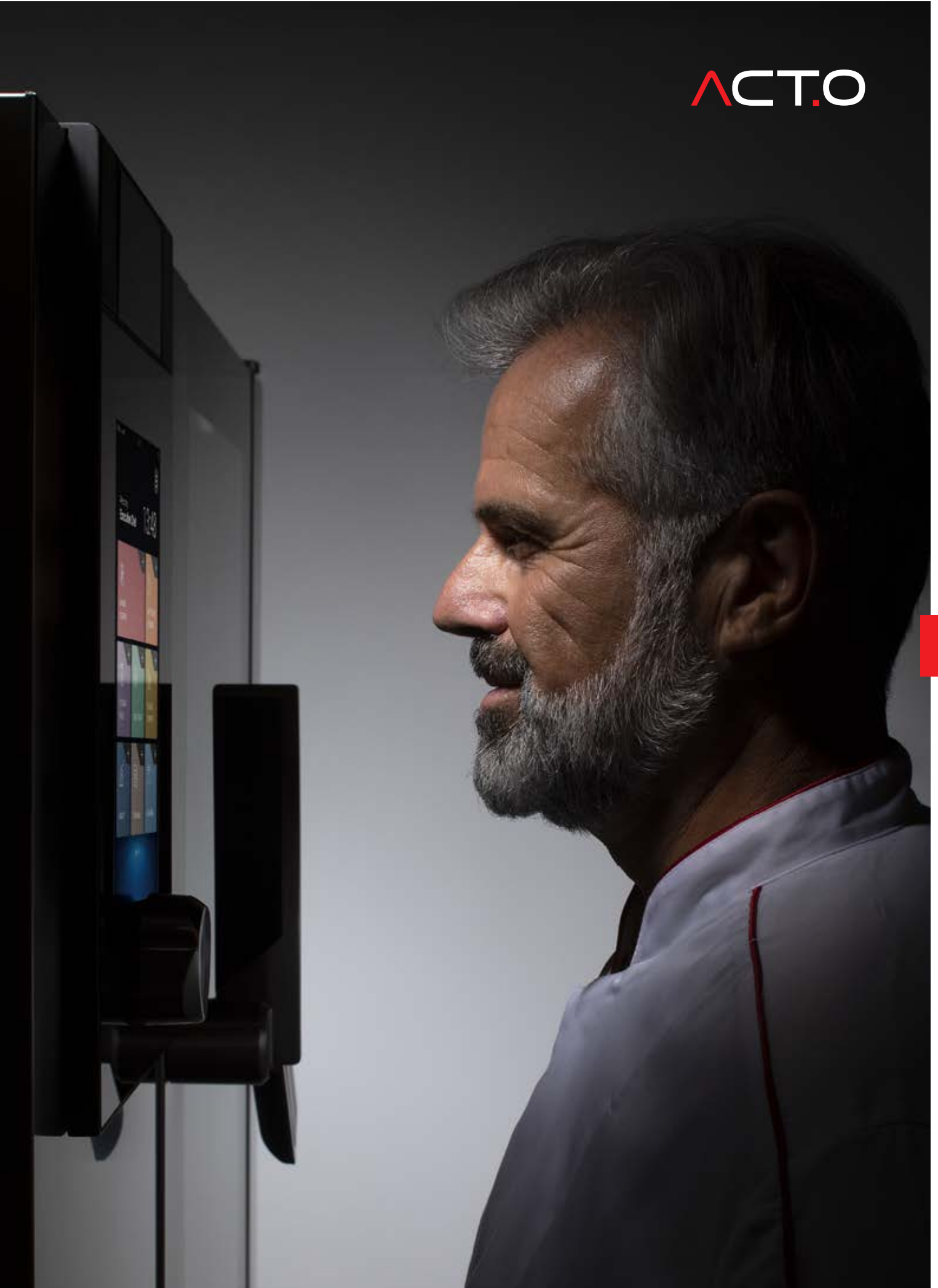
## Excelencia.

La cocción impecable es imprescindible: la seguridad de que va a obtener el resultado esperado es un valor fundamental para cualquier chef. Con ACT.O, la tienes.



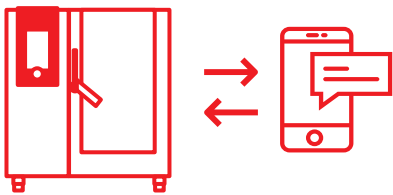
## Energía.

Su fuerza está en el ahorro de recursos y en la perfección de la cocción. Descubre el ahorro activo de ACT.O. Gana el desafío del futuro en la cocina.





6

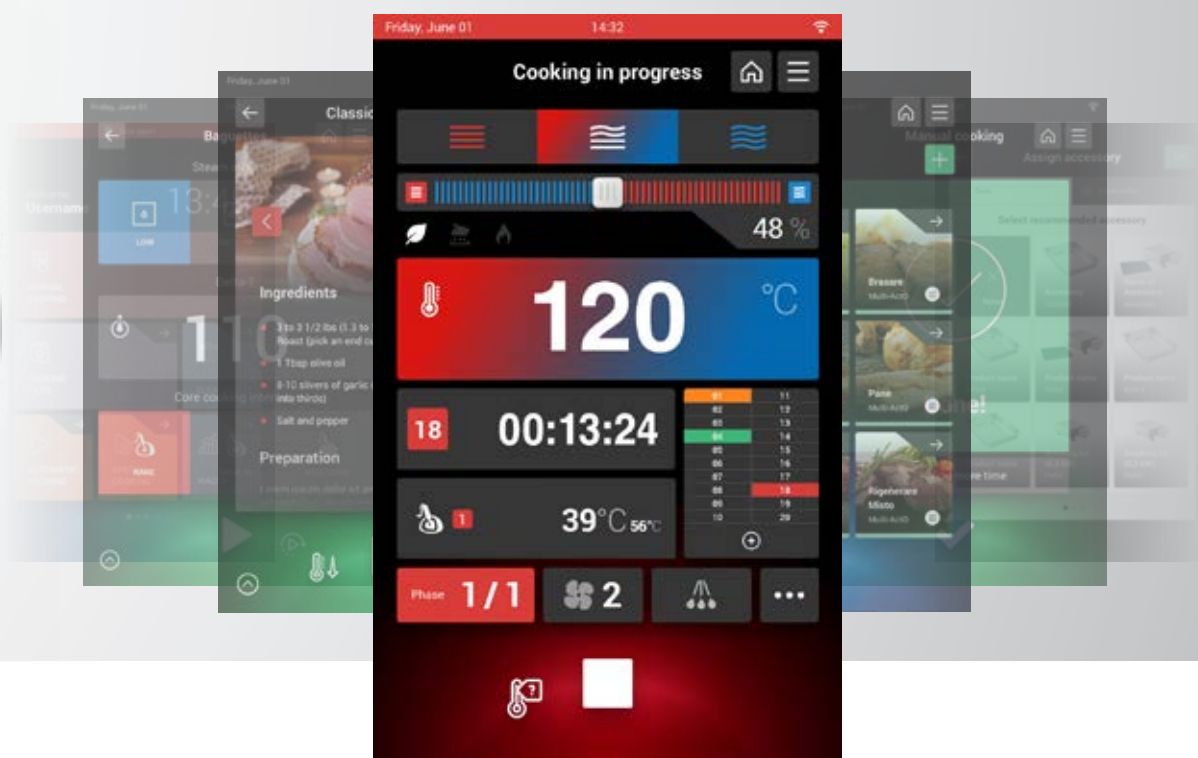


## CONEXIÓN 4.0

---

¡Controla el funcionamiento de tu ACT.O a distancia y en tiempo real y acércate sólo cuando la cocción haya terminado!

“ ¡Siempre estás conectado con ACT.O en tu restaurante! ”



7

... DE CERCA



El sistema de conexión de ACT.O ofrece **comunicación** directa entre el chef y el horno mediante la red existente en el restaurante o la estructura: utilizando una aplicación segura (disponible para todos los sistemas operativos), es posible supervisar el funcionamiento y el historial de datos sin hallarse físicamente delante del horno.

**La gestión de uno o varios hornos ACT.O es fácil y está a un clic de distancia.**

Tanto si se encuentra en la sala como al otro lado de la cocina o en la oficina, el chef puede utilizar su smartphone, tableta o PC para cambiar los parámetros de cocción y de lavado y, más en general, puede interactuar con el panel del horno para comprobar su estado de funcionamiento.

“ Una plataforma segura recoge y envía los datos de ACT.O, solo para ti ”

## INTERNET OF THINGS





## ... DE LEJOS

---

Con las funciones IOT (Internet Of Things), el administrador de uno o varios establecimientos puede **controlar a distancia el funcionamiento de cada uno de sus hornos ACT.O:**

- ← Supervisar los parámetros de funcionamiento de cada horno
- ← Consultar la cronología (datos HACCP, lavados, alarmas, KPI o índices de eficiencia)
- Añadir programas de cocción, con fotos y recetas escritas

Además, **las funciones IOT** de ACT.O también ofrecen asistencia técnica puntual: al disponer de la cronología de datos remota, el centro de asistencia técnica autorizado puede actuar con facilidad y rapidez.

La plataforma de datos en la nube cuenta con la garantía del grupo industrial Marmon: **seguridad total de datos** y control de accesos. Cada usuario puede acceder mediante una aplicación, una vez que se haya registrado. **Fácil, funcional y activo en todo momento: ACT.O.**



## EXPERIENCIA PERSONAL

---

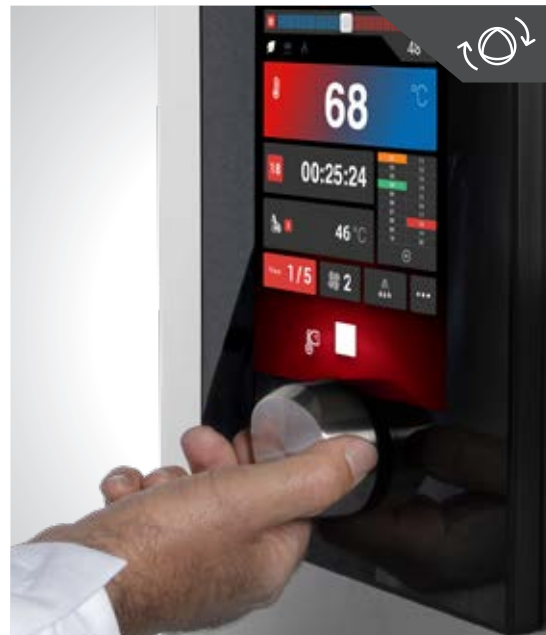
Accede a la tecnología activa en la cocina.  
¡Ahora es más fácil que nunca!

ACT.O incorpora una pantalla táctil de 10" con selector de desplazamiento y un software de control que garantiza **la facilidad y la máxima participación** en la experiencia de uso.

La visualización de las herramientas y los datos de la cocina se valoriza gracias a la forma intuitiva y los colores brillantes de los botones de funcionamiento, que están dispuestos ordenadamente en un cómodo panel de control.

El chef puede **controlar a distancia** todas las interacciones cuando se encuentra en la cocina o, si está fuera de ella, tener la situación bajo control en todo momento a través de su smartphone, tableta o PC.

10



Con ACT.O, todo es más sencillo, intuitivo y a prueba de errores.

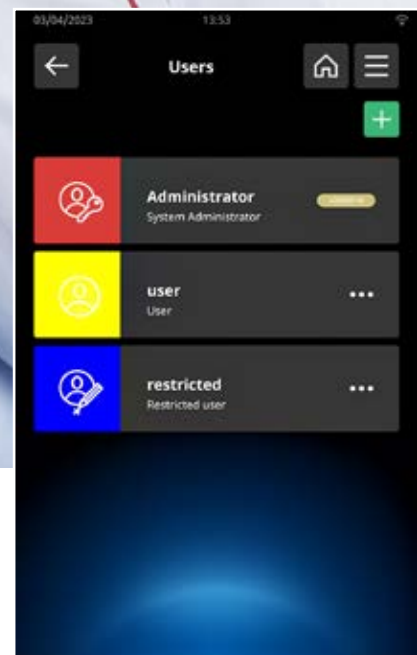
“Cualquier ACT.O se convierte en tu ACT.O”





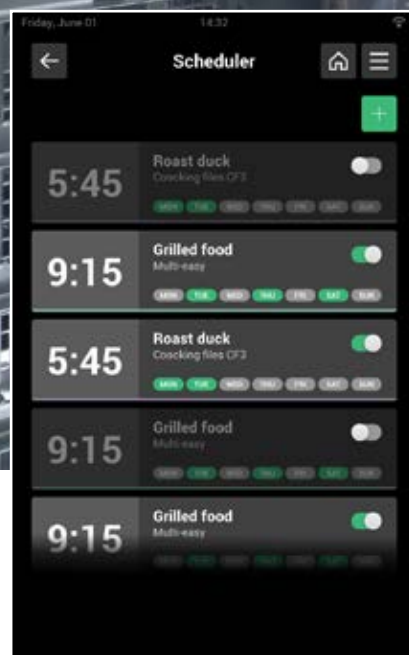
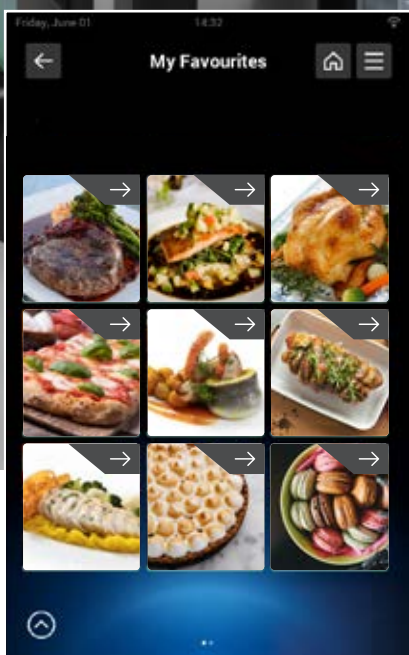
### PERSONALIZA TU PÁGINA PRINCIPAL

Todas las páginas de la página principal (a las que se accede con el mando de desplazamiento) pueden personalizarse con funciones, programas de cocción o de lavado con el objetivo de ayudar al usuario a organizar la jornada de trabajo o bien, por ejemplo, a repartir las cocciones entre la mañana y la tarde. La **personalización es fácil e intuitiva**, con pocos pasos de configuración y con la posibilidad de poner nombre a cada página y personalizarla (el número de páginas disponibles es ilimitado).



### CHEF Y BRIGADA, TRES INTERFACES

Gracias al panel de control dedicado a cada usuario -que permite **acceder a todas las funciones (para el chef ejecutivo o el administrador) o solo a algunas de ellas (función dedicada a los miembros de la brigada, sous chef, etc. o usuario simple)**-, el operador visualiza solamente las funciones necesarias e interactúa con el horno de forma sencilla e inmediata, desde el primer día en que lo usa. ¡Un solo ACT.O puede convertirse en hasta 5 hornos ACT.O!



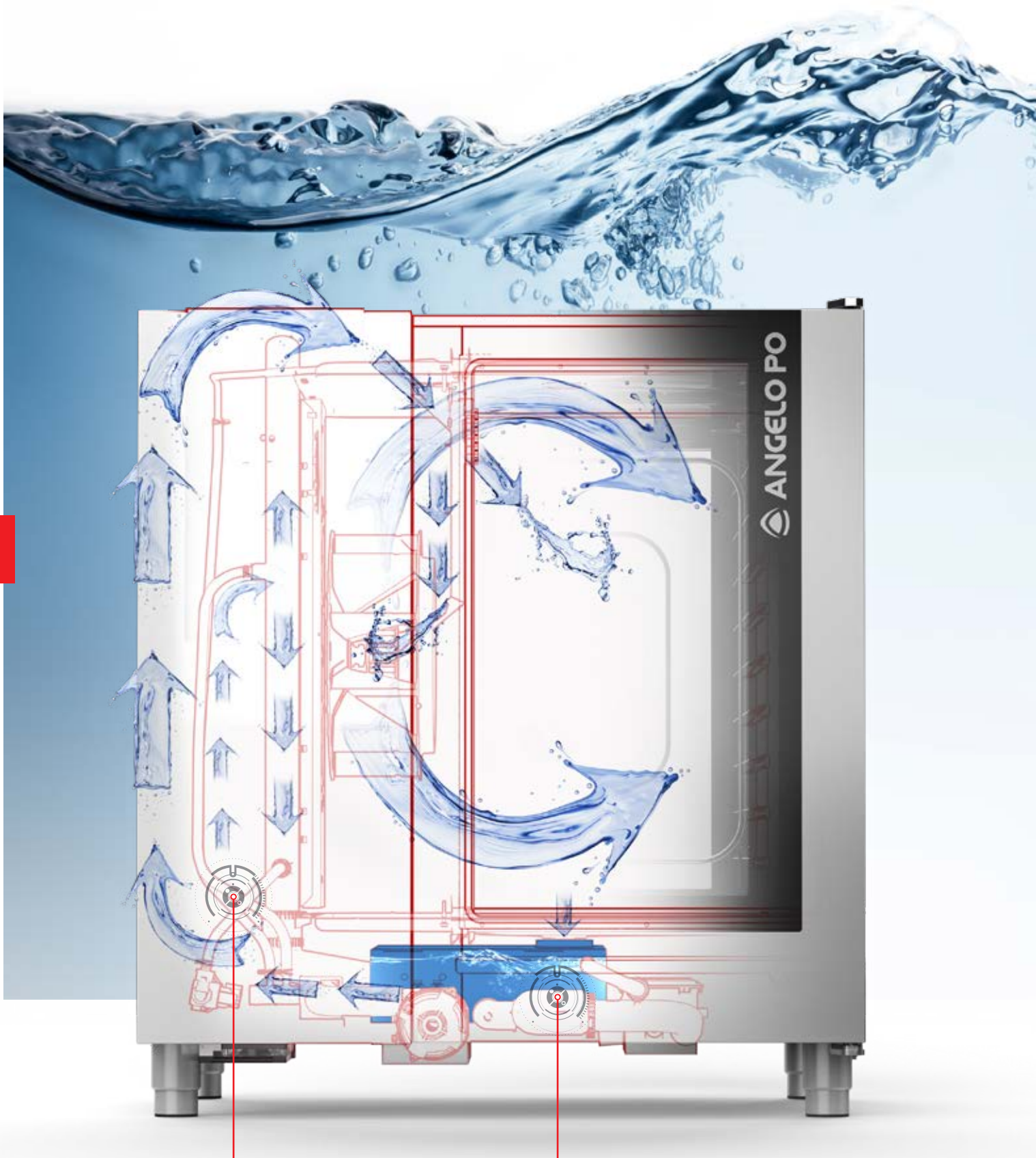
## TUS PROGRAMAS DE COCCIÓN

Todo proceso de cocción puede guardarse con receta y foto para consultarlo en cualquier momento. Nunca había sido tan fácil ni cómodo **estandarizar la profesionalidad y garantizar el resultado de cada plato**. Para empezar, Angelo Po incluye de serie en cada ACT.O una biblioteca de programas de cocción completa, con fotos y recetas: carne, pescado, verduras, pasta, postres y una serie de programas especiales de fácil acceso.



## TU AGENDA SEMANAL

ACT.O te ayuda a planificar la semana laboral: introduce tareas, fechas límite, cocciones o procesos de lavado en la agenda semanal incorporada en el horno. ¡Recibirás un aviso tanto en el panel de control como en tu dispositivo! También es posible programar el inicio automático de los procesos de cocción y lavado. **Programa tu trabajo día a día y deja que ACT.O te avise en el momento oportuno.**

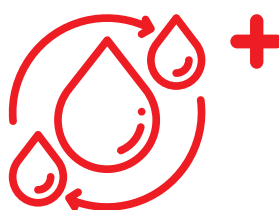


Rociado de agua y detergente en:

- Cámara de cocción
- Compartimiento intercambiador
- Tubo de ventilación

Depósito de recirculación y bomba

# “ Sistemas avanzados para la gestión y el ahorro de agua ”



## ECO AGUA +

Sistemas eficaces para un uso respetuoso del agua en la cocina.

ACT.O controla activamente los flujos de agua con el fin de ahorrarla, tanto en la cocción como durante el lavado, para conseguir un resultado mejor, reducir los costes de gestión y proteger el medio ambiente.

### COCCIÓN

ACT.O renueva el sistema de vapor en la cámara gracias a la eficiencia del generador de vapor «RDC+EVOS» con bajo coste de gestión, situado en la precámara de cocción, que garantiza una **difusión rapidísima y homogénea de vapor saturado** durante las modalidades de cocción al vapor y mixta.

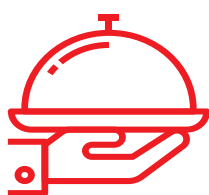
### LAVADO

El **nuevo sistema de lavado automático** cerrado, dotado de **bomba** de recirculación de **alta eficiencia**, distribuye agua y detergente **en el interior de la cámara de cocción, el compartimiento intercambiador y el tubo de ventilación**. Además, está disponible la doble gestión del producto químico (pastillas o líquido, de serie en los modelos ... W o con accesorio GPAT) para mejorar el almacenamiento y la gestión de cada lavado.

### DESCALCIFICACIÓN

La gestión automática del proceso de descalcificación garantiza el rendimiento y la fiabilidad: el **proceso de descalcificación es eficaz** incluso en caso de uso intenso de la modalidad de cocción al vapor y de utilización de agua sin ablandador.

**50 % de ahorro**  
en los costes  
de gestión del lavado.



## EXCELENCIA

---

La seguridad de que va a obtener el resultado esperado es un valor fundamental para cualquier chef.

Tanto si se trata de preparaciones en grandes cantidades o de regeneración en plato, ACT.O controla activamente y con precisión todos los parámetros de cocción. Nada tiene mayor valor que un resultado garantizado, y con ACT.O toda realización gastronómica se beneficia siempre de la gestión perfecta del entorno de cocción y de la versatilidad total.

## CALIDAD Y CANTIDAD

ACT.O garantiza el resultado deseado en cualquier situación, tanto si se usan pocas bandejas como si se aprovecha al máximo su capacidad. Los sistemas de gestión activa del entorno de cocción **modulan el consumo en función de los parámetros seleccionados y los alimentos introducidos**, en todo momento. Al tomar en consideración la temperatura y la humedad de los alimentos, tanto en las fases iniciales como durante la cocción con sistemas de **detección continua**, es posible aumentar o reducir el aporte de calor y humedad necesario para mantener el entorno de cocción correcto.

## DOS SONDAS DE COCCIÓN AL CORAZÓN

La certeza del resultado es más segura aún con ACT.O y el nuevo sistema de gestión de sondas de cocción al corazón: además de la **sonda multipoint de serie**, el horno admite una segunda **sonda al corazón multipoint o bien una sonda al corazón singlepoint, dedicada a las cocciones al vacío**. Las sondas de cocción pueden utilizarse simultáneamente y son compatibles con todos los programas MULTI.ACTO y con MULTI.TIMER.

La sonda multipoint detecta la temperatura en cinco puntos de densidad progresiva **para garantizar un control preciso y reducir drásticamente los errores de cocción**, tanto con alimentos de calibre pequeño, mediano o grande como con alimentos líquidos o blandos, dulces o salados.

## SISTEMAS ACTIVOS DE CONTROL

Durante la cocción, ACT.O siempre mantiene activo el control de los parámetros gracias al **sensor de humedad «DCR»** y al intercambio continuo de datos entre la cámara de cocción y el software.

El chef puede seleccionar el tiempo de cocción, configurando incluso el recuento **de segundos**, programar el **encendido retardado** y modificar los parámetros en cualquier momento, además de **añadir vapor en la cámara** con una simple pulsación del dedo, si es necesario.

“ La cocción  
impecable es  
imprescindible ”



# EXCELENCIA

## Pasteurización.



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

**ACCESORIO PASTEURIZADOR**  
también en tarros, perfecta y controlada

## Ahumado.



Con ACT.O 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, fiambres y embutidos, condimentos. El chef puede ahumar utilizando madera, hierbas aromáticas, especias, etc. en el interior de la cámara de cocción del horno, mediante el accesorio **externo SMOK**, de forma fácil y **totalmente segura para el usuario**.

**ACCESORIO PARA AHUMAR**  
situado fuera del horno con conexión directa en el tubo de aspiración: limpio y eficaz.

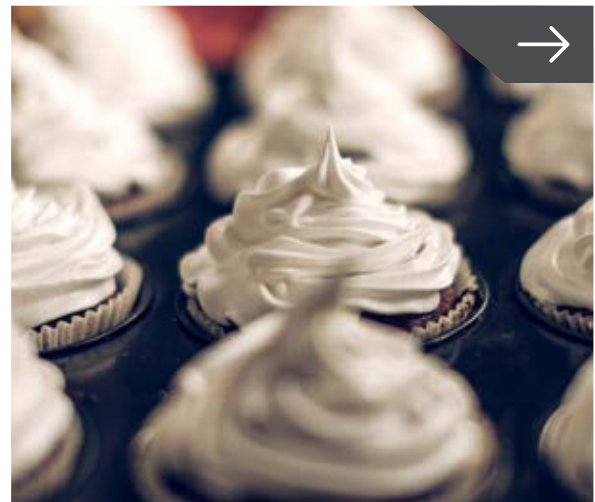
18

## Simultáneamente.



Es fácil conseguir flexibilidad y productividad con los modos MULTI.ACTO y MULTI.TIMER: las dos funciones de ACT.O permiten **controlar cocciones simultáneas y compatibles en la cámara de cocción**, gestionadas por tiempo o bien por temperatura mediante la sonda de cocción al corazón, sin errores, de forma automática o manual. No se produce ninguna contaminación de sabores en la cocción y se maximiza la capacidad de trabajo del horno.

## Pastelería.



Croissants, pasteles, mermeladas, cremas, panettone, merengues o galletas: con ACT.O la pastelería se llena de nuevos aromas y sabores. Los soportes especiales para cubetas, que mantienen la distancia correcta entre los alimentos, el ventilador con función «autoreverse» y el sistema de control de la cámara de cocción de alta precisión permiten realizar **cocciones variadas, siempre perfectas, uniformes y precisas hasta el último segundo**. ¡Cualquier tipo de elaboración de pastelería, incluida la fermentación, es fácil con ACT.O!

## Al vacío.



Cocciones delicadas, preparaciones, conservación de alimentos...  
 ¡La cocción al vacío tiene numerosas aplicaciones en la cocina! Con ACT.O, cualquier operador del sector de la restauración podrá detectar **perfectamente la temperatura al corazón del producto** y garantizar un **aporte de calor y vapor idóneo** para la cocción al vacío, la cual será perfecta desde todos los puntos de vista y le permitirá alcanzar el resultado deseado.

## Supervapor.



Con tres niveles de producción de vapor, el chef puede elegir la cantidad correcta de humedad para cada tipo de alimento según sus exigencias de cocción. El generador de vapor de última generación garantiza la velocidad en entrada y la homogeneidad, mientras que el **sistema «sin calentador» con lectura directa de la humedad en la cámara** mantiene constantemente el entorno de cocción configurado, teniendo en cuenta también la humedad producida por el alimento durante la cocción (modalidad «mixta»).

## Baja Temperatura y Delta T.



Con estos procesos se reduce al mínimo la reducción del peso para realizar **cocciones muy rentables** (pérdida de peso reducida a tan solo el 10 %) y al mismo tiempo se ofrece al cliente final **una consistencia más tierna y un sabor superior**. Las funciones de baja temperatura (LT) y Delta T están disponibles en las Funciones Especiales de ACT.O y permiten que el chef elija el acabado deseado, entre otros parámetros, para disfrutar de total tranquilidad con respecto al resultado esperado.

## A la parrilla, Freidura, Secado.



En la tradición de Angelo Po, el rendimiento en modo de calor ventilado es un aspecto central, y ACT.O no iba a ser menos: temperatura deseada alcanzada inmediatamente, **calor perfecto para asar a la parrilla y para freír**, función *booster PLUS* (solo modelos de gas). 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 y control, optimiza los flujos de aire.



## UN ALIADO EN LA COCINA

---

Con ACT.O, Angelo Po confirma el papel del horno combinado en una cocina, es decir, el papel de un aliado insustituible que **optimiza cualquier cocción en un espacio reducido, ahorrando recursos y ofreciendo un resultado seguro, que se vuelve repetible y es perfecto en cada ocasión.**

- Uniformidad total y rendimiento en la cocción
- Tres niveles de producción de vapor disponibles en función del tipo de alimento
- Función «Continuar cocción» propuesta directamente en el panel de control para mejorar el acabado del alimento
- Configuración de cocción manual en varias fases (hasta 5) sin necesidad de guardar el programa
- Control simultáneo con dos sondas de cocción al corazón multipoint o bien una sonda de cocción al corazón multipoint y una sonda para cocción al vacío, compatible con la programación tanto manual como automática
- Detección de temperatura y humedad en la cámara de cocción de alta precisión: la generación de humedad y el calentamiento se modifican de forma independiente para alcanzar y mantener en todo momento el entorno de cocción configurado



## COCINA SIN PREOCUPACIONES

---

El mantenimiento periódico del horno garantiza su larga duración

Fiabilidad, prestaciones, continuidad del trabajo en el tiempo y reducción de los gastos de mantenimiento extraordinario, gracias al mantenimiento programado.

A intervalos planificados, en la pantalla aparece el aviso del mantenimiento periódico del horno, sin detener su uso.

Un mantenimiento regular:

- Alarga el ciclo de vida del horno
- Reduce el riesgo de paradas del equipo
- Mejora la seguridad en la cocina
- Reduce los costes de mantenimiento extraordinario



# ENERGÍA

---

Descubre el ahorro activo de ACT.O. Gana el desafío del futuro en la cocina.

Con ACT.O, Angelo Po ha creado una combinación de sistemas tecnológicos avanzados que permiten reducir significativamente el consumo durante la cocción y el lavado, ahorrando recursos y protegiendo el futuro del medio ambiente.

ACT.O optimiza el consumo de energía eléctrica, gas y agua mediante un aislamiento térmico renovado, el cristal doble con tratamiento reductor de emisiones, la junta de la puerta con doble línea de aislamiento del calor y mediante **funciones activas de ahorro de energía**.

La **función ECO**, que se activa tanto en la fase de cocción como de lavado, optimiza automáticamente el consumo y permite ahorrar energía en todas las fases de elaboración, garantizando un resultado final excelente.

Gracias a la **potencia modulable y el control activo del entorno de cocción**, que se configuran automáticamente en función de los valores detectados continuamente en la cámara de cocción, ACT.O consume justo lo necesario para realizar las cocciones deseadas y ni un solo kilovatio más.

Además, el **ventilador de diseño aerodinámico innovador** permite alcanzar altos niveles de eficiencia con cualquier modalidad de cocción.

Por último, el **sistema de lavado cerrado con bomba de recirculación** garantiza un consumo mínimo de agua y detergente, a la vez que ofrece mayor fiabilidad y mejores resultados de limpieza.

**PROTECCIÓN  
DEL MEDIO AMBIENTE  
Y LOS RECURSOS,  
MENOR CONSUMO.**



**ACT.O YA ESTÁ LISTO PARA  
CUMPLIR CON LAS NORMAS  
DE AHORRO DE ENERGÍA  
DEL FUTURO.**



“ Su fuerza está en el ahorro de recursos y en la perfección de la cocción ”





## Rendimiento.

---



## Acabados.

---





## LA GARANTÍA DE UNA MARCA

Atención y cuidado del producto,  
el servicio y la asistencia.

25

### Ergonomía.



### Materiales.



# CARACTERÍSTICAS

## HORNO COMBINADO CONVECCIÓN/VAPOR MULTIFUNCIÓN 4.0



Modelo	AT61G/AT61GW AT61E/AT61EW	AT101G/AT101GW AT101E/AT101EW	AT82GW AT82EW	AT122GW AT122EW	AT201GW AT201EW	AT202GW AT202EW
Dimensiones externas (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Potencia gas kW	14	19,5	27	32	40	55
Potencia eléctrica kW	0,8 • 12	0,8 • 17	0,55 • 19,6	0,6 • 27,5	1,5 • 34	1,6 • 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 (69,5)	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)	-	-	15 (85)	-
Cocciones automáticas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lavado semiautomático con microgránulos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
...W lavado 100% automático con dosificador	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Modelos AT...C...: equipamiento especial para la cocción intensiva de aves • Modelos AT...R: manija en la derecha, apertura de la puerta de derecha a izquierda • \* avec accessoire dédié

## CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

- Fabricado con acero inoxidable; cámara de cocción pulida a espejo con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm), superficie lateral de AISI 304, bordes redondeados sin juntas.
- Estructura de soporte para cubetas, extraíble, de acero inoxidable AISI 316 electropulido, compatible tanto con bandejas y rejillas GN 1/1 como GN 2/3 y G/N 1/2 sin rejilla de enlace.
- Ventilador en cámara de cocción de alta eficiencia aerodinámica y generador de vapor «RDC» de acero AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante luces LED.
- Panel de mandos con pantalla táctil capacitiva, protegida mediante vidrio templado de 4 mm.
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130°, cristal doble templado de 6+6 mm con cámara de aire abierta y cristal interno desmontable, con tratamiento reductor de emisiones.
- Cámara de cocción completamente aislada con una capa de 3 cm de lana de roca, dotada de barrera radiante.
- Compartimiento de componentes protegido contra el calor gracias a un doble panel aislante térmico de lana de roca (3,5 cm) y lana de vidrio.
- Mando de metal niquelado.
- Manilla con acabados niquelados y aplicaciones termoaislantes, doble empuñadura y apertura facilitada incluso con las manos ocupadas.
- Cubetas integradas en la puerta y el frontal del horno para recoger y descargar el líquido de condensación.
- Desagüe de la cámara de cocción con sifón, ventilado, que impide el reflujo de líquidos/olores.
- Sistema de lavado con recirculación, formado por un depósito de recogida de acero AISI 304 y una bomba de alto rendimiento.
- **Modelos ...W:** dispensador para inserción automática de los productos químicos líquidos (detergente único para el lavado y, aparte, producto descalcificador).
- **Modelos AT61E/G – AT101E/G:** preparados para el accesorio GPAT.
- Filtro aire compartimento técnico.
- Pies de altura regulable.

## CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO

- Pantalla táctil de 10"
- Personalización de la interfaz para uno o varios usuarios
- Función de agenda semanal
- Biblioteca de programas de cocción: 274 procesos en el menú MULTI.ACTO, 105 procesos en el menú de **cocción automática**, 77 procesos en el menú de **cocción multifase**, 48 procesos en el menú de **cocción especial** (DeltaT, Baja Temperatura, Secado, Ahumado, Pasteurización, etc.)
- Página de cocciones personalizadas
- Función para sugerir los accesorios que utilizar
- Posibilidad de combinar programas de cocción con recetas y fotos
- Posibilidad de programar la cocción manual con 5 fases
- Función de control del tiempo de cocción con precisión al segundo SBS
- Visualización de valores configurados y corrientes de cocción
- Programas de regeneración
- Programas de cocción a baja temperatura, Delta T y Ahumado
- Programas de banqueting, mantenimiento, secado y al vacío
- Función Guardar cocciones
- Función de correspondencia entre el lote de producción y la cocción individual con trazabilidad en los datos HACCP
- Función de ahorro de energía ECO durante la cocción y el lavado
- Función de potencia extra PLUS (gas)
- Función de modulación de la potencia APM
- Función MULTI.ACTO
- Función MULTI.TIMER
- Función MULTI.STEP (18 pasos programables)
- Función COCCIONES ESPECIALES y AUTOMÁTICAS
- Función TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN: para la cocción multi-fases, el tiempo de fin de cocción se muestra en la pantalla
- Manual de uso con sugerencias de cocción
- Inyección manual de vapor
- Selección de °C o °F
- Selección de la hora de encendido
- Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento
- Aviso automático de mantenimiento periódico
- Puerto USB para cargar/descargar datos en/de PC (HACCP, tipos de cocción, etc.)
- Mando de selección de datos con función de pulsación para confirmar los datos
- Posibilidad de utilizar dos sondas al corazón simultáneamente
- Sonda de cocción multipoint (5 sensores) de densidad progresiva
- Vapor a baja temperatura y vapor sobrecalentado
- Control directo de la humedad durante la cocción DCR + triple nivel de vapor
- Control activo del entorno de cocción AOC con sobrepresión controlada
- Sistema de generación de vapor RDC + EVOS
- Precalentamiento y enfriamiento automáticos
- Sistema de lavado y descalcificación automáticos
- Función Enjuague
- Sistema de lavado con pastillas para modelos estándar
- Dispensador para inserción automática de los productos químicos líquidos para los modelos W o para modelos estándar con accesorio GPAT
- Ventilador con 6 velocidades y función estática
- Función «autoreverse» para invertir el sentido de giro del ventilador
- Control de temperatura de descarga de condensación de vapores
- Protección IPX5 contra el agua
- Iluminación de la cámara con luces LED
- Predisposición para accesorio ahumador SMOK, accesorio pasteurizador FMP, accesorio de conexión inalámbrica KIOT
- Predisposición para visualización pantalla de panel de cocción con software de espejo, compatible con cualquier sistema operativo
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia (modelos eléctricos)
- Conectable de serie al portal APO.LINK para el control a distancia
- Segunda sonda de cocción al vacío (punta fina) KATSS - accesorio
- Segunda sonda de cocción multipoint KATSM - accesorio
- Ducha de lavado - accesorio
- Filtro de grasas - accesorio

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

7900681-8



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)

