

ACTO

MULTIFUNKTIONS-
KOMBIDÄMPFER 4.0





ACTO

200

03:57:24

1/1

3

1

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3



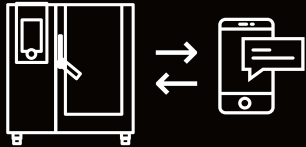
ACT.O

MULTIFUNKTIONS- KOMBIDÄMPFER 4.0

Der ACT.O ist der State of the Art von Angelo Po in puncto Kombidämpfer: ein Kompletgerät für jeden Küchenchef von Groß- und Gewerbeküchen und vor allem eine **Multimedia-Plattform, die hinsichtlich Ressourcenoptimierung und Effizienz keine Wünsche offen lässt.**

Er garantiert nicht nur eine optimale Garleistung, sondern ermöglicht auch die „vernetzte“ **Kommunikation mit dem Küchenpersonal** über das hochauflösende Bedienfeld, das Mobilgerät (Tablet und Smartphone) oder den Bürocomputer. Die modernsten Innovationen im Dienst der Großküchentechnik konvergieren **heute** in einem einzigen Gerät, um einen möglichst effizienten Ablauf der **Gar-, Reinigungs- und Steuervorgänge** zu erzielen.

ACT.O: der erste wirklich „aktive“ Kombidämpfer in der Küche.



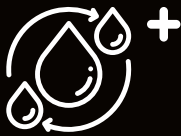
Konnektivität 4.0.

Stets verbunden mit dem ACT.O. Egal, wo Sie sich befinden! Entdecken Sie die Konnektivität 4.0 für die Gerätebedienung inner- und außerhalb der Küche.



Benutzerspezifische Abstimmung.

Der Zugriff auf die Küchentechnik war noch nie so einfach! Entdecken Sie, wie jeder ACT.O zu Ihrem ACT.O werden kann.



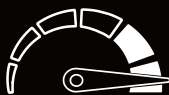
Eco water +.

Erfahren Sie mehr über die modernen Systeme des ACT.O für das verbrauchsoptimierte Wassermanagement in der Küche.



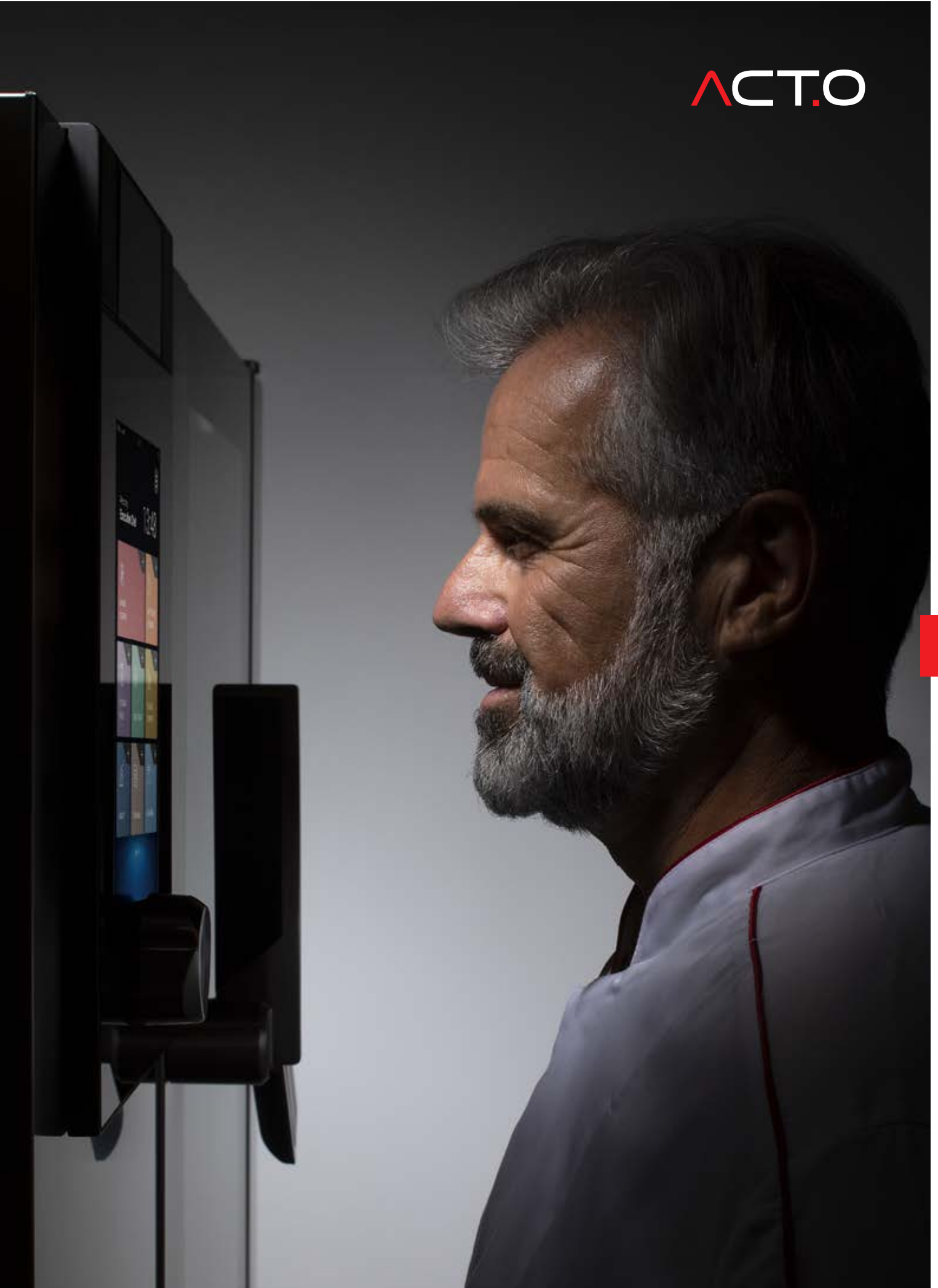
Bestqualität.

Kulinarische Qualität ist nicht verhandelbar. Jeder Küchenchef muss sich darauf verlassen können, dass das gewünschte Ergebnis erzielt wird. Der ACT.O macht es möglich.



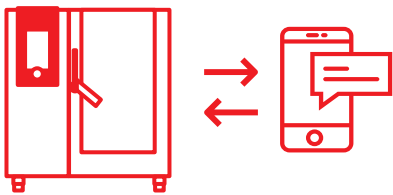
Energie.

Ressourcenschonender Betrieb und perfekte Garergebnisse sind seine Stärken. Entdecken Sie das aktive Sparkonzept des ACT.O und machen Sie Ihre Küche zukunftssicher.





6



KONNEKTIVITÄT 4.0

Managen Sie per Fernbedienung und in Echtzeit den Betrieb Ihres ACT.O. Erst bei beendetem Garvorgang ist Ihre Gegenwart am Gerät erforderlich.

“Stets verbunden mit dem ACT.O in Ihrem Restaurant!”



7

... VOR ORT



Das Vernetzungssystem des ACT.O ermöglicht über das bereits im Restaurant oder Betrieb bestehende Netzwerk einen direkten **Dialog** zwischen Koch und Kombidämpfer: Mit Hilfe einer sicheren, für jedes Betriebssystem verfügbaren App können Funktionen und Datenprotokolle auch aus der Ferne überwacht werden.

Die Bedienung von einem oder mehreren ACT.O ist ganz bequem per Fingertipp möglich.

Egal ob sich der Küchenchef in den Gasträumen, am anderen Ende der Küche oder im Büro befindet: Über sein Smartphone oder Tablet kann er die Gar- und Reinigungsparameter ändern oder auch mit dem Gerätebedienfeld interagieren, um den Betriebsstatus abzufragen.

“Eine sichere Plattform erfasst und überträgt die Daten des ACT.O. Nur für Sie”

INTERNET OF THINGS





... AUS DER FERNE

Die IOT-Funktionen (Internet Of Things) ermöglichen es dem Betreiber eines oder mehrerer Lokale, **auch aus der Ferne den Betrieb des Kombidämpfers ACT.O zu steuern:**

- ← Betriebsdaten jedes einzelnen Kombidämpfers überwachen
- ← Chronologie abrufen (HACCP-Daten, Reinigungszyklen, Alarmer, Leistungs- bzw. Effizienzkennzahlen)
- Garprogramme mit Bildern und Texten hinzufügen

Die **IOT-Funktionen** des ACT.O erlauben zudem einen punktgenauen Geräteservice: dank Fernübertragung der Datenchronologie kann das **autorisierte Kundendienstzentrum** im Bedarfsfall zügig und effizient reagieren.

Die Plattform für die Datencloud wird vom Foodservice-Spezialisten Marmon bereitgestellt. Das bedeutet: vollständige **Datensicherheit** und Zugriffskontrolle. Der Nutzer erhält Zugriff über eine App, nachdem er sich registriert hat.

Einfach, praktisch, immer aktiv: ACT.O.



BENUTZERSPEZIFISCHE ABSTIMMUNG

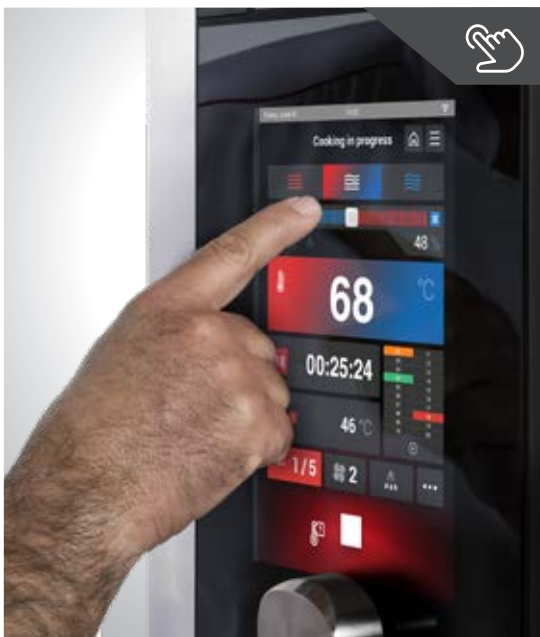
Der Zugriff auf die Küchentechnik war noch nie so einfach!

Der ACT.O verfügt über einen 10-Zoll-Touchscreen mit Scroll-Schalter und einer Steuersoftware für ein **einfaches, intuitives** Nutzererlebnis.

Die Tools und Prozessdaten sind dank der intuitiven Symbole und leuchtenden Farben der Funktionstasten leicht erkennbar, die benutzerfreundlich auf dem Bedienfeld angeordnet sind.

Der Küchenchef kann innerhalb der Küche jeden Prozessschritt **aus der Ferne steuern** und hat über Smartphone, Tablet oder PC auch dann alles unter Kontrolle, wenn er sich außerhalb der Küche befindet.

10



Mit dem ACT.O wird alles einfacher, intuitiver und fehlersicherer.

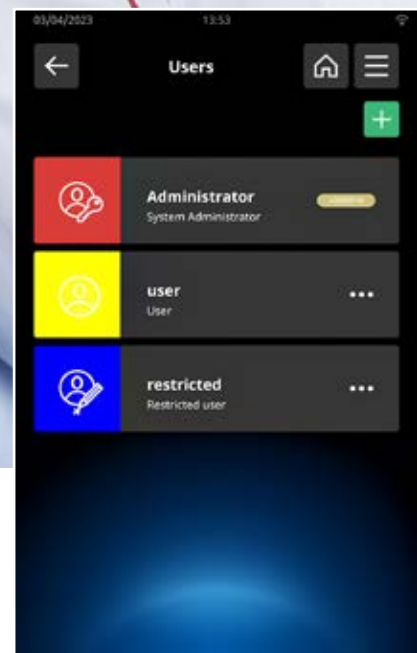
“ Jeder ACT.O
wird zu Ihrem
ACT.O ”





PERSONALISIEREN SIE IHRE HOMEPAGE

Jede Seite der Homepage (über den Scroll-Schalter aufrufbar) kann mit Funktionen sowie Gar- oder Reinigungsprogrammen benutzerspezifisch abgestimmt werden. Auf diese Weise lässt sich der Tagesablauf organisieren oder beispielsweise die morgendliche und abendliche Speisenproduktion einteilen. Die **individuelle Abstimmung ist einfach und intuitiv**. Lediglich wenige Konfigurationsschritte sind erforderlich. Außerdem besteht die Möglichkeit, jede Bildschirmseite zu benennen und spezifisch anzupassen (es ist eine unbegrenzte Seitenanzahl verfügbar).



CHEF UND BRIGADE, DREI SCHNITTSTELLEN

Das benutzerspezifische Bedienfeld ermöglicht den **Zugriff auf alle (Executive Chef oder Administrator) oder ausgewählte Funktionen (Mitarbeiter der Küchenbrigade, Souschef oder einfacher Nutzer)**. Jeder Nutzer kann nur die notwendigen Funktionen anzeigen und den Kombidämpfer vom ersten Tag an einfach und intuitiv bedienen. Aus einem einzigen ACT.O werden so bis zu fünf ACT.O!



IHRE GARPROGRAMME

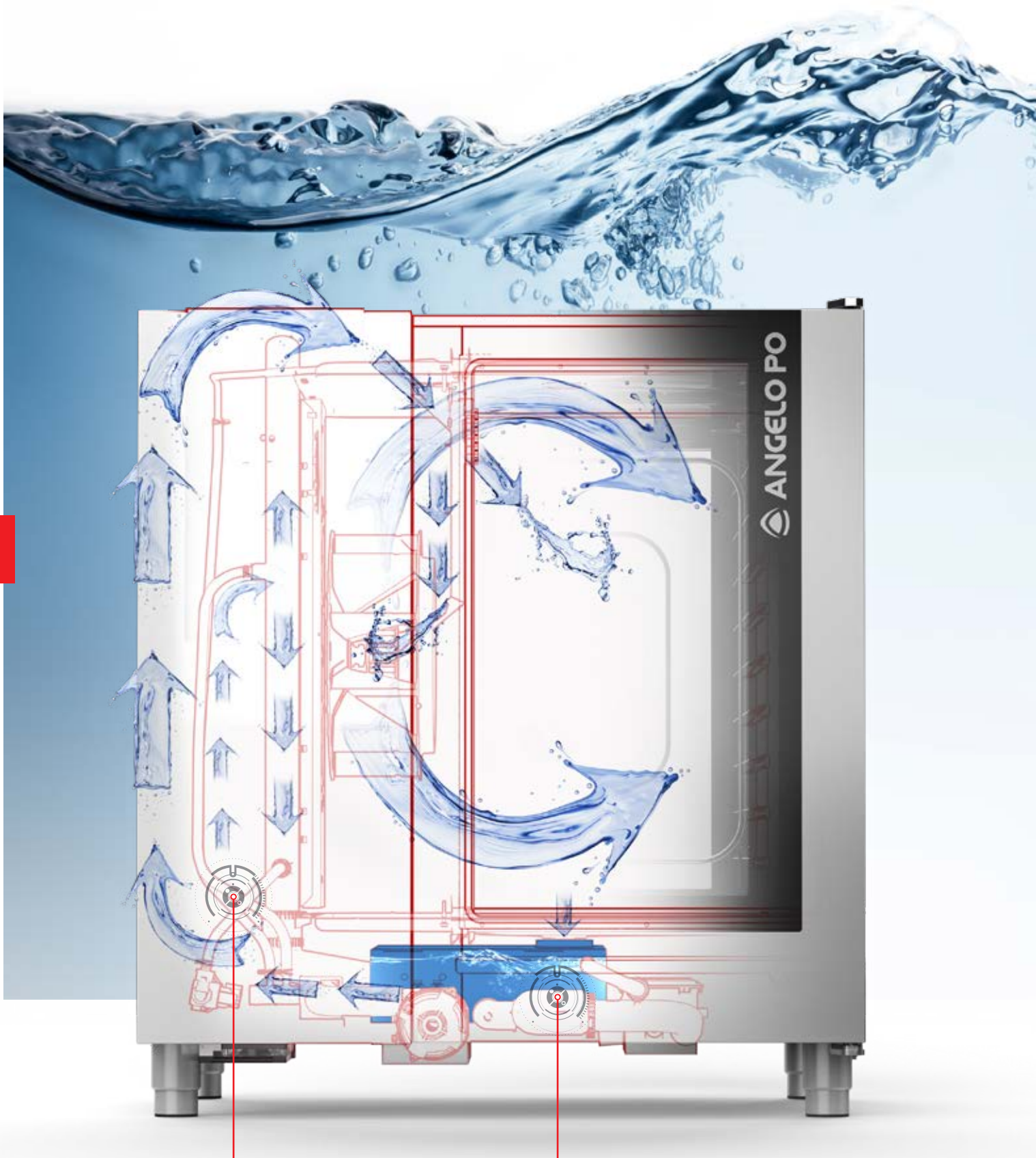
Jeder Garprozess ist mit Rezept und Bild speicherbar und jederzeit abrufbar. **Die Standardisierung von Professionalität und die Umsetzung jedes gewünschten Ergebnisses** waren noch nie so einfach machbar.

Als Basis stellt Angelo Po serienmäßig für jeden ACT.O eine komplette Bibliothek mit Garprogrammen samt Bild und Rezept bereit, und zwar für Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasta und Nachspeisen, sowie eine Reihe von schnell abrufbaren Sonderprogrammen.



IHR WOCHENPLANER

Der ACT.O hilft Ihnen bei der Planung der Arbeitswoche: Tragen Sie Aufgaben, Termine, Abläufe oder Reinigungszyklen in den integrierten Wochenplaner des Kombidämpfers ein. Sie erhalten eine Meldung im Bedienfeld und auf Ihrem Endgerät! Auch der automatische Start von Gar- und Reinigungsprozessen kann programmiert werden. **Organisieren Sie Ihren Arbeitsalltag. Der ACT.O meldet Ihnen, sobald ein Termin fällig ist.**



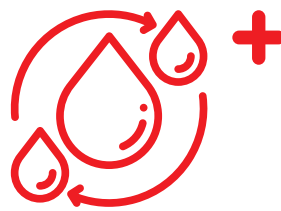
Einspritzung von Wasser und
Reiniger in:

- Garraum
- Wärmetauscherraum
- Entlüftungsrohr

Sammelwanne und Umwälzpumpe



“Moderne Systeme für einen optimierten Wasserverbrauch”



ECO WATER +

Effektive Systeme für die Wassereinsparung in der Küche.

Das aktive Wassermanagement des ACT.O sorgt für einen sparsamen Verbrauch beim Garen und Reinigen, was zu einem besseren Ergebnis, geringeren Betriebskosten und – nicht zuletzt – mehr Umweltfreundlichkeit führt.

GAREN

Der ACT.O verfügt über ein modernes Dampferzeugungssystem für den Garraum. Kernstück ist der effiziente Dampfgenerator „RDC+EVOS“, der mit niedrigen Betriebskosten überzeugt und sich im Vorgarraum befindet. Er gewährleistet beim Dämpfen und Kombigaren eine **äußerst schnelle und gleichmäßige Verteilung von gesättigtem Dampf**.

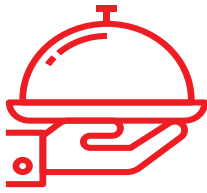
REINIGEN

Das **neue automatische Reinigungssystem** mit geschlossenem Kreislauf und **leistungsstarker** Umwälzpumpe verteilt Wasser und Reinigungsmittel **im Garraum, Einbauräum des Wärmetauschers und Entlüftungrohr**. Um die Lagerung und die Durchführung des einzelnen Reinigungszyklus zu verbessern, ist ein **doppeltes Reinigermanagement** möglich (Tabs oder Flüssigreiniger, serienmäßig für die Modelle ...W oder mit dem Zubehör GPAT).

ENTKALKEN

Die automatische Entkalkung sorgt für hohe Leistungsfähigkeit und Betriebszuverlässigkeit. Der **Entkalkungsvorgang** des ACT.O ist auch bei intensiver Nutzung des Kombidämpfers in der Betriebsart Dämpfen mit Einleitung von Wasser ohne Enthärter **wirksam**.

50 % weniger
Reinigungskosten



BESTQUALITÄT

Jeder Küchenchef muss sich darauf verlassen können, dass das gewünschte Ergebnis erzielt wird.

Ganz egal ob es sich um große Produktionsmengen oder das Regenerieren eines Gerichts handelt: Der ACT.O managt aktiv und präzise alle Garparameter. Nichts ist mehr wert als ein zuverlässiges Ergebnis. Beim ACT.O profitiert jede Zubereitung von einem perfekten Garklima-Management und einer enormen Vielseitigkeit.

QUALITÄT UND QUANTITÄT

Der ACT.O bürgt für das gewünschte Ergebnis. Und zwar unter allen Bedingungen. Egal ob mit Teil- oder Vollbeschickung. Die Systeme für das aktive Garklima-Management **regulieren die Verbräuche in Abhängigkeit von den eingestellten Parametern und dem Gargut**. Und das jederzeit. Die Erfassung von Temperatur und Feuchtegrad der Ware sowohl in der Anfangsphase als auch während des Garvorgangs mit Systemen für die **kontinuierliche Messung** ermöglicht es, die Zufuhr von Wärme und Feuchtigkeit zur Aufrechterhaltung des richtigen Garklimas zu steigern oder zu drosseln.



ZWEI KERNTEMPORATURFÜHLER

Mit dem ACT.O und seinem neuen Managementsystem für Kerntemperaturfühler kommen Sie noch sicherer zu Ihrem Wunschergebnis. Neben dem **serienmäßigen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler** kann der Kombidämpfer mit einem **zweiten Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder einem Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Sous-Vide arbeiten**. Die Kerntemperaturfühler sind gleichzeitig einsetzbar und mit allen MULTI.ACTO und MULTI.TIMER Programmen kompatibel.

Der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur an fünf Punkten mit zunehmender Dichte. **Damit wird eine genaue Kontrolle gewährleistet und das Risiko von Garfehlern bei kleinen wie mittleren und großen Stückgrößen, flüssigem oder weichem Gargut sowie Süßem und Herzhaften drastisch gesenkt.**

AKTIVE STEUERSYSTEME

Während des Garvorgangs sind im ACT.O die Parameterkontrolle durch den **Feuchtigkeitssensor „DCR“** und der kontinuierliche Datenaustausch zwischen Garraum und Software stets aktiviert. Der Küchenchef kann die Garzeiten einstellen (auch mit **Sekundenzähler**), eine **Startverzögerung** programmieren und jederzeit die Parameter ändern sowie bei Bedarf mit einem einfachen Fingertipp **Dampf im Garraum hinzufügen**.

“ Kulinarische
Qualität ist nicht
verhandelbar ”



BESTQUALITÄT

Pasteurisieren.



Mit dem exklusiven Zubehör, das **höchste Qualität und Sicherheit beim Pasteurisieren im Glas** bietet, steuert der ACT.O aktiv den gewünschten Sterilisationszyklus und erfasst dabei über den Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler direkt im Glas die Produkttemperatur. Durch den kontrollierten Ablauf des Pasteurisierens bzw. Garens im Glas erhalten Sie ein perfektes Ergebnis, auch bei großen Produktionsmengen. Und zwar genau so, wie Sie es wünschen.

ZUBEHÖR FÜR DAS PASTEURISIEREN auch im Glas. Perfekte und kontrollierte Pasteurisierung.

Räuchern.



Eine sichere und saubere Sache. Der ACT.O eignet sich sowohl zum Heißräuchern (bei gleichzeitigem Garen) als auch zum **Kalträuchern** (erreichte Temperatur <30 °C) von Fleisch, Gemüse, Käse, Desserts, Wurstwaren und Saucen. Dank dem **externen** Zubehör SMOK ist das Räuchern mit Holz, Kräutern, Gewürzen und Sonstigem im Garraum des Kombidämpfers problemlos und **völlig sicher für den Benutzer** möglich.

EXTERNER RÄUCHERAUFSATZ mit Direktanschluss an die Saugleitung: sauber und effektiv.

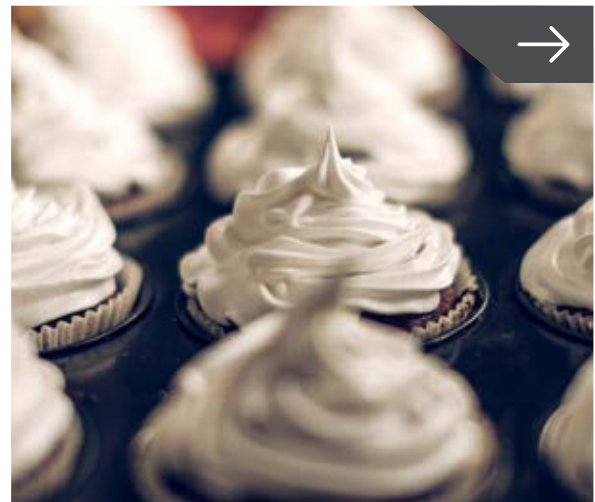
18

Gleichzeitige Garvorgänge.



Flexibilität und Produktivität sind mit den Betriebsmodi MULTI.ACTO und MULTI.TIMER spielend leicht erreichbar. Die beiden Funktionen des ACT.O ermöglichen die fehlerfreie **gleichzeitige Ausführung von kompatiblen Garvorgängen** mit Zeit- oder Kerntemperaturfühlersteuerung im automatischen oder manuellen Modus. Keine Geschmacksübertragung beim Garen und maximale Kapazitätsauslastung.

Backen.



Croissants, Petits Fours, Marmeladen, Cremes, Kuchen, Baisers und Kekse: Backwaren und Konditoreiprodukte überraschen dank dem ACT.O mit neuem Aroma, Duft und Geschmack. Die spezifischen Hordengestelle sorgen für den richtigen Abstand der Ware, der Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion und das hochpräzise Garklima-Management ermöglichen **mannigfaltige, stets perfekte, gleichmäßige und sekundengenaue Gar- und Backergebnisse**. Jeder Verarbeitungsschritt im Back- und Konditorhandwerk, einschließlich der Gärung, wird mit dem ACT.O zum Kinderspiel!

Sous-Vide-Garen.



Schongarung, Vorbereitung, Konservierung von Lebensmitteln etc. Das Sous-Vide-Garen hat vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in der Küche. Der ACT.O ermöglicht es jedem Nutzer, die **Kerntemperatur eines Produkts exakt zu ermitteln** und eine für das Sous-Vide-Garen **geeignete Wärme- und Dampfzufuhr** zu gewährleisten, die in jeder Hinsicht ideal ist und für das gewünschte Ergebnis bürgt.

Super-Dampf.



Drei Dampfleistungsstufen ermöglichen dem Koch, je nach Garanforderungen die richtige Feuchtigkeitsmenge für jede Art von Speisen zu wählen. Der hochmoderne Dampfgenerator gewährleistet hohe Eintrittsgeschwindigkeit und Gleichmäßigkeit. Das **boilerlose System mit direkter Messung der Garraumfeuchte** hingegen sorgt jederzeit für das vorgegebene Garraumklima, wobei auch die Eigenfeuchte der Speisen beim Garen berücksichtigt wird (im Mischbetrieb).

Niedrigtemperatur- und Delta-T-Garen.



Mit diesen Abläufen wird der Gewichtsverlust auf ein Minimum reduziert, was **Garvorgänge mit hoher Rentabilität** (Produktschwund bis auf lediglich 10 % reduziert) ermöglicht und **zart wie schmackhaft gegarte Speisen** auf den Teller bringt. Die Funktionen Niedertemperaturgaren (LT) und Delta-T-Garen befinden sich unter den Sonderfunktionen des ACT.O. Der Küchenchef kann neben anderen Parametern den gewünschten Finishgrad festlegen und sich darauf verlassen, dass das Ergebnis genau so ist, wie er es erwartet.

Grillen, Frittieren, Trocknen.



Traditionsgemäß ist bei Angelo Po die Leistung im Heißluftbetrieb ein Kernaspekt. Der ACT.O bildet hier keine Ausnahme: sofortiges Erreichen der Zieltemperatur, **perfekte Hitze zum Grillen und Frittieren** und **booster PLUS Funktion** (nur Gasmodelle). Dank der Umluftsteuerung – von statisch bis zu Stufe 5 – gelingen auch leistungsintensive Prozesse wie das Schnelltrocknen perfekt. Der Lüfter mit hoher aerodynamischer Effizienz und speziell konzipierter Auto-Reverse-Funktion optimiert die Luftströme.



PARTNER IN DER KÜCHE

Der Kombidämpfer ACT.O von Angelo Po wird seiner Rolle als unersetzlicher Partner in der Gastro-Küche vollkommen gerecht. Denn er **optimiert jegliche Art von Garverfahren auf kleinstem Raum, spart Ressourcen und liefert zuverlässig das gewünschte Ergebnis, das reproduzierbar und stets perfekt ist.**

- Einheitliches Ergebnis und ausgezeichnete Garleistung
- Drei Dampferzeugungsstufen in Abhängigkeit vom Gargut
- Funktion „Weitergaren“ direkt im Bedienfeld für ein besseres Finishing
- Manuelle Garprogramme mit mehreren Schritten (max. 5) einstellbar, ohne dass eine Speicherung erforderlich ist
- Gleichzeitige Gargutkontrolle mit zwei Mehrpunkt-Kerntemperaturfühlern oder einem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und einem Sous-Vide-Kerntemperaturfühler, geeignet für die manuelle und automatische Programmierung
- Hochpräzise Temperatur- und Feuchtemessung im Garraum: autonome Regulierung von Temperatur und Feuchte zur stetigen Aufrechterhaltung des eingestellten Garklimas



REIBUNGSLOSER KÜCHENALLTAG

Die regelmäßige Wartung und Instandhaltung sorgen dafür, dass Sie lange Freude an Ihrem Kombidämpfer haben

Dank einem planmäßigen Service profitieren Sie von Betriebszuverlässigkeit, Leistung, Einsatzfähigkeit und reduzierten Reparaturkosten.

Die Wartungstermine sind im Gerät hinterlegt. Sobald eine Wartung fällig ist, gibt das Display die entsprechende Meldung aus. Der Betrieb des Kombidämpfers bleibt davon unbeeinträchtigt und ist weiterhin möglich.

Vorteile einer termingerechten Wartung:

- Längere Gerätestandzeit
- Geringeres Risiko von Geräteausfall
- Mehr Sicherheit in der Küche
- Weniger Reparaturkosten



ENERGIE

Entdecken Sie das aktive Sparkonzept des ACT.O und machen Sie Ihre Küche zukunftssicher.

Angelo Po hat im ACT.O moderne technologische Systeme vereint, die den Wasser- und Energieverbrauch beim Garen und Reinigen senken, die Ressourcen schonen und die Umwelt schützen.

Der ACT.O optimiert den Verbrauch von Strom, Gas und Wasser durch eine überarbeitete Wärmedämmung, die Doppelverglasung mit Low-E-Beschichtung, die Türdichtung mit Zweifach-Wärmedämmung und **aktive Energiesparfunktionen**.

Die im Gar- wie im Reinigungsprozess aktivierbare **Funktion ECO** optimiert automatisch den Verbrauch und ermöglicht in allen Betriebsphasen eine Energieeinsparung bei gleichzeitiger Gewährleistung eines exzellenten Ergebnisses.

Dank **regelbarer Leistung und aktivem Garklima-Management**, die automatisch auf der Grundlage der kontinuierlichen Messungen im Garraum gesteuert werden, verbraucht der ACT.O genau das Nötige für das gewünschte Garergebnis und kein einziges Kilowatt mehr.

Der **strömungsoptimierte Lüfter** ermöglicht darüber hinaus höchste Effizienz in jedem Garmodus.

Das **geschlossene Kreislaufsystem für die Reinigung samt Umwälzpumpe** bürgt für einen minimalen Wasser- und Reinigerverbrauch und zugleich für höchste Sauberkeit und Zuverlässigkeit.

**UMWELTVERTRÄGLICH,
RESSOURCENSCHONEND
UND VERBRAUCHSARM.**



**DER ACT.O IST BEREITS
GERÜSTET FÜR DIE
ENERGIESPARNORMEN
VON MORGEN.**



“Ressourcenschonender Betrieb und perfekte Garergebnisse sind seine Stärken”





24

Leistung.



Verarbeitungen.





DIE GARANTIE EINER MARKE

Mit dem Fokus auf Produkt,
Service und Kunde.

25

Ergonomie.



Werkstoffe.



MERKMALE

MULTIFUNKTIONS- KOMBIDÄMPFER DAMPF/ HEISLUFT 4.0



Modell	AT61G/AT61GW AT61E/AT61EW	AT101G/AT101GW AT101E/AT101EW	AT82GW AT82EW	AT122GW AT122EW	AT201GW AT201EW	AT202GW AT202EW
Außenmaße (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Leistung – Gas kW	14	19,5	27	32	40	55
Leistung – Strom kW	0,8 • 12	0,8 • 17	0,55 • 19,6	0,6 • 27,5	1,5 • 34	1,6 • 55,5
Stromversorgung	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 50 – 60 Hz	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 50 – 60 Hz	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 50 – 60 Hz	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 50 – 60 Hz	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 50 – 60 Hz	230 V 1N~/ 50 Hz 400 V 3N~/ 50 – 60 Hz
Garraum-Maße (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Beschickungskapazität – GN (Einschubabstand 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)
Beschickungskapazität – 60x40* (Einschubabstand mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Automatische Garvorgänge	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halbautomatische Reinigung mit Mikrogranulat	✓	✓	✓	✓	✓	✓
... W Vollautomatische Reinigung mit Dosierer	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Modelle AT...C...: Sonderausstattung für Intensivgarung von Geflügel • Modelle AT...R: Türgriff rechts, Türöffnung von rechts nach links
* mit Spezialzubehör.

26

KONSTRUKTIONSMERKMALE

- Gehäuse aus Edelstahl, hochglanzpolierter Garraum, Decke und Boden aus CNS nach DIN 1.4404 (1,2 mm), Seitenwände aus CNS nach DIN 1.4301, mit gerundeten Kanten, fugenfrei.
- Ausziehbares Hordengestell aus elektropoliertem CNS nach DIN 1.4401 für Behälter und Grillroste sowohl in Größe GN 1/1 als auch GN 2/3 und GN 1/2 ohne Verbindungsrost.
- Garrauminterner Lüfter mit hohem aerodynamischen Wirkungsgrad und Dampfgenerator „RDC“ aus CNS nach DIN 1.4404.
- LED-Garraumbeleuchtung.
- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, geschützt durch 4 mm starkes gehärtetes Glas.
- Tür mit Raststellungen bei 90° und 130°, hinterlüftete Doppelverglasung 6+6 mm aus gehärtetem Glas mit ausschwenkbarer Innenscheibe und Low-E-Beschichtung.
- Garraum mit allseitiger Wärmedämmung aus 3 cm starker Steinwolle, ausgestattet mit Strahlenschutzbarriere.
- Komponenteneinbaureaum, wärme geschützt durch doppelte Wärmeisolierplatte aus Steinwolle (3,5 cm) und Glaswolle.
- Drehregler aus vernickeltem Stahl.
- Vernickelter Griff mit Hitzeschutzeinsätzen, Rechts-/ Linksfunktion, erleichterte Freihandöffnung.
- Selbstentleerende Tropfwanne in Gerätetür und -front für Kondenswasser.
- Garraumablauf über Siphon mit Belüftung und Rückflussverhinderer für Flüssigkeiten/Gerüche.
- Umlauf-Reinigungssystem, bestehend aus Auffangwanne aus CNS nach DIN 1.4301 und Hochleistungspumpe.
- **Modelle ...W:** Dosierer zum automatischen Einspülen flüssiger Chemikalien (2-in-1 Reiniger und Klarspüler und, separat, Entkalker).
- **Modelle AT61E/G – AT101E/G:** Vorrüstung für Dosierzubehör GPAT.
- Luftfilter für Technikraum.
- Höhenverstellbare Gerätefüße.

FUNKTIONSMERKMALE

- 10" Touchscreen-Display
- Personalisierung der Bedienoberfläche für einen oder mehrere Benutzer
- Funktion Wochenplaner
- Garprogrammbibliothek: 274 Prozesse im Menü MULTI.ACTO, 105 Prozesse im Menü **Automatische Garvorgänge**, 77 Prozesse im Menü **Garvorgänge mit mehreren Schritten**, 48 Prozesse im Menü **Sondergarverfahren** (Delta T, Niedertemperatur, Trocknen, Räuchern, Pasteurisieren etc.)
- Seite für personalisierte Garvorgänge
- Funktion Garzubehörfempfehlung
- Möglichkeit zur Kombination von Garprogrammen mit Rezepten und Bildern
- Möglichkeit zur Programmierung manueller Garvorgänge mit bis zu 5 Schritten
- Funktion SBS für sekundengenaue Garzeitsteuerung
- Anzeige der Ist- und Sollwerte für das Garen
- Regenerationsprogramme
- Garprogramme für Niedertemperatur, Delta-T und Räuchern
- Programme Banqueting, Warmhalten, Trocknen und Sous-Vide
- Kochintelligenz
- Funktion für die Zuweisung einer Produktionscharge zur Einzelgarung mit Rückverfolgung in den HACCP-Daten
- Energiesparfunktion ECO für Garen und Reinigen
- Funktion für Extra-Leistung PLUS (Gas)
- Funktion für Leistungsregelung APM
- Funktion MULTI.ACTO
- Funktion MULTI.TIMER
- Funktion MULTI.STEP (18 programmierbare Schritte)
- Funktion SONDERGARVERFAHREN und AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE
- Funktion GESAMTGARZEIT: für Garvorgänge in mehreren Schritten, Anzeige der Garezeit im Display
- Bedienungsanleitung mit Garempfehlungen
- Manuelle Beschwadung
- Einstellung °C oder °F
- Startzeitvorwahl
- Selbstdiagnose mit Störungsmeldungen
- Automatische Meldung für die planmäßige Wartung
- USB-Schnittstelle zum Download bzw. Upload von Daten vom bzw. auf den PC (HACCP, Garvorgänge etc.)
- Drehregler mit Push-Funktion zur Bestätigung der Einstellungen
- Möglichkeit zur gleichzeitigen Verwendung von zwei Kerntemperaturfühlern
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (5 Sensoren) mit zunehmender Dichte
- Niedertemperatur-Dampf und Heißdampf
- Direkte Feuchtigkeitsregelung beim Garen DCR + dreifache Dampfstufe
- Aktives Garklima-Management AOC mit Überdruckfunktion
- Dampferzeugungssystem RDC + EVOS
- Automatisches Vorheizen und Abkühlen
- Automatische Reinigung und Entkalkung
- Nachspülfunktion
- Reinigungssystem mit Tabs für Standard-Modelle
- Dosierer zum Einspülen flüssiger Chemikalien für die Modelle W oder für die Standard-Modelle mit Zubehör GPAT
- 6 Lüftergeschwindigkeiten mit statischer Funktion
- Auto-Reverse-Funktion für Drehrichtungsumkehr des Lüfters
- Kontrolle der Ablasstemperatur und des Dampfkondensators
- Strahlwasserschutz IPX5
- LED-Garraumbeleuchtung
- Vorrüstung für Räucheraufsatz SMOK, Pasteurierer FMP und Zubehör KIOT für die WLAN-Verbindung
- Vorrüstung für die Anzeige des Bedienfelds mit Mirror Software, kompatibel mit jedem Betriebssystem
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen (für elektrische Modelle)
- Serienmäßig mit dem APO.LINK-Portal für die Fernsteuerung vernetzbar
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (feine Messspitze) KATSS – Zubehör
- Zweiter Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler KATSM – Zubehör
- Schlauchbrause – Zubehör
- Fettfiltereinsatz – Zubehör

www.angelopo.com

7900682-8

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



A Berkshire Hathaway Company