

TASTO

LA SEMPLICITÀ CHE TI CONQUISTA





TASTO





TAST.O

ENTRA IN CUCINA LA SEMPLICITA'

TAST.O è il forno combinato pensato per semplificare il lavoro in cucina: facile da usare, riduce lo stress, ti permette di esprimere al meglio il tuo talento e offre strumenti precisi e intuitivi per ogni membro della brigata.

Si adatta al ritmo della ristorazione moderna, aiutando a mantenere alta la qualità con meno fatica. Qualunque sia la tua attività, TAST.O ti supporta ogni giorno, rendendo più efficiente ogni processo.

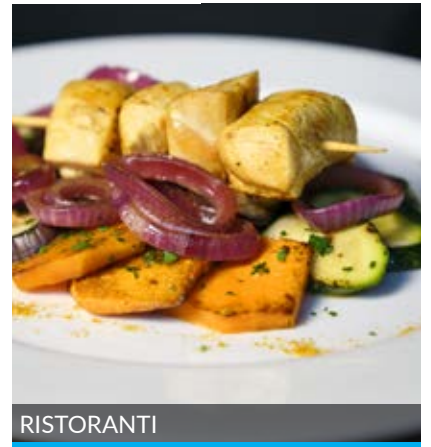
“Dove serve,
lui c'è”



FASTFOOD E PUB



INSTITUTIONAL



RISTORANTI



GASTRONOMIE



SUPERMERCATI



BAKERY

PER OGNI CUCINA, C'È UN TAST.O GIUSTO

Che tu gestisca un piccolo bistrot o una cucina centralizzata, TAST.O è progettato per entrare nella tua realtà e farla funzionare meglio. Non importa quanto grande sia la tua squadra o quanto serrati siano i ritmi del tuo servizio.

Ogni funzione, ogni dettaglio, ogni ricetta è pensata per adattarsi al tuo ritmo, al tuo spazio, alle tue priorità. Perché ogni cucina è diversa – ma ogni cucina può migliorare con TAST.O.

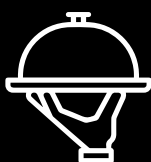


“ Il forno combinato che semplifica la tua cucina ”



Facile e intuitivo.

Grazie al display intuitivo e all'impostazione del tuo profilo, al menù ricette e preferiti, puoi iniziare sin da subito ad ottenere il meglio. Il lavaggio automatico garantisce perfetta pulizia in un click.



Qualità gastronomica garantita.

Ottieni cotture impeccabili, minori scarti e una resa elevata che valorizza ogni ingrediente grazie alle caratteristiche costruttive, alla ripetibilità del risultato e alle ricette memorizzate, gestibili anche da remoto.



Efficienza.

È facile monitorare i consumi di TAST.O: grazie al portale gratuito APO.LINK puoi leggere grafici chiari, confrontare, valutare i cicli più convenienti e capire come ottimizzare il tuo lavoro in cucina. TAST.O si aggiorna automaticamente per anticipare i tuoi bisogni e ispirare la tua creatività.



Costruito per resistere.

Ogni dettaglio di TAST.O è stato pensato per resistere. Questo forno ti accompagna sempre, senza sorprese, senza cedimenti.



“La certezza
della semplicità,
ogni giorno”

8



FACILE E INTUITIVO

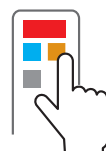
Zero complicazioni,
solo risultati.

In cucina non c'è tempo per avere dubbi.

TAST.O è pensato per essere chiaro, veloce, intuitivo: dal primo tocco fino al servizio, il forno non ti lascia mai solo.

Il display touch da 7" racchiude più di 70 ricette complete di fasi e parametri, multi timer indipendenti e area Preferiti: bastano pochi istanti, anche a personale non esperto, per passare dall'accensione alla produzione.

La selezione del profilo iniziale ti aiuta ad indirizzarti verso le impostazioni più in linea con le tue esigenze.



PANNELLO DA 7"



PROFILO
PERSONALE



PIÙ DI
70 RICETTE



MULTI TIMER



PREFERITI



“Ogni piatto
perfetto.
Sempre”



TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ GASTRONOMICA

10

Uniformità garantita
ad ogni carico.

Con TASTO, la **precisione di cottura è garantita**.

Ogni funzione è pensata per offrire risultati costanti e impeccabili, riducendo scarti e semplificando il lavoro.

Il **controllo totale del flusso d'aria**, con 5 velocità e inversione automatica della ventola, assicura cotture uniformi per tutte le preparazioni: pane, dolci, carni, pesce e verdure sempre perfetti.

L'**illuminazione LED** consente di monitorare la cottura senza aprire la porta, evitando dispersioni di calore.

Il design ottimizza la distribuzione del calore, migliorando l'efficienza e la resa in ogni servizio, con prestazioni costanti. La sonda al cuore garantisce il controllo preciso della temperatura all'interno della preparazione.





“Ogni giorno,
prestazioni che
fanno la differenza”



EFFICIENZA GARANTITA

12

Tutto sotto controllo
in tempo reale.

Monitorare i consumi non è più un lusso, ma una necessità. TAST.O integra un **sistema avanzato di Energy Monitoring** che, attraverso il portale APO.LINK, consente di controllare i consumi e valorizzarli in ogni momento.

Questi dati, presentati in semplici grafici, diventano strumenti decisionali per ottimizzare i tempi, ridurre le dispersioni e confrontare l'efficienza delle preparazioni.

Predisposto per il controllo remoto del picco di potenza (modelli elettrici), **TAST.O contribuisce a ridurre i costi energetici**, proteggere l'impianto da sovraccarichi e migliorare l'efficienza complessiva, anche in presenza di fonti rinnovabili.

Il facile **controllo e conservazione dei dati HACCP** può essere fatto velocemente dal PC, anche da remoto, risparmiando tempo ed evitando rischi.

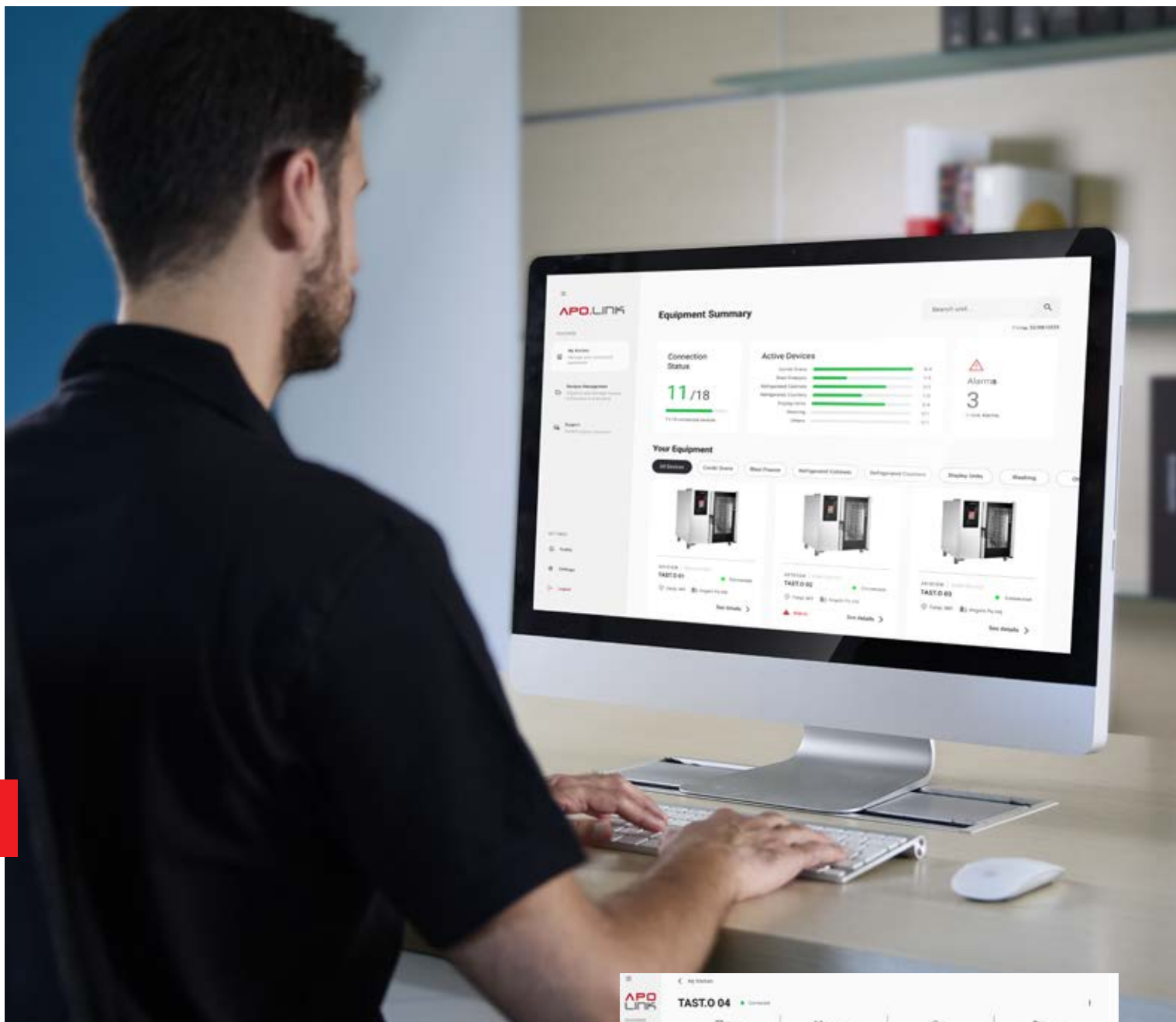
TAST.O ti regala una sostenibilità economica concreta, tangibile, quantificabile.





HACCP

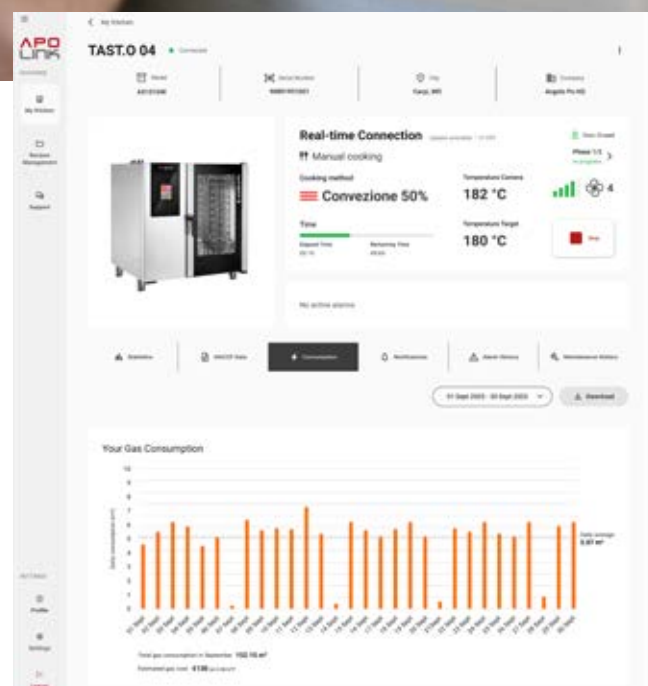


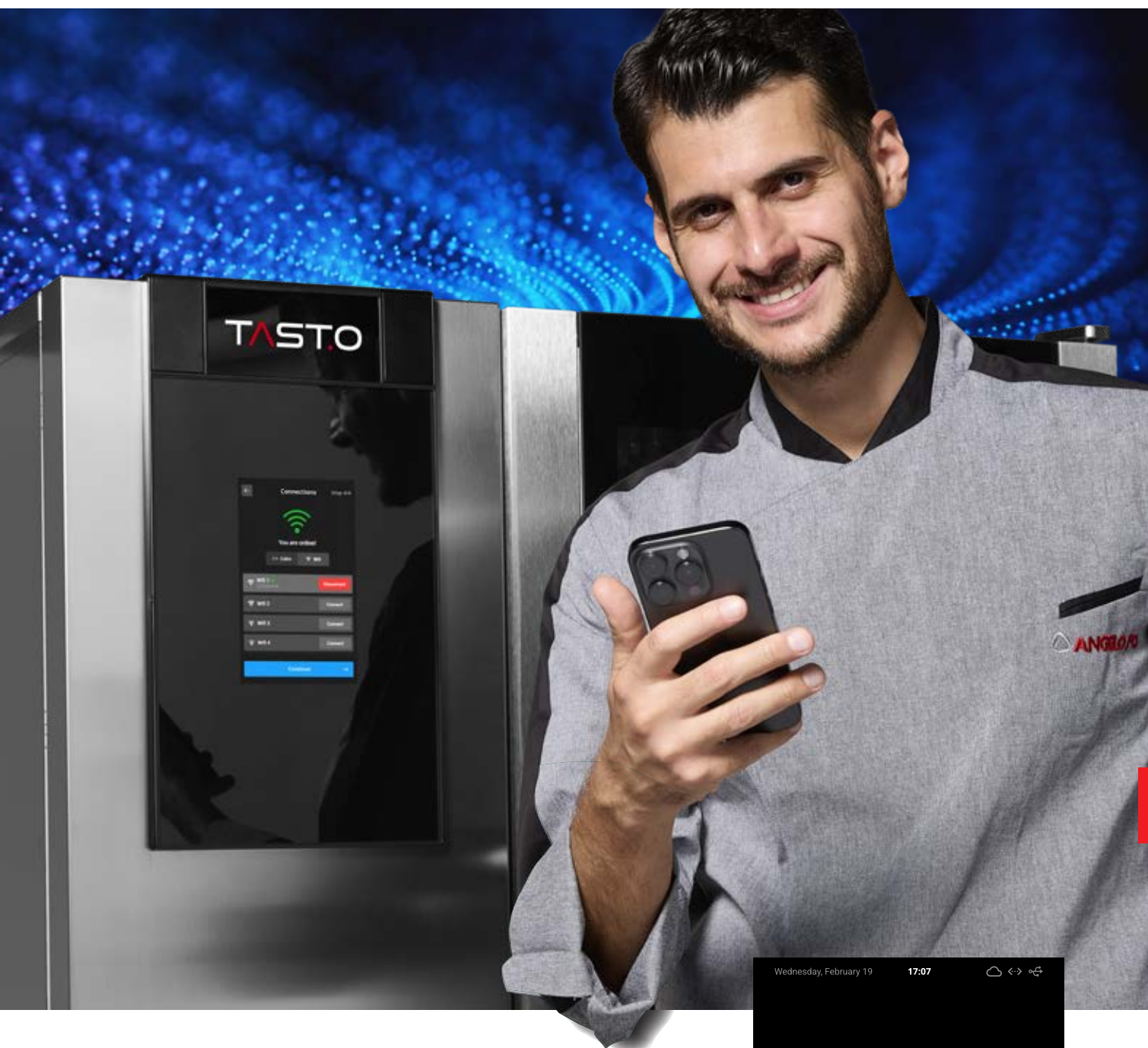


PORTALE GRATUITO APO.LINK

Il tuo centro di controllo
per la ristorazione.

Controllo centralizzato e facile con APO.LINK, il portale gratuito che ti permette di gestire da remoto più forni, dislocati anche in sedi diverse, assicurando che le impostazioni siano sempre corrette, ottimizzate ed aggiornate. Anche in presenza di personale meno esperto, grazie ad APO.LINK ogni piatto esce dalla cucina con la stessa qualità gastronomica, in ogni luogo e in ogni momento.





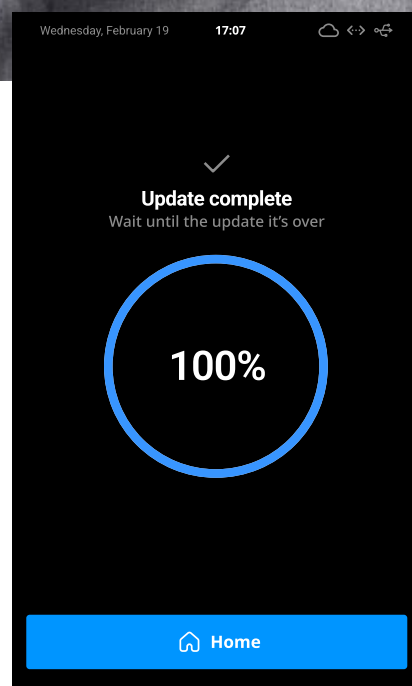
15

IL FORNO CHE SI AGGIORNA COME TE

Software sempre al passo,
senza interventi.

Grazie alla tecnologia OTA, ogni aggiornamento arriva in automatico, senza interruzioni, senza interventi tecnici.

Il forno evolve con te, e ogni nuova proposta è pensata per renderti la vita più facile, veloce e stimolante. Una cucina viva, sempre connessa con le tue idee.

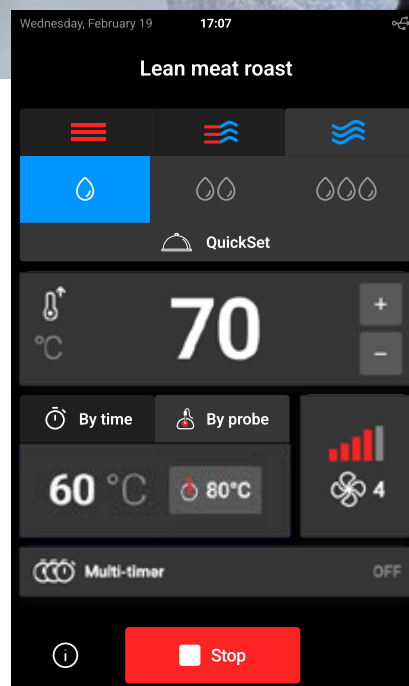




LA MIA CUCINA

Il supporto che ti serve,
il risultato che desideri.

Interfacce intuitive, programmi preimpostati, icone semplici e multitimer ti consentono di ottenere il migliore risultato e riprodurlo fedelmente, riducendo margini di errore. Il vantaggio è un livello gastronomico stabile e sempre professionale, con meno necessità di formazione in cucina, più continuità, zero sprechi.



Con TAST.O, grazie alle sue caratteristiche costruttive avanzate e alle funzionalità intelligenti, puoi cuocere in tempi ridotti grandi quantità di alimenti — come patate, polli, brioches e molto altro — ottenendo una cottura uniforme in tutte le teglie. Ogni ciclo è facilmente ripetibile, permettendoti di mantenere costanza nella qualità e ridurre gli scarti, anche durante i picchi di lavoro. Il forno ottimizza tempi e risorse, semplificando la gestione operativa e garantendo risultati affidabili, servizio dopo servizio.



POLLO ALLO SPIEDO



n. **16** polli



52 minuti



LASAGNE



15 kg



40 minuti



PATATE AL VAPORE



15 kg



22 minuti



HAMBURGER



n. **24** pezzi



7 minuti

17



FOCACCIA



6 kg



18 minuti



VERDURE AL VAPORE



15 kg



26 minuti



PESCE SPADA ALLA GRIGLIA



4,5 kg



9 minuti



COTOLETTA



n. **36** pezzi



14 minuti

TASTO





“Fatto per
durare,
come la tua
passione”



COSTRUITO PER RESISTERE

Affidabilità testata al 100%.

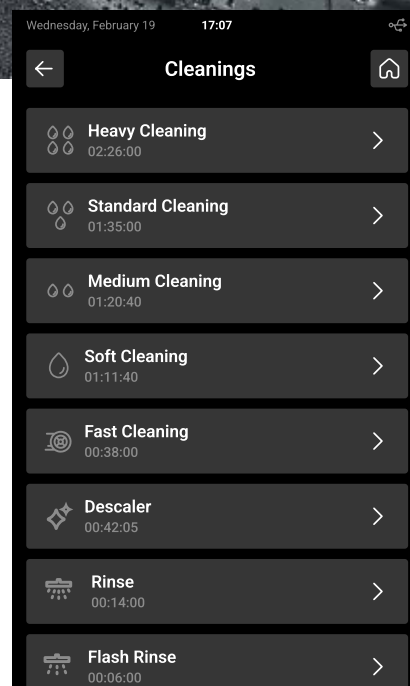
TAST.O è costruito con acciaio AISI 304 e AISI 316L che si caratterizzano per l'eccellente resistenza alla corrosione e alle temperature. I componenti sono sottoposti a severi test individuali: dalla porta alle guarnizioni, fino all'elettronica. Ogni forno viene collaudato completamente, anche con simulazioni di usura quotidiana, per assicurare prestazioni costanti nel tempo.

Il forno combinato TAST.O è stato progettato per affrontare le sfide quotidiane delle cucine professionali, garantendo resistenza, durata e continuità operativa. Ogni dettaglio costruttivo riflette l'esperienza di oltre 50 anni di Angelo Po nel settore dei forni professionali.

IGIENE RAPIDA SENZA SPRECHI

Pulito in meno
di 15 minuti.

A fine giornata vuoi solo chiudere, prenderti una pausa. TAST.O ti semplifica anche la pulizia: pochi minuti, zero complicazioni. Con **8 programmi completi**, con dosaggio preciso del detergente e risciacquo senza sprechi. Il **ciclo risciacquo**, se utilizzato quotidianamente, garantisce una camera perfettamente igienizzata, riduce i rischi HACCP e consente di risparmiare oltre un'ora di manodopera a settimana. Il risultato è garantito.





DESIGN E FUNZIONALITÀ

L'eleganza si unisce alla praticità.

Linee pulite e solide, luce LED e la maniglia ergonomica richiamano il design premium della gamma Angelo Po. La struttura con una sola power board, contribuisce a una maggiore efficienza e a una manutenzione semplificata.

SICUREZZA E CERTIFICAZIONI

Non solo qualità, ma anche sicurezza certificata.

Oltre ai test standard, ogni unità è sottoposta a verifiche funzionali di sicurezza aggiuntive, a conferma dell'elevato livello di controllo qualità. L'ampia gamma di certificazioni di prodotto sottolinea l'impegno dell'azienda per l'accuratezza costruttiva e l'affidabilità tecnica.

PROGRAMMI SPECIALI PREIMPOSTATI



Affumicatura.

Facile e pulita, con TAST.O l'affumicatura è perfetta sia a caldo (con cottura in contemporanea) che a **freddo** (temperatura raggiunta <30°C), per carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, condimenti. Grazie ad un innovativo accessorio esterno, lo chef può affumicare utilizzando legno, erbe aromatiche, spezie e altro all'interno della camera di cottura del forno, in maniera facile e totalmente sicura per l'operatore.



Sottovuoto.

Cotture delicate, preparazioni, conservazione di alimenti: la cottura sous-vide ha molteplici applicazioni in cucina! TAST.O permette ad ogni operatore della ristorazione di rilevare in modo **puntuale la temperatura al cuore del prodotto** e garantire un **apporto di calore e vapore idoneo** alla cottura sottovuoto, che risulterà perfetta da ogni punto di vista.



Rigenerazione.

Grazie a programmi dedicati e al controllo attivo delle condizioni di cottura, la rigenerazione con TAST.O velocizza e semplifica il servizio e aiuta a ridurre gli sprechi di cibo. Si può cuocere in anticipo e abbattere rapidamente a fine cottura. Solo quando serve e nella quantità desiderata, si potrà **riportare in pochissimi minuti alle condizioni di servizio** quanto già cotto e abbattuto, con una qualità finale del cibo servito e proprietà organolettiche come se fosse appena cotto!



Lievitazione.

TAST.O controlla la lievitazione degli impasti utilizzati nella pasticceria e nella panificazione attraverso una **gestione calibrata della temperatura e dell'umidità** della camera e della durata delle fasi del processo. Si crea un ambiente climatico ideale, in termini di calore e umidità, per una naturale lievitazione di torte, focacce, pizza e pane, risparmiando tempo e con un impasto sempre lievitato alla perfezione.



Essiccazione.

Grazie alla ventilazione controllata, da statica a velocità 5, anche i processi che necessitano alte performance come l'essiccazione rapida risultano perfetti. La **ventola ad alta efficienza aereodinamica** con auto-reverse dal design speciale, ottimizza i flussi di aria.



Modello	AX61G/AX61GW AX61E/AX61EW	AX101G/AX101GW AX101E/AX101EW	AX82G/AX82GW AX82E/AX82EW	AX122G/AX122GW AX122E/AX122EW	AX201GW AX201EW	AX202GW AX202EW
Dimensioni esterne (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Potenza Gas kW	14	20	27	32	40	55
Potenza Elettrica kW	0,4 • 12	0,45 • 17	0,6 • 28	0,75 • 27,5	1 • 34	1,5 • 55,5
Alimentazione	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. camera di cottura (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacità Teglie GN (Distanza teglie 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)
Capacità Teglie 60x40 * (Distanza teglie mm)	5 (92)	8 (85)	12 (95)	18 (90)	15 (85)	-
Capacità Teglie 60x80 * (Distanza teglie mm)	-	-	6 (95)	9 (90)	-	-

* con accessorio

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Pannello comandi 100% touchscreen capacitivo, display LCD da 7"
- Processi di cottura manuali oppure automatici con libreria programmi memorizzati (oltre 70 programmi disponibili, fino a 300 programmi memorizzabili in categorie diverse), personalizzabili
- Interfaccia multilingue
- Cottura a convezione da 10 a 300°C, a vapore da 30 a 125°C, misto da 30 a 250°C
- Generazione di vapore immediata a basso consumo energetico
- 3 livelli di generazione di vapore
- Programmi speciali: Delta T, Bassa Temperatura, Rigenerazione, Mantenimento
- Struttura reggiteglie in dotazione
- Ventola con inversione automatica della rotazione, 2 velocità per modelli base, 5 velocità per modelli "W"
- Funzione arresto ventola all'apertura della porta.
- Sistema di lavaggio e decalcificazione automatici; per modelli "W" gestione automatica dell'inserimento dei detergenti liquidi e 9 programmi; per modelli base inserimento manuale del detergente liquido e 3 programmi
- Raffreddamento e preriscaldamento automatici con temperatura regolabile
- Predisposizione per sonda temperatura al cuore, con attacco esterno, single point; in dotazione per modelli "W"
- Illuminazione camera di cottura con luce LED
- Porta USB per la connessione di unità di archiviazione esterne
- Di serie connettività IoT via Ethernet (cavo non fornito) o Wi-Fi per aggiornamento software automatico con notifica sul forno (tecnologia OTA - Over-the-Air), e per connessione gratuita al portale APO.LINK per l'accesso a storico dati HACCP, indicatori di efficienza (KPI), monitoraggio dei consumi energetici, mappatura allarmi, creazione programmi da remoto e invio ai forni, oppure upload sul cloud dei programmi creati a bordo macchina



www.angelopo.com

7900879-3



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