

TASTO

LA SIMPLICITÉ QUI VOUS SÉDUIT







TAST.O

LA SIMPLICITÉ ENTRE EN CUISINE

TAST.O est le four mixte conçu pour simplifier le travail en cuisine : facile à utiliser, il réduit le stress, vous permet d'exprimer pleinement votre talent et met à disposition des outils précis et intuitifs pour chaque membre de la brigade.

Il s'adapte au rythme de la restauration moderne, en aidant à maintenir une qualité élevée avec moins d'effort. Quelle que soit votre activité, TAST.O vous accompagne au quotidien, en rendant chaque processus plus efficace.

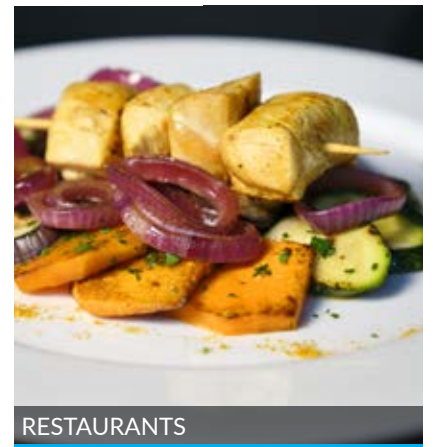
“ Là où il faut,
il est là ”



FAST-FOODS ET BARS



COLLECTIVITÉS



RESTAURANTS



TRAITEURS



SUPERMARCHÉS



BOULANGERIES

CHAQUE CUISINE A SON TAST.O

Que vous dirigiez un petit bistrot ou une cuisine centralisée, TAST.O est conçu pour s'intégrer à votre réalité et la rendre plus performante. Peu importe la taille de votre équipe ou l'intensité de vos services.

Chaque fonction, chaque détail, chaque recette est pensée pour s'adapter à votre rythme, à votre espace, à vos priorités. Car chaque cuisine est différente – mais chaque cuisine peut progresser avec TAST.O.

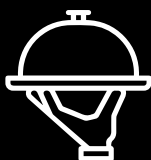


“ Le four mixte qui simplifie votre cuisine ”



Facile et intuitif.

Grâce à l'écran intuitif et à la configuration de votre profil, au menu Recettes et Favoris, vous obtenez immédiatement le meilleur. Le lavage automatique garantit une propreté parfaite en un seul clic.



Qualité gastronomique garantie.

Vous obtenez des cuissons impeccables, moins de pertes et un rendement élevé qui valorise chaque ingrédient, grâce à la conception du four, à la répétabilité des résultats et aux recettes mémorisées, gérables également à distance.



Efficacité.

Il est facile de contrôler la consommation de TAST.O : grâce au portail gratuit APO.LINK, vous accédez à des graphiques clairs, comparez, évaluez les cycles les plus avantageux et découvrez comment optimiser votre travail en cuisine. TAST.O se met automatiquement à jour pour anticiper vos besoins et stimuler votre créativité.



Conçu pour durer.

Chaque détail de TAST.O est pensé pour durer. Ce four vous accompagne toujours, sans surprise, sans faiblesse.



“ La certitude
de la simplicité,
chaque jour ”

8



FACILE ET INTUITIF

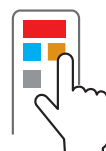
Aucune complication,
seulement des résultats.

En cuisine, pas de temps pour les hésitations.

TAST.O est pensé pour être clair, rapide, intuitif : du premier geste jusqu'au service, le four ne vous laisse jamais seul.

L'écran tactile de 7" intègre plus de 70 recettes complètes de phases et de paramètres, des multi-timers indépendants et une zone Favoris : il ne faut que quelques instants, même à du personnel non expérimenté, pour passer de l'allumage à la production.

La sélection du profil initial vous aide à vous orienter vers les réglages les plus adaptés à vos besoins.



ÉCRAN 7"



PROFIL
PERSONNEL



PLUS DE
70 RECETTES



MULTI-TIMERS



FAVORIS



“Chaque plat parfait. Toujours”



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA QUALITÉ GASTRONOMIQUE

10

Une cuisson uniforme garantie à chaque fournée.

Avec TAST.O, la **précision de cuisson est garantie**.

Chaque fonction est conçue pour offrir des résultats constants et impeccables, en réduisant les pertes et en simplifiant le travail.

Le **contrôle total du flux d'air**, avec 5 vitesses et inversion automatique de la turbine, assure une cuisson homogène de toutes les préparations : pains, pâtisseries, viandes, poisson et légumes toujours réussis.

L'**éclairage LED** permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte, évitant ainsi les déperditions de chaleur.

Le design optimise la répartition de la chaleur, améliorant l'efficacité et le rendement de chaque service, avec des performances constantes. La sonde à cœur garantit le contrôle précis de la température à l'intérieur de la préparation.





“Chaque jour,
des performances
qui font la différence”



EFFICACITÉ GARANTIE

12

Tout sous contrôle
en temps réel.

Suivre les consommations n'est plus un luxe, mais une nécessité. TAST.O intègre un **système avancé de surveillance énergétique (Energy Monitoring)** qui, via le portail APO.LINK, permet de contrôler les consommations et de les valoriser à tout moment.

Ces données, présentées sous forme de graphiques clairs, deviennent de véritables outils d'aide à la décision pour optimiser les temps, réduire les pertes et comparer l'efficacité des préparations.

Prévu pour le contrôle à distance des pics de puissance (modèles électriques), **TAST.O contribue à réduire les coûts énergétiques**, à protéger l'installation contre les surcharges et à améliorer l'efficacité globale, même en présence de sources renouvelables.

Le **contrôle et l'archivage** faciles **des données HACCP** peuvent être effectués rapidement depuis un PC, y compris à distance, ce qui permet de gagner du temps et d'éviter les risques.

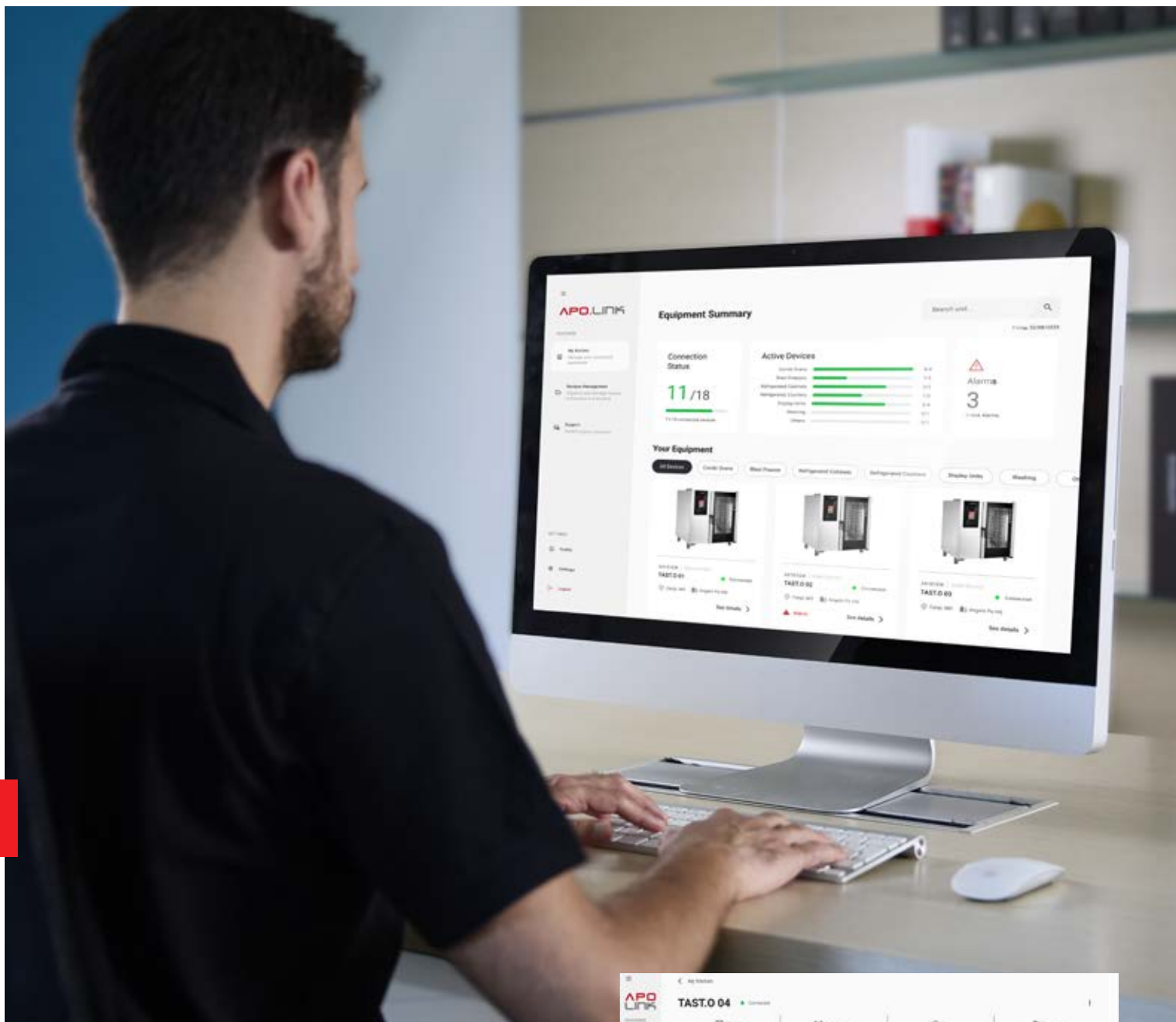
TAST.O vous offre une durabilité économique concrète, tangible et mesurable.





HACCP

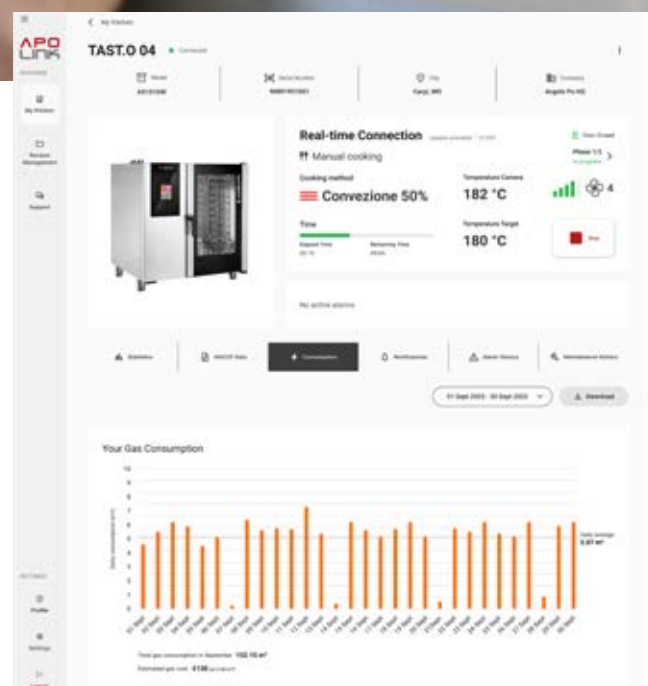


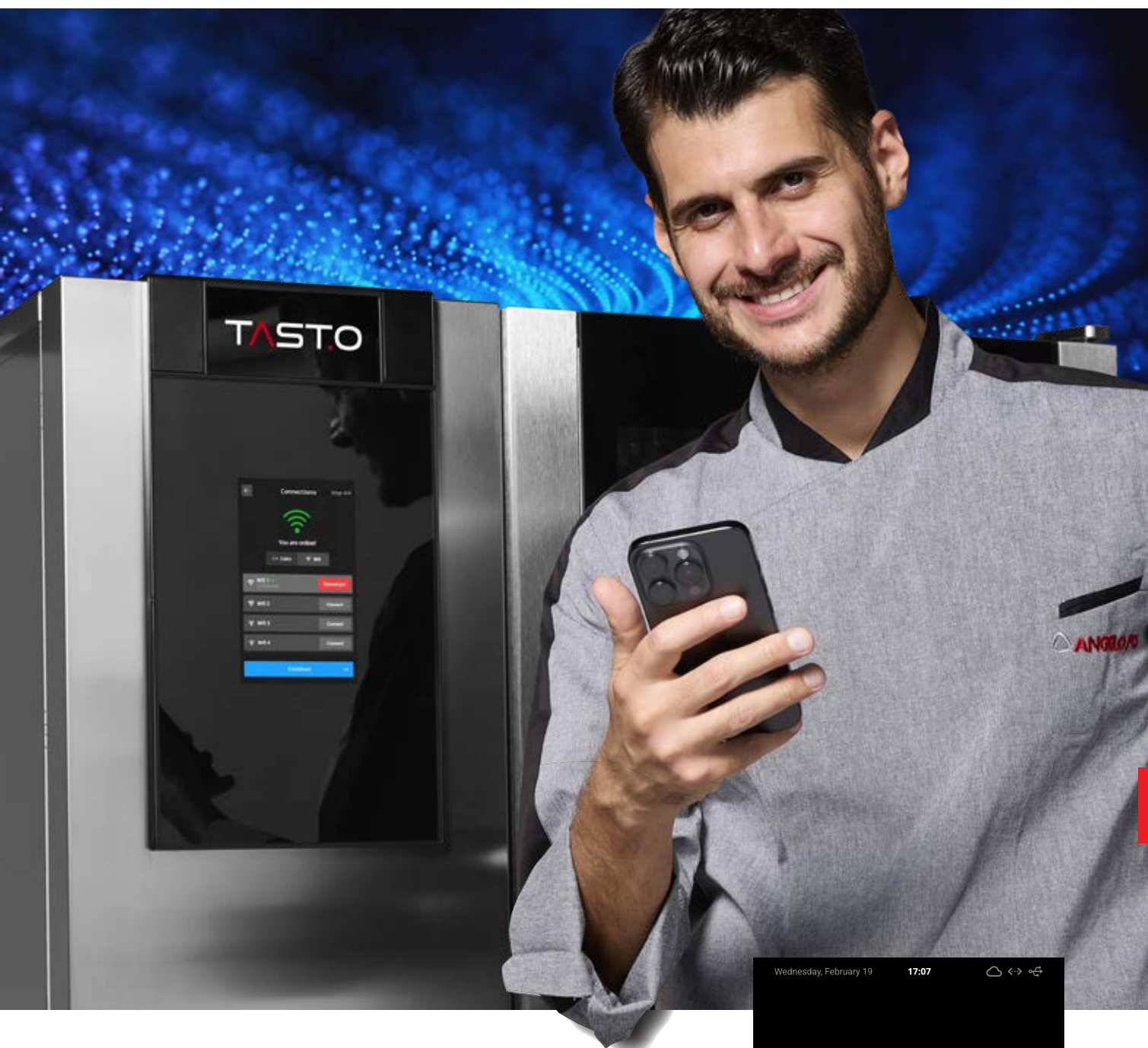


PORTAIL GRATUIT APO.LINK

Votre centre de contrôle
pour la restauration.

Contrôle centralisé et simplifié avec APO.LINK, le portail gratuit qui vous permet de gérer à distance plusieurs fours, même installés sur des sites différents, en garantissant des réglages toujours corrects, optimisés et à jour. Même en présence de personnel moins expérimenté, grâce à APO.LINK, chaque plat sort de la cuisine avec la même qualité gastronomique, partout et à tout moment.





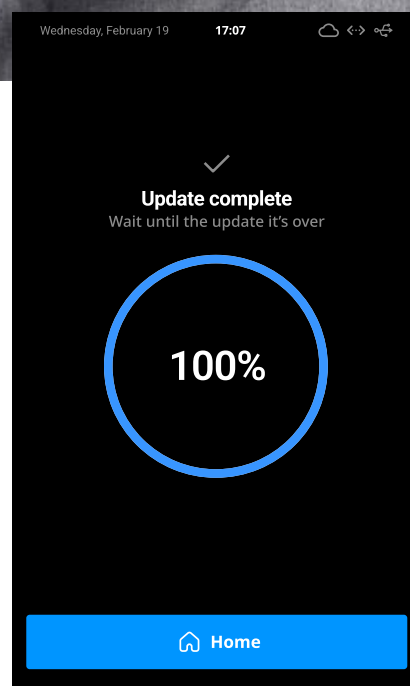
15

LE FOUR QUI ÉVOLUE AVEC VOUS

Un logiciel toujours à jour,
sans intervention.

Grâce à la technologie OTA, chaque mise à jour arrive automatiquement, sans interruption et sans intervention technique.

Le four évolue avec vous, et chaque nouveauté est pensée pour rendre votre travail plus simple, plus rapide et plus stimulant. Une cuisine vivante, toujours connectée à vos idées.

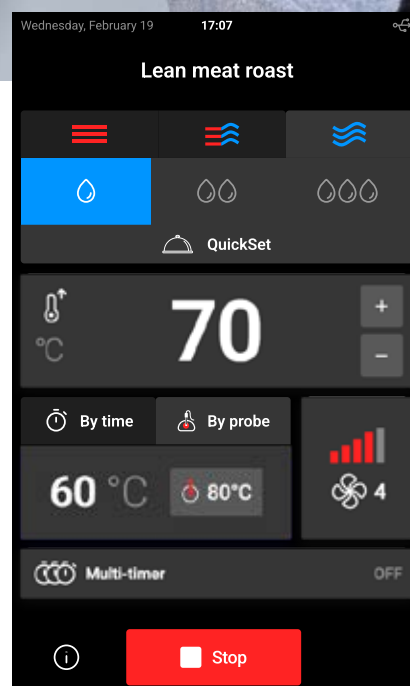




MA CUISINE

Le soutien dont vous avez besoin, le résultat que vous attendez.

Interfaces intuitives, programmes prédéfinis, icônes simples et multi-timers vous permettent d'obtenir le meilleur résultat et de le reproduire fidèlement, en réduisant les marges d'erreur. L'avantage : un niveau gastronomique stable et toujours professionnel, moins de besoins de formation en cuisine, plus de continuité, zéro gaspillage.



Avec TAST.O, grâce à ses caractéristiques constructives avancées et à ses fonctionnalités intelligentes, vous pouvez cuire en un temps réduit de grandes quantités d'aliments — comme pommes de terre, poulets, brioches et bien plus encore — en obtenant une cuisson uniforme sur tous les plats. Chaque cycle est facilement reproductible, ce qui vous permet de maintenir la constance de la qualité et de réduire les pertes, même pendant les pics de travail. Le four optimise temps et ressources, simplifie la gestion opérationnelle et garantit des résultats fiables, service après service.



POULET RÔTI À LA BROCHE



n. **16** poulets



52 minutes



LASAGNES



15 kg



40 minutes



POMMES DE TERRE VAPEUR



15 kg



22 minutes



HAMBURGER



n. **24** pièces



7 minutes

17



FOCACCIA



6 kg



18 minutes



LÉGUMES VAPEUR



15 kg



26 minutes



ESPADON GRILLÉ



4,5 kg



9 minutes



ESCALOPE PANÉE



n. **36** pièces



14 minutes

TASTO





“ Conçu
pour durer,
comme
votre passion ”



CONSTRUIT POUR RÉSISTER

Fiabilité testée à 100 %.

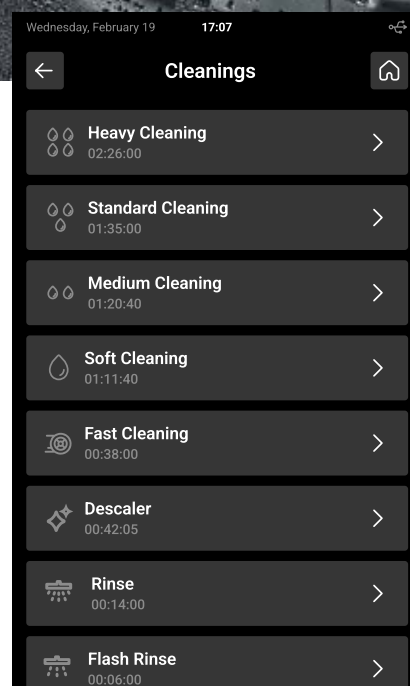
TAST.O est construit en acier inox AISI 304 et AISI 316L, réputés pour leur excellente résistance à la corrosion et aux hautes températures. Chaque composant est soumis à des tests individuels rigoureux : de la porte aux joints, jusqu'à l'électronique. Chaque four est entièrement testé, y compris à travers des simulations d'usure quotidienne, afin de garantir des performances constantes dans le temps.

Le four mixte TAST.O est conçu pour relever les défis du quotidien dans les cuisines professionnelles, en offrant robustesse, longévité et continuité opérationnelle. Chaque détail de sa conception reflète plus de 50 ans d'expérience d'Angelo Po dans le domaine des fours professionnels.

HYGIÈNE RAPIDE, SANS GASPILLAGE

Propre en moins
de 15 minutes.

En fin de journée, vous n'avez qu'une envie : vous arrêter et souffler un peu. TAST.O simplifie aussi le nettoyage : quelques minutes, zéro complications. Avec **8 programmes complets**, incluant un dosage précis du détergent et un rinçage optimisé. Le **cycle de rinçage**, utilisé quotidiennement, garantit une chambre parfaitement hygiénisée, réduit les risques HACCP et permet d'économiser plus d'une heure de main-d'œuvre par semaine. Résultat garanti.





DESIGN ET FONCTIONNALITÉS

L'élégance s'allie
à la praticité.

Des lignes nettes et solides, un éclairage LED et une poignée ergonomique rappellent le design premium de la gamme Angelo Po.

La structure avec une seule carte électronique de puissance contribue à une meilleure efficacité et à une maintenance simplifiée.

SÉCURITÉ ET CERTIFICATIONS

Non seulement une qualité
irréprochable, mais aussi
une sécurité certifiée.

En plus des tests standard, chaque unité est soumise à des vérifications fonctionnelles de sécurité supplémentaires, confirmant le haut niveau de contrôle qualité. La large gamme de certifications de produit souligne l'engagement de l'entreprise en faveur de la précision de conception et de la fiabilité technique.

PROGRAMMES SPÉCIAUX PRÉDÉFINIS



Fumage.

Facile et propre, le fumage avec TAST.O est parfait à chaud (avec cuisson simultanée) comme à **froid** (température inférieure à 30 °C) pour viandes, légumes, fromages, desserts, charcuteries, condiments. Avec un révolutionnaire accessoire externe, le chef peut effectuer le fumage avec du bois, des herbes aromatiques, des épices ou autres à l'intérieur de la chambre de cuisson du four en toute facilité et totale sécurité pour l'opérateur.



Sous vide.

Cuissons délicates, préparations, conservation d'aliments : la cuisson sous vide trouve de multiples applications en cuisine ! TAST.O permet à chaque acteur de la restauration de détecter de façon **parfaite la température au cœur du produit** et de garantir un **apport adéquat de chaleur et de vapeur** à la cuisson sous vide, qui sera parfaite sous tout point de vue.



Régénération.

TAST.O possède des programmes de régénération et le contrôle actif des conditions de cuisson pour accélérer et simplifier le service, et pour diminuer les gaspillages alimentaires. Il est possible de cuire à l'avance, puis de vite faire refroidir en fin de cuisson. **En quelques minutes**, vous pourrez ainsi **amener aux conditions de service** les aliments déjà cuits et refroidis uniquement au moment et dans la quantité nécessaires. Les aliments servis auront une qualité finale et des propriétés organoleptiques d'aliments à peine cuits !



Pousse.

TAST.O contrôle la pousse des pâtons utilisés en pâtisserie et en boulangerie par l'intermédiaire d'une **gestion calibrée de la température et de l'humidité** dans la chambre, ainsi que de la durée des étapes du processus. En termes de chaleur et d'humidité, l'ambiance est impeccable pour favoriser la pousse naturelle de tartes, focaccias, pizzas et pains, en moins de temps et avec la garantie d'un pâton levé à la perfection.



Séchage.

Grâce à la ventilation contrôlée - depuis le mode statique aux 5 vitesses - les processus nécessitant de hautes performances, comme le séchage rapide, sont eux aussi réalisés à la perfection.

De conception spéciale, la **turbine à haute efficacité aérodynamique**, avec inversion automatique de la rotation, optimise les flux d'air.



Modèle	AX61G/AX61GW AX61E/AX61EW	AX101G/AX101GW AX101E/AX101EW	AX82G/AX82GW AX82E/AX82EW	AX122G/AX122GW AX122E/AX122EW	AX201GW AX201EW	AX202GW AX202EW
Dimensions extérieures (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Puissance gaz kW	0,14	0,20	0,27	0,32	0,40	0,55
Puissance électrique kW	0,4 • 12	0,45 • 17	0,6 • 28	0,75 • 27,5	1 • 34	1,5 • 55,5
Alimentation	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. de la chambre de cuisson (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacité des plats GN (Espace plats 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)
Capacité Plast 60x40 * (Espace plats mm)	5 (92)	8 (85)	12 (95)	18 (90)	15 (85)	-
Capacité Plast 60x80 * (Espace plats mm)	-	-	6 (95)	9 (90)	-	-

* avec accessoire

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Panneau de commande 100 % tactile capacitif, écran LCD 7"
- Cycles de cuisson manuels ou automatiques, bibliothèque de programmes mémorisés (plus de 70 programmes disponibles, jusqu'à 300 programmes enregistrables dans différentes catégories), personnalisables
- Interface en plusieurs langues
- Cuisson à air pulsé de 10 à 300°C, cuisson vapeur de 30 à 125°C et cuisson mixte de 30 à 250°C
- Génération de vapeur immédiate à basse consommation d'énergie
- 3 niveaux de production de la vapeur
- Programmes spéciaux : Delta T, Basse Température, Régénération, Maintien
- Support échelles porte-plats inclus
- Turbine avec inversion automatique de rotation, 2 vitesses pour les modèles de base, 5 vitesses pour les modèles « W »
- Arrêt de la turbine à l'ouverture de porte
- Système de lavage et de détartrage automatiques ; pour les modèles « W », gestion automatique de l'injection des détergents liquides et 9 programmes ; pour les modèles de base, introduction manuelle du détergent liquide et 3 programmes
- Refroidissement et préchauffage automatiques avec température réglable
- Prédiposition pour sonde de température à cœur single point, avec raccord externe; fournie de série sur les modèles « W »
- Éclairage à LED de la chambre de cuisson
- Port USB pour connexion à des périphériques de stockage externes
- Connectivité IoT standard via Ethernet (câble non fourni) ou Wi-Fi pour les mises à jour logicielles automatiques avec notifications au four (technologie OTA – Over-the-Air), et connexion gratuite au portail APO.LINK pour accéder à l'historique des données HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la consommation énergétique, au mappage des alarmes, à la création et à la transmission de programmes à distance aux fours, création de programmes à distance et envoi aux fours, ou encore upload sur le cloud des programmes créés directement sur la machine



www.angelopo.com

7900881-3



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