

TASTO

ÜBERZEUGENDE EINFACHHEIT



TASTO





TAST.O

DIE EINFACHHEIT EROBERT DIE KÜCHE

Der Kombidämpfer TAST.O vereinfacht die Küchenarbeit. Mit kinderleichter Bedienung und weniger Stress. Er ermöglicht Ihnen die optimale Entfaltung Ihrer Kreativität und gibt dem gesamten Küchenpersonal präzise und intuitive Lösungen zur Hand.

Das Gerät passt sich dem Tempo der modernen Gastronomie an und unterstützt Sie dabei, hohe Qualität mit weniger Aufwand zu erzielen. Egal, welche Tätigkeit Sie ausüben: der TAST.O steht Ihnen täglich zur Seite und steigert die Effizienz Ihrer Arbeitsabläufe.

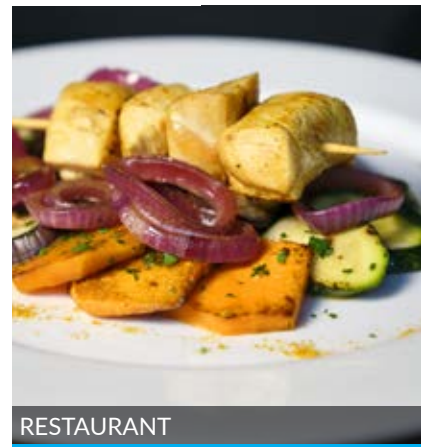
“Überall dort,
wo man ihn
braucht”



FAST FOOD UND PUB



KANTINE UND MENSA



RESTAURANT



AUSSER-HAUS-GESCHÄFT



SUPERMARKT



BÄCKEREI

FÜR JEDE KÜCHE DER PASSENDE TAST.O

Egal ob kleines Bistro oder Zentralküche: der TAST.O ist dafür geschaffen, in Ihrem Arbeitsalltag Einzug zu halten und Ihre Arbeitsabläufe zu verbessern. Ganz gleich, wie groß Ihr Team und wie hoch Ihr Servicetempo ist.

Jede Funktion, jedes Detail, jedes Rezept ist darauf ausgelegt, sich Ihrem Arbeitsrhythmus, Ihren Räumlichkeiten und Ihren Prioritäten anzupassen. Denn zwar ist jede Küche anders. Doch jede Küche kann mit dem TAST.O noch besser werden.

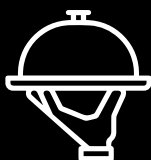


“Der Kombidämpfer, der Ihre Küche vereinfacht”



Einfach und intuitiv.

Dank dem intuitiven Display und Ihren Profileinstellungen, dem Rezeptmenü und den Favoriten können Sie sofort loslegen und Bestresultate erzielen. Die automatische Reinigung ermöglicht blitzblanke Sauberkeit per Fingertipp.



Garantierte Garqualität.

Erzielen Sie perfekte Garergebnisse, weniger Abfall und hohe Effizienz: Jede Zutat wird dank der Konstruktionsmerkmale, der gleichbleibenden Speisenqualität und der gespeicherten Rezepte, die auch per Fernzugriff gemanagt werden können, optimal zur Geltung gebracht.



Effizienz.

Die Verbrauchsdaten des TAST.O lassen sich leicht überwachen. Über das kostenfreie APO.LINK Portal können Sie klare Informationen anzeigen, Optionen vergleichen, die passenden Zyklen wählen und Verbesserungspotenzial in der Küchenarbeit erkennen. Das automatische Update des TAST.O sorgt dafür, dass Ihren Bedürfnissen vorausgegriffen und Ihre Kreativität inspiriert wird.



Robust gebaut.

Jedes Detail des TAST.O ist auf Langlebigkeit ausgelegt. Dieser Kombidämpfer ist stets an Ihrer Seite, berechenbar und zuverlässig.



“Das Prinzip
der Einfachheit.
Tagein, tagaus”

8



EINFACH UND INTUITIV

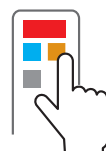
Qualität leicht gemacht.

In der Küche gibt es keine Zeit für Zögern und Zweifel.

Das Bedienkonzept des TAST.O ist klar, schnell und intuitiv. Vom ersten Fingertipp bis hin zum Service: Der Kombidämpfer lässt Sie nie im Stich.

Das 7-Zoll-Touch-Display umfasst mehr als 70 Rezepte komplett mit Garphasen und -parametern, unabhängige Mehrfachtimer und einen Favoriten-Bereich. So ist es selbst für weniger erfahrene Mitarbeiter vom Einschalten bis hin zum Garen kein weiter Weg.

Die Wahl eines Ausgangsprofils dient Ihnen als Entscheidungshilfe für die Einstellungen, die am besten zu Ihren Anforderungen passen.



7-ZOLL-DISPLAY



INDIVIDUELLES
NUTZERPROFIL



MEHR ALS
70 REZEPTE



MEHRFACHTIMER

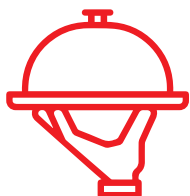


FAVORITEN





“Jedes Gericht
perfekt.
Jederzeit”



TECHNOLOGIE IM DIENST DER GARQUALITÄT

10

Garantiert gleichmäßiges
Garresultat bei jeder
Beschickung.

Mit dem TAST.O erhalten Sie **garantiert punktgenaue Garqualität**.

Jede Funktion ist auf gleichmäßige, tadellose Garresultate, reduzierte Abfälle und einfache Arbeitsschritte ausgelegt.

Die **Steuerung des Luftstroms** mit fünf Geschwindigkeitsstufen und Auto-Reverse-Funktion für die Drehrichtungs-umkehr des Lüfters gewährleistet einheitliche Garergebnisse für alle Speisen. Egal ob Brot, Süßspeise, Fleisch, Fisch oder Gemüse: Alles immer perfekt.

Die **LED-Beleuchtung** ermöglicht die Garüberwachung, ohne Öffnen der Gerätetür und Hitzeverlust.

Das Garraumdesign optimiert die Wärmeverteilung und verbessert die Effizienz und Serviceleistung mit konstanten Garergebnissen. Für die präzise Temperaturmessung im Gargutinneren sorgt ein Kerntemperaturfühler.





“Leistungen, die
den Unterschied
machen. Jeden Tag”



GARANTIERTE EFFIZIENZ

12

Alles unter Kontrolle
in Echtzeit.

Verbrauchsdatenüberwachung ist kein Luxus mehr, sondern eine Notwendigkeit. Der TAST.O integriert ein **modernes Energy Monitoring**, das über das APO. LINK Portal jederzeit die Kontrolle und Analyse der Verbrauchsdaten ermöglicht.

Die in klaren Darstellungen aufbereiteten Daten werden so zu Entscheidungshilfen, um Zeiten zu optimieren, Energieverluste zu reduzieren und die Effizienz der Zubereitungsprozesse zu vergleichen.

Vorgerüstet für die Fernüberwachung der Leistungsspitze (Elektro-Modelle), trägt der **TAST.O zur Energiekostensenkung**, zum Überlastschutz der Anlage und zur Verbesserung der Gesamteffizienz bei, und zwar auch im Fall von erneuerbaren Energiequellen.

Die **Kontrolle und Speicherung der HACCP-Daten** sind einfach und zügig vom PC aus (auch per Fernzugriff) möglich, was Zeit spart und Risiken meidet.

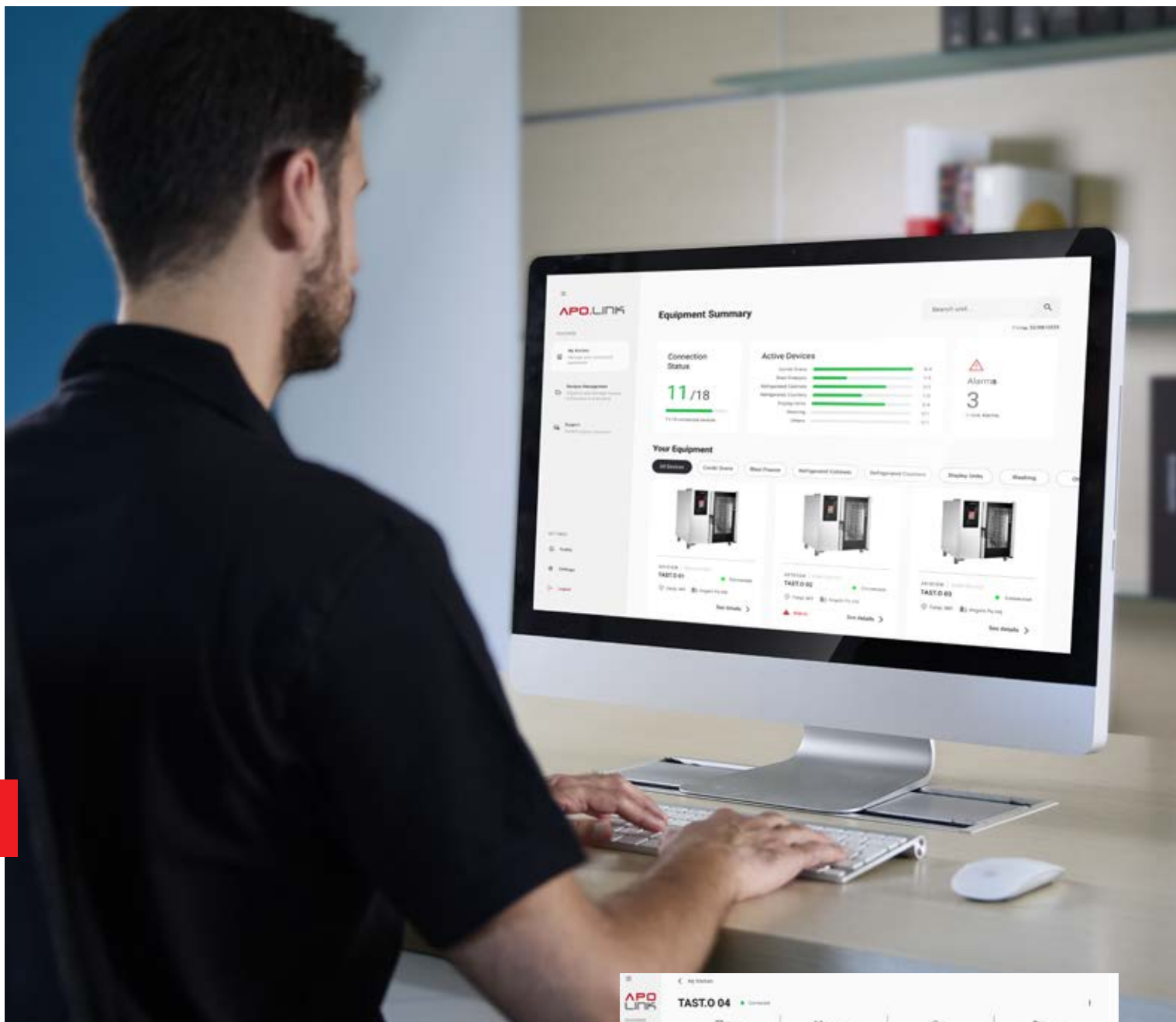
Mit dem TAST.O wird Ihre wirtschaftliche Nachhaltigkeit konkret und messbar.





HACCP

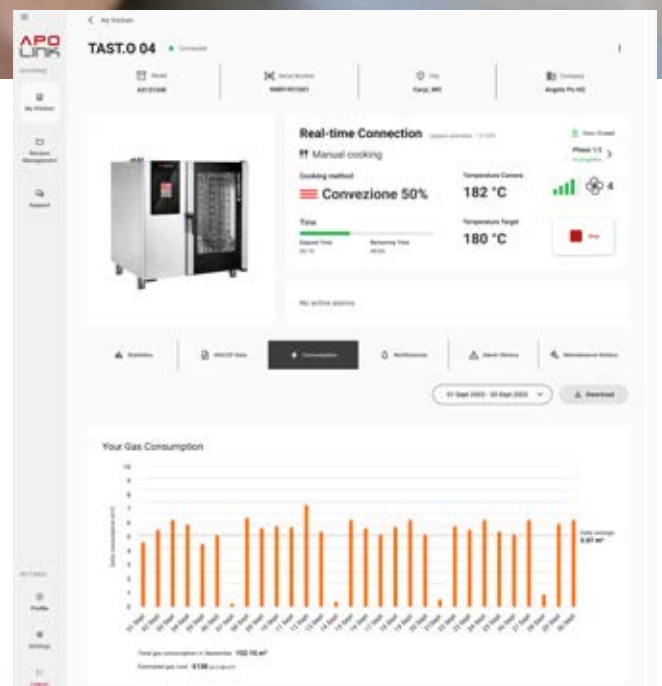


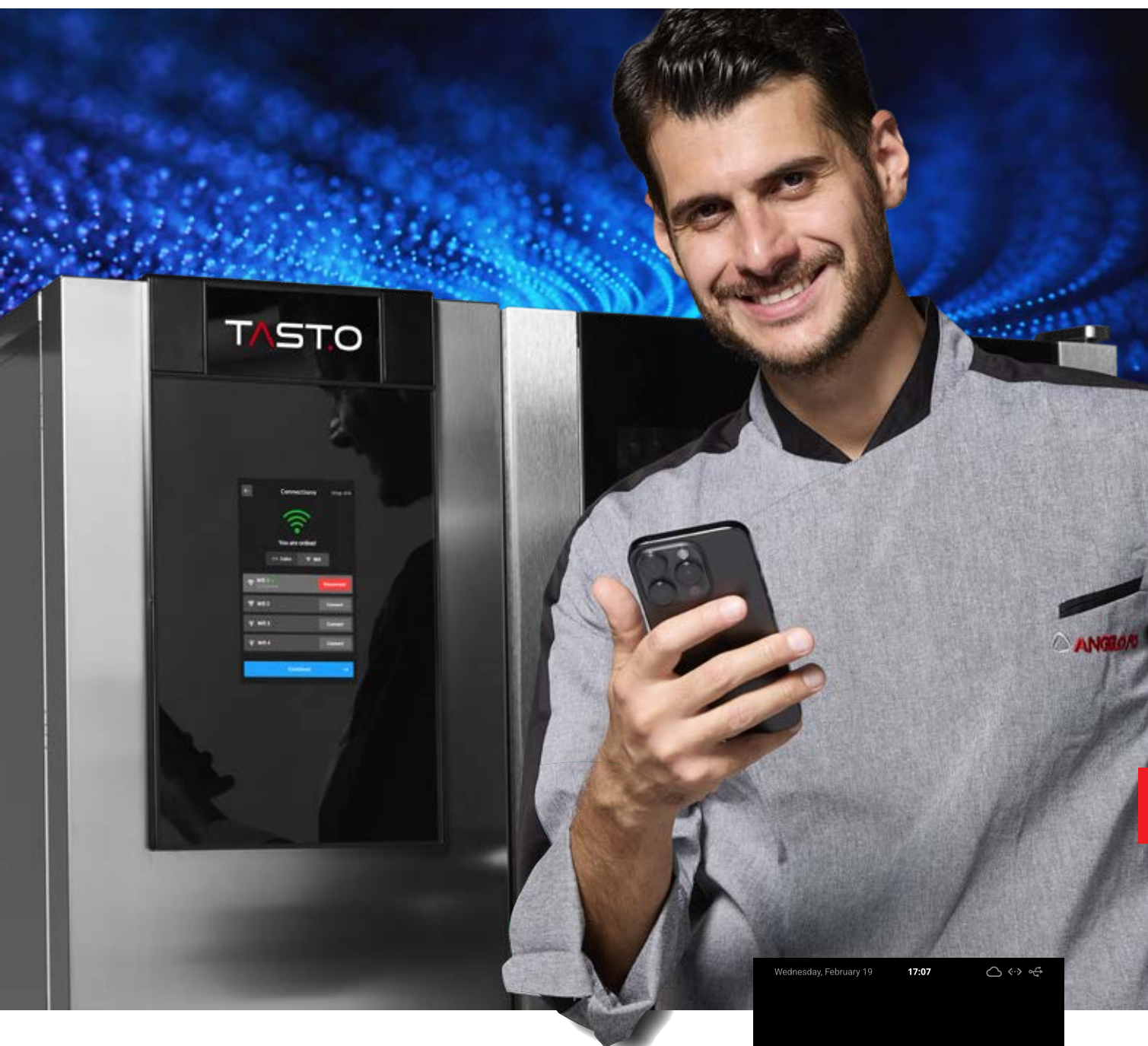


KOSTENFREIES APO.LINK PORTAL

Ihr Kontrollzentrum für die Gastronomie.

Einfaches und zentralisiertes Management mit APO.LINK: Das kostenfreie Portal ermöglicht Ihnen die Fernverwaltung von mehreren Geräten – auch an verschiedenen Standorten – und stellt sicher, dass die Einstellungen stets korrekt, optimiert und aktualisiert sind. Auch mit weniger erfahrenen Mitarbeitern können Sie dank APO.LINK konstante Speisenqualität produzieren. Überall und jederzeit.





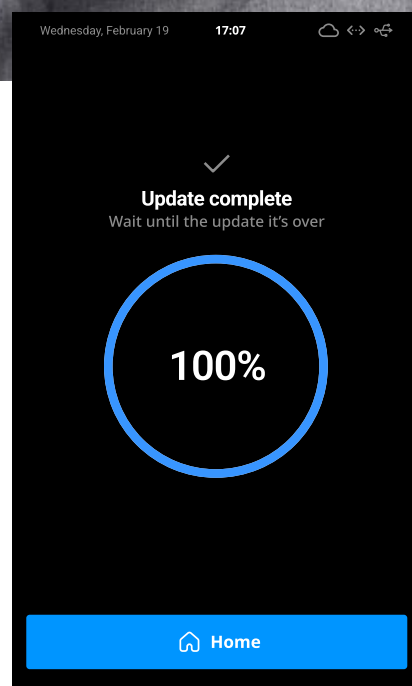
15

EIN GERÄT IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND. SO WIE SIE

Software-Updates ohne
Ausfallzeiten.

Die OTA-Technologie sorgt für automatische Updates, ohne Ausfallzeiten und ohne Servicearbeiten.

Der Kombidämpfer entwickelt sich mit Ihnen weiter, und jedes Update macht Ihnen das Leben in der Küche noch einfacher, ermöglicht zügigere Arbeitsabläufe und bringt Ihnen neue Inspirationen. Eine lebendige Küche, stets vernetzt mit Ihren Ideen.

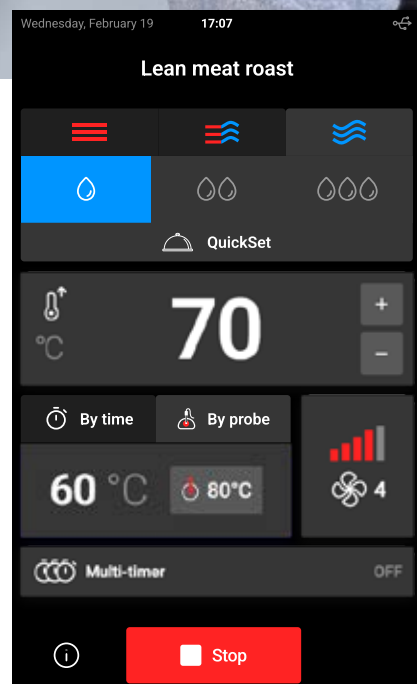




MEINE KÜCHE

Genau das Richtige.
Für Ihr Wunschergebnis.

Intuitive Schnittstellen, voreingestellte Programme, leicht verständliche Ikonen und Mehrfachtimer ermöglichen Ihnen ausgezeichnete, jederzeit reproduzierbare Garresultate mit geringen Fehlermargen. Sie profitieren von einem stabilen und stets professionellen Qualitätsstandard mit weniger Schulungsbedarf in der Küche, mehr Kontinuität und ohne Verschwendung.



Mit dem TAST.O können sie dank seiner modernen Konstruktionsmerkmale und cleveren Funktionen innerhalb kurzer Zeit große Lebensmittelmengen – Kartoffeln, Hähnchen, Croissants und vieles andere mehr – zubereiten und gleichmäßige Garergebnisse auf allen Einschubebenen erzielen. Jeder Zyklus ist kinderleicht wiederholbar und ermöglicht Ihnen selbst in Stoßzeiten gleichbleibende Qualität und weniger Abfall. Der Kombidämpfer optimiert Zeiten und Ressourcen, denn er sorgt für vereinfachte Arbeitsabläufe und zuverlässige Resultate, immer wieder neu serviert.



GRILLHÄHNCHEN

n. **16** Hähnchen**52** Minuten

LASAGNE

**15** kg**40** MinutenGEDÄMPFTE
KARTOFFELN**15** kg**22** Minuten

HAMBURGER

n. **24** Stücke**7** Minuten

17



FLADENBROT

**6** kg**18** MinutenGEDÄMPFTES
GEMÜSE**15** kg**26** MinutenGEGRILLTER
SCHWERTFISCH**4,5** kg**9** Minuten

SCHNITZEL

n. **36** Stücke**14** Minuten

TASTO





“Langlebig.
Genauso
wie Ihre
Leidenschaft”



ROBUST GEBAUT

100-prozentig erprobte
Zuverlässigkeit.

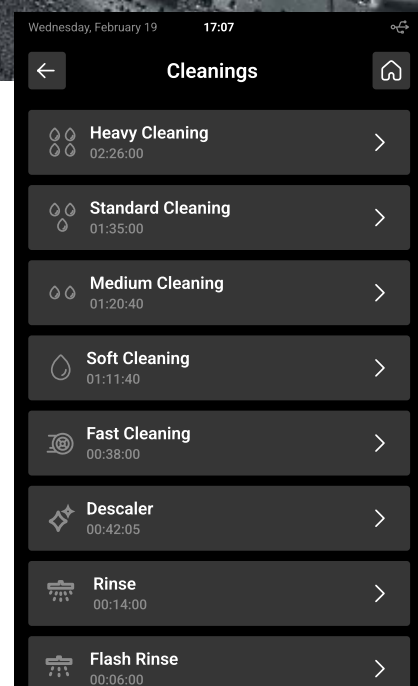
Der TAST.O ist aus CNS nach DIN 1.4301 und CNS nach DIN 1.4404 gebaut, die sich durch hervorragende Rost- und Temperaturbeständigkeit auszeichnen. Die Bauteile – von der Tür über die Dichtungen bis hin zur Elektronik – werden strengen Einzeltests unterzogen. Zur Gewährleistung dauerhafter Leistungsmerkmale werden alle Kombidämpfer vollständig geprüft, und zwar auch unter simulierten Alltagsbedingungen.

Der Kombidämpfer TAST.O ist für die täglichen Herausforderungen von Profi-Küchen gebaut und bürgt für Resistenz, Langlebigkeit und Betriebszuverlässigkeit. In jedem Konstruktionsmerkmal steckt die mehr als 50-jährige Erfahrung von Angelo Po in der Profigerätebranche.

SCHNELLE UND RESSOURCENSCHONENDE HYGIENE

In weniger als
15 Minuten sauber.

Am Tagesende möchten Sie einfach nur noch nach Hause gehen und entspannen. Der TAST.O sorgt auch für eine einfache Reinigung. Schnell und problemlos. Mit **acht Komplettprogrammen**, präziser Spülmitteldosierung und verbrauchseffizienter Klarspülung. Der **Klarspülzyklus** gewährleistet, täglich angewendet, einen vollkommen hygienischen Garraum, reduziert die HACCP-Risiken und spart eine Personalstunde pro Woche. Ein glänzendes Resultat.





DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

Eleganz trifft auf Alltagstauglichkeit.

Die klare, gediegene Formsprache, die LED-Leuchten und der ergonomische Griff entsprechen dem hochwertigen Design des Produktprogramms von Angelo Po. Die Bauweise mit nur einer einzigen Netzteilplatte trägt zu einer höheren Effizienz und einer einfacheren Wartung bei.

SICHERHEIT UND ZERTIFIZIERUNGEN

Qualität plus zertifizierte Sicherheit.

Neben den üblichen Tests wird jede Einheit zusätzlichen Sicherheitsprüfungen unterzogen, was den hohen Standard der Qualitätskontrollen unter Beweis stellt. Dass das Unternehmen großen Wert auf durchdachte Bauweise und technische Zuverlässigkeit legt, spiegelt sich auch in den zahlreichen Produktzertifizierungen wider.

VOREINGESTELLTE SPEZIALPROGRAMME



Räuchern.

Eine sichere und saubere Sache. Der TAST.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 eines innovativen externen Zubehörs kann bequem und in voller Sicherheit mit Holz, Kräutern, Gewürzen usw. im Garraum des Kombidämpfers geräuchert werden.



Sous-Vide-Garen.

Schonende Garabläufe, Vorproduktion, Konservierung von Lebensmitteln: Für das Sous-Vide-Garen gibt es unzählige Anwendungsmöglichkeiten in der Küche! Der TAST.O ermöglicht es, die **Kerntemperatur des Produkts** genau zu ermitteln und eine für das Sous-Vide-Garen **geeignete Wärme- und Dampzufuhr** zu gewährleisten, die in jeder Hinsicht perfekt ist.



Regenerieren.

Durch die speziellen Programme und die aktive Steuerung der Garbedingungen beschleunigt und vereinfacht das Regenerieren mit dem TAST.O die Ausgabe und hilft, Speiseabfälle zu reduzieren. Einfach vorkochen und nach dem Garen schnellkühlen. Bei Bedarf können die gewünschten Mengen vorgekochter und gekühlter Speisen **binnen weniger Minuten servierfertig regeneriert werden**. So kommen alle Gerichte heiß, knackig und punktgenau auf den Tisch: wie frisch zubereitet!



Gärung.

Der TAST.O steuert die Gärung von Konditor- und Brotteigen durch eine **kontrollierte Regelung der Temperatur und Feuchtigkeit** im Garraum und der Dauer der Prozessschritte. So entsteht ein in Bezug auf Wärme und Feuchtigkeit ideales Garraumklima für das natürliche Gären von Kuchen-, Fladen-, Pizza- und Brotteigen. Dies spart Zeit, und der Teig geht immer perfekt auf.



Trocknen.

Mit der kontrollierten Umluft – von statisch bis zu Stufe 5 – gelingen auch leistungsintensive Prozesse wie Schnelltrocknen perfekt. Der **aerodynamische Hochleistungs-Lüfter** mit speziell konzipierter Auto-Reverse-Funktion optimiert die Luftströme.



Modell	AX61G/AX61GW AX61E/AX61EW	AX101G/AX101GW AX101E/AX101EW	AX82G/AX82GW AX82E/AX82EW	AX122G/AX122GW AX122E/AX122EW	AX201GW AX201EW	AX202GW AX202EW
Außenmaße (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x125,2	95x98,5x189	120x117x189
Leistung – Gas kW	14	20	27	32	40	55
Elektrische Leistung kW	0,4 • 12	0,45 • 17	0,6 • 28	0,75 • 27,5	1 • 34	1,5 • 55,5
Stromversorgung	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
Garraum-Maße (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Kapazität GN-Backbleche (Einschubabstand 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)
Kapazität 60x40 -Backbleche * (Einschubabstand mm)	5 (92)	8 (85)	12 (95)	18 (90)	15 (85)	-
Kapazität 60x40 -Backbleche * (Einschubabstand mm)	-	-	6 (95)	9 (90)	-	-

* mit Zubehör

FUNKTIONSMERKMALE

- Bedienfeld mit kapazitivem Touchscreen, 7-Zoll-LCD-Display
- Manuelle oder automatische Garprozesse mit Garprogrammbibliothek (mehr als 70 hinterlegte Garprogramme, bis zu 300 Programme in verschiedenen Gruppen speicherbar), benutzerspezifisch auslegbar
- Mehrsprachiges Bedienfeld
- Heißluft 10 – 300°C, Dampf 30 – 125°C und Kombination Dampf und Heißluft 30 – 250°C
- Sofortige Dampfsättigung bei niedrigem Energieverbrauch
- 3 Stufen der Dampferzeugung
- Spezielle Programme: Delta-T, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Warmhalten
- Hordengestell im Lieferumfang enthalten
- Lüfter mit automatischer Drehrichtungsumkehr, 2 Stufen für Basismodelle, 5 Stufen für „W“-Modelle
- Lüfterstopp bei Türöffnung
- Automatisches Spül- und Entkalkungssystem; für „W“-Modelle automatische Flüssigreinigerzugabe und 9 Programme; für Basismodelle manuelle Flüssigreinigerzugabe und 3 Programme
- Abkühl- und Vorheizautomatik mit einstellbarer Temperatur
- Vorrüstung für Kerntemperaturfühler, mit externem Anschluss, Einpunkt-Kerntemperaturfühler; für „W“-Modelle im Lieferumfang enthalten
- LED-Garraumbeleuchtung
- USB-Anschluss für externe Speichermedien
- Serienmäßige IoT-Verbindung über Ethernet (Kabel nicht im Lieferumfang enthalten) oder WLAN für automatische Software-Updates mit Ofenbenachrichtigungen (OTA – Over-the-Air-Technologie) und kostenlose Verbindung zum APO.LINK-Portal für den Zugriff auf historische HACCP-Daten, Effizienzindikatoren (KPIs), Energieverbrauchsüberwachung, Alarmzuordnung, Erstellung von Programmen per Fernzugriff und Übertragung an die Geräte oder Hochladen der am Gerät erstellten Programme in die Cloud

www.angelopo.com

7900883-3



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