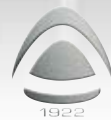




**TCSTAR**



**ANGELO PO**



## Migliorare in cucina con la termoconvezione ... facile con TCSTAR.

Nel Forno a Termoconvezione TCSTAR le prestazioni esaltanti si uniscono ad una velocità di cottura e ad una efficienza superiori, anche rispetto ai più moderni forni a convezione. Il tutto per risparmiare facilmente tempo e denaro. Grazie al TCSTAR avrete la possibilità di cuocere cibi diversi, con la quantità di umidità e calore desiderati, affinché morbidezza, gusto e consistenza di prodotto siano al massimo. Tutto per rendere il vostro lavoro più e più volte proficuo nella resa, nella qualità e nel guadagno. E poi con il nuovo forno a convezione Angelo Po potrete processare grandi quantità di prodotto utilizzando pochissimo spazio ed il minimo di energia possibile.

Con il TCSTAR cuocerete ogni tipo di pietanza con una morbidezza ed un gusto senza pari. Potrete avere grigliate, in brevissimo tempo, grandi quantità di patate fritte pronte in pochi minuti, e tutto quanto la vostra fantasia concepisce per accompagnare le pietanze. Tutto si cuoce nel TCSTAR con il massimo del gusto ed il minimo uso di grassi e condimenti. E poi, quando lo spazio in cucina non basta e le esigenze quantitative crescono, quando la flessibilità sul lavoro è dettata dall'uso contemporaneo di due forni, quando volete migliorare il lavoro senza stravolgere l'organizzazione della cucina ... basta sovrapporre due TCSTAR e tutto è risolto.

Voi pensate a come servire le pietanze ... e al resto pensa il TCSTAR.

## Massima flessibilità e facilità di lavoro, per una redditività garantita sin dal primo giorno.



## TCSTAR ... un forno fatto per durare.

Gamma composta da 6 modelli Elettrici e Gas, di cui i 611 e 1011 da tavolo e i 1221 da pavimento con telaio supporto integrato al forno = una risposta ad ogni esigenza.

Umidificatore a 4 stadi = maggiore velocità di cottura, minori perdite di peso, maggiore qualità gastronomica.

Struttura forno in AISI 304, camera cottura raggiata in AISI 316 (cielo e fondo) e AISI 304 (resto camera) = qualità e pulibilità superiori.

Porta con doppio vetro apribile ed estraibile con blocco apertura intermedio = maggiore igiene, minori temperature lato operatore e migliore flessibilità.

**Modello gas** con bruciatore soffiato a doppia miscelazione turbolenta (BREVETTO) e scambiatore in incoloy 800 + AISI 316 a doppia superficie di scambio (BREVETTO) = il massimo delle prestazioni con il minimo dei consumi.

**Modello elettrico** con resistenza corazzata in incoloy = affidabilità e prestazione.

Strutture portateghe smontabili con minimo 6,5 cm di passo. Strutture per teglie 60 x 40 cm optional, da 5 teglie per i 611 e 8 teglie per i 1011 = flessibilità, pulibilità e uniformità.

Illuminazione interna = facilità d'utilizzo e controllo.

Comandi con termometro, timer e termostato analogici = semplicità e chiarezza.

3,5 cm di isolante termico = sicurezza, prestazione e risparmio.

Controllo temperatura allo scarico = abbattimento vapori in cucina e sicurezza per le tubazioni a valle del forno.

Scarico sifonato + T ventilato = sicurezza, igiene e assenza di ritorno liquidi dallo scarico alla camera di cottura.

Grado di protezione al getto diretto d'acqua IPX5, allarme malfunzionamento e micro elettromagnetico di sicurezza porta = sicurezza totale.

Lancia doccia (optional) appesa o estraibile = pulizia flessibile sempre a portata di mano.



Spia Malfunzionamento.

Termometro temperatura camera di cottura.

Comando per accensione forno e reset allarmi.

Comando per impostare la temperatura di cottura da 30 a 250°C.

Timer da 0 fino a 120 minuti, con allarme di fine cottura.

Umidificatore a 4 stadi.



## Il pannello di controllo del TCSTAR.

Kit di sovrapposizione



Abbattitore / Surgelatore  
con tecnologia  
brevettata IFR

## Ottimizzare spazi e flessibilità ... facile con TCSTAR.

### Abbiamo 3 soluzioni uniche

1) il kit **KSFM11G** per la sovrapposizione di:

- un FC1011G + un FC611G/E

oppure

- un FC611G + un FC611G/E

2) il kit **KSFM11E** per la sovrapposizione di:

- un FC1011E + un FC611G/E

oppure

- un FC611E + un FC611G/E

3) l'abbattitore / surgelatore IS51H su cui si può sovrapporre un FC1011/611.

### POSSIBILI COMBINAZIONI

Forno + Forno	Forno + Abbattitore/Surg.
FC611E + FC611E	FC611G + IS51H
FC611G + FC611E	FC611E + IS51H
FC611E + FC611G	FC1011G + IS51H
FC611G + FC611G	FC1011E + IS51H
FC1011E + FC611E	
FC1011G + FC611E	
FC1011E + FC611G	
FC1011G + FC611G	

## Gli accessori giusti per migliorare.

per migliorare qualità, flessibilità e risparmio in cucina, sfruttando a pieno tutte le potenzialità del TCSTAR è importante utilizzare gli accessori consigliati dall'Angelo Po. Con tali accessori è possibile spaziare dalla grigliatura e rosolatura di pietanze, fino alla cottura in serie del pollame e alla finitura dei prodotti prefritti.



Teglie, griglie e contenitori standard di tutte le misure e profondità, per dare a ciascun prodotto il giusto supporto che ne massimizzi il risultato di cottura, in gastronomia, come in pasticceria e panificazione. Nulla è lasciato al caso con teglie in acciaio e in lega di alluminio, rivestite di antiaderente o di forma rettangolare, per gratinare o colorire al meglio ogni prodotto sfornato dal TCSTAR.



E' grazie alla sua speciale griglia per cuocere i polli che il TCSTAR riesce a dare molto di più dei normali forni grill: nella riduzione delle perdite di peso grazie all'umidificazione, nella morbidezza e sugosità delle carni, nella flessibilità del lavoro ... e nel guadagno a fine mese.



Grigliare nel TCSTAR si può. Basta usare l'accessorio Angelo Po dedicato, in lega speciale, per avere una bellissima segnatura su carne, pesce e verdure. E il servizio sarà da subito più facile, più produttivo ... e più redditivo.



Pochi minuti e con l'accessorio da frittura del TCSTAR tutti i prodotti prefritti, che abitualmente usate in cucina, potranno essere finiti e serviti in grande quantità e senza aggiunta di grassi. Tutto grazie all'accessorio giusto usato al momento giusto.

# Un modello per ogni esigenza.

Versioni elettriche e gas. Produttività da 30 a 335 pasti al giorno ...

**Particolari:** Costruzione in AISI 304 - Camera di cottura in AISI 304 con cielo e fondo in AISI 316L in grado di accogliere teglie GN e teglie da 60x40 cm sui 611 e 1011. - Scambiatori di calore Gas ed Elettrici in INCOLOY 800 - Illuminazione camera ad incandescenza - Cruscotto comandi incassato e protetto - Strutture porta-teglie smontabili - Bordi camera completamente raggiati - Pannello deflettore con apertura a libro per la manutenzione e la pulizia dello scambiatore e del ventilatore - Porta con doppio vetro temprato bassoemissivo ad intercapedine aperta. Vetro interno porta estraibile con cornice incernierata, per apertura a libro. - Isolante termico in fibra ceramica (3,5 cm) con barriera antiradiante. Maniglia a cuneo per chiusura a pressione, con posizione intermedia per evacuazione calore e porta in sicurezza - Guarnizione porta ad alta resistenza con doppia linea di tenuta, in silicone (conforme specifiche NSF) - Bacinella per la raccolta e lo scarico condensa operante anche a porta aperta. Tutti i componenti di funzionamento sono posizionati nel vano tecnico sul lato sinistro del forno, per semplificare la manutenzione. Controllo temp. scarico e condensatore vapori. Protezione acqua IPX5. Scarico sifonato + T ventilato

**Dotazione di sicurezza:** Termico di sicurezza motore ventola - Sistema raffreddamento vano tecnico. Termostato di sicurezza camera cottura. Sicurezza per controllo pressione in camera cottura - Micro-porta magnetico - Allarmi blocco motore e bruciatore.

**Modello Elettrico:** Resistenze elettriche corazzate in INCOLOY per riscaldamento camera cottura.

**Modello Gas:** Tubi fumo in INCOLOY 800 + AISI 316 per scambio termico in camera cottura - Controllo fiamma bruciatore con processore elettronico per autodiagnosi e ripristino accensione - Bruciatore ad aria soffiata con scambiatore di calore indiretto - Valvole gas multifunzione ad apertura automatica.



Modello	FC611G	FC611E	FC1011G	FC1011E	FC1211G	FC1211E
Dimensioni esterne (mm)	976x770x980	976x770x825	976x770x1195	976x770x1040	1225x955x1690	1225x955x1530
Dim. camera di cottura (mm)	647x652x510	647x652x510	647x652x725	647x652x725	893x828x895	893x828x895
Capacità Teglie GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1
Potenza Gas kW - Kcal / h	12 - 10.320		18 - 15.480		28 - 24.080	
Potenza Elettrica kW	0,65	9,2	0,65	17	0,95	24,8
Alimentazione Elettrica	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60 Hz 230V 3 50/60 Hz	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60 Hz 230V 3 50/60 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 3 50 Hz	400V 3N 50 Hz
Interasse fra teglie (mm)	72	72	65	65	66	65
Max n° pasti / giorno	85	85	140	140	335	335
Alimentazione Acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico Acqua mm	40	40	40	40	40	40
Pressione Acqua atm.	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	182	158	210	195	261	246

Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639411  
Fax +39/059/642499  
<http://www.angelopo.it>  
E-mail: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

Quality and Environmental  
Management System Certified  
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO  
Certification n° CSQ 9191.ANP2

7900195-3

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.