



TCSTAR



ANGELO PO



Evoluer en cuisine avec le four air pulsé ... Facile avec TCSTAR.

Les fours à air pulsé TCSTAR offrent performances et efficacité à toutes vos cuissons. Son utilisation vous permettra d'optimiser votre temps et vous permettra de mieux rentabiliser votre travail. Avec TCSTAR, vous pourrez cuire simultanément des aliments différents en réglant la juste quantité d'humidité et la bonne température. Vous obtiendrez ainsi des résultats excellents : Le moelleux et la saveur des produits sont uniques et vos clients seront pleinement satisfaits. Le four Angelo Po vous permettra de produire de grandes quantités dans très peu d'espace et avec un minimum d'énergie.

Le four TCSTAR vous permettra de cuire tous les plats de votre choix avec une grande qualité gastronomique. La rôtisserie est préparée avec saveur, les viandes ou poissons sont grillés en très peu de temps, la cuisson de grandes quantités de frites est effectuée en quelques minutes, tout cela avec une utilisation minimum de matières grasses et d'assaisonnements. Possibilité de superposer deux fours pour une plus grande souplesse dans l'organisation en cuisine, tout en optimisant surface au sol et production. Vous pensez à servir les mets ... et TCSTAR s'occupe du reste.

Souplesse de travail Rentabilité dès le premier jour.



TC STAR ... un four pour durer.

La gamme se décline en 6 modèles, en versions gaz ou électriques. Modèles 6 et 10 niveaux GN1/1 à positionner sur piétement et modèles 12 niveaux GN2/1 livrés sur pieds = une réponse à chaque besoin.

Humidificateur 4 niveaux = Cuisson plus rapide, moins de déperdition de poids, meilleure qualité gastronomique. Structure du four en acier inox AISI 304, chambre de cuisson à angles largement rayonnés tout inox 18/10 avec voûte et sole réalisés en AISI 316 et pour le reste en AISI304 = qualité supérieure et facilité de nettoyage.

Porte à double vitrage composée d'une porte vitrée externe en verre trempé et d'une contre-porte vitrée interne extractible. Poignée à came conique assurant une fermeture progressive à pression avec position intermédiaire à l'ouverture pour évacuation de la vapeur et de la chaleur.

Versions Gaz: Echangeur thermique gaz réalisé en incoloy 800 et AISI 316. Brûleur gaz soufflé de type turbo à double échange Air/Gaz (Brevet) = rendement maximum et très hautes performances.

Versions électriques: Résistances électriques blindées en Incoloy 800 = Fiabilité et performances.

Échelles porte-plats amovibles avec espacement entre niveaux de 65 mm minimum en fonction des modèles.

Échelles porte-plats optionnelles pour plats 60x40 cm à adapter sur modèles 611 (5 niveaux) et à adapter sur modèles 1011 (8 niveaux) = flexibilité, facilité de nettoyage et uniformité de cuisson.

Éclairage interne = Meilleur contrôle de cuisson.

Tableau de commandes encastré, avec thermomètre, temporisateur et thermostat analogiques = simplicité et d'utilisation. Isolation thermique de 3,5 cm = sécurité, performance et économie d'énergie.

Température contrôlée des eaux à la vidange du four = Plus grande durée de vie des organes techniques en sortie de four, moins d'odeur en cuisine, suppression des vapeurs à la vidange.

Vidange ventilée monté de série sur tous les modèles : Sécurité et hygiène.

Degré de protection à la projection d'eau type IPX5, alarmes de dysfonctionnement et micro contact de porte magnétique = Sécurité totale.

Douchette optionnelle, fixe ou rétractible: Nettoyage à portée de main.



Signal lumineux de dysfonctionnement

Thermomètre d'affichage de la température de la chambre de cuisson

Mise en marche/ reset alarmes

Commande de sélection de la température de cuisson 30-250°C.

Temporisateur 0-120', avec alarme de fin cuisson

Humidificateur 4 niveaux



Panneau de commandes du TCSTAR

Kit de superposition



Cellule de refroidissement rapide / Technologie brevetée I.F.R.

Optimiser l'espace de travail et la souplesse de fonctionnement ... Facile avec TCSTAR.

3 Solutions de superposition

- 1) le kit **KSFM11G** permet de superposer
1 x FC1011G + 1 x FC611G/E
ou
1 x FC611G + 1 x FC611G/E
- 2) le kit **KSFM11E** permet de superposer:
1 x FC1011E + 1 x FC611G/E
ou
1 X FC611E + 1 X FC611G/E
- 3) Cellule de refroidissement rapide IS51H positionnable en soubassement de fours FC1011/611.

COMBINAISONS POSSIBLES

Four + Four	Four + cellule de refroidissement rapide
FC611E + FC611E	FC611G + IS51H
FC611G + FC611E	FC611E + IS51H
FC611E + FC611G	FC1011G + IS51H
FC611G + FC611G	FC1011E + IS51H
FC1011E + FC611E	
FC1011G + FC611E	
FC1011E + FC611G	
FC1011G + FC611G	

Les Accessoires les plus adaptés pour améliorer les fonctionnalités du TCSTAR.

Pour tirer pleinement profit des potentialités du TCSTAR, il est conseillé d'utiliser les accessoires préconisés par Angelo Po. Ces accessoires sont adaptables à différents types de cuisson: Pâtisserie, rôtisserie, grillades etc...



Large choix de plats, grilles et plaques standards de différentes dimensions et de profondeurs en fonction des besoins exigés. Plats GN inox pleins ou perforés, plaques aluminium ou antiadhésives, grilles spéciales poulets pour positionnement vertical, plats en fil inox pour frites ou produits pré-frits... Choisir le bon accessoire vous aidera à optimiser qualité et production en cuisine.



Grilles spécialement adaptées pour cuire des poulets. Le positionnement vertical favorise l'homogénéité de cuisson et la productivité. Cet accessoire préserve la saveur et l'onctuosité de la viande et permet de réduire la perte poids.



Grilles barreaudées en alliage spécial pour cuisson des viandes poisson ou légumes. Accessoire particulièrement efficace pour le marquage des viandes des poissons et des légumes. Il permet une grande production tout en préservant la qualité dans l'assiette.



Panier en tôle d'acier perforée pour frites ou produits pré-frits, poissons panés etc.... Un accessoire idéal pour réduire la consommation des matières grasses et favoriser une grande production en cuisine.

Un four pour chaque exigence

Versions électriques et gaz. Productivité de 30 à 335 repas par jour ...

Caractéristiques: Extérieur en AISI 304 – Chambre de cuisson en AISI 304 avec voûte et sole en AISI 316L- Compatible plats/plaques GN1/1, GN2/1 et en option structure porte-plats euro normes 60x40 cm pour les modèles 611 et 1011 – Échangeurs thermiques gaz et électriques en Incoloy 800 – Éclairage interne de la chambre - Tableau de commandes encastré et protégé – Echelles porte-plats amovibles – Angles de la chambre complètement rayonnés – Panneau déflecteur monté sur charnières facilitant l'accès au nettoyage et à la maintenance de l'échangeur, des résistances et du ventilateur - Porte à double vitrage composée d'une porte vitrée externe en verre trempé et d'une contre-porte vitrée interne montée sur charnières avec vitre extractible et ouverture indépendante - Isolant thermique en fibre céramique (3,5 cm) avec barrière anti-rayonnements - Poignée à came conique assurant une fermeture progressive à pression avec position intermédiaire à l'ouverture pour évacuation de la chaleur – Joint de la porte silicone démontable, à haute résistance avec double ligne d'étanchéité (conforme aux spécifications NSF) – Bac de récupération et d'évacuation des condensats y compris en position porte ouverte – L'ensemble des composants de fonctionnement se situent sur la partie latérale gauche du four. Protection IPX5. Kit de vidange ventilée en « T » monté de série.

Accessoires de sécurité: Contrôle de sécurité thermique du moteur ventilateur- Système de refroidissement du compartiment technique - Thermostat de sécurité du compartiment technique - Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson - Sécurité de contrôle de la pression de la chambre de cuisson – Micro-contact de porte magnétique – Alarmes de blocage moteur, ventilateur et brûleur.

Modèles Gaz: Echangeur thermique gaz réalisé en incoloy 800 et AISI 316. Contrôle de la flamme du brûleur par processeur électronique avec autodiagnostic et allumage automatique. Brûleur gaz soufflé de type turbo à double entrée (Brevet). Electrovanne multifonction à ouverture automatique.

Versions électriques: Chauffe par résistances électriques blindées en Incoloy 800.



Modèle	FC611G	FC611E	FC1011G	FC1011E	FC1221G	FC1221E
Dim. ext. (mm)	976 x 770 x 980	976 x 770 x 825	976 x 770 x 1195	976 x 770 x 1040	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530
Dim. int. chambre de cuisson (mm)	647 x 652 x 510	647 x 652 x 510	647 x 652 x 725	647 x 652 x 725	893 x 828 x 895	893 x 828 x 895
Capacité bacs 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
Puissance Gaz Kw – Kcal/h			18 - 15.480		28 - 24.080	
Puissance électrique Kw	0,65	9,2	0,65	17	0,95	24,8
Branchement électrique	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60 Hz	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz
		230V 3 50/60 Hz		230V 3 50/60 Hz	230V 3 50 Hz	
Espacement entre niveaux (mm)	72	72	65	65	66	66
Nr. Repas par jour	85	85	140	140	335	335
Alimentation eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Évacuation eau	40	40	40	40	40	40
Pression H2O	2	2	2	2	2	2
Poids	182	158	210	195	261	246

Branchements électriques spéciaux sur demande.



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

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO

7900197 -1

Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.