



TCSTAR



ANGELO PO



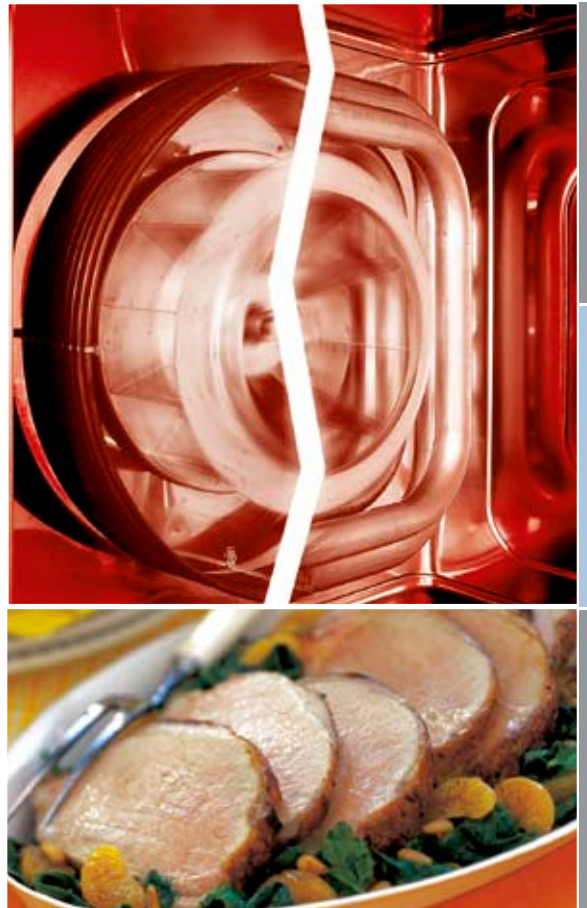
Verbessern in Küche durch die Thermo-Konvektion... leicht mit TCSTAR

Bei TCSTAR-Heißluftöfen sind hohe Leistungen mit überlegener Geschwindigkeit und Effizienz verbunden, auch im Vergleich zu modernsten Heißluftöfen. Das ganze System ist darauf ausgelegt, auf einfache Weise Zeit und Geld zu sparen. Dank TCSTAR können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig garen und dabei jede einzelne gezielt mit der richtigen Kombination aus Temperatur und Feuchtigkeit behandeln. Nur so bleiben Zartheit, Konsistenz und Geschmack Ihrer Produkte immer auf dem höchsten Niveau. Alle um Ihre Arbeit mehr und mehr gewinnbrinden im Ertrag, Qualität und Verdienst zu machen. Und auch die Zahlen stimmen: bei minimalem Platzbedarf und sparsamem Energieverbrauch erzielt der TCSTAR-Heißluftofen von Angelo Po maximalen Durchsatz.

Bei der TCSTAR-Heißluftofen werden Sie alle Hauptgerichte mit zarte Konsistenz und intensiven Geschmack kochen. Gerillte Gerichte die in Minutenschnelle fertig sind, große Mengen an Pommes frites in wenigen Minuten gebrauchsfertig... lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf, denn alles was Sie mit Ihrem Hauptgericht kombinieren möchte. Es ist möglich, alles im TCSTAR zu kochen, mit dem maximalen Geschmack, schnell und fettarm. Wenn es an Raum mangelt, aber größere Mengen gefragt sind, wenn die Flexibilität der Abläufe den gleichzeitigen Einsatz von zwei Öfen erfordert, wenn Sie Ihre Arbeitseffizienz steigern möchten, ohne die Organisation auf den Kopf zu stellen ... dann stellen Sie einfach zwei TCSTAR übereinander auf und alle Ihre Wünsche sind erfüllt.

Sie können sich voll auf das konzentrieren, was Sie Ihren Gästen servieren möchten ... an alles andere denkt TCSTAR.

Maximale Flexibilität und einfache Anwendung für unmittelbare Kostensenkung vom ersten Tag.



TCSTAR... ein Ofen, der auf Dauer gebaut ist.

Die Reihe besteht aus 6 Modellen, Elektro- und Gas-beheizt, die Modellen 611 und 1011 als Tischausführung und das Modell 1221 als Bodenaufstellung mit integriertem Gestell = eine Antwort für jeder Bedarf.

Vierstufige Vierstufigen Luftanfeuchter = mehr Geschwindigkeit in Kochen, weniger Gewichtverlust, mehr gastronomische Qualität.

Struktur aus CNS nach DIN 1.4301, abgerundetes Garraum aus CNS nach DIN 1.4301 mit Ofenhimmel und -boden aus CNS nach DIN 1.4404 = bessere Qualität und Hygiene.

Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas und geöffnetem Hohlraum Sicherheitstür durch Öffnung mit Zwischenposition = weniger Wärmeabstrahlung auf der Bedienerseite, mit der Möglichkeit, das Tür-Innenglas herauszunehmen und zu reinigen.

Gasbeheiztes Modell: – Gasbrenner mit doppelter turbolenter Mischung (Patent) und Gastauscher aus Incoloy 800 + CNS nach DIN 1.440 mit doppelter Austauschfläche (Patent) = Kostenreduktion und Effizienzsteigerung

Elektrobeheiztes Modell: Gepanzerte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800 für die Garraumbeheizung = Zuverlässigkeit und Leistung.

Entnehmbare Hordengestelle, Führungsschienen mit Einschubabstand ab 6,5 cm, Hordengestelle für Backblechen 60x40 cm (Optional) bei die Modellen 611 (5 Behälter) und 1011 (8 Behälter)- maximale Flexibilität, Reinigung und Gleichmäßigkeit des Kochen.

Garraumbeleuchtung = einfache Anwendung und Kontrolle.

Schaltblende mit Analog-Thermometer, Timer und Thermostat = Einfachheit und Helligkeit.

Wärmeisolierung 3,5 cm = Sicherheit, Leistung und Sparen.

Kontrolle der Ablasstemperatur = Entfernung der Kochen-Dämpfe und Sicherheit für der nachgeschalteten Anlagen des Ofens.

Wasserabfluss mit Syphon und gelüftetes T = Sicherheit, Hygiene und kein Flüssig-Rückkehr von Abfluß zu Garraum.

Wasserschutzgrad IPX5, Alarm bei Fehlbetrieb und Mikromagnetschalter für die Tür = vollständige Sicherheit.

Hängebrause oder ausziehbare Brause (Optional) = mehr Sauberkeit und Hygiene für Ofen und Küche.



Alarm bei Fehlbetrieb.

Thermometer der Garraum-Temperatur.

Ein-und Ausschalten / Alarm-Reset.

Garraum-Temperaturwahl, 30-250°C.

Timer, 0-120' mit Kochenende-Alarm.

Vierstufigen Luftanfeuchter.



Schaltblende des TCSTAR-Heißluftofen.



Schockfrost-Tiefriergerät mit IFR-Technologie (Patent)

Der Raum und die Flexibilität verbessern ... leicht mit TCSTAR.

3 einzige Lösungen

1) **KSFM11G** Überlagerungsatz, für die Aufbaumontage von:

- einem FC1011G + einem FC611G/E
- oder
- einem FC611G + einem FC611G/E.

2) **KSFM11E** Überlagerungsatz für die Aufbaumontage von:

- einem FC1011E + einem FC611G/E
- oder
- einem FC611E + einem FC611G/E.

3) Schockfrost-Tiefriergerät **IS51H** auf dem einem FC1011/611 installiert werden kann.

MÖGLICHE VEREINIGUNGEN

Ofen + Ofen	Ofen + Schockfrost-Tiefriergerät
FC611E + FC611E	FC611G + IS51H
FC611G + FC611E	FC611E + IS51H
FC611E + FC611G	FC1011G + IS51H
FC611G + FC611G	FC1011E + IS51H
FC1011E + FC611E	
FC1011G + FC611E	
FC1011E + FC611G	
FC1011G + FC611G	

Das richtige Zubehör erleichtert Ihnen die Arbeit.

Um Qualität und Flexibilität zu gewährleisten und effiziente Sparprogramme in der Küche zu fahren, brauchen Sie das geeignete Zubehör. Denn mit dem von Angelo Po empfohlenen Zusatzoptionen können Sie das Potenzial von TCSTAR voll ausschöpfen und die unterschiedlichsten Methoden voll zur Geltung bringen: z.B. grillen, bräunen, braten, serien-Kochen des Geflügel oder der Endgarung zuführen.



Backbleche, Roste und Standardbehälter in allen Abmessungen sind eine grundlegende Voraussetzung, um optimale Garbedingungen für jedes Produkt zu gewährleisten, sowohl in der Gastronomie, als auch in der Konditorei und Bäckerei. Mit Behältern aus Edelstahl und Alu-Legierungen, mit Teflonbeschichtung oder mit rechteckigen Backformen zum Gratinieren oder Bräunen wird nichts dem Zufall überlassen: Damit sich jedes Produkt, das den TCSTAR verlässt, von seiner besten Seite zeigt.



Dank dem besonderen Hähnchenrost kann TCSTAR wesentlich mehr aus Geflügel machen als herkömmliche Öfen: Das zeigt sich in der Reduktion des Bratverlustes, im zarten und saftigen Fleisch, in der flexiblen Gestaltung des Arbeitsablaufs ... und in dem Zusatzgewinn, den Sie am Monatsende verbuchen können.



Auch Grillen ist im TCSTAR möglich. Dazu brauchen Sie nur den speziellen Grillrost mit der Speziallegierung von Angelo Po zu verwenden. Und schon können Sie Fisch und Fleisch oder Gemüse mit den schönsten Grillstreifen servieren. Und der Service ist sofort einfacher, produktiver... und einträglicher.



In wenigen Minuten können Sie mit dem Frittierzubehör von TCSTAR alle vorfrittierten Produkte, die Sie normalerweise in Ihrer Küche einsetzen, in großen Mengen fertig garen und servieren, ohne einen Tropfen Fett hinzuzufügen. Sie brauchen nur das richtige Zubehör zum richtigen Zeitpunkt.

Ein Model für jede Bedürfnis.

Elektro- und Gas-beheizte Modelle. Produktivität wählbar von 30 bis 335 Mahlzeiten pro Tag...

Komponenten: Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 – Garraum aus CNS nach DIN 1.4301 mit Ofenhimmel und -boden aus CNS nach DIN 1.4404 für die Aufnahme von Backblechen der Größen GN und 60x40 cm bei 611 und 1011 Modellen – Gas- und Elektro-Wärmetauscher aus Incoloy 800 – Garraumbeleuchtung mit Glühlampe - Versenkt eingebaute und geschützte Schaltblende – Entnehmbare Hordengestelle – Garraum mit ausnahmslos abgerundeten Kanten – Schirm mit Gelenk-Klappöffnung zur Wartung und Reinigung von Wärmetauscher und Ventilator – Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas und geöffnetem Hohlraum - Herausnehmbares Tür-Innenglas mit Scharnier für Klappöffnung – Wärmeisolierung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzbarriere - Keilförmiger Griff mit Druckverschluss, Zwischenpositionierung für das Ausströmen von Wärme und Tür in Sicherheitsstellung – Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste (gemäß NSF-Bestimmungen) – Schale für das Auffangen und den Ablass von Kondenswasser auch bei geöffneter Tür – Alle Funktionskomponenten befinden sich im Fach der technischen Ausrüstung auf der linken Ofenseite, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern. Kontrolle der Ablass-temperatur und des Dampfkondensators. Wasser-Schutzart IPX5. Wasserabfluss mit Syphon und gelüftetes T.

Sicherheitseinrichtungen: Temperaturschutzschalter für Ventilatormotor – Kühlsystem für Fach mit technischer Ausrüstung – Sicherheits-Thermostat im Garraum - Sicherheit für Druckkontrolle im Garraum - Mikromagnetschalter für die Tür - Alarmer für Blockierung von Motor und Brenner.

Elektrobeheiztes Modell: Gepanzerte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800 für die Garraumbeheizung.

Gasbeheiztes Modell: Rauch-Abzugsrohre aus Incoloy 800 + CNS nach DIN 1.4404 für den Wärmeaustausch im Garraum – Kontrolle der Brennerflamme über elektronischen Prozessor für Selbstdiagnose und Wiederherstellung der Zündung – Brenner mit Luftzuführung und indirektem Wärmetauscher – Multifunktions-Gasventile mit automatischer Öffnung.



Modell	FC611G	FC611E	FC1011G	FC1011E	FC1211G	FC1211E
Außenmaße (mm)	976x770x980	976x770x825	976x770x1195	976x770x1040	1225x955x1690	1225x955x1530
Garraum-Maße (mm)	647x652x510	647x652x510	647x652x725	647x652x725	893x828x895	893x828x895
Aufnahmevermögen Bleche 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
Gas- Leistung Kw- kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		28 - 24.080	
Elektro-Leistung Kw	0,65	9,2	0,65	17	0,95	24,8
Standardanschluss	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
Abstand zwischen Blechen (mm)	72	72	65	65	66	65
Mahlzeiten pro Tag	85	85	140	140	335	335
Wasserzuleitung	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Wasserabfluss mm	40	40	40	40	40	40
Wasser-Druck atm.	2	2	2	2	2	2
Gewicht	182	158	210	195	261	246

Sondere Anschlußen und Frequenzen auf Wunsch.



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

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



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

7900198-3