



TCSTAR



ANGELO PO



Mejorar en la cocina CON LA CONVECCIÓN... fácilmente CON TCSTAR.

En el horno a convección TCSTAR las magníficas prestaciones se suman a una velocidad de cocción y a una eficiencia superiores incluso a las que ofrecen los más modernos hornos a convección. Todo ello para ahorrar fácilmente tiempo y dinero. Gracias al TCSTAR gozará de la posibilidad de cocer simultáneamente distintos alimentos, siempre con el grado de humedad y calor adecuados, con el fin de que la suavidad, el sabor y la textura del producto sean los ideales. Todo para poner el trabajo más proficuo en el rendimiento, en la calidad y en el la ganancia. Y además, con el horno Angelo Po podrá usted trabajar con grandes cantidades de producto utilizando muy poco espacio y la cantidad de energía posibles.

Con el TCSTAR podrá cocinar cada comida con una ternura y un sabor sin par. Podrá obtener parrillas en muy breve tiempo, grandes cantidades de patatas fritas listas en pocos minutos, y todo lo que su imaginación conciba para acompañar cualquier vianda, se cocerá en el horno TCSTAR con el máximo sabor y las mínimas grasas y condimentos. Cuando el espacio en la cocina no es suficiente y las exigencias cuantitativas aumentan, cuando la flexibilidad en el trabajo dicta la necesidad de utilizar simultáneamente dos hornos, cuando se pretende mejorar el trabajo sin ocasionar grandes trastornos a la organización de la cocina... ¡se superpone un segundo TCSTAR al primero y asunto resuelto!

Piense en cómo servir los manjares... y deje que TCSTAR se ocupe del resto.

Flexibilidad y facilidad máximas, con un rendimiento inmediato desde el primer día.



TCSTAR... un horno hecho para durar.

La línea se compone de 6 modelos, versiones eléctricas y de gas; los modelos 611 y 1011 de sobre mesa, el modelo 1221 de suelo equipado de soporte integrado en el horno = una respuesta a cada necesidad. Humidificador de cuatro etapas = mayor velocidad en la cocción, las menores pérdidas de peso posibles, mayor calidad gastronómica.

Estructura del horno en acero AISI304, cámara de cocción redondeada en AISI316 (techo y fondo) y en AISI304 en el resto = calidad y limpieza superiores.

Puerta de cristal doble que se puede abrir y extraer, con bloqueo intermedio de apertura = menores temperaturas en el lado del operador y posibilidad de extraer y limpiar el cristal interior.

Modelo Gas: Quemador de gas en INCOLOY 800 de doble mezcla turbulenta (patente) e intercambiador de calor de doble superficie de intercambio en acero AISI 316 (patente) = máximo rendimiento y prestaciones excelentes.

Modelo Eléctrico: Resistencias eléctricas acorazadas en Incoloy = fiabilidad y prestaciones.

Estructuras portabandejas desmontables con paso mínimo entre bandejas de 6,5 cm. Estructuras para bandejas 60x40 cm (en opción), con 5 bandejas para los modelos 611 y 8 bandejas para los modelos 1011 = flexibilidad, limpieza y uniformidad.

Iluminación interna = facilidad de utilización y control.

Panel de mandos con termómetro, temporizador y termostato analógicos = simple y claridad.

Aislante térmico 3,5 cm = seguridad, prestación y ahorro.

Control de la temperatura en los puntos de salida = larga vida para los aparatos técnicos colocados bajo el horno y abatimiento de los vapores en la cocina.

Desagüe con sifón y "T" ventilado = seguridad, higiene y ausencia de líquidos de retorno del escape en la cámara de cocción.

Grado de protección agua IPX5, alarma de malfuncionamiento, microinterruptor electro-magnético de la puerta = seguridad total.

Ducha (opcional) colgada o extraíble automática = una cómoda ayuda para la higiene del horno y la cocina.



Alarma
malfuncionamiento

Termómetro temperatura
caméra de cocción.

Mando encendido /
apagado / reset.

Mando para seleccionar
la temperatura de
cocción 30-250°C.

Temporizador, 0-120',
con alarma de fin
cocción.

Humidificador de cuatro
etapas.



Panel de mandos del TCSTAR

Kit de sobreposición



Abatidor/ Congelador rapido de temperatura con tecnología patentada IFR

Optimizar los espacios y flexibilidad ... fácil con el TCSTAR.

- 1) el **KSFM11G** que permite efectuar la superposición de
 - a) un FC1011G + un FC611G/E
 - o bien de
 - b) un FC611G + un FC611G/E.
- 2) el **KSFM11E** que permite efectuar la superposición de
 - a) un FC1011E + un FC611G/E
 - o bien de
 - b) un FC611E + un FC611G/E
- 3) abatidor /congelador **IS51H** sobre el cual se puede sobreponer un FC1011/611.

COMBINACIONES POSIBLES

Horno+ Horno	Horno + Abatidor/Congelador
FC611E + FC611E	FC611G + IS51H
FC611G + FC611E	FC611E + IS51H
FC611E + FC611G	FC1011G + IS51H
FC611G + FC611G	FC1011E + IS51H
FC1011E + FC611E	
FC1011G + FC611E	
FC1011E + FC611G	
FC1011G + FC611G	

Los accesorios adecuados para mejorar.

para mejorar la calidad, flexibilidad y el ahorro en la cocina, aprovechando plenamente todas las posibilidades que ofrece el TCSTAR, es importante emplear los accesorios adecuados que aconseja Angelo Po. Con dichos accesorios se abre el abanico de opciones: cocción a la parrilla, el dorado y el acabado, cocción en serie de volatería y acabado de productos prefritos.



Bandejas, parrillas y recipientes estándar de todas las medidas y profundidades, para proporcionarle a cada producto el soporte adecuado que optimice el resultado de su cocción, tanto en el sector de la cocina propiamente dicha como en el de la bollería o la panadería. Nada se deja al albur con las bandejas de acero y de aleación de aluminio, revestidas de una capa antiadherente, de forma rectangular, para gratinar o dar un color atractivo a los productos que salen del TCSTAR.



Gracias a su parrilla especial para cocer pollos, TCSTAR ofrece mucho más que los hornos grill corrientes: reducción de las pérdidas de peso, suavidad y jugosidad de las carnes, flexibilidad en el trabajo... y mayor beneficio a fin de mes.



Asar a la parrilla con el horno TCSTAR es de lo más sencillo. No hay más que utilizar el accesorio específico de aleación especial de Angelo Po para lograr unos excelentes resultados en carnes, pescados y verduras. Y el servicio se hace, desde el primer momento, más fácil, más productivo... y más rentable.



En pocos minutos, con el accesorio para freír del horno TCSTAR, todos los productos prefritos que se suelen emplear en la cocina, se podrán terminar y servir en grandes cantidades y sin grasas añadidas. Basta con disponer del accesorio adecuado en el momento oportuno.

Un modelo para cada necesidad.

Versiónes eléctricas y de gas. Productividad de 30 a 335 comidas al día...

Características: Fabricados con acero AISI 304 – Cámara de cocción de acero AISI 304 con techo y fondo de acero AISI 316L, capaz de recibir bandejas GN y bandejas de 60 x 40 cm en los modelos 611 y 1011 – Intercambiadores de calor de gas y eléctricos en Incoloy 800 – Iluminación con bombilla de incandescencia de la cámara de cocción – Panel de mandos encastrado y protegido – Estructuras portabandejas desmontables – Cantos de la cámara completamente redondeados – Panel deflector con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza del intercambiador y del ventilador – Puerta con doble cristal templado de cámara de aire abierta. Cristal interno-puerta extraíble con marco abisagrado para la apertura de tipo libro. – Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación. Maneta de cuña para el cierre a presión con posición intermedia para la evacuación de vapor-calor y puerta en seguridad – Guarnición puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona (conforme con especific. NSF) – Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación que opera también con la puerta abierta – A fin de facilitar su mantenimiento, todos los componentes de funcionamiento han sido instalados en el compartimiento técnico presente en el lado izquierdo del horno. Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores. Protección agua IPX5. Desagüe con sifón y "T" ventilado.

Equipamiento de seguridad: Térmico de seguridad del motor del ventilador - Sistema de enfriamiento del compartimiento técnico - Termostato de seguridad de la cámara de cocción - Dispositivo de seguridad para el control de la presión en la cámara de cocción - Microinterruptor magnético de la puerta - Alarmas de bloqueo de motor y quemador.

Modelo eléctrico: Resistencias eléctricas acorazadas en Incoloy para el calentamiento de la cámara de cocción.

Modelo de gas: Tubos de humo en Incoloy 800 + AISI 316 para intercambio térmico en la cámara de cocción – Control de la llama del quemador con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento del encendido – Quemador de aire soplado con intercambiador de calor indirecto – Válvulas de gas multifunción de apertura automática.



FC611...



FC1011...



FC1221...

Model	FC611G	FC611E	FC1011G	FC1011E	FC1221G	FC1221E
Dimensiones externas (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
Dimensiones cámara de cocción (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
Capacidad bandejas 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
Potencia Gaz Kw – kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		28 - 24.080	
Potencia eléctrica Kw	0,65	9,2	0,65	17	0,95	24,8
Conexión eléctrica	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	
Distancia entre bandejas (mm)	72	72	65	65	66	66
Nr.de comidas/día	85	85	140	140	335	335
Tubo entrada agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Descarga agua	40	40	40	40	40	40
Presión agua	2	2	2	2	2	2
Peso	182	158	210	195	261	246

Especiales conexiones voltajes a petición.



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



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

7900199 -3

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.