ACT.O

FOUR MIXTE MULTIFONCTION 4.0

ANGELO PO

ACT.O
Manual cooking
200
03:57:24
1/1
3

ACT.O

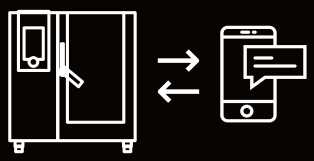
FOUR MIXTE MULTIFONCTION 4.0

ACT.O Létat de l'art ANGELO PO en matière de fours mixtes : un équipement professionnel complet destiné à la restauration professionnelle, mis à la disposition des chefs, mais, surtout, une **plateforme multimédia consacrée à l'optimisation des ressources et à l'efficacité en cuisine.**

Pour garantir outre que les meilleures performances en cuisson, ACT.O « entre en réseau » et permet de au travers de son panneau de commandes haute définition et via des tablettes, *smarphone* ou ordinateurs.

Aujourd'hui, les technologies les plus innovantes au service de la restauration professionnelle qui convergent vers un unique instrument, pour donner le maximum d'attention aux **processus de cuisson, de lavage et de contrôle.**

ACT.O, le premier four véritablement « actif » en cuisine.

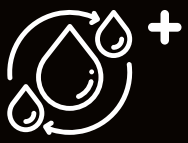


Connexion 4.0.

Toujours connecté avec ACT.O : où que vous vous trouviez ! Découvrez la connexion 4.0 tout proche et de loin.

Une expérience personnalisée.

Accéder à la technologie active en cuisine n'a jamais été aussi facile... chaque ACT.O devient votre ACT.O !

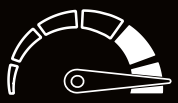


Éco Eau +.

ACT.O, un système évolué pour la gestion et l'économie de l'eau.

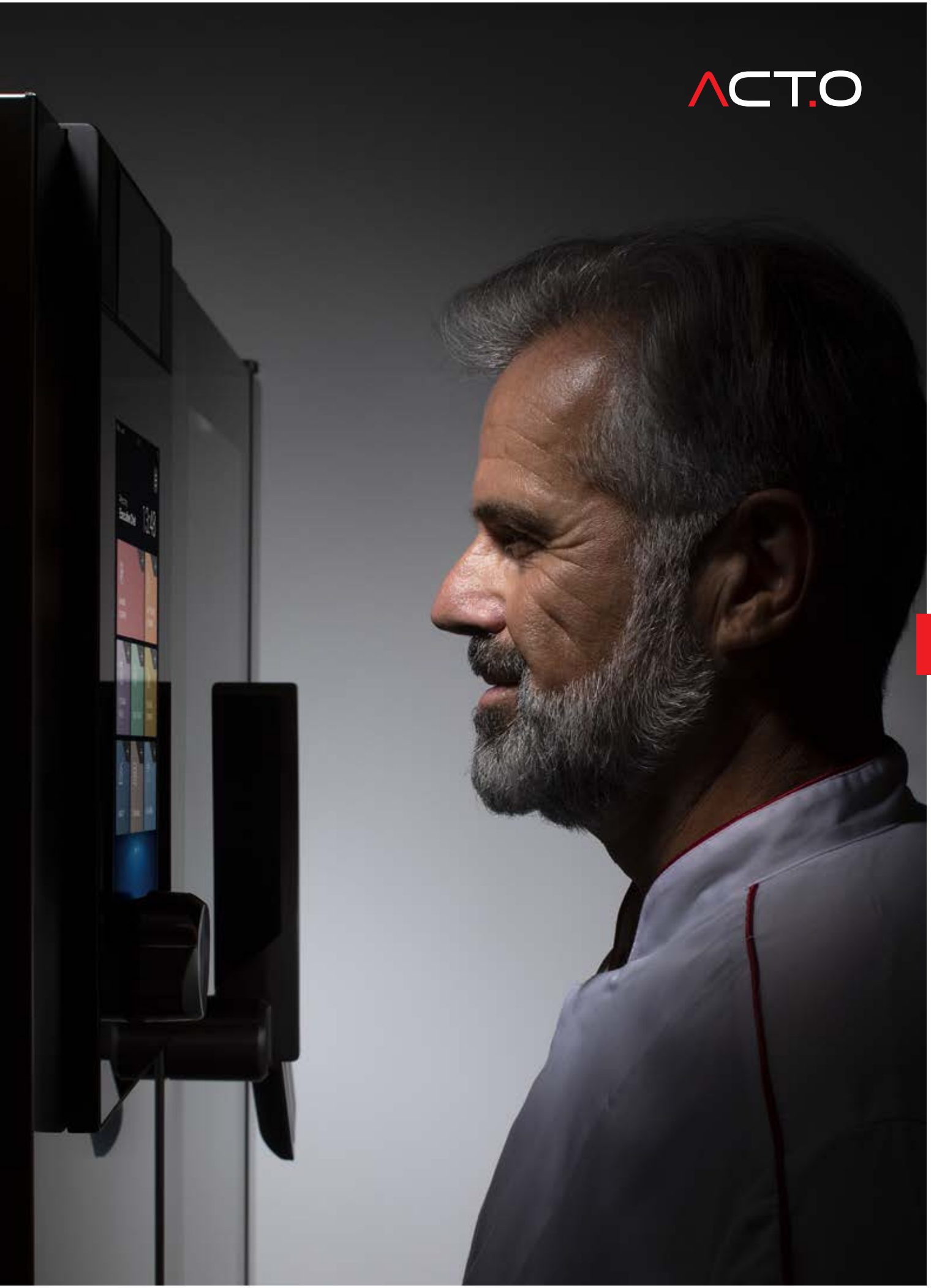
Excellence.

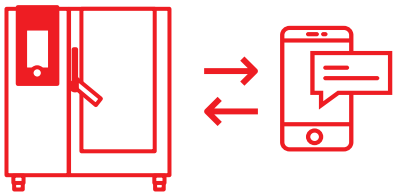
Une cuisson impeccable est indispensable. La certitude d'obtenir le résultat escompté est une valeur essentielle pour chaque chef.



Énergie.

La capacité à économiser les ressources tout en préservant une parfaite cuisson. Découvrez les économies actives d'ACT.O et gagnez le défi du futur en cuisine.

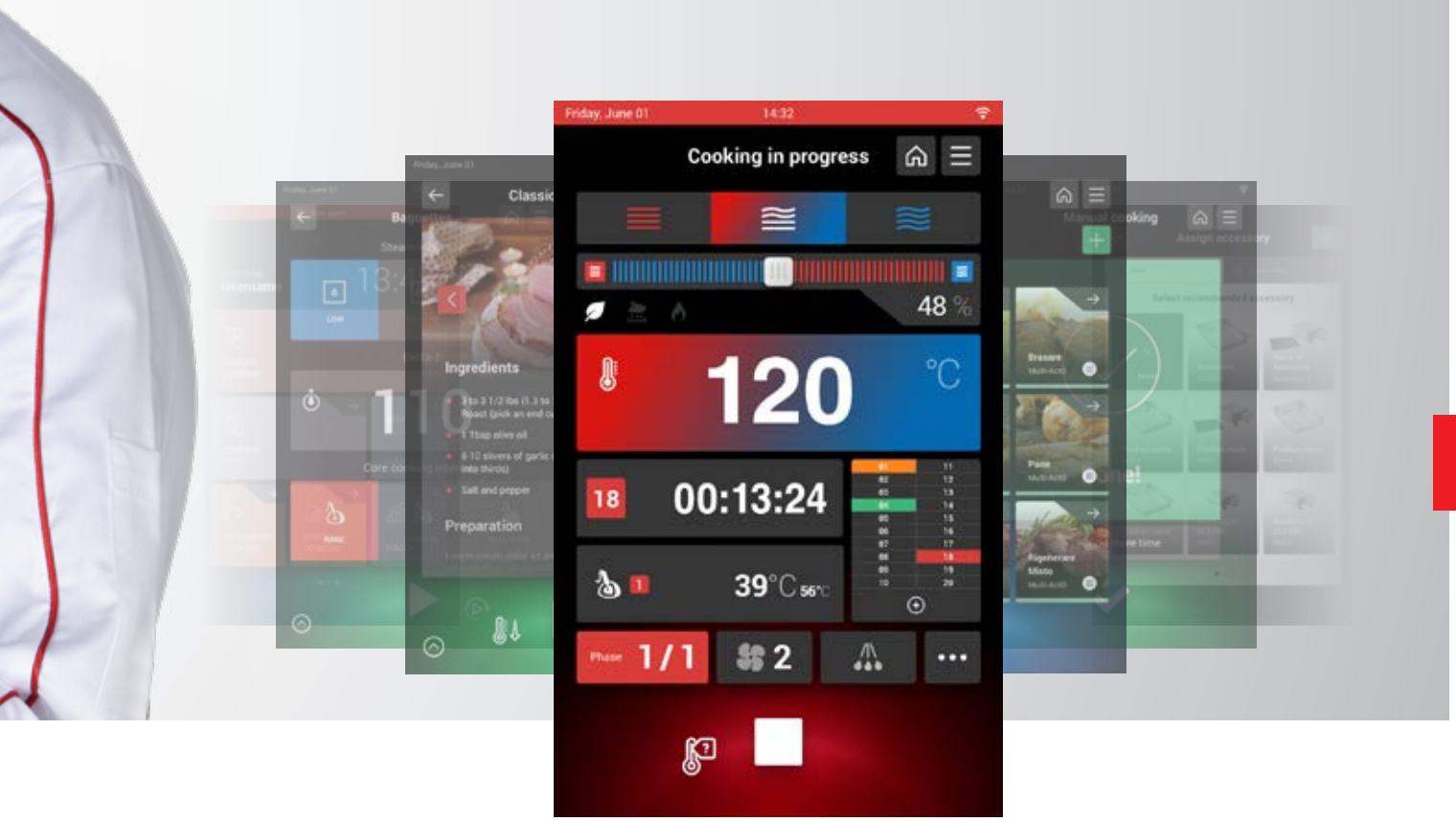

ACT.O



CONNEXION 4.0

Contrôlez à distance et en temps réel le fonctionnement de votre ACT.O, et ne soyez présent que lorsque la cuisson est terminée !

“Dans votre restaurant, vous êtes toujours connecté à ACT.O !”



… TOUT PROCHE

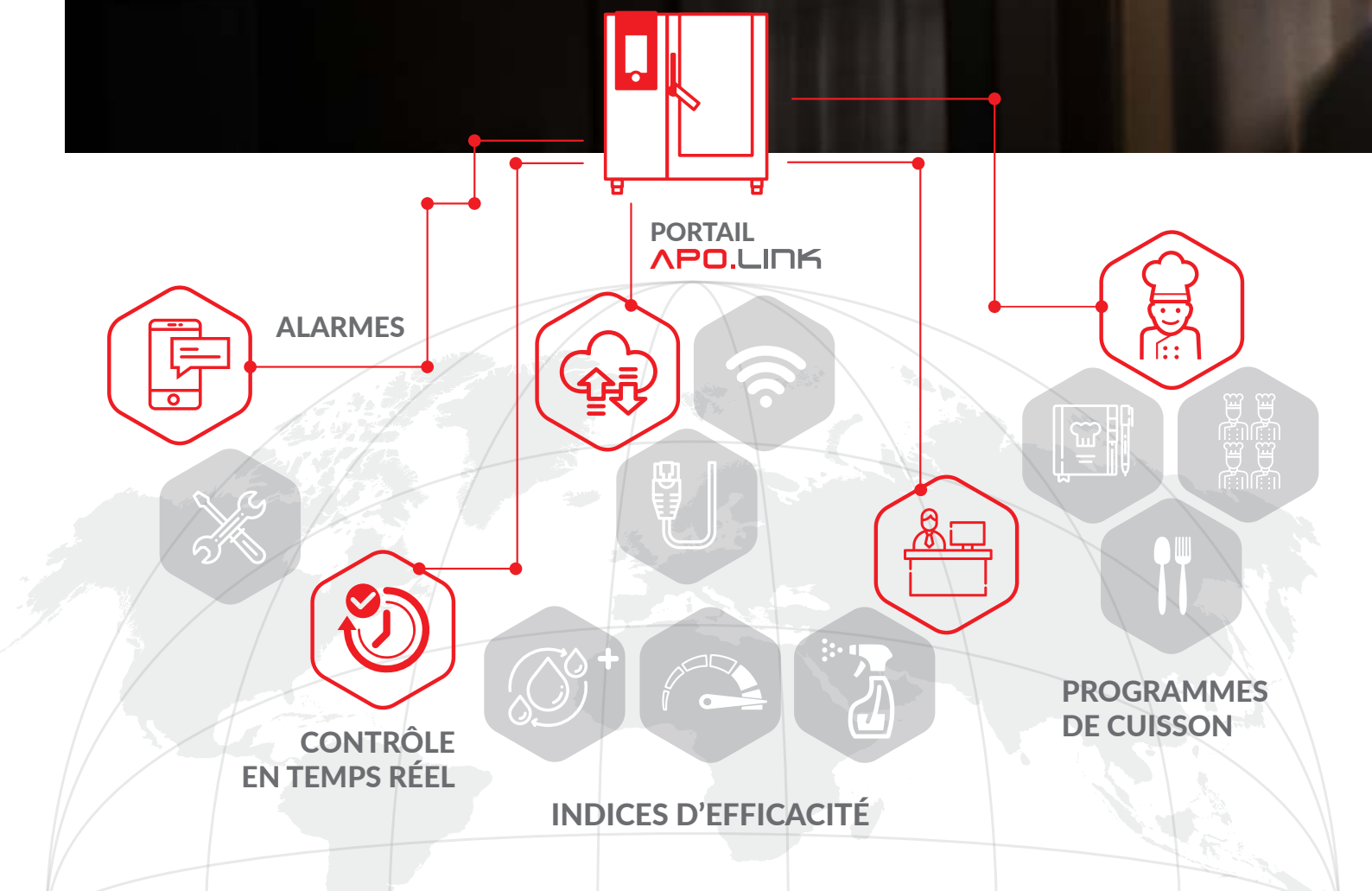
Le système de connexion d’ACT.O établit un **dialogue** direct entre le chef et le four, en utilisant le réseau déjà présent à l’intérieur du restaurant ou de la structure : une app sécurisée, disponible pour chaque système d’exploitation, permet de surveiller le fonctionnement et l’historique des données sans être physiquement devant le four.

Désormais, la gestion d’un ou de plusieurs ACT.O est simplement à portée de clic.

Le chef qui se trouve en salle, dans sa cuisine, au bureau peut, depuis son smartphone ou sa tablette, modifier les paramètres de cuisson, de lavage et plus généralement, interagir avec le panneau du four pour en contrôler le fonctionnement.

“Une plateforme sécurisée pour la récolte et le transfert des données d’ACT.O, seulement pour vous”

INTERNET OF THINGS



... DE LOIN

Les fonctionnalités IOT (Internet Of Things) permettent au gérant d'un ou plusieurs établissements de **contrôler de loin le fonctionnement de chaque four ACT.O :**

← Surveiller les données de fonctionnement de chaque four

← Contrôler l'historique (des données HACCP, de lavage, des alarmes, KPI ou indices d'efficacité)

→ Intégrer des programmes de cuisson, avec photos et recettes

Les **fonctionnalités IOT** d'ACT.O apportent aussi une assistance technique ponctuelle : en accédant à distance à l'historique des données, le **centre d'assistance technique agréé** peut intervenir simplement et rapidement.

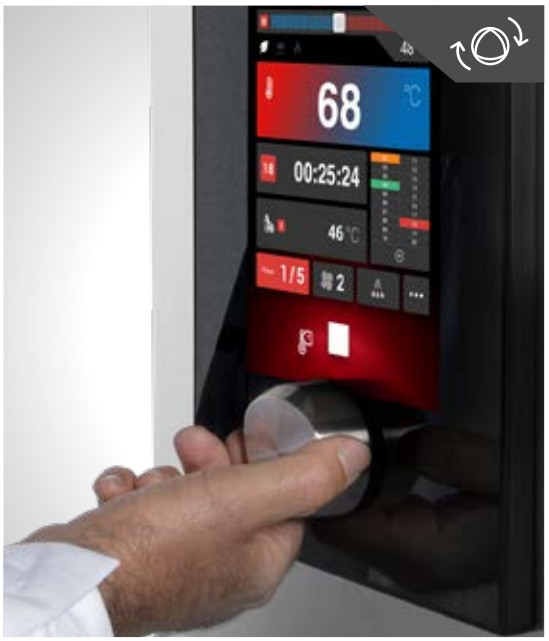
La **sécurisation** de la plateforme des données dans le cloud et du contrôle des accès est garantie par le groupe industriel Marmon. L'accès aux données est contrôlé par une application dans laquelle l'utilisateur s'enregistre simplement.
ACT.O : facile, fonctionnel et toujours actif.

UNE EXPÉRIENCE PERSONNALISÉE

Accéder à la technologie active en cuisine n'a jamais été aussi facile !

ACT.O intègre un écran tactile de 10'' avec manette scroller et un software évolué de contrôle qui garantit une grande **facilité d'utilisation et une implication maximales** dans l'expérience utilisateur.

La visibilité dans la lecture des fonctions et des données de cuisson est renforcée par les couleurs vives des touches et par l'ergonomie des commandes dans le tableau de commandes. Le chef peut **contrôler à distance** chaque interaction sur les fonctions et toujours conserver la maîtrise de la situation à travers son smartphone, d'une tablette ou ordinateur s'il se trouve à l'extérieur de sa cuisine.



Avec ACT.O, tout devient plus simple, plus intuitif et plus sûr.

“Chaque ACT.O devient votre ACT.O !”

PERSONNALISER VOTRE PAGE D'ACCUEIL

Chaque page de l'écran accueil est accessible par le scroller. Chacune d'elle peut être personnalisée avec des fonctions, des programmes de cuisson ou de lavage : l'opérateur peut ainsi organiser ses journées de travail ou encore répartir les cuissons du matin et du soir. **La personnalisation est simple et intuitive**, avec peu d'étapes dans la configuration et la possibilité de nommer chaque page et de créer un nombre illimité de pages.

CHEF & BRIGADE : TROIS INTERFACES

Le panneau de contrôle, qui peut être dédié à chaque utilisateur, permet **d'accéder à toutes les fonctions (chef exécutif ou administrateur) ou seulement à certaines fonctions limitées (personnel de brigade, sous-chefs ou simple utilisateur)**. Chaque opérateur pourra ainsi seulement visualiser les fonctions nécessaires et interagir avec le four de manière simple et immédiate. Un seul ACT.O peut devenir jusqu'à 5 ACT.O !

VOS PROGRAMMES DE CUISSON

Chaque processus de cuisson peut être mémorisé avec une recette et des photos et peut être consulté à tout moment. **Standardiser la méthode de travail et assurer le meilleur résultat pour chacun de vos plats** n'a jamais été aussi simple et rapide. Angelo Po fournit de série, pour chaque ACT.O, une bibliothèque complète de programmes de cuisson complétés de photos et de recettes : viande, poisson, légumes, pâtes, desserts et une série de programmes spéciaux faciles d'accès.

VOTRE AGENDA HEBDOMADAIRE

ACT.O vous aide à planifier la semaine de travail : saisissez dans l'agenda hebdomadaire intégré au four, les tâches, les échéances, les processus de cuisson ou de lavage. Vous recevrez un alerte sur le panneau de commandes du four et sur votre appareil connecté. Il est également possible de programmer le démarrage automatique des processus de cuisson et de lavage. **Planifiez votre travail au jour le jour et laissez ACT.O vous informer de chacune de vos échéances.**

Aspersion d'eau et de détergent dans :
- Enceinte de cuisson
- Compartiment échangeur
- Tube d'aération

Bac de récupération et pompe

“Systèmes évolués pour la gestion et l’économie de l’eau”

50% d’économie
des coûts de gestion du lavage.

ÉCO EAU +

Système efficace en matière d’économie de l’eau en cuisine.

ACT.O gère activement les flux d’eau, permettant ainsi de réaliser des économies en matière de cuisson et de lavage. Les avantages sont multiples : excellents résultat, réduction des coûts de gestion et protection de l’environnement.

CUISSON
ACT.O innove en matière de production de la vapeur grâce au système efficace de génération de vapeur « RDC+EVOS » à bas coût de fonctionnement, positionné en préchambre de cuisson. Il garantit une **distribution extrêmement rapide et homogène de la vapeur saturée** durant les cycles de cuisson en mode vapeur et mixte.

LAVAGE
Le **nouveau système automatique de lavage** fermé est équipé d’une **pompe de recirculation hautement efficace** distribuant l’eau et le détergent **à l’intérieur de la chambre de cuisson, du compartiment de l’échangeur et du tuyau ventilé**. Par ailleurs, une double gestion du produit chimique est possible (des petites billes de lavage Power Pearls ou liquide, standard sur les modèles ... W ou avec accessoire GPAT), pour améliorer le stockage et la gestion du cycle de lavage.

DÉTARTRAGE
La gestion automatique du processus de détartrage garantit performance et fiabilité. Le **processus de détartrage est efficace** et peut être également utile avec une large utilisation du mode de cuisson vapeur avec ou sans adoucisseur d’eau.

EXCELLENCE

La certitude d'obtenir le résultat escompté est une valeur essentielle pour chaque chef.

Qu'il s'agisse de préparations en grandes quantités ou de régénérations des plats, ACT.O gère de manière active et précise tous les paramètres de cuisson. Il n'y a pas de valeur plus grande qu'un résultat garanti. Chaque réalisation gastronomique avec ACT.O bénéficie constamment d'une gestion parfaite de l'environnement de cuisson et d'une polyvalence totale.

QUALITÉ ET PRODUCTION

ACT.O garantit le résultat souhaité à chaque situation, si vous utilisez peu de plats ou si vous travaillez à pleine charge, le système actif de l'environnement **module les consommations en fonction des paramètres définis et des aliments saisis**, à tout moment. La prise en compte de la température et du niveau d'humidité des aliments, avec des systèmes à **détection continue**, au début et en cours du cycle de cuisson, permet d'ajuster le bon niveau de chaleur et d'humidité nécessaire au bon maintien actif du milieu de cuisson.

DOUBLE SONDE À CŒUR

Avec ACT.O, le nouveau système de gestion de sonde de cuisson à cœur, garantit un résultat encore plus sûr : en plus de **la sonde à cœur multipoint standard**, le four peut prendre en charge en plus **une seconde sonde à cœur multipoint ou une sonde mono point à pointe fine** pouvant être dédiée à la cuisson sous vide. Les sondes de cuisson peuvent être utilisées simultanément et sont compatibles avec tous les programmes MULTI.ACTO ainsi qu'avec multi timer.

La sonde multipoint à densité progressive détecte les températures sur cinq points **pour garantir un contrôle précis et réduire considérablement les risques erreurs lors de la cuisson** de petites, moyennes ou grandes pièces, mais aussi pour des aliments liquides ou mous, sucrés ou salés.

SYSTÈMES DE CONTRÔLE ACTIFS

Durant le cycle de cuisson, ACT.O assure le contrôle permanent des paramètres grâce au **capteur d'humidité** « DCR » et à un échange continu des données de la chambre de cuisson et du logiciel. Le chef peut définir les temps de cuisson avec la possibilité **de gérer les secondes**, programmer un **démarrage différé**, modifier les paramètres de cuisson à tout moment et **ajouter manuellement un surplus de vapeur** si nécessaire dans l'enceinte.

“ Une cuisson impeccable est indispensable ”

EXCELLENCE

Pasteurisation.

Grâce à son accessoire exclusif pou, la **pasteurisation d'aliments en bocal peut être effectuée en toute sécurité et dans une parfaite qualité**. ACT.O gère le cycle thermique souhaité en mode actif, en mesurant la température atteinte par le produit directement au cœur du bocal, par le biais de la sonde de cuisson multipoint. Toutes pasteurisations ou cuissons en pots pourront être gérées en grande capacité : le résultat sera parfait et maîtrisé, exactement comme vous le souhaitez.

ACCESSOIRE PASTEURISATEUR
Aussi en bocal, la pasteurisation parfaite et maîtrisée

Fumage.

Facile et propre, le fumage avec ACT.O est parfait à chaud (avec cuisson simultanée) comme **à froid** (avec paramétrage de la température en dessous de 30°C), viande, poisson, légumes, fromages, pâtisserie, charcuterie, huile. Le chef peut effectuer le fumage avec de copeaux de bois pouvant être aromatisés d'herbes d'épices, etc. L'enceinte de cuisson se transforme en enceinte de fumage grâce à l'accessoire externe SMOK, en **toute facilité et totale sécurité d'utilisation pour l'opérateur.**

ACCESSOIRE EXTERNE DE FUMAGE
avec raccordement au tube d'aspiration du four: propre et efficace

Simultanéité.

Souplesse et productivité caractérisent les fonctions MULTI.ACTO et MULTI.TIMER : ils permettent **le contrôle simultané de la cuisson de plusieurs plats différents** dans l'enceinte de cuisson sous réserve d'un même mode de cuisson. Le pilotage de la cuisson peut s'effectuer simultanément par minuterie et par sonde à cœur. **Le système est applicable en mode automatique ou manuel.** Pas de contamination entre les arômes de cuisson et optimisation de la capacité de travail du four.

Pâtisserie.

Viennoiseries, pâtisseries confitures, crèmes, fermentation, meringues ou biscuits : la pâtisserie avec ACT.O regorge de nouveaux arômes et saveurs.
La platerie dédiée 600x400 permet une distance entre niveaux suffisante pour des cuissons appropriées.
L'inversion automatique du sens de rotation de la turbine favorise **l'homogénéité et régularité de la cuisson.** La gestion du temps de cuisson à la seconde près apporte précision et qualité. ACT.O offre de larges possibilités en cuisson pâtisserie avec des fonctions spécifiques telles que la fermentation de pâtes à pain, brioches ou autres.

Sousvide.

Cuisson délicate, préparation, conservation des aliments... La cuisson en poche sous vide a de multiples applications en cuisine ! ACT.O permet à chaque opérateur via une sonde à pointe fine, de relever **avec précision la température à cœur du produit et permet le bon niveau de chaleur et de vapeur adapté à la cuisson sous vide**, qui sera parfaite sous tout point de vue : résultat souhaité assuré.

Super-Vapeur.

Pour une juste quantité d'humidité pour chaque type de nourriture, 3 niveaux de vapeur sont proposés afin de répondre au mieux aux besoins de chaque type d'aliment. Le générateur de vapeur de dernière génération garantit une diffusion plus rapide de la vapeur et une plus grande homogénéité dans l'enceinte, tandis que tandis que le **système de diffusion no-boiler avec lecture directe de l'humidité dans la chambre** permet d'optimiser la gestion idéale de l'ambiance de cuisson, en prenant également en compte l'humidité produite par l'aliment en phase de cuisson (mode « mixte »).

Basse-température et Delta T.

Les protocoles de cuisson basse température (LT) et Delta T proposés par ACT.O permettent de réaliser des **cuissons à haut rendement** (perte de poids de 10 % seulement) tout en préservant une qualité parfaite de cuisson et un grand niveau gustatif.
Le chef peut accéder facilement aux différentes fonctions spéciales de ces modes de cuisson spécifiques, et sélectionner les paramètres et la finition souhaitée : l'assurance d'une sérénité totale quant au résultat attendu.

Grillade, Friture, Séchage.

La performance en matière de chauffe est un aspect fondamental dans la tradition Angelo Po. Il en est de même pour ACT.O qui maintient l'objectif d'atteindre le bon niveau de température dans l'enceinte du four le plus rapidement possible, **chaleur parfaite pour griller et frire**, fonction *booster* PLUS (uniquement sur les modèles à gaz). Les 5 vitesses de ventilation modulées, dont un mode statique, on favorisent des performances élevées quels que soient les protocoles de cuisson utilisés, comme le séchage rapide. La conception de la turbine à nouveau design aérodynamique ajouté à l'inversion automatique de la rotation de la turbine optimise les flux d'air.

L'ALLIÉ EN CUISINE

Avec ACT.O, Angelo Po confirme le rôle du four mixte dans une cuisine: un allié incontournable **qui optimise toutes les cuissons dans un espace restreint, avec des économies de ressources tout en préservant la sécurité et la garantie du résultat**.

- Uniformité et performances de la cuisson
- Trois niveaux de production de vapeur selon le type d'aliments
- La fonction « cuisson continue » est proposée directement sur le panneau de commande pour améliorer la finition du plat
- Possibilité de programmer en mode manuel 5 phases de cuisson sans avoir à mémoriser le programme
- Contrôle simultané par 2 sondes de cuisson à coeur multipoints ou alors par une sonde à coeur multipoints et une sonde sous vide, utilisable avec la programmationn manuelle et automatique
- Relevé des températures et du niveau de l'humidité dans la chambre de cuisson de haute précision qui permet de moduler activement la génération de la vapeur et la chauffe pour obtenir et maintenir à tout moment l'ambiance de cuisson définie

CUISINER SANS TRACAS

La maintenance périodique du four garantit sa longue durée de vie

La maintenance programmée, ça veut dire quoi ? Fiabilité, performance, utilisation non-stop à long terme et réduction des coûts de maintenance extraordinaire.
À échéances programmées, l'afficheur notifie la maintenance périodique du four sans bloquer son fonctionnement.

La maintenance régulière :

- Allonge le cycle de vie du four
- Réduit le risque d'immobilisation
- Améliore la sécurité en cuisine
- Diminue les coûts de maintenance extraordinaire

ÉNERGIE

Découvrez les économies actives d'ACT.O et gagnez le défi du futur en cuisine.

Angelo Po a créé avec ACT.O des technologies avancées qui permettent une réduction importante de la consommation en mode cuisson et en mode lavage préservant ainsi les ressources et protégeant l'environnement de demain.

ACT.O optimise la consommation d'électricité, de gaz et d'eau grâce à une isolation thermique renforcée : double vitrage avec traitement à faible émissivité, un double vitrage avec un traitement à faible émissivité, le joint de porte à double gorge pour une meilleure étanchéité thermique de la porte. Il optimise la consommation grâce à ses **fonctions actives d'économie énergétique**.

La **fonction ÉCO** peut être activée pendant la cuisson et le lavage, elle optimise automatiquement la consommation et permet d'économiser de l'énergie à chaque étape du traitement, garantissant ainsi un excellent résultat final.

Grâce à **la puissance modulée et à la gestion active de l'ambiance de cuisson**, régulée automatiquement ACT.O consomme exactement ce qu'il est nécessaire pour obtenir la cuisson désirée - pas un kW de plus !

La **turbine au design aérodynamique** innovant permet également d'atteindre un niveau d'efficacité élevé dans tous les modes de cuisson.

Le **système de lavage fermé doté d'une pompe de recyclage** garantit une consommation minimale d'eau et de détergent, tout en maintenant un résultat de nettoyage et de fiabilité supérieur.

SAUVEGARDER L'ENVIRONNEMENT, LES RESSOURCES ET LES CONSOMMATIONS.

ACT.O EST DÉJÀ PRÊT POUR LES RÉGLEMENTATIONS SUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE DE DEMAIN.

“La capacité à économiser les ressources tout en préservant une parfaite cuisson”

Performance.

Finitions.

LA GARANTIE D'UNE MARQUE

Attention et soin au produit, au service et à l'assistance

Ergonomie.

Matériaux.

CARACTÉRISTIQUES

FOUR MIXTE AIR PULSÉ/VAPEUR MULTIFONCTION 4.0

Modèle	AT61G/AT61GW AT61E/AT61EW	AT101G/AT101GW AT101E/AT101EW	AT82GW AT82EW	AT122GW AT122EW	AT201GW AT201EW	AT202GW AT202EW
Dimensioni esterne (cm)	92x89,5x83,6	92x89,5x107,1	118,1x108,4x99,2	118,1x108,4x122,5	95x80x183	120x98x183
Puissance gaz kW	14	19,5	27	32	40	55
Puissance électrique kW	0,8 • 12	0,8 • 17	0,55 • 19,6	0,6 • 27,5	1,5 • 34	1,6 • 55,5
Alimentation	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
Dim. de la chambre de cuisson (cm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacité des plats GN (Distance entre les plats en mm)	6 x 1/1 (69,5)	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)
Capacité Plat 60x40 * (Distance entre les plats en mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Cuissons automatiques	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lavage semi-automatique avec microgranules	✓	✓	✓	✓	✓	✓
...W lavage 100% automatique avec doseur	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Modèles AT...C... : équipement spécial pour la cuisson intensive de la volaille • Modèles AT...R : poignée à droite, ouverture de la porte de droite à gauche
*** avec accessoire dédié**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Construction en acier inox; chambre de cuisson polie miroir avec ciel et fond en acier inxo AISI 316L (1,2 mm), surface latérale en acier inox AISI 304, bords arrondis sans joints.
- Structure platerie amovible en acier inox AISI 316 poli brillant, pouvant accueillir les plats et grilles GN 1/1 - 2/3 - 1/2 sans grille de raccord.
- Turbine à haute efficacité aérodynamique dans la chambre de cuisson, et générateur de vapeur « RDC » en AISI 316L.
- Éclairage de la chambre de cuisson par lampes LED.
- Panneau de commandes capacitif avec écran tactile protégé par du verre trempé de 4 mm.
- Blocage de porte avec positions d'arrêt intermédiaires à 90° et 130°, double vitrage trempé de 6+6 mm à interstice ouvert et verre interne démontable à faible émissivité.
- Chambre de cuisson entièrement isolée avec une couche de laine de roche de 3 cm avec barrière antirayonnement.
- Compartiment des composants protégé de la chaleur grâce à un double panneau isolant thermique en laine de roche (3,5 cm) et laine de verre.
- Manette en métal nickelé.
- Poignée avec finitions nickelées et insertions thermoisolantes, à double prise, avec ouverture facile même lorsque les mains sont pleines.
- Bacs intégrés à la porte et à la façade du four, pour le recueil et l'évacuation des condensats.
- Évacuation chambre de cuisson siphonnée, ventilée et antiretour contre les liquides/odeurs.
- Système de lavage avec recirculation composé d'une cuve de recueil en AISI 304 et de pompes haute performance.
- **Modèles ...W**: doseur pour l'insertion automatique de produits chimiques lessiviels (détergent unique pour le lavage et, séparé, produit détartrant)
- **Modèles AT61E/G – AT101E/G**: pré-équipement pour l'accessoire GPAT.
- Filtre air du compartiment technique.
- Pieds réglables en hauteur.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Écran touchscreen 10”
- Personnalisation de l’interface pour un ou plusieurs utilisateurs
- Fonction agenda hebdomadaire
- Bibliothèques de programmes de processus de cuissons: 274 processus pour le menu MULTI.ACTO, 105 processus pour le menu **cuissons automatiques**, 77 processus pour le menu **cuissons multi-phases**, 48 processus pour le menu **cuissons spéciales** (Delta T, Basse Température, Séchage, Fumage, Pasteurisation, etc...)
- Page de cuisson personnalisée
- Fonction conseil accessoires à utiliser
- Possibilité d’intégrer des programmes de cuisson avec recettes et photos
- Possibilité de programmer une cuisson manuelle avec 5 phases
- Fonction du temps de contrôle de la cuisson à la seconde SBS
- Visualisation des valeurs paramétrées durant la cuisson
- Programmes de régénération
- Programmes de cuisson Basse Température, Delta T et Fumage
- Programme Banqueting, Maintien en température, Séchage et Sous-Vide
- Fonction Sauvegarde Cuisson
- Fonction de correspondance entre le lot de production et la cuisson individuelle avec traçabilité dans les données HACCP
- Fonction économie énergétique ECO en mode cuisson et en mode lavage
- Fonction extra puissance PLUS (gaz)
- Fonction modulation puissance APM
- Fonction MULTI.ACTO
- Fonction MULTI.TIMER
- Fonction MULTI.STEP (18 phases programmables)
- Fonction CUISSONS SPÉCIALES et AUTOMATIQUES
- Fonction TEMPS DE CUISSON TOTAL : pour les cuissons multi-phases, affichage sur l’écran du temps de fin de cuisson
- Manuel d’utilisateur avec conseils de cuisson
- Injection manuelle de la vapeur
- Sélection °C o °F
- Sélection heure de démarrage du four
- Autodiagnostic des dysfonctionnements avec alarmes
- Avis automatique entretien périodique
- Interface USB pour extraction des données de et vers le PC (HACCP, cuissons variées, ...)
- Manette de sélection des données avec fonction push de validation
- Possibilité d’utiliser simultanément 2 sondes à coeur
- Sonde à coeur multi-point (5 points) à densité progressive
- Vapeur basse température et vapeur surchauffée
- Contrôle directe de l’humidité ambiante en mode cuisson DCR + 3 niveaux de vapeur
- Gestion active de l’ambiance de cuisson AOC avec surpression contrôlée
- Système de génération de vapeur RDC + EVOS
- Préchauffage et refroidissement automatiques
- Système de nettoyage et de détartrage automatique
- Fonction Rinçage
- Système de lavage à microgranules Dual Power- Pearls pour les modèles standards
- Doseur de produits lessiviels liquides pour les modèles « W » ou pour les modèles standards équipés de l’accessoire GPAT
- Dotation détergent micro-granules DualPower-Pearls : 10 sachets
- 6 vitesses de ventilation avec fonction statique
- Système Autoreverse par inversion du sens de rotation de la turbine
- Contrôle de la température à la vidange des condensats de vapeurs
- Protection à l’eau IPX5
- Éclairage par lampes LED de la chambre de cuisson
- Pré-équipement pour recevoir les accessoirs fumage SMOK, pasteurisation FMP, connexion internet sans fil KIOT
- Pré-équipement du software pour visualisation du panneau de cuisson en mode miroir, compatible avec tous les systèmes opératifs
- Pré-équipement pour économiseur d’énergie
- Sonde complémentaire de cuisson pour sous-vide (pointe fine) KATSS - accessoire
- Sonde complémentaire de cuisson multi-points KATSM - accessoire
- Douchette de lavage - accessoire
- Filtre à graisses - accessoire

www.angelopo.com

7900680-6

© apvd - 2018

04/23 (500)

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

ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - angelopo@angelopo.it

Quality, Environmental and Health&Safety Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 45001
Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 - CSQ 9192.ANP3

Marmon Foodservice Technologies
A Berkshire Hathaway Company