



PRACTICO è il forno combinato che in **meno di 52 cm** è in grado di stupirti, sempre: i programmi e le funzioni di cottura lo rendono particolarmente versatile e performante; il display, grande ed intuitivo, è facile da usare.

Forno principale o soluzione integrativa, PRACTICO è il prodotto più **flessibile** che puoi desiderare.

PRACTICO è connettibile di serie al portale APO.LINK: oltre al controllo remoto dell'attrezzatura, **risponde ai requisiti Industria 4.0** per avere anche importanti vantaggi fiscali.

PRACTICO gestisce attivamente e con estrema precisione tutti i parametri di cottura, garantendo **prestazioni ed uniformità**.

**Funzione ECO** attivabile su tutti i lavaggi, per risparmiare energia: un passo avanti verso la sostenibilità.

MODELLO	TT623	TT61
Dimensioni esterne (LxPxH mm)	513x732x833	513x896x833
Alimentazione elettrica	400V 3N 50/60 Hz 230V 3 50/60 Hz 230V 1N 50/60 Hz	
Potenza	5,5 kW	6,9 kW
Capacità teglie GN h 40 mm (distanza fra teglie 55 mm)	6 x 2/3	6 x 1/1

01/23 (700) © apvd.it

# PRACTICO

Compatto fuori. Grande dentro.



[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

 **ANGELO PO**

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499

 **Marmon Foodservice Technologies**  
A Berkshire Hathaway Company

7900803-1

 **ANGELO PO**

# PRACTICO

Compatto fuori. Grande dentro.

01 Compatto ■

02 Flessibile ■

03 Intuitivo  
e connesso ■

04 Risultato  
gastronomico garantito ■

05 Sostenibile  
ed affidabile ■

**Meno di 52 cm di larghezza!**

PRACTICO può essere inserito nei contesti di cucina dove lo spazio è limitato, senza scendere a compromessi.

**Display LCD capacitivo da 7"**  
touch screen a scorrimento laterale.

**Programmi di cottura**  
personalizzabili e preimpostati, completi di foto e ricette: carne, pesce, verdure, pasta, dolci e una serie di programmi speciali di facile accesso.



**6 teglie GN 2/3**

Solo 73,2 cm di profondità, maniglia inclusa!  
Perfetto anche su un tavolo profondo 60 cm.

Luci LED per una perfetta visibilità dei processi di cottura.

Maniglia di apertura ambidestra, per la massima sicurezza e flessibilità.

Porta a battente con quattro posizioni di arresto intermedie per evitare il rischio di urto.