



PRACTICO un four mixte de moins de **52 cm** de façade, doté de programmes de cuisson d'un haut niveau de fonctionnalités le rendant particulièrement polyvalent et performant; un large et intuitif écran le rend facile à utiliser.

PRACTICO en four principal ou en complément d'un équipement répond aux plus grandes exigences avec **grande flexibilité**.

PRACTICO peut être connecté en standard au portail APO. LINK pour le contrôle à distance de certaines fonctionnalités et **répond aux exigences de l'industrie 4.0**.

PRACTICO gère avec une extrême précision les paramètres de cuisson garantissant **performance et uniformité**.

La **FONCTION ECO** est activable en mode lavage, permettant ainsi de réels économies d'énergie.

| MODÈLE | TT623 | TT61 |
|--|---|-------------|
| Dimensions externes (LxPxH mm) | 513x732x833 | 513x896x833 |
| Alimentation électrique | 400V 3N 50/60 Hz 230V 3 50/60 Hz 230V 1N 50/60 Hz | |
| Puissance | 5,5 kW | 6,9 kW |
| Capacité plats GN h 40 mm (distance entre plats 55 mm) | 6 x 2/3 | 6 x 1/1 |

01/23 (150) © apvd.it

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

7900805-1

PRACTICO

Compact à l'extérieur. Spacieux à l'intérieur.



 **ANGELO PO**

PRACTICO

Compact à l'extérieur. Spacieux à l'intérieur.

01 Compact.

02 Flexible.

03 Intuitif et connectable.

04 Résultats culinaires garantis.

05 Durable et fiable.

Moins de 52 cm de façade

PRACTICO peut être intégré en cuisine dans un espace réduit sans compromis.

Écran LCD de 7" à défilement latéral.

Programmes de cuisson

programmables et préenregistrés, avec des photos et des recettes: viande, poisson, légumes, pâtes, desserts ainsi qu'une série de programmes spéciaux faciles d'accès.



6 plats GN 2/3

Seulement 73,2 cm de profondeur, poignée incluse ! Également parfait sur une table de profondeur 60 cm.

Éclairage LED pour une parfaite visibilité des processus de cuisson.

Poignée de porte ambidextre pour une sécurité et une souplesse maximales.

Porte battante à quatre positions intermédiaires d'arrêt pour éviter tout risque d'impact.