

Tarif

2026



Aide à la consultation



TARIF INTERACTIF

Tout à portée de clic

1. Cliquez sur les sections du **sommaire** pour y **accéder directement**

MODULAR COOKING ICON7000 →

2. Cliquez sur la **référence commerciale** pour accéder directement à la **page Web du produit**

OSOFAO →

3. Cliquez et **retournez au sommaire** →

4. Cliquez et **retournez au début de la section** →

SYMBOLES



cm Dimensions LxPxH



Alimentation Gaz



Alimentation Électrique



Branchements Électriques



Produit disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



Produit connectable au portail APO.LINK dès sortie d'usine



Produit pre-equipé pour groupe frigorifique à distance



Années de garantie sur les pièces de détachées

Contactez nos bureaux pour plus d'informations, pour la garantie, veuillez vous référer aux conditions standard.

ALIMENTATION GAZ

Les appareils sont testés au gaz naturel ou au gaz type GPL selon la commande.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.

Conformément au règlement 517/2014 F-GAS les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.

Sommaire

SOCIÉTÉ	5
---------------	---

Cuisson

CUISSON MODULAIRE ICON7000	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM	
CUISSON AVEC PLAN DE TRAVAIL UNIQUE MONOLITHE	

Fours

FOURS - INTRODUCTION	
FOURS MIXTES ACT.O	
FOURS MIXTES TAST.O	
FOURS MIXTES PRACTICO	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - TRAITEMENT DE L'EAU	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS	
SALAMANDRE	

Appareils multifonctions

MULTIFONCTIONS FROID/CHAUD ARI.O	
--	--

Froid

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - INTRODUCTION	
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES IDE.O	
CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE CHILLSTAR ECO+	
CELLULES MIXTES AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES BLITZ ROLL-IN	
ACCESSOIRES POUR CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES - INTRODUCTION	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-CEL	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-TRA PLUS	
ARMADI FRIGORIFERI QSR	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES FREE-GO PLUS	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES ROLL-IN	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES - INTRODUCTION	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 70 CM GN 1/1	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 60 CM	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES VOICE	
CHAMBRES FROIDES	
MACHINES À GLAÇONS	

Ligne Pizza

LIGNE PIZZA - INTRODUCTION	
FOURS À PIZZA, SUPPORTS ET CHAMBRES DE POUSSE	
SALADETTE	

Pâtisserie et Crème Glacée

PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE - INTRODUCTION
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
BANQUES RÉFRIGÉRÉES
ARMOIRES FRIGO CONSERVATION CRÈME GLACÉ
CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE

Exposition

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE
--	-------

Préparation

PRÉPARATION - INTRODUCTION
PRÉPARATION MASTER 700
PRÉPARATION MASTER 600
ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES
APPAREILS MÉCANIQUES

Distribution

DISTRIBUTION - INTRODUCTION
SELF-SERVICE EN LIGNE
ÉLÉMENTS DROP-IN
CHARIOTS

Laverie

LAVERIE FRONTALE - INTRODUCTION
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KE
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KLE
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KNE
LAVE-OBJECTS SÉRIE LPE
ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE
LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER SÉRIE TE

Ventilation

VENTILATION - INTRODUCTION
VENTILATION - SÉRIE ECO
VENTILATION - SÉRIE PLUS
MOTEURS D'ASPIRATION - DE VENTILATION



Angelo Po, pour toute *la* cuisine

Une cuisine est bien plus qu'un lieu de travail. C'est un laboratoire d'idées, un espace de relations où la précision et l'efficacité prennent tout leur sens lorsqu'elles réussissent à générer des expériences inoubliables.


Depuis 100 ans, Angelo Po concilie performance et beauté en proposant des solutions et des esthétiques modernes, basées sur des intuitions continues qui reposent sur un engagement sincère envers la durabilité et sur une écoute active du client.

Des lignes de cuisson horizontales

et verticales aux systèmes pour la conservation des aliments, Angelo Po conçoit et produit des installations complètes pour la restauration professionnelle, en imaginant des solutions et des services qui transforment, dès le premier jour, la cuisine en lieu d'expression par excellence et de créativité.

Angelo Po fait partie de Marmon Foodservice Technologies, groupe de la holding américaine Berkshire Hathaway Inc. L'entreprise se targue d'une présence internationale avec plusieurs filiales à l'étranger et un réseau commercial tentaculaire.

 **ANGELO PO**

Made in Italy 



Une large gamme de certifications à la disposition de nos clients

CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE



ISO 9001
Certification d'entreprise du système de qualité.



ISO 14001
Certification d'entreprise du système de gestion ambiante.



ISO 45001
Certification d'entreprise du système de gestion de la sécurité et de la santé au travail.



EAC: elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes russes.



ETL: applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes de sécurité des Etats-Unis et Canada.

CERTIFICATIONS DE PRODUIT

Consultez le site Web ou contactez le fabricant pour plus de détails sur les produits.



AGA: applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



IAPMO: applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



BELGAQUA: applicable au marché du Belgique. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



KGS: elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes coréennes.



CB SCHEME: elle garantit la conformité des composants électriques et électroniques aux normes de sécurité internationales IEC.



KIWA: applicable au marché du Royaume-Uni. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



CE: la certification CE garantit le respect et la conformité aux normes de sécurité pour les produits mis sur le marché de l'UE.



NSF: applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes d'hygiène définies par ENF/ANSI.



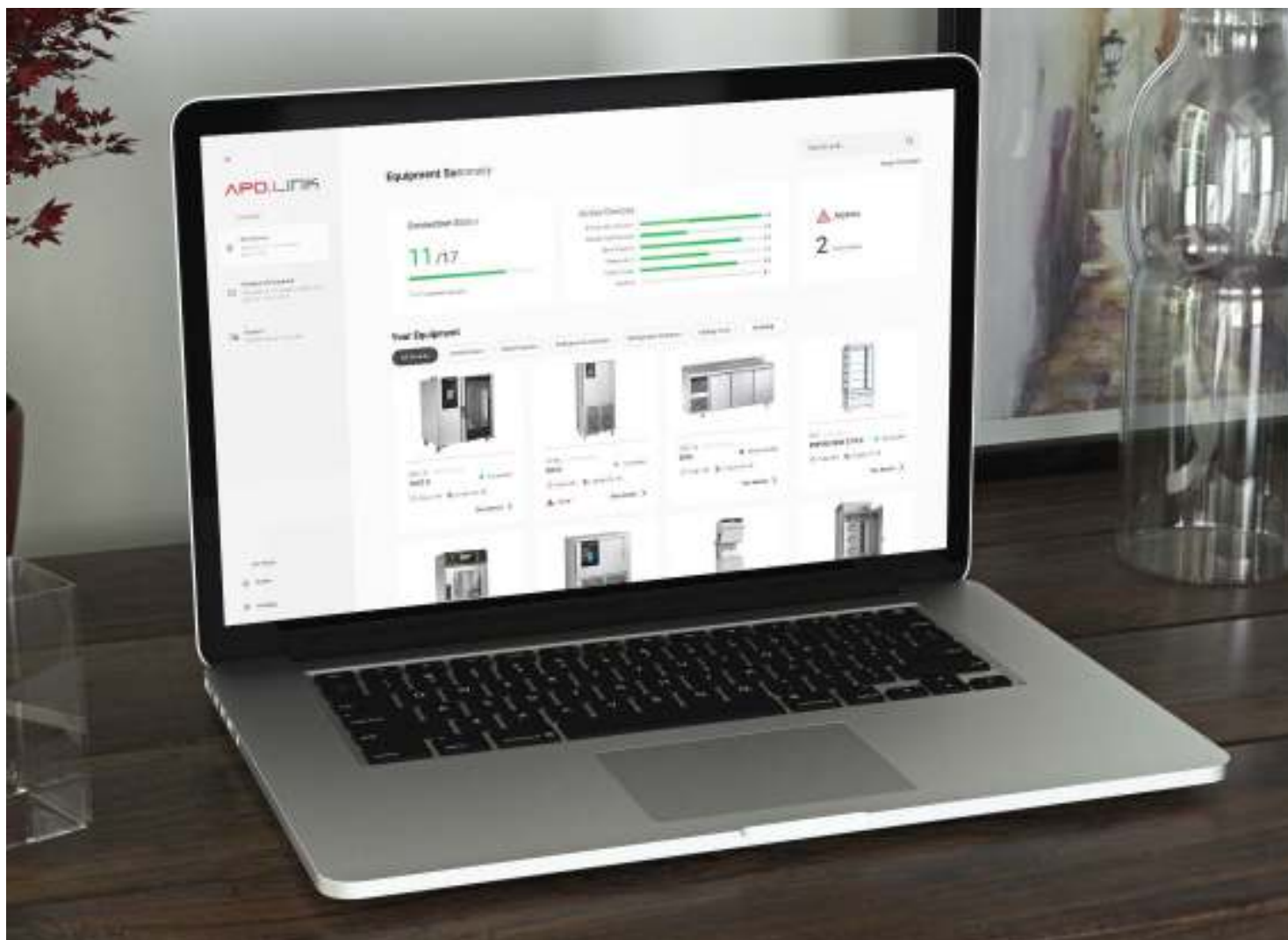
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



WATERMARK: applicable au marché australien. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.

APO.LINK & INDUSTRY 4.0

Connectez les produits au portail APO.LINK et découvrez d'innombrables avantages !



**APO.LINK , UN LOGICIEL DE GESTION DÉDIÉ ET GRATUIT
POUR OPTIMISER LES PROCESSUS EN CUISINE**



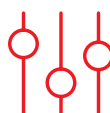
Alarmes
HACCP



Notifications par
courriel et/ou
smartphone



Toutes les
données pour
le meilleur
télédiagnostic



Modifier
les paramètres



Indicateurs
de processus



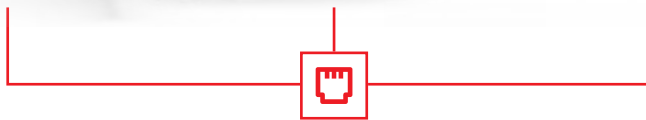
Consommations



Cybersécurité et
Confidentialité
garanties

Données en temps réel et historiques, affichage de l'état de la machine en temps réel, modification des paramètres, archive de l'historique, consommation (selon le produit), pour améliorer l'efficacité de la cuisine et mieux gérer les activités.

ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ MONTÉ EN USINE



Câble Ethernet

Fours

ACT.O AT...
ou
accessoire **KIOT =**



TAST.O AX...



PRACTICO TT...

Armoires frigorifiques
X-TRA PLUS

TX...LI

Banques réfrigérées
DIV.A

L7... / L6... / M7... / M6...

Lave-vaisselle

KE...LI

TE...

OPTION CONNECTIVITÉ



Câble Ethernet

APOLINK

Cellules mixte de refroidissement rapide

ARI.O
IDE.O
CHILLSTAR ECO+
BLITZ Roll-In

Armoires frigorifiques

X-CEL
X-TRA PLUS (à partir de janvier 2024)
QSR

Banques réfrigérées DIV.A

P7... / P6... / PR... / N7... / N6... / NR...

Pâtisserie et Crème Glacée

Armoires de fermentation contrôlée AF...HC
Armoires frigorifiques FS...
Armoire crème glacée AGL6HC...
Surgélateur rapide HPA51M

Vitrines verticales réfrigérées

EMPIRE NEW STYLE

La gamme de produits connectables au portail est en constante évolution.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

CHEF4YOU

Formation, efficacité, résultats,
avec un Chef à votre service.



Service Corporate Chef Après vente

TERMES ET CONDITIONS

Objet de la consultation

Angelo Po fournit un service de conseil professionnel assuré par un Chef qualifié afin de soutenir le client utilisateur et/ou le partenaire commercial dans l'utilisation optimale **des équipements installés**.

Le service vise à améliorer l'efficacité opérationnelle, la qualité du travail et la sécurité dans l'intégration des équipements aux processus de cuisson.

Prix net du service

Référence commerciale pour devis et commandes :



- **CHEFDAY* € 650 (prix net)** journée entière (max. 6 h de conseil)
- **CHEFHALF* € 400 (prix net)** demi journée (max. 3 h de conseil)
- Frais de déplacement inclus* : les frais de voyage du chef sont à la charge d'Angelo Po

* Conditions valables pour l'Italie et les pays de l'UE. Pour les pays hors UE, contacter le représentant commercial.



Délais de réalisation du service

Pour les nouvelles installations, le partenaire commercial Angelo Po **communique lors de la commande la date prévue d'installation au service gestion des commandes ou au représentant commercial.**

Pour l'Italie et les pays de l'Union Européenne : Angelo Po communiquera la première date disponible pour la réalisation du service après vérification de l'organisation interne ; le Client et/ou le partenaire commercial devra confirmer cette date.

Pour les pays hors UE : contacter le représentant commercial.

Replanification : toute modification de date demandée par le Client et/ou le partenaire commercial dans les 10 jours précédant la réalisation du service entraînera la facturation des frais déjà engagés et documentés par Angelo Po.



Langues de réalisation du service

Le service peut être fourni en italien, anglais, espagnol et français.

Le service est fourni en tant que conseil professionnel et ne peut être considéré comme garantissant des résultats spécifiques en termes de performance commerciale du Client.

FOURS MIXTES

Angelo Po propose une famille complète de fours mixtes pour répondre à toutes les exigences de la restauration professionnelle. Choisissez la solution idéale pour votre besoin en cuisine, parmi les versions électriques et gaz et selon votre choix parmi les différents niveaux de fonctionnalités et capacités de production appropriées.

Optimiser les résultats de cuisson, reproduire les processus selon une parfaite qualité et régularité. Utiliser avec ingéniosité les fonctions spéciales, tels que le système de fumage, la pasteurisation, la cuisson Basse Température et Delta T, le séchage, le banqueting, le maintien, etc...

ACT.O

Automatisation et performances au plus haut niveau

ACT.O est le four combiné multifonction qui élève les standards de la cuisine professionnelle à un niveau supérieur. Une automatisation avancée, des performances de cuisson supérieures et une connectivité IoT s'intègrent dans une solution exclusive, conçue pour ceux

qui recherchent le maximum d'efficacité et de précision. Une conception ergonomique, une durabilité grâce à un lavage éco-responsable et une gestion multi-utilisateurs complètent une expérience d'excellence absolue.

TAST.O

Simplicité intelligente, résultats impeccables

TAST.O est le four mixte multifonctionnel qui simplifie la cuisine professionnelle grâce à une technologie intuitive et une connectivité avancée.

Son interface tactile et ses fonctions intelligentes garantissent facilité d'utilisation, rapidité et précision pour chaque préparation.

PRACTICO

Polyvalence maximale pour les petits espaces de moins de 52 cm de large

Un système de cuisson efficace et fonctionnel dans un encombrement réduit. Disponible dans les versions GN 2/3 et 1/1.

Pour une utilisation optimum des fours mixtes Angelo po, un vaste choix de bacs est disponible pour tous types de cuisson : griller, frire, braiser, vapeur, brochettes, côtelettes, pièces de viande, poulet entier, pizza, œufs frits, tartelettes, baguettes, etc.

Les fours sont connectables au portail APO.LINK pour le contrôle à distance.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

SALAMANDRE

Disponible en version électrique ou gaz. Un outil de finition indispensable dans votre cuisine pour gratiner, griller et maintenir au chaud. Dimensions utiles de la grille : 57x34 cm.





CARACTÉRISTIQUES

- 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.
- 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 du software pour visualisation du panneau de cuisson en mode miroir, compatible avec tous les systèmes opératifs.
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie (pour les modèles électriques).
- Connectable en standard au portail APO.LINK pour le contrôle à distance.

OPTIONS

- Système de fumage SMOK.
- Kit pasteurisation FMP - Connexion internet sans fil KIOT.
- Sonde complémentaire de cuisson pour sous-vide (pointe fine) KATSS.
- Sonde complémentaire de cuisson multi-points KATSM.
- Douchette de lavage.
- Filtre à graisses.



Expérience premium personnalisable

Gestion multi-utilisateurs, photos de recettes, haute résolution, agenda hebdomadaire, etc...



Cuisson de précision maximale

Fonction DCR pour un contrôle direct de l'humidité, sonde à coeur à 5 capteurs, fonction pâtisserie-boulangerie



Multi-ACTO et Multi-One

Programmes de cuissons simultanées compatibles, avec aussi la sortie simultanée du four



Lavage automatique - circuit fermé

Jusqu'à 9 programmes; fonction ECO; avec détergent solide ou liquide

ACT.O

CUISSONS INTENSIVES DE LA VOLAILLE - FACILE ET PROPRE AVEC ACT.O

Angelo Po fabrique des **fours mixtes spécialisés dans la cuisson des poulets entiers - rôtis et à la broche - et des viandes grasses** avec des solutions qui garantissent confort, ergonomie et propreté.



















AVANTAGES

Résultats gastronomiques parfaits pour toutes les cuissons du poulet. Viande juteuse avec une perte de poids minimale et une rentabilité accrue. Four et environnement plus propres, le temps et l'énergie réduits consacrés au nettoyage.

FONCTIONNEMENT

Les graisses sont collectées dans le four et automatiquement évacuées dans un récipient, sans intervention de l'utilisateur; le récipient se retire facilement en fin de cuisson. Fours polyvalents, également adaptés aux traiteurs.

Complétez votre four avec les accessoires faits pour **positionner et pour déplacer, simplement, rapidement et proprement**, les bacs, les grilles et les récipients à graisses.

FOUR	Soubassement pour four (2 bidons de récupération des graisses inclus)	Grilles poulets	MANUTENTION PAR CHARIOT		
			Chariot	Structure amovible bacs / grilles	Glissière
 AT61ECW					
 AT101ECW					
 AT122ECW					

Modèle	AT61ECW	AT101ECW	AT122ECW
Capacité bacs GN	6 x 1/1	10 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Capacité grilles pour poulets GN 1/1	2	3	8
N° poulets pour cycle de cuisson	16 ÷ 20	24 ÷ 30	64

Le système exclusif d'évacuation Angelo Po extrait de l'enceinte du four, de manière **continue** et automatique, les graisses de cuisson avant qu'elles ne brûlent.



TAST.O

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande 100 % tactile capacitif, écran LCD 7".
- Cycles de cuisson manuels ou automatiques, bibliothèque de programmes mémorisés (plus de 70 programmes disponibles, jusqu'à 300 programmes enregistrables dans différentes catégories), personnalisables.
- Interface en plusieurs langues.
- Cuisson à air pulsé de 10 à 300°C, cuisson vapeur de 30 à 125°C et cuisson mixte de 30 à 250°C.
- Génération de vapeur immédiate à basse consommation d'énergie.
- 3 niveaux de production de la vapeur.
- Programmes spéciaux : Delta T, Basse Température, Régénération, Maintien.
- Support échelles porte-plats inclus.
- Turbine avec inversion automatique de rotation (pour les modèles W), 2 vitesses

pour les modèles de base, 5 vitesses pour les modèles « W ».

- Arrêt de la turbine à l'ouverture de porte.
- Système de lavage et de détartrage automatiques ; pour les modèles « W », gestion automatique de l'injection des détergents liquides et 9 programmes ; pour les modèles de base, introduction manuelle du détergent liquide et 3 programmes.
- Refroidissement et préchauffage automatiques avec température réglable.
- Prédiposition pour sonde de température à coeur single point, avec raccord externe; fournie de série sur les modèles « W ».
- Éclairage à LED de la chambre de cuisson.
- Port USB pour connexion à des

périphériques de stockage externes.

- Connectivité IoT standard via Ethernet (câble non fourni) ou Wi-Fi pour les mises à jour logicielles automatiques avec notifications au four (technologie OTA - Over-the-Air), et connexion gratuite au portail APO.LINK pour accéder à l'historique des données HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la consommation énergétique, au mappage des alarmes, à la création et à la transmission de programmes à distance aux fours, création de programmes à distance et envoi aux fours, ou encore upload sur le cloud des programmes créés directement sur la machine.

TAST.O ATOUTS



Expérience simple et immédiate

Interface intuitive, Multi-minuteur, multilingue



QuickSet

Processus de cuisson simplifié et personnalisable selon profil d'activité



Nettoyage automatique

Jusqu'à 9 programmes, avec lessiviels liquides



Technologie de mise à jour à distance (OTA)

Mises à jour logicielles automatiques

PRACTICO

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD 7" haute résolution, défilement latéral. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives).
- Interface multilingue.
- Cuisson à air pulsé de 10 à 300°C, cuisson vapeur de 30 à 125°C et cuisson mixte de 30 à 250°C.
- Temps d'exécution pour les cuissons de 0 à 40 heures, contrôle du temps de cuisson à la seconde, fonction infinie.
- Génération de vapeur immédiate à basse consommation d'énergie.
- 3 niveaux de contrôle de la vapeur.
- Bibliothèque des programmes

enregistrés.

- Programmes de cuisson Delta T et à basse température.
- Programme de régénération.
- Programme de maintien au chaud.
- Échelles porte-plats MultiRail pour contenir un nombre variable de plats h.65 ÷ 20 mm.
- Inversion automatique de la rotation de ventilation (autoreverse) en fonction de la durée du cycle de cuisson.
- 6 vitesses de ventilation.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture.
- Lavage 100 % automatique (sans gestion manuelle du produit chimique).
- 4 programmes de lavage, 1 semi-

automatique, 1 lavage avec détartrage, 1 cycle de détartrage, 1 rinçage automatique.

- Sonde à cœur, avec connexion externe, multipoint avec 5 capteurs, fournie en standard.
- Éclairage à LED de la chambre de cuisson.
- Port USB pour téléchargement (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, sauvegarde du four, images).
- Connectable en standard au portail APO.LINK pour le contrôle à distance.

PRACTICO

ATOUTS



Compact

Moins de 52 cm de largeur



Expérience premium personnalisable

Gestion multi-utilisateurs, photos de recettes, haute résolution, agenda hebdomadaire, etc...



Multi-Easy

Programmes de cuissons simultanées compatibles



Nettoyage automatique

Jusqu'à 8 programmes; fonction ECO; lessiviels liquides

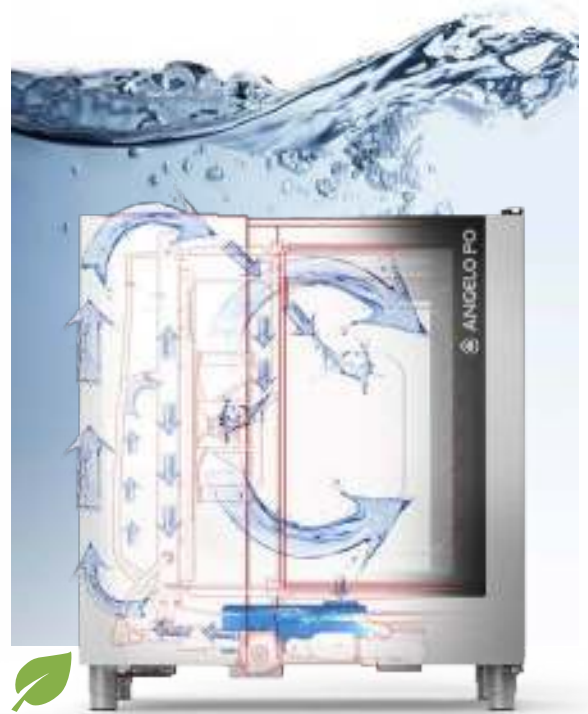
FOURS MIXTES

NETTOYAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

Systemes efficaces pour la sauvegarde de l'eau dans la cuisine

Différentes solutions de nettoyage de la chambre de cuisson du four, des lessiviels liquides ou solides et différents programmes de nettoyage et/ou de détartrage :

- **Nettoyage automatique** : ne nécessite aucune intervention de l'opérateur, grâce à l'utilisation de produits liquides ; le four gère automatiquement le dosage et le maintien du lessiviel à la bonne température, le rinçage et le séchage de la chambre de cuisson. Disponible sur les modèles ACT.O version W (ou standard avec l'accessoire GPAT), les modèles TAST.O version W et les fours PRACTICO.
- **Nettoyage semi-automatique** : nécessite l'intervention de l'opérateur pour l'ajout manuel :
 - de lessiviel solide (micro-perles) pour les fours ACT.O version base et W
 - de lessiviel liquid (par pulvérisateur) applicable à tous les fours.
- **Programmes de détartrage** : disponibles sur tous les fours, ces programmes contribuent à maintenir une chambre de cuisson parfaitement propre, même en cas d'utilisation intensive en mode vapeur et sans adoucisseur d'eau.
- **Système de nettoyage en circuit fermé (avec recirculation d'eau)** : une pompe de recirculation haute performance réduit la consommation d'eau et de détergent jusqu'à 50%, garantissant des économies significatives pour le lavage et la cuisson, tout en préservant l'efficacité et la qualité. Il en résulte une réduction des coûts d'exploitation et une meilleure protection de l'environnement. Présent dans les fours ACT.O.
- **fonction ECO** pour les fours ACT.O et PRACTICO.



FOURS MIXTES

CUISINE CONNECTÉE

Connectez vos équipements pour des avantages illimités

Les fours Angelo Po répondent aux besoins de communication efficace de toutes les cuisines professionnelles, permettant une gestion à distance depuis n'importe quel point du restaurant, que ce soit par le chef exécutif ou le responsable.

C'est pourquoi Angelo Po propose le portail gratuit **APO.LINK**, qui permet de connecter des fours (et autres appareils) pour gérer à distance plusieurs appareils, même situés à différents endroits, garantissant ainsi des réglages toujours corrects, optimisés et à jour.

Connexion sécurisée pour accéder à :

- **Historique HACCP** : suivi complet des données de cuisson et de lavage, avec possibilité d'exportation.
- **Programmes de cuisson** : création de programmes à distance et envoi aux fours, ou téléchargement sur le cloud des programmes créés à bord de la machine.
- **Mappage des alarmes** : notifications en temps réel des anomalies
- **Suivi de la consommation d'énergie** : Estimations de la consommation d'électricité mises à jour en continu (pour les fours TAST.O).
- **Indicateurs de performance (KPI)** : Analyse des performances opérationnelles.



FOURS MIXTES

PROGRAMMES SPÉCIAUX

PASTEURISATION



ACT.O
PRACTICO



Qualité et sécurité maximales de la pasteurisation en bocal grâce à un accessoire exclusif : le four gère activement le cycle thermique souhaité, en mesurant la température directement au cœur du bocal à travers d'une sonde de cuisson multipoint.

FUMAGE



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Facile et propre, **fumage parfait** aussi bien à chaud (avec cuisson simultanée) qu'à froid (température atteinte <30°C). Il est possible de fumer en utilisant du bois, des herbes aromatiques, des épices et autres dans la chambre de cuisson du four, grâce à l'accessoire externe SMOK, de manière facile et totalement sûre pour l'opérateur.

SOUS VIDE



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Cuisson délicate, préparation et conservation des aliments : **la cuisson sous vide offre de multiples applications en cuisine !** Détection parfaite de la température au cœur du produit, apport de chaleur et de vapeur adapté à la cuisson sous vide.

BOULANGERIE



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Des programmes dédiés et un ventilateur à inversion automatique garantissent une cuisson parfaite et précise, même pour les préparations les plus délicates. **Pour ACT.O : un système de gestion de la chambre de cuisson haute précision pour une performance maximale, même en pâtisserie.**

BASSE TEMPÉRATURE - DELTA T



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Perte de poids réduite au minimum et rentabilité élevée, garantissant une **texture moelleuse et un goût supérieur.**

SÉCHAGE



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Grâce à la ventilation contrôlée et réglable, même les processus qui nécessitent des performances élevées, comme le **séchage rapide**, sont parfaits. Le ventilateur à haute efficacité aérodynamique, de conception spéciale, optimise les flux d'air.

RÉGÉNÉRATION



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Programmes dédiés et contrôle actif des conditions de cuisson : **la régénération accélère et simplifie le service**, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire.

POUSSE



ACT.O
TAST.O
PRACTICO



Pousse des pâtes pour la pâtisserie et la boulangerie grâce à une gestion calibrée de la température, de l'humidité dans la chambre et de la durée des phases du processus.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

MONOLITHE

AT - AX - TT



SPÉCIAL COOK&CHILL

Choisissez les solutions professionnelles Angelo Po pour la cuisson et le refroidissement rapide.

Tous les fours mixtes et les cellules mixtes de refroidissement rapide figurant dans le tarif sont compatibles avec la technique Cook&Chill.

MANUTENTION DES PLATS PAR CHARIOT

La manutention des plats entre le four et la cellule de refroidissement rapide, et vice versa, s'appuie sur la compatibilité entre le four mixte, la cellule et le chariot. Pour la compatibilité et les accessoires nécessaires, consulter le tableau suivant.

FOURS MIXTES	ARI.O / BLITZ	IDE.O	Chariot de manutention	Accessoires pour fours mixtes	Accessoires pour cellule de refr. rapide
 AT61... • AX61...	 RE101S	 OF101S	 C610N	TRG811  GS11 	GS11A 
 AT101... • AX101...	 RE101S	 OF101S	 C610N	TRG1211  GS11 	GS11A 
 AT82... • AX82...	-	 OF72S	 C812N	TRG82  GS21 	GS21A 
 AT122... • AX122...	-	 OF102S	 C812N	TRG122  GS21 	GS21A 
 AT201... AX201... AT202... AX202...	 BFR201R BFR202R BFP202R	-	Chariot déjà inclus dans le four	-	-



ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm


MONOLITHE

AT - AX - TT

SPÉCIAL COOK&CHILL



FOUR ET CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE SUPERPOSÉS

 Le système de superposition four mixte/cellule de refroidissement rapide permet de cuire et de refroidir en seulement 1 mètre carré au sein de la cuisine.

FOURS MIXTES	ARI.O	IDE.O/ CHILLSTAR ECO+	Accessoires pour cellule de refroidissement rapide
 <p>TT623 • AT61... • AX61... • TT61</p>	 <p>RE51H</p>	 <p>OF51H • GF51H</p>	-
 <p>AT101... • AX101... • TT101...</p>	 <p>RE51H</p>	 <p>OF51H • GF51H</p>	-

COOK&CHILL



FOUR MIXTES ÉQUIPEMENTS

ACT.O



TAST.O



PRACTICO



INTERFACE ET CONNECTIVITÉ	AT...	AT...W	AX...	AX...W	TT...
Type d'écran	10" Haute résolution Écran tactile	10" Haute résolution Écran tactile	7" Écran tactile	7" Écran tactile	7" Haute résolution Écran tactile
Sélecteur de données via bouton (encodeur)	•	•	-	-	-
Personnalisation de l'interface pour un ou plusieurs utilisateurs	•	•	-	-	•
Possibilité d'associer des images à des programmes de cuisson	•	•	-	-	•
Connexion Internet via Ethernet*	•	•	•	•	•
Connexion Internet via Wi-Fi	o	o	•	•	-
Port USB	•	•	•	•	•
HACCP	•	•	•	•	•
Mises à jour logicielle	USB	USB	OTA / USB	OTA / USB	USB
Accès sécurisé au portail APO.LINK	•	•	•	•	•
CUISSON					
Vitesse du ventilateur	6	6	2 (intermittente)	5	6
Bibliothèque de processus de cuisson préinstallés	>500	>500	>70	>70	
Bibliothèque des processus de cuisson mémorisables	>1000	>1000	300	300	
Nombre de phases	18	18	5	5	18
Programmes de cuisson pré-réglés spéciaux : Cuisson à basse température, Régénération, Fumage (avec accessoire), Séchage, Pousse, Delta-T	•	•	•	•	•
Minuteur multiple	•	•	•	•	•
Création de programmes de cuisson en mode manuel	•	•	•	QUICKSET	•
Gestion simultanée de plusieurs processus de cuisson différents compatibles	MULTI-ACTO	MULTI-ACTO	-	-	MULTI-EASY
Gestion de jusqu'à 9 groupes de processus de cuisson pour sortie dans une seule solution	MULTI-ONE	MULTI-ONE	-	-	-
Gestion de la cuisson par lecture directe de l'humidité dans la chambre (capteur breveté)	•	•	-	-	-
Gestion de la cuisson par lecture indirecte de l'humidité dans la chambre	-	-	•	•	•
Gestion % de l'évacuation de l'humidité dans la chambre de cuisson	•	•	•	•	•
Sonda point unique	-	-	o	•	-
Sonde multipoints (seul cet accessoire permet d'utiliser le pasteurisateur)	•	•	-	-	•
Fonction de cuisson ECO	•	•	-	-	-
LAVAGGIO					
Système de lavage automatique	o (avec recirculation)	• (avec recirculation)	-	•	•
Système de lavage semi-automatique	• (avec recirculation))	• (avec recirculation)	•	•	•
Programmes automatiques de lavage et de détartrage	7	7	-	6	8
Programmes de lavage et de détartrage semi-automatiques	6	7	1	1	1
Rinçage	2	2	2	2	1
Fonction de lavage ECO	•	•	-	-	•
Type de lessiviels (à acheter séparément) « L » pour liquide, « S » pour solide	S**	L-S	L	L	L

• = Standard - = Absent o = Accessoire

* Câble non fourni • ** Ou L avec accessoire GPAT/GPATKS



FOUR MIXTES

INFORMATIONS TECHNIQUES








Modèle ACT.O	AT61...	AT101...	AT82...	AT122...	AT201...	AT202...
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Capacité plats GN (Espacement entre plats 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 plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Nombre de portions /jour *(n°)	85	140	223	335	280	560

Modèle TAST.O	AX61...	AX101...	AX82...	AX122...	AX201...	AX202...
Dim. chambre de cuisson (mm)	64,5x65x51	64,5x65x75,5	89x82,5x66,5	89x82,5x92,5	64,5x65x145,4	89x82,5x146
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	6 x 1/1 (66)	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 plats 60x40 * (Espacement entre plats mm)	5 (92)	8 (85)	12 (95)	18 (90)	15 (85)	-
Capacité plats 60x80 * (Espacement entre plats mm)	-	-	6 (95)	9 (90)	-	-
Nombre de portions /jour **(n°)	85	140	223	335	280	560

Modèle PRACTICO	TT623	TT61	TT101
Dim. chambre de cuisson (mm)	400x369x390	400x534x390	400x534x590
Capacité plats GN h 40 mm (Espacement entre plats mm)	6 x 2/3 (55)	6 x 1/1 (55)	10 x 1/1 (55)
Nombre de portions /jour *(n°)	45	60	85

Fréquences et voltages spéciaux sur demande. • * Donnée pour fours avec capacité GN. • Alimentation eau: 3/4" • Vidange eau (mm) 40 • Pression eau (bar) 2

COMPATIBILITÉ ENTRE DOUCHETTE RÉTRACTILE ET KIT RÉSERVOIRS

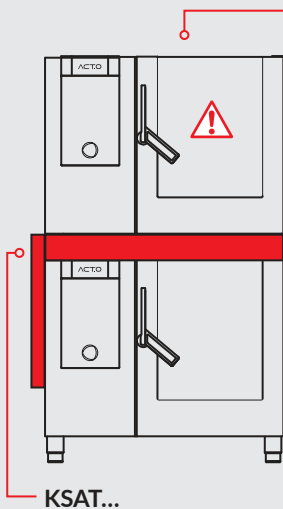
	LDRAT	KSTCAT11	LDRAT + KSTCAT11	KSET11	LDRAT + KSET11
					
ACT.O					
AT61...	✓	✓	✗		
AT101...					
AT61...+ AT101...	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
TAST.O					
AX61...	✓	✓	✗		
AX101...					
AX61...+ AX101...	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
PRACTICO					
TT...	✓			✓	✗

NB: les kits réservoirs ne peuvent pas être installés sur les modèles dédiés à la cuisson intensive des volailles AT... C.

FOURS MIXTES

INSTALLATION DES FOURS SUPERPOSÉS

ACT.O

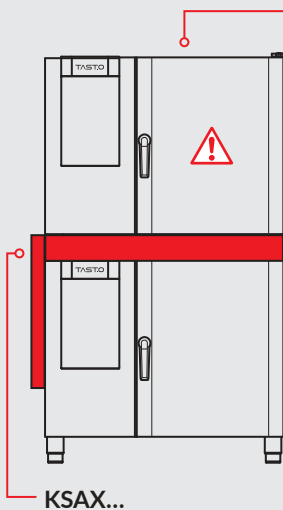


AT...	AT...	KSAT...	↕* cm
AT61E...	AT61E...	KSAT11E	98x96x167,1
AT61E...	AT61G...	KSAT11G	
AT61G...	AT61E...		
AT61G...	AT61G...		
AT101E...	AT61E...	KSAT11E	98x96x188,5
AT101E...	AT61G...	KSAT11G	
AT101G...	AT61E...		
AT101G...	AT61G...		
AT82E...	AT82E...	KSAT82E	118x118x200
AT82E...	AT82G...	KSAT82G	
AT82G...	AT82E...		
AT82G...	AT82G...		

* hauteur incluant pied de 150 mm pour le four inférieur, sortie de fumée et/ou évents

Avec four supérieur modèle « W », ajouter l'accessoire GPATHS

TAST.O

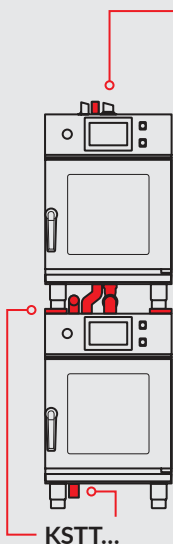


AX...	AX...	KSAX...	↕* cm
AX61E...	AX61E...	KSAX11E	98x96x167,1
AX61E...	AX61G...	KSAX11G	
AX61G...	AX61E...		
AX61G...	AX61G...		
AX101E...	AX61E...	KSAX11E	98x96x188,5
AX101E...	AX61G...	KSAX11G	
AX101G...	AX61E...		
AX101G...	AX61G...		
AX82E...	AX82E...	KSAX82E	118x118x200
AX82E...	AX82G...	KSAX82G	
AX82G...	AX82E...		
AX82G...	AX82G...		

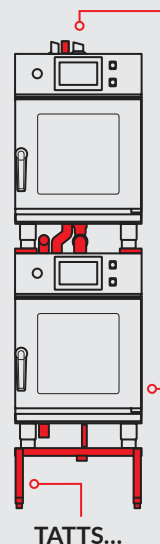
* hauteur pieds du four inférieur 100mm + évant

Avec four supérieur modèle « W », ajouter l'accessoire GPAXKS

PRACTICO



TT...	TT...	KSTT...	↕* cm
TT623	TT623	KSTT23	51,3x75x164
TT61	TT61	KSTT11	51,3x91,6x164
TT101	TT61	KSTT11	51,3x91,6x189



TT...	TT...	TATTS...	↕* cm
TT623	TT623	TATTS23	51,3x75x189
TT61	TT61	TATTS11	51,3x91,6x189

* hauteur comprenant pieds/soubassement/cheminée/ventilations/poignée

FOURS MIXTES

RECOMMANDATIONS ET CONSEILS

Raccordement de l'eau

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager ; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.

Paramètres à vérifier		Valeur
Pression		AX-TT 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) AT 100÷400 kPa (1÷ 4 bar)
Débit d'eau instantané (l/h)		15 l/h (AT61 - AX61) (*) 15 l/h (AT101 - AX101) (*) 24 l/h (AT82 - AX82) (*) 24 l/h (AT122 - AX122) (*) 30 l/h (AT201 - AX201) (*) 48 l/h (AT202 - AX202) (*) 18 l/h (TT623) (*) 18 l/h (TT61) (*)
pH		7÷8.5
TDS - Total des solides dissous		40÷150 ppm
Dureté		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice de Langelier (Recommandé)**)		>0.5
Contenu de sels et d'ions métalliques		
Requis	Chlore Chlorures Sulfates	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Recommandés (**)	Fer Cuivre Manganèse	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. (**) Des valeurs différentes pour ces paramètres peuvent provoquer de la corrosion, si elles sont combinées à une utilisation et un milieu inadaptés.

Il incombe exclusivement à l'opérateur / acheteur / propriétaire de cet équipement la responsabilité de vérifier que l'alimentation en eau, traitée ou non en amont de la canalisation d'eau, s'inscrit dans la plage des valeurs standards, mentionnée dans ce document. Le non-respect de ces valeurs peut endommager l'appareil et annuler la garantie du fabricant pour les pièces endommagées.

Recommandations pour le Nettoyage

L'appareil étant utilisé pour la préparation de produits alimentaires destinés à l'homme, il est important d'apporter une attention particulière à l'hygiène de l'appareil et de tout son environnement.

Conseils pour le nettoyage manuel

Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif ne laissant aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de : potasse caustique maxi à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique

Produits lessiviels pour le lavage automatique

Les produits lessiviels Angelo Po sont conçus pour optimiser et garantir les meilleures performances dans le temps et durabilité des fours. Seulement les produits lessiviels d'origine Angelo Po peuvent assurer:

- un bon fonctionnement du four dans le temps
- la longévité maximale possible des composants
- une hygiène et d'une sécurité maximum
- des excellents résultats de nettoyage

ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po.

Vous trouvez nos produits lessiviels dans les pages de section : contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

Lessiviels	Description	Fours
DUAL ATCLEAN ²		ACT.O AT... PRACTICO TT...
STARCLEANFX	Détergent liquide	PRACTICO TT... COMBISTAR FX..3 / BX..W
STARCLEANFM		COMBISTAR FM
APO.CLEAN01		TAST.O AX...W
DUAL POWER-PEARLS	Détergent en microgranules	ACT.O AT...
ATCAL	Détartrant liquide	ACT.O AT... PRACTICO TT...
CALPEARLS	Détartrant en microgranules	ACT.O AT...
STARBRIGHTFX		PRACTICO TT... COMBISTAR FX..3 / BX...W
STARBRIGHTFM	Produit de rinçage liquide	COMBISTAR FM
APO.SHINE01		TAST.O AX...W
1OVENDEGR21	Détergent liquide/produit de rinçage double action	COMBIFIT CF

Préavis programme de détartrage

Pour fours ACT.O et PRACTICO, nous vous invitons à régler dans les Paramètres utilisateur le « Délai d'avertissement de détartrage » souhaité, au-delà duquel l'appareil avertit l'utilisateur de la nécessité d'un lavage détartrant. Par défaut, le four est réglé en mode OFF.

Pour fours TAST.O : l'avertissement de détartrage est réglé en usine sur 15 heures totales d'alimentation en eau dans la chambre.

TRAITEMENT DE L'EAU

Dispositifs pour le traitement de l'eau pour la génération de vapeur dans les fours mixtes

Le bon traitement de l'eau pour la génération de la vapeur dans les fours permet de :

- éliminer la formation de calcaire dans le four
- améliorer la qualité de la vapeur utilisée dans la cuisson des aliments
- protéger le four des substances agressives dans l'eau
- maintenir constantes les performances du four.

Il est conseillé de pouvoir appliquer les dispositifs de filtrage directement

sur l'eau du réseau, sans prétraitement avec un adoucisseur de sel centralisé. Faire donc attention à quelle eau est analysée. Pour cela et d'autres aspects, vous pouvez consulter le document d'information sur les dispositifs de filtrage sur notre site.





Pour choisir le bon dispositif de filtrage selon le modèle de four, suivez ces étapes :

1. vérifier les caractéristiques de l'eau en mesurant la dureté totale, la dureté temporaire et la conductivité ; si

pas déjà disponibles, vous pouvez commander :

Kit - pièce détachée pour dureté totale et temporaire code 3435910
Kit - pièce détachée conductimètre code 3436190

2. identifier la consommation moyenne du modèle de four (voir tableau)
3. pour recevoir des informations sur le filtre à utiliser, contactez nos bureaux commerciaux avec les données aux deux points précédents et la durée souhaitée du filtre.





Modèle	TT623	TT61	TT101	AT-AX61	AT-AX101
"Consommation d'eau pour génération de vapeur l/h "	 6 x GN 2/3	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1
Fonction Air Pulsé	-	-	-	-	-
Fonction Mixte	1,1	1,6	5,5	5,3	5,3
Fonction Vapeur au niveau maximum	4,6	6,8	13,7	13,1	13,2
Fonction prédominante Air Pulsé (70%)	0,7	1	2,5	2,4	2,4
Fonction prédominante Mixte (70%)	1,2	1,8	5,2	5	5
Fonction prédominante Vapeur (70%)	3,3	4,9	10,1	9,7	9,8
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	1,9	2,8	6,4	6,1	6,2
Exemple d'utilisation du four 7h/jour					
Fonction Air Pulsé	5	7	17	17	17
Fonction Mixte	9	13	36	35	35
Fonction Vapeur	23	35	71	68	69
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	13	20	45	43	43
FILTRE de Décarbonation *	PC50S	PC50S	PC50S	PC50S	
FILTRE de Décarbonation *				PC110S	PC110S
FILTRE de Déminéralisation *	PC110X	PC110X	PC110X	PC110X	PC110X

* indication approximative avec eau 10° DH

TRAITEMENT DE L'EAU

INFORMATIONS TECHNIQUES



Modèle	AT-AX82	AT-AX122	AT-AX201	AT-AX202
				
"Consommation d'eau pour génération de vapeur l/h "	8 x GN 2/1	12 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Fonction Air Pulsé	-	-	-	-
Fonction Mixte	7,7	7,8	10,5	14
Fonction Vapeur au niveau maximum	19,3	19,5	26,3	35
Fonction prédominante Air Pulsé (70%)	3,5	3,5	4,7	6,3
Fonction prédominante Mixte (70 %)	7,3	7,4	10	13,3
Fonction prédominante Vapeur (70 %)	14,3	14,4	19,4	25,9
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	9	9,1	12,3	16,4
Exemple d'utilisation du four 7h/jour				
Fonction Air Pulsé	24	25	33	44
Fonction Mixte	51	52	70	93
Fonction Vapeur	100	101	136	182
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	63	64	86	114
FILTRE de Décarbonation *	PC110S	PC110S		
FILTRE de Décarbonation *	P120SY	P120SY	P120SY	P120SY
FILTRE de Déminéralisation *	P120SYX	P120SYX	P120SYX	P120SYX

* indication approximative avec eau 10° DH

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

MONOLITHE

AT - AX - TT






















FOURS MIXTES ACT.O

AT61





































Four mixte Multifonction 4.0 capacité 6 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Ces deux options sont disponibles sur ACT.O version W ou après ajout de l'accessoire doseur GPAT. Tableau des accessoires pour version ACT.O CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction


















chapitre. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

MOD.	DESCRIPTION					
 AT61EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
AT61E	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
 AT61EWR	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
AT61ER	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
 AT61ECW	FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
 AT61GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
AT61G	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
 AT61GWR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
AT61GR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x63				
	TBATA690	SOUBASSEMENT OUVERT SURHAUSSÉ (H 90 CM) POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x84				
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610					
	TBATA69V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA690	41x52,2x67,5				
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	90x80x55				
	TBATP610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 1/1 CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	90x80x55				
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIENS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10				
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIELS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ, CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE OU PLAN DE TRAVAIL	76x50x10				
	RGP5AT	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X40 CM POUR FOURS ACT.O 6 X GN 1/1	47,5x54x7				
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES AMOVIBLES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	45x81x94				
	GS11	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1	63x46x4				
	TRG811	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 6 X GN 1/1	36,5x68x43,5				
	SRT5P	STRUCTURE AMOVIBLE 5 BACS 60X40CM	33x68x44				
	SP61	STRUCTURE AMOVIBLE 18 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x44				
	CT61	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 6 X GN 1/1	38x64x43				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDE EXTERNE POUR FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	GPAT	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOURS ACT.O	15x17x10				<input type="checkbox"/>
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	SCAT61	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x68,5				<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
	KSAT11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	KSAT11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	GPATKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR ACT.O MODÈLE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
	KVCT610	CONDENSEUR DE VAPOUR POUR FOURS ACT.O	21x48x27				<input type="checkbox"/>
	CFAT11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50				<input type="checkbox"/>
	CFAT11A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	CFAT11AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x65	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				<input type="checkbox"/>










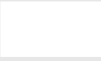
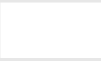



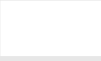
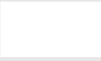

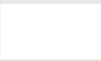

FOURS MIXTES ACT.O

AT101






















Four mixte Multifonction 4.0 capacité 10 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Ces deux options sont disponibles sur ACT.O version W ou après ajout de l'accessoire doseur GPAT. Tableau des accessoires pour version ACT.O CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction

















chapitre. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

MOD.	DESCRIPTION					
	AT101EW FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AT101E FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AT101EWR FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AT101ER FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AT101ECW FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AT101GW FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
	AT101G FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
	AT101GWR FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	
	AT101GR FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x63				
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610					
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	90x80x55				
	TBATP610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 1/1 CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	90x80x55				
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIENS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10				
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIELS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ, CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE OU PLAN DE TRAVAIL	76x50x10				
	RGP8AT	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X40 CM POUR FOURS ACT.O 10 X GN 1/1	71,8x54x7				
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES AMOVIBLES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	45x81x94				
	GS11	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1	63x46x4				
	TRG1211	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 10 X GN 1/1	36,5x68x65				
	SRT8P	STRUCTURE AMOVIBLE 8 BACS 60X40CM	43x69x66				
	SP101	STRUCTURE AMOVIBLE 28 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x65				
	CT101	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 10 X GN 1/1	38x64x67				
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDE EXTERNE POUR FOURS ACT.O					
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	GPAT	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOURS ACT.O	15x17x10				<input type="checkbox"/>
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	SCAT101	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x93				<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
	KSAT11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	KSAT11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	GPATKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR ACT.O MODÈLE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
	KVCT610	CONDENSEUR DE VAPOUR POUR FOURS ACT.O	21x48x27				<input type="checkbox"/>
	CFAT11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50				<input type="checkbox"/>
	CFAT11A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	CFAT11AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x65	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				<input type="checkbox"/>

FOURS MIXTES ACT.O











AT82

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 8 x 2/1 GN ou 16 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec










doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Ces deux options sont disponibles sur ACT.O version W ou après ajout de l'accessoire doseur GPAT. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT82EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 8 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x99,2	19,6		400V 3N ~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>
	AT82E	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 8 X 2/1 GN	118,1x108,4x99,2	19,6		400V 3N ~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>
	AT82GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 8 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x99,2	27	0,55	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AT82G	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 8 X 2/1 GN	118,1x108,4x99,2	27	0,55	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA812	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 2/1	86x118,1x58,5				<input type="checkbox"/>
	TBATA82V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA812	76x16x42				<input type="checkbox"/>
	TBATC812	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 8-12 X GN 2/1	117,7x91,3x58,6				<input type="checkbox"/>
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					<input type="checkbox"/>
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				<input type="checkbox"/>
	C812N	CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS FOURS 8-12 X GN 2/1	65,7x100,2x88,5				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	GS21	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 2/1	65,5x81,3x4,6				
	TRG82	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 8 X GN 2/1	57x70,4x56,8				
	SPX82	STRUCTURE AMOVIBLE 42 ASSIETTES Ø 30 CM	61x80x62				
	CT82	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 8 X GN 2/1	62,7x80,6x56,8				
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDE EXTERNE POUR FOURS ACT.O					
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				
	GPAT	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOURS ACT.O	15x17x10				
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				
	KSAT82G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR GAZ	86x124x54				
	KSAT82E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	86x124x54				
	GPATKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR ACT.O MODÈLE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					
	CFAT21	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50				
	CFAT21A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	CFAT21AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x65	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		

FOURS MIXTES ACT.O













AT122

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 12 x 2/1 GN ou 24 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec
















doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Tableau des accessoires pour version ACT.O
CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction chapitre. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

MOD.	DESCRIPTION					€
 AT122EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 12 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	27,5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
AT122GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 12 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	32	0,6	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
 AT122ECW	FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	27,5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
 TBATA812	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 2/1	86x118,1x58,5				<input type="checkbox"/>
 TBATA82V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA812	76x16x42				<input type="checkbox"/>
 TBATC812	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 8-12 X GN 2/1	117,7x91,3x58,6				<input type="checkbox"/>
 TBATP812	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 2/1 CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	117,7x91,3x58,6				<input type="checkbox"/>
 KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					<input type="checkbox"/>
 LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				<input type="checkbox"/>
 C812N	CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS FOURS 8-12 X GN 2/1	65,7x100,2x88,5				<input type="checkbox"/>
 GS21	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 2/1	65,5x81,3x4,6				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	TRG122	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 12 X GN 2/1	85,7x58,8x85,3				<input type="checkbox"/>
	SPX122	STRUCTURE AMOVIBLE 68 ASSIETTES Ø 30 CM	80x61x86				<input type="checkbox"/>
	SRG4P21	STRUCTURE AMOVIBLE 8 GRILLES POULETS	58x80x80				<input type="checkbox"/>
	CT122	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 12 X GN 2/1	62,7x80,6x82,8				<input type="checkbox"/>
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDÉ EXTERNE POUR FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
	CFAT21	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50				<input type="checkbox"/>
	CFAT21A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	CFAT21AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x65	0,42	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>

FOURS MIXTES ACT.O













AT201

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 20 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec









doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

	MOD.	DESCRIPTION					
	AT201EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 20 X GN 1/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	95x98,5x189	34		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	AT201GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 20 X GN 1/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	95x98,5x189	40	1,5	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	R201AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN 1/1 ESPACEMENT 66MM	59x74x170				<input type="checkbox"/>
	R201ATP	CHARIOT ROLL-IN 15 BACS 60X40CM ESPACEMENT 85MM	59x74x170				<input type="checkbox"/>
	R201ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 60 ASSIETTES Ø CM 30	89x43x173				<input type="checkbox"/>
	CT2011	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 20 X GN 1/1	64,6x38,6x130,9				<input type="checkbox"/>
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDÉ EXTERNE POUR FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					
	PMAT20	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				

FOURS MIXTES ACT.O













AT202

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 20 x 2/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec










doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT202EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 20 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	120x117x189	55,5		400V 3N~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>
	AT202GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 20 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	120x117x189	55	1,6	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	R202AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN 2/1 ESPACEMENT 66MM	80x90x171				<input type="checkbox"/>
	R202ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 120 ASSIETTES Ø CM 30	103x82x175				<input type="checkbox"/>
	GR202AT	GLISSIÈRE AU SOL POUR CHARIOT ROLL-IN 20 X GN 2/1	81x143x5				<input type="checkbox"/>
	CT2021	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 20 X GN 2/1	63,2x79,6x130,9				<input type="checkbox"/>
	KATSC	CONNECTEUR DE SONDÉ EXTERNE POUR FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				<input type="checkbox"/>
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					
	PMAT20	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				

















FOURS MIXTES TAST.O

AX61





































Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Ouverture porte de droite à gauche pour modèles ...R. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux














indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

MOD.	DESCRIPTION					€
	AX61EW FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AX61E FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 X GN 1/1	92x90,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AX61EWR FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AX61ER FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	AX61GW FOUR MIXTE GAZ 6 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,5x83,6	14	0,4	230V 1N~/ 50Hz	
	AX61G FOUR MIXTE GAZ 6 X GN 1/1	92x90,5x83,6	14	0,4	230V 1N~/ 50Hz	
	AX61GWR FOUR MIXTE GAZ 6 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x83,6	14	0,4	230V 1N~/ 50Hz	
	AX61GR FOUR MIXTE GAZ 6 X GN 1/1, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x83,6	14	0,4	230V 1N~/ 50Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x63				
	TBATA690	SOUBASSEMENT OUVERT SURHAUSSÉ (H 90 CM) POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x84				
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610					
	TBATA69V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA690	41x52,2x67,5				
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	90x80x55				
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIENS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10				
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIELS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ, CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE OU PLAN DE TRAVAIL	76x50x10				
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES AMOVIBLES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	45x81x94				
	RGP5AX	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X40 CM POUR FOURS TAST.O 6 X GN 1/1	47,5x54x7				
	TRG811	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 6 X GN 1/1	36,5x68x43,5				
	SRT5P	STRUCTURE AMOVIBLE 5 BACS 60X40CM	33x68x44				
	SP61	STRUCTURE AMOVIBLE 18 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x44				
	GS11	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1	63x46x4				
	CT61	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 6 X GN 1/1	38x64x43				
	KAXSC	KIT SONDE À COEUR MONOPOINT ET CONNECTEUR POUR FOURS TAST.O					

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	SCAT61	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x68,5				<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
	KSAX11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE					<input type="checkbox"/>
	KSAX11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	GPAXKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR TAST.O MODELE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
	CAFORNOX	HOTTE AUTO-EXTRACTANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 ET 10 GN 1/1	92x71,5x65	0,42		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				<input type="checkbox"/>
	CAF11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50	0,42		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	CFM11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50				<input type="checkbox"/>










FOURS MIXTES TAST.O

AX101





















Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Ouverture porte de droite à gauche pour modèles ...R. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux












indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

MOD.	DESCRIPTION					
	AX101EW FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101E FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 X GN 1/1	92x90,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101EWR FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101ER FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101GW FOUR MIXTE GAZ 10 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,5x107,1	20	0,45	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101G FOUR MIXTE GAZ 10 X GN 1/1	92x90,5x107,1	20	0,45	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101GWR FOUR MIXTE GAZ 10 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x107,1	20	0,45	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AX101GR FOUR MIXTE GAZ 10 X GN 1/1, OUVERTURE PORTE DE DROITE À GAUCHE	92x90,5x107,1	20	0,45	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	92x66x63				
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610					
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	90x80x55				
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIENS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10				
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS PRODUITS LESSIVIELS POUR FOURS ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ, CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE OU PLAN DE TRAVAIL	76x50x10				
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES AMOVIBLES POUR FOURS 6-10 X GN 1/1	45x81x94				
	RGP8AX	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X40 CM POUR FOURS TAST.O 10 X GN 1/1	71,8x54x7				
	TRG1211	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 10 X GN 1/1	36,5x68x65				
	SRT8P	STRUCTURE AMOVIBLE 8 BACS 60X40CM	43x69x66				
	SP101	STRUCTURE AMOVIBLE 28 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x65				
	GS11	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1	63x46x4				
	CT101	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 10 X GN 1/1	38x64x67				
	KAXSC	KIT SONDE À COEUR MONOPOINT ET CONNECTEUR POUR FOURS TAST.O					
	SCAT101	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x93				
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KSAX11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE					<input type="checkbox"/>
	KSAX11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				<input type="checkbox"/>
	GPAXKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR TAST.O MODELE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
	CAFORNOX	HOTTE AUTO-EXTRACTANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 ET 10 GN 1/1	92x71,5x65	0,42		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				<input type="checkbox"/>
	CAFX11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50	0,42		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	CFMX11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50				<input type="checkbox"/>








FOURS MIXTES TAST.O

AX82












Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la
















consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

	MOD.	DESCRIPTION					
	AX82EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 8 X GN 2/1 - 16 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x109,4x99,2	19,6	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	AX82E	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 8 X GN 2/1 - 16 X GN 1/1	118,1x109,4x99,2	19,6	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	AX82GW	FOUR MIXTE GAZ 8 X GN 2/1 - 16 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x109,4x99,2	27	0,6	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AX82G	FOUR MIXTE GAZ 8 X GN 2/1 - 16 X GN 1/1	118,1x109,4x99,2	27	0,6	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	TBATA812	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 2/1	86x118,1x58,5				<input type="checkbox"/>
	TBATA82V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA812	76x16x42				<input type="checkbox"/>
	TBATC812	SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 8-12 X GN 2/1	117,7x91,3x58,6				<input type="checkbox"/>
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					<input type="checkbox"/>
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				<input type="checkbox"/>
	C812N	CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS FOURS 8-12 X GN 2/1	65,7x100,2x88,5				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RGP6AX	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X80 CM POUR FOURS TAST.O 8 X GN 2/1					<input type="checkbox"/>
	TRG82	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 8 X GN 2/1	57x70,4x56,8				<input type="checkbox"/>
	SPX82	STRUCTURE AMOVIBLE 42 ASSIETTES Ø 30 CM	61x80x62				<input type="checkbox"/>
	GS21	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 2/1	65,5x81,3x4,6				<input type="checkbox"/>
	CT82	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 8 X GN 2/1	62,7x80,6x56,8				<input type="checkbox"/>
	KAXSC	KIT SONDE À COEUR MONOPOINT ET CONNECTEUR POUR FOURS TAST.O					<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
	KSAX82G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR GAZ	86x124x54				<input type="checkbox"/>
	KSAX82E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR TAST.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	86x124x54				<input type="checkbox"/>
	GPAXKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR TAST.O MODELE W SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>







FOURS MIXTES TAST.O

AX122










Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la















consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

MOD.	DESCRIPTION					€
	AX122EW FOUR MIXTE ELECTRIQUE 12 X GN 2/1 - 24 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x109,4x125,2	27,5	400V 3N ~ 50 ±60Hz		<input type="checkbox"/>
	AX122E FOUR MIXTE ELECTRIQUE 12 X GN 2/1 - 24 X GN 1/1	118,1x109,4x125,2	27,5	400V 3N ~ 50 ±60Hz		<input type="checkbox"/>
	AX122GW FOUR MIXTE GAZ 12 X GN 2/1 - 24 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x109,4x125,2	32	0,75	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	AX122G FOUR MIXTE GAZ 12 X GN 2/1 - 24 X GN 1/1	118,1x109,4x125,2	32	0,75	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA812 SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS 6-10 X GN 2/1	86x118,1x58,5				<input type="checkbox"/>
	TBATA82V STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA812	76x16x42				<input type="checkbox"/>
	TBATC812 SOUBASSEMENT FERMÉ AVEC PORTES POUR FOURS 8-12 X GN 2/1	117,7x91,3x58,6				<input type="checkbox"/>
	KRTB610 4 ROULETTES PIVOTANTES					<input type="checkbox"/>
	LDRAT DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				<input type="checkbox"/>
	C812N CHARIOT POUR STRUCTURE PORTE-PLATS FOURS 8-12 X GN 2/1	65,7x100,2x88,5				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RGP9AX	ÉCHELLE PORTE-PLATS 60X80 CM POUR FOURS TAST.O 12 X GN 2/1					<input type="checkbox"/>
	TRG122	STRUCTURE AMOVIBLE POUR FOUR 12 X GN 2/1	85,7	58,8	85,3		<input type="checkbox"/>
	SPX122	STRUCTURE AMOVIBLE 68 ASSIETTES Ø 30 CM	80	61	86		<input type="checkbox"/>
	SRG4P21	STRUCTURE AMOVIBLE 8 GRILLES POULETS	58	80	80		<input type="checkbox"/>
	GS21	GUIDE COULISSANTE POUR STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 2/1	65,5	81,3	4,6		<input type="checkbox"/>
	CT122	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 12 X GN 2/1	62,7	80,6	82,8		<input type="checkbox"/>
	KAXSC	KIT SONDE À COEUR MONOPOINT ET CONNECTEUR POUR FOURS TAST.O					<input type="checkbox"/>
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25	40	10		<input type="checkbox"/>
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>






FOURS MIXTES TAST.O

AX201










Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la

consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

MOD.	DESCRIPTION					€
 AX201EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 20 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	95x98,5x189	34		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
AX201GW	FOUR MIXTE GAZ 20 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	95x98,5x189	40	1	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
 R201AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN 1/1 ESPACEMENT 66MM	59x74x170				<input type="checkbox"/>
R201ATP	CHARIOT ROLL-IN 15 BACS 60X40CM ESPACEMENT 85MM	59x74x170				<input type="checkbox"/>
 R201ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 60 ASSIETTES Ø CM 30	89x43x173				<input type="checkbox"/>
 CT2011	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 20 X GN 1/1	64,6x38,6x130,9				<input type="checkbox"/>
 ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
 KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>






FOURS MIXTES TAST.O

AX202











Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande avec écran tactile de 7". Système de lavage automatique de l'enceinte de cuisson ; insertion de produits de nettoyage liquides : manuelle pour les modèles standards ou automatique pour les modèles ...W. Sonde à cœur monopoint de série pour les modèles ...W. Échelles porte-plats d'une capacité de 6 X GN 1/1

incluse. Connexion IoT standard via Ethernet (câble non fourni) et Wi-Fi au portail APO.LINK pour les mises à jour automatiques du logiciel avec notifications du four (OTA - technologie Over-the-Air), et pour la connexion gratuite au portail APO.LINK pour l'accès aux données historiques HACCP, aux indicateurs d'efficacité (KPI), au suivi de la

consommation d'énergie, au mappage des alarmes, à la création et à l'envoi de programmes à distance aux fours, ou au téléchargement de programmes créés sur la machine vers le cloud.

MOD.	DESCRIPTION					€
 AX202EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 20 X GN 2/1 - 40 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	120x117x189	55,5		400V 3N~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>
AX202GW	FOUR MIXTE GAZ 20 X GN 2/1 - 40 X GN 1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	120x117x189	55	1,5	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







MOD.	DESCRIPTION					€
 R202AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN 2/1 ESPACEMENT 66MM	80x90x171				<input type="checkbox"/>
 R202ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 120 ASSIETTES Ø CM 30	103x82x175				<input type="checkbox"/>
 CT2021	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 20 X GN 2/1	63,2x79,6x130,9				<input type="checkbox"/>
 ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION DE TUYAUX D'ARRIVÉE ET DE VIDANGE D'EAU POUR FOURS	25x40x10				<input type="checkbox"/>
 KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS GAZ					<input type="checkbox"/>
 GR202AT	GLISSIÈRE AU SOL POUR CHARIOT ROLL-IN 20 X GN 2/1	81x143x5				<input type="checkbox"/>

FOURS MIXTES PRACTICO










TT623-TT61-TT101

Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande à écran tactile 7" personnalisable et programmable. Système de lavage entièrement automatique avec détergent liquide. Sonde de cuisson au coeur du produit Multipoint fournie. Modèles TT623... : capacité 6 x GN 2/3 h=40 mm. Modèles TT61... : capacité 6 X GN 1/1 h=40 mm.
















Modèles TT101... : capacité 10 X GN 1/1 h=40 mm. Modèles ...R : poignée à droite, ouverture de droite à gauche. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TT623	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 2/3	51,3x73,2x83,3	5,5	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	TT61	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 1/1	51,3x89,6x83,3	6,9	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	TT101	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 x GN 1/1	51,3x89,6x103,3	11	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	TT623R	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 2/3 POIGNEE DROITE	51,3x73,2x83,3	5,5	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	TT61R	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 1/1 POIGNEE DROITE	51,3x89,6x83,3	6,9	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	TT101R	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 x GN 1/1 POIGNEE DROITE	51,3x89,6x103,3	11	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TATT23	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOUR TT623...	51,4x51x86,9				<input type="checkbox"/>
	TATT61	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOUR TT61...	51,4x67,6x86,9				<input type="checkbox"/>
	TATT101	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOUR TT101...	51,4x67,6x74,9				<input type="checkbox"/>
	TGTT	CHÂSSIS PORTE-PLATEAUX 10 X GN 1/1	40,5x55x79				<input type="checkbox"/>
	TATT23V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TATT23	9x50x42				<input type="checkbox"/>
	TATT61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TATT61	9x67x42				<input type="checkbox"/>
	TATT101V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TATT101	9x90x30				<input type="checkbox"/>
	KRTTA	4 ROULETTES PIVOTANTES POUR SOUBASSEMENT OUVERT	25x25x12				<input type="checkbox"/>
	KTT1170	KIT POUR TT61-TT101 SUR PLAN DE TRAVAIL AVEC PROFONDEUR 70 CM	47,2x28x3				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KSTT23	KIT POUR SUPERPOSITION DE 2 FOURS TT623.	49x48x18				
	KSTT11	KIT POUR SUPERPOSITION DE 2 FOURS TT61 OU TT61+TT101.	48x66x18				
	TATTS23	SOUBASSEMENT OUVERT POUR DEXU FOURS TT623 SUPERPOSES	51,4x51x25				
	TATTS11	SOUBASSEMENT OUVERT POUR DEXU FOURS TT61 SUPERPOSES	51,4x67,6x25				
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR	23x33,5x10,6				
	KTTSM	SONDE EXTERNE DE CUISSON MULTIPPOINT	20x20x8				
	KTTSS	SONDE DE VIDE EXTERNE	20x20x8				
	KSMOKTT	KIT DE CONNEXION POUR ACCESSOIRE FUMEUR	21x76x6				
	KSETT11	KIT RÉSERVOIR DE DÉTERGENT POUR FOUR TT61-TT101 SUR SUOBASSEMENT OUVERT OU TABLE DE TRAVAIL	24x77x12				
	KRATT23	KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT623	26x59x17				
	KRATT11	KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT61-TT101	26x75x17				
	SCTT623	ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT623	81x58x7,5				
	SCTT61	ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT61	81x75x7,5				
	SCTT101	ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT101	101x75x8				
	CTT23	HOTTE POUR FOUR ÉLECTRIQUE TT623...	52x85x30				
	CATT23	HOTTE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE TT623...	52x85x30	0,4	230V 1N~/ 50Hz		
	CACTT23	HOTTE À CONDENSATION AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE TT623...	52x85x30	0,4	230V 1N~/ 50Hz		
	CTT11	HOTTE POUR FOURS ÉLECTRIQUES TT61...-TT101...	52x102x30				
	CATT11	HOTTE AVEC MOTEUR POUR FOURS ÉLECTRIQUES TT61...-TT101...	52x102x30	0,4	230V 1N~/ 50Hz		

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CACTT11	HOTTE À CONDENSATION AVEC MOTEUR POUR FOURS ÉLECTRIQUES TT61...-TT101...	52x102x30	0,4	230V 1N~ / 50Hz		















ACCESSOIRES FOURS MIXTES

ACCESSOIRES
















SMOK: kit fumoir garantissant durabilité et homogénéité pour le fumage à l'intérieur de la chambre de cuisson des fours mixtes Angelo Po, aussi à froid; trois niveaux de fumage : standard, soft et strong; arrêt automatique; compatible avec les fours ACT.O, TAST.O, PRACTICO (avec accessoire KSMOKTT). FMP: accessoire pour pasteuriser en boîte à utiliser avec

sonde à coeur de cuisson multi-points, pour fours ACT.O, PRACTICO (non compatible avec les fours TAST.O).
Tableau de compatibilité du kit réservoirs / douche : voir introduction chapitre.
Caractéristiques des accessoires spéciaux : voir introduction chapitre.









ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION		 		€
	SMOK	KIT FUMOIR	27x37,2x16	0,235	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	S412F2	COPEAUX DE HÊTRE 4-12 MM - SACHET 2 KG				39
	S412Q2	COPEAUX DE CHÊNE 4-12 MM - SACHET 2 KG				38
	FMP	KIT DE PASTEURISATION				
	LDL	DOUCHETTE EXTERNE POUR LE LAVAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR				
	PND	ATOMISEUR DE DETERGENT - 1,5 L				50
	G23X	GRILLE GN 2/1 EN ROND D'ACIER INOX	32,5x35x0			43
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2			
	G241X	GRILLE GN 2/1 EN ROND D'ACIER INOX	65x53x3,5			
	G23P4	GRILLE GN 2/3 POUR 4 POULETS A LA BROCHE	32,5x35x15,7			
	G11P6	GRILLE GN 1/1 POUR 6 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7			
	G11P8	GRILLE GN 1/1 POUR 8 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7			
	G11P10	GRILLE GN 1/1 POUR 10 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7			
	GRIBS11	GRILLE GN 1/1 POUR CÔTELETTES-CÔTES	53x32,5x13,1			
	GR11AL	GRILLE ANTIADHÉSIVE POUR GRILLER GN 1/1	53x32,5x1,2			
	TSPG11	PLATEAU GN 1/1, DOUBLE USAGE POUR PIZZA/FRYTOP	53x32,5x4			

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BFR23F4	PLATEAU GN 2/3 POUR FRIRE HAUTEUR 4 CM	32,5x35x4				
	BFR11F4	PLATEAU GN 1/1 POUR FRITURE, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	BFR21F4	PLATEAU GN 2/1 POUR FRIRE, HAUTEUR 4 CM	65x53x4				
	T4S23	PLATEAU GN 2/3 ANTIADHÉSIF 4 MOULES	32,5x35x4				
	T6S11	PLATEAU GN 1/1 ANTIADHÉSIF 6 MOULES	53x32,5x4				
	T64BA	PLATEAU 60X40 CM ANTIADHÉSIF POUR 5 BAGUETTES	60x40x3				
	T11AL20	PLATEAU GN 1/1 HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				30
	T23ALA2	PLATEAU GN 2/3 HAUTEUR 2 CM ANTIADHESIF	32,5x35,4x1				
	T11ALA2	PLATEAU GN 1/1 HAUTEUR 2 CM ANTIADHESIF	53x32,5x2				
	T11ALA4	PLATEAU GN 1/1 HAUTEUR 4 CM ANTIADHESIF	53x32,5x4				
	TM23ALA2	PLATEAU GN 2/3 MICRO-PERFORÉ ANTIADHESIF	32,5x35x2				
	TM11ALA2	PLATEAU GN 1/1 MICRO-PERFORÉ ANTIADHESIF	53x32,5x2				
	TM11AL2	PLATEAU GN 1/1 MICRO-PERFORÉ	53x32,5x2				
	T23FE20	PLATEAU GN 2/3 HAUTEUR 2 CM ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE	32,5x35x2				
	T11FE20	PLATEAU GN 1/1 HAUTEUR 2 CM ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE	53x32,5x2				
	T11FE40	PLATEAU GN 1/1 HAUTEUR 4 CM ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE	53x32,5x4				
	T6040AL	PLATEAU 60X40 CM HAUTEUR 3 CM EN ALUMINIUM	60x40x3				41
	TM64ALA	PLATEAU 60X40 CM MICRO-PERFORÉ ANTIADHESIF	60x40x2				
	B23F2	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 2 CM	32,5x35,4x2				38
	B23F4	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 4 CM	32,5x35,4x4				50

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	B23F6	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x35,4x6,5				
	B12F2	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 2 CM	32,5x26,5x2				35
	B12F4	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 4 CM	32,5x26,5x4				41
	B12F6	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x26,5x6,5				44
	B11F2	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				
	B21F2	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 2 CM	65x53x2				
	B21F4	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 4 CM	65x53x4				
	B21F6	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 6,5 CM	65x53x6,5				
	BF23F2	BAC PERFORÉ 2/3 GN, HAUTEUR 2 CM	32,5x35,4x2				44
	BF23F4	BAC PERFORÉ GN 2/3, HAUTEUR 4 CM	32,5x35,4x4				
	BF23F6	BAC PERFORÉ GN 2/3, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x35,4x6,5				
	BF11F2	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				
	BF11F4	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	BF11F6	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				
	BF11F10	BAC PERFORÉ INOX GN 1/1, HAUTEUR 10 CM AVEC POIGNÉES	53x32,5x10				
	BF11F20	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 20 CM	53x32,5x20				
	BRG11	LECHEFRITE GN 1/1	53x32,5x4				
	BRG	LECHEFRITE GN 2/1	65x53x4				
	FGX	FILTRE A GRAISSE POUR FOURS	50x40x5				

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - TRAITEMENT DE L'EAU

FILTRES ET SYSTÈMES COMPLETS POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU

Filtres pour le traitement de l'eau dédiés à la génération de vapeur dans les fours mixtes. Pour le choix correct du filtre, voir la section d'introduction dans le chapitre.

ATTENTION:

















- les cartouches filtrantes PC50S / PC110S / PC110X sont à installer avec la

tête TPC511 et le compteur de litres CPC511.

- Le code P120SY comprend : tête, cartouche filtrante et compteur de litres.

- Le code P120SYX comprend : tête, cartouche filtrante ; le compteur de litres CPC120X est à ajouter.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	TPC511	ENTÊTE POUR CARTOUCHES PC50S / PC110S / PC110X	9,2x11x6				<input type="checkbox"/>
	PC50S	CARTOUCHE POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ DE FILTRATION 4675 LT/KH°	14,4x15x55,7				<input type="checkbox"/>
	PC110S	CARTOUCHE POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ FILTRANTE 7907 LT/KH°	18,4x5x55,7				<input type="checkbox"/>
	PC110X	CARTOUCHE DE DÉMINÉRALISATION	18,4x5x55,7				<input type="checkbox"/>
	CPC511	COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE POUR CARTOUCHES PC50S-PC110S-PC110X	6,2x2,2x6,2				<input type="checkbox"/>
	P120SY	SYSTÈME DE FILTRATION COMPLET POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ DE FILTRATION 9918 LT/10 KH°	28,8x0x55				<input type="checkbox"/>
	PC120S	CARTOUCHE DE REMPLACEMENT DECARBONATION POUR P120SY	18,4x0x55,7				<input type="checkbox"/>
	P120SYX	SYSTÈME DE FILTRATION COMPLET POUR DÉMINÉRALISATION CAPACITÉ DE FILTRATION 5000 LT/10 KH°	28,8x0x55				<input type="checkbox"/>
	PC120X	CARTOUCHE DE REMPLACEMENT POUR LA DÉMINÉRALISATION POUR P120SYX	18,4x0x55,7				<input type="checkbox"/>
	CPC120X	COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE POUR SYSTÈME P120SYX	9,7x3,3x5				<input type="checkbox"/>
	2R3834	KIT DE RÉDUCTION POUR TUYAUX DE 3/4" À 3/8"	11x11x11				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOURS ACT.O AT...

Los detergentes Angelo Po están diseñados para optimizar y garantizar el mejor rendimiento en el tiempo y durabilidad de los hornos. Sólo los detergentes originales Angelo Po garantizan:









- un bon fonctionnement du four dans le

temps

- la longévité maximale possible des composants
- une hygiène et d'une sécurité maximum
- des excellents résultats de nettoyage.

ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier

pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po. Contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	3399930	DÉTERGENT DUAL POWER-PEARLS - 100 SACHETS	43,5x31,5x16				-
	6301326	DÉTERGENT DUAL ATCLEAN2 - 2 BIDONS DE 10LT	41x25x35				-
	3389340	DÉTARTRANT CAL-PEARLS - 50 SACHETS	30,5x22x18				-
	6301248	DÉTARTRANT ATCAL - 2 BIDONS DE 10LT	41x25x35				-

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS LESSIVIELS	43,1x49,5x36,3				

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOURS TAST.O AX...W







Los detergentes Angelo Po están diseñados para optimizar y garantizar el mejor rendimiento en el tiempo y durabilidad de los hornos. Sólo los detergentes originales Angelo Po garantizan:

- un bon fonctionnement du four dans le

temps

- la longévité maximale possible des composants
 - une hygiène et d'une sécurité maximum
 - des excellents résultats de nettoyage.
- ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier

pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po. Contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	3602460	DÉTERGENT APO.CLEAN01 - 2 BIDONS DE 10LT	41x25x35				-
	3602470	PRODUIT DE RINÇAGE APO.SHINE01 - 2 BIDONS DE 10 LT	41x25x35				-

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS LESSIVIELS	43,1x49,5x36,3				

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOURS PRACTICO TT...

Los detergentes Angelo Po están diseñados para optimizar y garantizar el mejor rendimiento en el tiempo y durabilidad de los hornos. Sólo los detergentes originales Angelo Po garantizan:





- un bon fonctionnement du four dans le

temps

- la longévité maximale possible des composants
- une hygiène et d'une sécurité maximum
- des excellents résultats de nettoyage.

ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier

pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po. Contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	6301326	DÉTERGENT DUAL ATCLEAN2 - 2 BIDONS DE 10LT	41x25x35				-
	6301248	DÉTARTRANT ATCAL - 2 BIDONS DE 10LT	41x25x35				-
	6028420	DÉTERGENT STARCLEARFX - 2 BIDONS DE 10 LT - POUR FOURS TT - FX LIV.3 - BX..W	41x25x35				-
	6028430	PRODUIT DE RINÇAGE STARBRIGHTFX - 2 BIDONS DE 10 LT POUR FOURS TT - FX.LIV.3 - BX...W	41x25x35				-

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS LESSIVIELS	43,1x49,5x36,3				

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOURS COMBISTAR FX ...3 - BX

Los detergentes Angelo Po están diseñados para optimizar y garantizar el mejor rendimiento en el tiempo y durabilidad de los hornos. Sólo los detergentes originales Angelo Po garantizan:






- un bon fonctionnement du four dans le

temps

- la longévité maximale possible des composants
- une hygiène et d'une sécurité maximum
- des excellents résultats de nettoyage.

ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier

pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po. Contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

MOD.	DESCRIPTION					€
	6028420 DÉTERGENT STARCLEANFX - 2 BIDONS DE 10 LT - POUR FOURS TT - FX LIV.3 - BX..W	41x25x35				-
	6028430 PRODUIT DE RINÇAGE STARBRIGHTFX - 2 BIDONS DE 10 LT POUR FOURS TT - FX.LIV.3 - BX...W	41x25x35				-
	3014740 DÉTERGENT STARCLEANFM - 2 BIDONS DE 10 LT - POUR FOURS FM	41x25x35				-

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	CART2 CHARIOT PORTE BIDONS LESSIVIELS	43,1x49,5x36,3				

ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS

PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOURS FM- COMBIFIT CF

Los detergentes Angelo Po están diseñados para optimizar y garantizar el mejor rendimiento en el tiempo y durabilidad de los hornos. Sólo los detergentes originales Angelo Po garantizan:


- un bon fonctionnement du four dans le

temps

- la longévité maximale possible des composants
- une hygiène et d'une sécurité maximum
- des excellents résultats de nettoyage.

ATTENTION: seulement l'utilisation des lessiviels Angelo Po permet de bénéficier

pleinement de toutes les couvertures apportées par la garantie sur les fours Angelo Po. Contactez nos bureaux commerciaux pour connaître la disponibilité et les prix.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	3014740	DÉTERGENT STARCLEANFM - 2 BIDONS DE 10 LT - POUR FOURS FM	41x25x35				-
	3014730	PRODUIT DE RINÇAGE STARBRIGHTFM - 2 BIDONS DE 10 LT POUR FOURS FM	41x25x35				-
	3331160	DÉTERGENT-PRODUIT DE RINÇAGE DOUBLE 1OVENDEGR21 - 4 BIDONS DE 5 LT - POUR FOURS COMBIFIT CF	40x31x27				-









ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS LESSIVIELS	43,1x49,5x36,3				






SALAMANDRE

SALAMANDRES

Disponible en version gaz ou électrique.
Grille de cuisson 57x34 cm. Plateau chauffant avec hauteur réglable min. 5 - max. 23 cm.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	60SM	SALAMANDRE GAZ	64x50x47	5,25			
	60SME	SALAMANDRE ELECTRIQUE	64x50x47	3,9		400V 2N~/ 230V 1N~/ 50÷60 Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSM	KIT SUPPORT MURAL POUR SALAMANDRE	60x13x44				