



**CombiStar**  
**Multicooking**

新  
味



**ANGELO PO**



## ANGELO PO ... 专业厨房设备专家。

在超过八十年的时间里，Angelo Po 致力于专业厨房设备的开发，创造使烹饪操作更方便高效的解决方案。烹饪结果盈利、储存条件改善和制备过程简单是Angelo Po 建立理想烹调系统的指导方针，从而为全世界提供高质量高灵活性的厨房设备。

今天，新一代 COMBISTAR组合炉，具有坚固、高功率和可靠性强的特点，一直是我们的重点推介系列，产品结合了尖端的电子技术和革新的烹饪控制技术，保证了烹调的快速、精确和一致性，并获得经济上的节约、操作的灵活性和前所未有的烹调质量。



COMBISTAR ...  
比简单的组合炉拥有更多。



**更好的利用在厨房的时间 ...  
用 COMBISTAR 会变得更容易。**

您会有更多的时间用于安排菜单，有更多的注意力放在食材的采购上，尤其是有更多的精力去设计、装饰、布置您的菜肴，其余的事就交给 COMBISTAR。



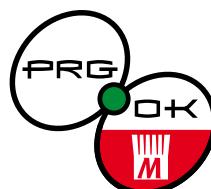
每天您都会不断轻松改进菜肴的安排、质量和装饰,您会有更多的时间享受您烹调出的精美菜肴带来的愉悦  
... 因为您是在烹调 ... 其余的事就交给 COMBISTAR。

COMBISTAR ...  
独一无二。



## 从今天起 烹调更加容易。

只需用手指触碰，便能重复烹调各式各样的菜肴，呈现出从未见识过的精致的烘焙、多汁的肉食、诱人的蔬菜、完美的烧烤、漂亮的摆盘、快速的服务和出色的烹调质量。新Angelo Po炉设计了每个可能的烹饪步骤，以便不断重复烹调出您习惯的菜肴，没有任何出错的可能，并能大幅节约时间。



存储的烹调程序，用于保证绝不出错，并很好的记忆自动完成您的烹调。

Combistar 3级炉清洗，带有6个程序，适用于任何需要。

**Multicooking**功能用来同时使用2个烹饪探头，或控制每个单独铛盘上的烹饪。



自动降低炉内温度。



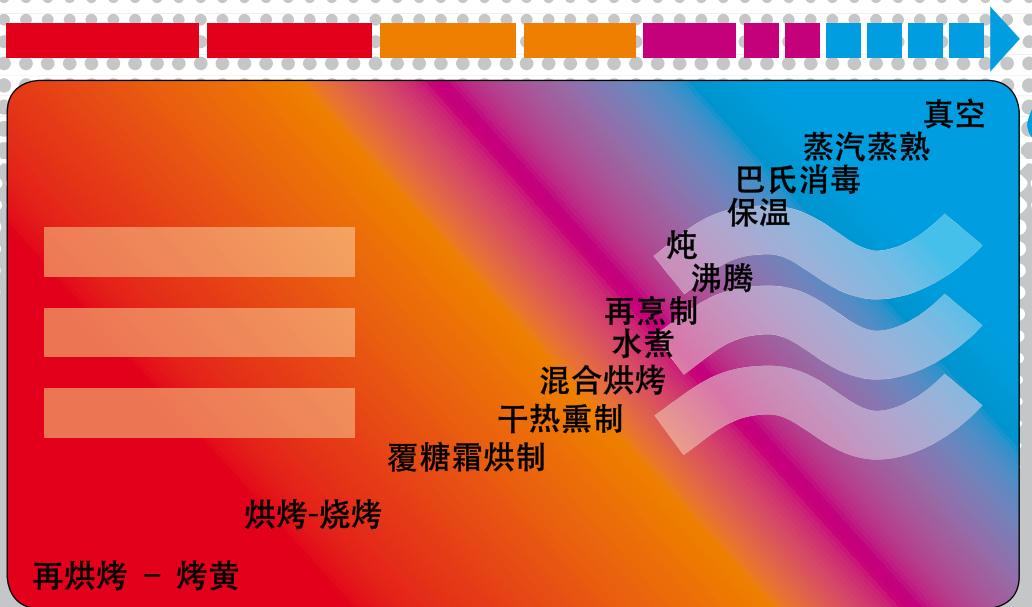
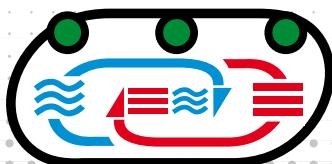
三速（3级）或双速（1、2级），  
用于各种菜肴和糕点的理想烹制。



恢复按键用于方便快速的重新启动一个烹饪操作。



Combistar 1-2级炉清洗，用于达到无问题的卫生要求。



干热



用30° C至 270° C的干燥空气烹调  
用60° C至 110° C的热量熏制



混合



用30° C至250° C的干燥空气  
和0% 至 90% 的蒸汽混合烹饪，  
带有专利SCS主动控制系统，以  
使烹调室始终保持理想的温度和  
湿度



蒸汽



用直接注入30° C至  
125° C的高压蒸汽烹调

从第一天开始，  
您的工作更有价值 ...



## ANGELO PO ... 将热情带入厨房，将技术融入烹饪。

在超过八十年的时间里, Angelo Po 这个名字就代表着专业厨房的高级装备; 在最近的二十余年, Angelo Po 就意味着组合炉。如今在全世界有千千万万的餐饮界专业人士正在使用 Angelo Po 组合炉工作。每天, 数十位技师和厨师都会将他们的经验和技术投入到我们的组合炉的开发中, 使 Combistar 完全如您所愿。



有了COMBISTAR，一切都更简单。

Angelo Po 的新型组合炉是饭店进入现代化装备的一个转折点，摒弃或跳过了很多传统加工和控制的无用的阶段，带来前所未有的烹调生产率和质量。

独一  
无二的炉子。



最大的灵活性与便捷性  
用以迅速获得收益。



## COMBISTAR ... 多功能合一。

只需简单的操作，便可以准确、简单和灵活的方式满足您的需要。这些都是依靠一套自动控制系统完成：通过对烹饪环境主动和精确的管理，每一秒钟都会读取并控制所有烹调数据。没有停滞的时间，监控在连续紧张的进行。工作全由Angelo Po承担，也包括深夜，根据您的需要，... 不停歇的进行。烹调从未如此简单和恰当，因为您只需考虑准备，其余的都交给了COMBISTAR。

Combistar 卓越的性能结合了烹饪速度和超高的效率，甚者至超过了最现代的组合炉。所具有的技术使您只使用Multicooking按键即可轻松操作，要么可同时使用两个不同的探头，要么可同时管理20个铛盘上20个不同的烹调时间，也可只使用一个烹饪探头。可以轻松的节约时间和金钱。拥有Combistar，您就有可能同时烹调出不同的菜肴，并能始终保证菜肴的质量：无论是水分和颜色还是柔软度、味道和口感都是顶级水平。使您的顾客越来越满意。Angelo Po 炉还能使您在非常有限的空间里使用尽可能少的水和能量烹调出大量的菜肴。



## 细嫩多汁的肉 ... 用COMBISTAR极易做到

您可专门为每一种肉和每种可能的需要进行烹调过程的控制：

从需要柔软、多汁、色泽红润的烘烤，到应该保持味美、着色、口感适宜的猪腿骨肉。使用新型Angelo Po 炉可以烹制和熏制(Smokerstar)各种肉类，自主确定如何满足您顾客的需要。您只需考虑把菜肴呈上饭桌...其他的都交给Combistar, 它会轻易的实现您的需要，使您花费更少的时间以及尽可能少的重量损失，甚至可以进行那些长时间和更盈利的烹调，在低温和Delta T模式下，也可使用SavecookingStar，自动的利用夜里的时间。

这些特殊的烹调方式，有极高的收益性（重量损失低于10%）。利用hoc程序对烹制肉块的自动控制处理，获得柔软味美的超级烹调质量。



每时每刻  
都给予最大关注。



**以最佳的烹调手段，获得家禽的最佳风味。**

对于需要烹制的不同数量和不同质量的家禽，烹饪条件自主适应设定湿度和热量。利用我们能将家禽竖置的附件，可达到极高的生产率（只利用一台Combistar，在35分钟内即可烤制150只鸡）。利用Combistar，无论是金黄色焦脆表皮的一致性，还是柔软与多汁的肉质控制，都会令您非常满意。毫不费力，即可获得高质量的菜肴。

**您只需考  
虑准备和上菜...**



**最佳的美味没有任何问题。**

Combistar 以其多功能性和对湿度精密的控制，无论您采取您所需要的何种烹调方式，都可以保证最珍贵的鱼类的鲜嫩：从烧烤到水煮，烹调的成果会与传统的不同，鲜嫩度和味道绝对无以伦比。

... 其余的就交给  
**COMBISTAR**



## 只需几分钟即可完成配菜 ... 完美的配菜。

用极短的时间即可完成蔬菜的蒸煮或烤制，几分钟就可做出质量出色的炸土豆条。无论您为搭配菜肴做出何种创意，使用Combistar，只用最少的油和调味料，便可烹制出味道最棒的配菜。例如，使用Combistar，您能不使用一滴油而快速烹制出百余种炸土豆。

你会提供真正快速的服务，而您在处理您炸机用过的油上的花费从第一天起就会有显著的下降。

COMBISTAR  
轻易的 ... 改善厨房。



## COMBISTAR 帮助您改善 ... 始终如一。

Combistar 对烹饪环境进行绝对的控制，最大程度的统一烹调的一致性，以便可以进行发酵，并烹制甜品，咸食或烤制食品。所有的一切都是为您提高收益和增加菜式。您的想象力可以从传统的面包翱翔到味美诱人的甜食，每一样都会成为您一道菜最独特的搭配和最回味的结束。Combistar总会在您的身边，帮助您在每天的任何时刻以精确和可重复的方式烹调，从不停止。

优质面包与糕点  
... 从第一天就开始。



Chill & Cook

COMBISTAR与CHILLSTAR...



## COMBISTAR 与 CHILLSTAR ... 任何时候都表现最佳。

COMBISTAR 的食品再烹制和再加热为工作组织、食品质量和盈利空间带来了新生。通过专用程序和对烹饪条件的主动控制，新型 Angelo Po 炉会帮助您消除或减少那些传统烹调方式的负担，诸如由于菜肴保温带来对质量不可避免的巨大影响和繁重复杂的组织等。利用Combistar可事先制备好将要用菜肴（如果您有时间或者愿意），只需在烹调结束时将其速冻。使用我们在最新一代CHILLSTAR速冻冷藏柜上配置的IFR专利系统，即可从根本上到达这一目的。IFR 系统可自动降低食品的温度，直至食物中心，积极调制冷度和风速，决不会导致表面结冰从而损伤食物，在冷藏过程中食物的味道、颜色、汁液不会变化。然后，当您需要的时候，使用Combistar特殊的再烹制功能，这些几天前已经做熟并冷冻的菜肴只需几分钟即可重新制备完成，达到可以上菜的状态。所有过程都是根据您需要的数量，在菜碟或铛盘上直接完成，非常简便，而且最终呈现的食品的质量，与那些刚刚出炉的绝无二致！... 快速、舒适而且精确的服务，您可以做出多少道菜肴啊？使用Angelo Po新型速冻柜与烹饪炉的组合设备，没有任何问题。



## 获得成功所不可替代的一对。

# COMBISTAR之星上的 5个点



# Combi

## SC3三重卫生效果自动清洗系统

(只在第3级):

只需按下一个按键，即使炉子是沸腾的，您就可以回家了 ... 因为Combistar来清洗、清洁和消毒 ... 无需外部干预，它自己完成。不仅清洁烹饪室，也清洁风扇-热交换器的内部空间，用不着您再在清洗过程中使用化学制品或刷子了；永远告别了象其它炉子那样在冷却之前长时间的等待；再也不用戴上塑胶手套应付那些令人烦恼的事或浸泡在侵蚀性的液体中了；不再存在残留在皮肤上的清洗剂带来的风险。另外，Combistar 是唯一带有专用于风扇-热交换器室清洁的喷嘴的设备。所有这些都是为了具备一个持续的最佳功能、卫生安全，即使是不能直接看到。

## SC2自动清洗系统，简单实用的优点

(只在第2级):

双重卫生效果清洗，由您来决定何时清洗以及使用多少清洁剂，然后其他所有的一切都由设备自行完成：使用清洁剂清洗、冲刷以及消毒。一切都为了拥有您想要获得的卫生，以最简单和无压力的方式。

## 平衡关闭系统：

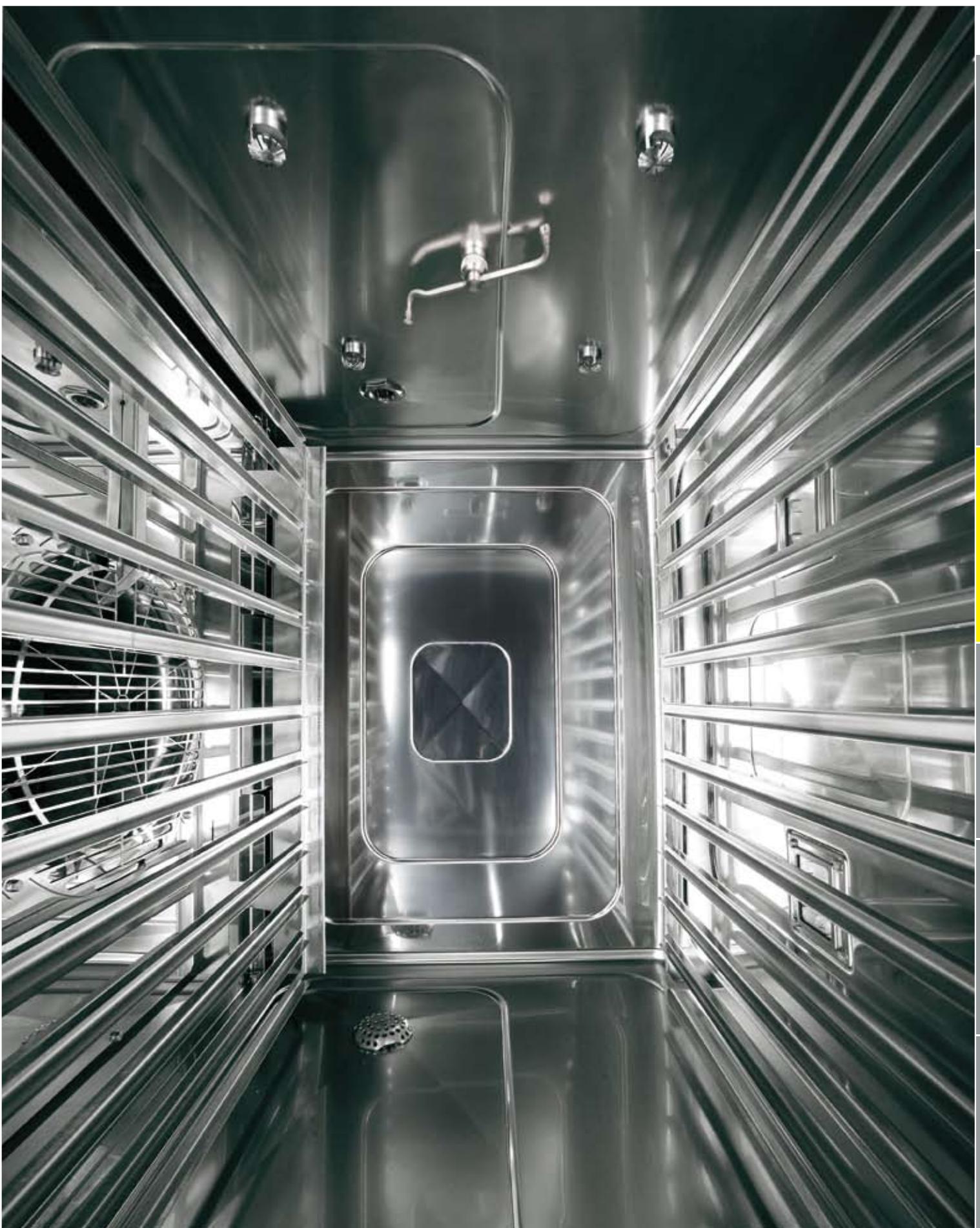
在Combistar上，您能使用到最后一点热量，所有的蒸汽和炉子产生的热量通过最佳化的烹调室平衡关闭系统获得了最大的均匀性、高能效以及最低的烹调温度。即减少管理费用，同时也改善了烹调质量。

## 直接注入烹饪室：

我们在Combistar上的一个专利系统可直接将蒸汽以均匀和最佳的方式注入烹饪室，从而获得最小的能量消耗、最大的可靠性和改进的性能。这一系统就如同汽车上现代化发动机的直喷系统一样。在Combistar 上，技术的应用将事情简化，帮助您做的更好。

## 烹饪环境主动控制系统

在Combistar 上我们拥有SCS专利系统，在每个时刻都会读取、控制并主动干预烹调环境，为您保证一个可靠的烹饪气候。您是在烹调 ... 其余的事就交给 COMBISTAR 。





## COMBISTAR ... 经久耐用的炉子。

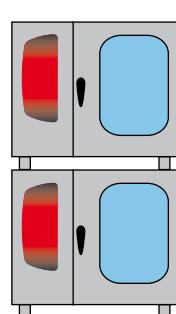
使用Angelo Po炉，其维修有新的规则，因为仅仅只需要遵守一点：只是在需要时清洁炉子的里面和外面，就像您平时在厨房里所做的那样 … 不再需要担心什么了。永远告别了特殊养护和恼人的意外。为您节约能源、时间和金钱。

COMBISTAR ...  
厨师最好的朋友

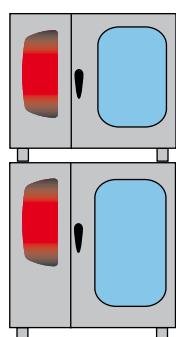


## COMBISTAR 带来 烹调炉组合新规则。

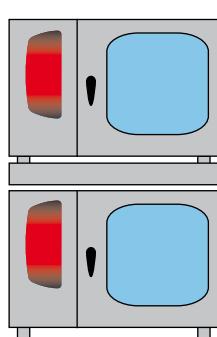
在厨房增加双倍的功力而不浪费空间？很简单，只需将两台Combistar叠放。当您的厨房空间紧张，而又想增加产量的时候；当为满足工作的灵活性而需要同时使用两个炉子的时候；当您想改进工作而又不愿打乱厨房的布置的时候；... 将两台Combistar 炉叠放就全都解决了。依靠Angelo Po的经验，使用Combistar，可有多种叠放的方式，完全能满足所有的餐饮需要。



FM611  
FM611



FM611  
FM1011



FM721  
FM721

# 从使用Combistar的第一天起 就可以轻松盈利

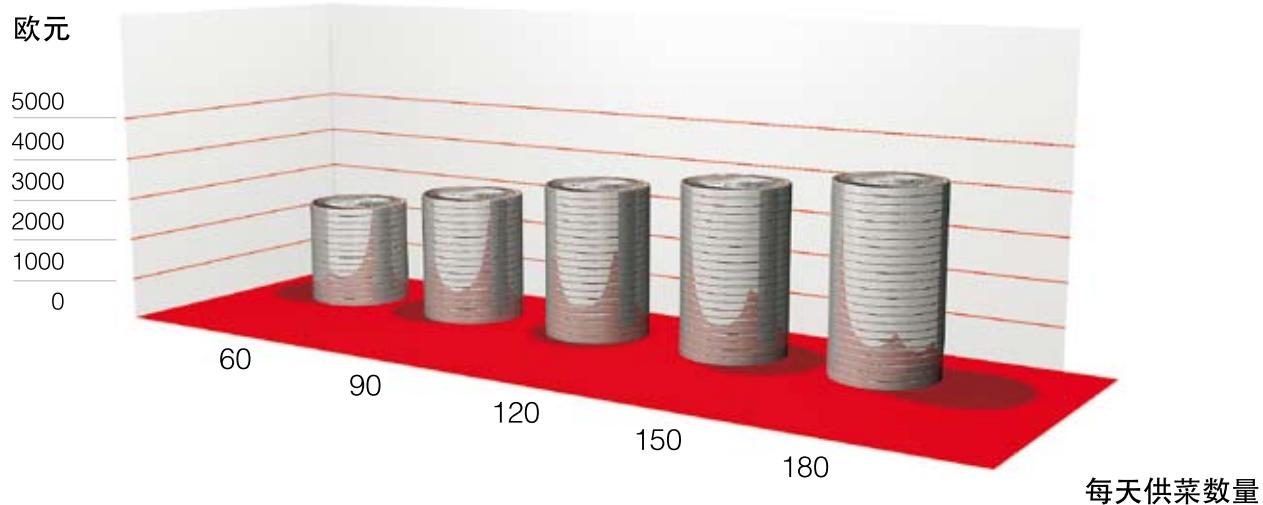
烹调菜肴、蔬菜和甜品时立刻就能消耗更少的能源、花更少的时间并使用更少的原材料。比习惯性的烹节省40%的劳动，每天您都会有更多的时间来改进，因为从您开始使用Combistar，就会强烈体会到它的优点、方便和高效。例如，如果按每天只提供的60道菜计算，与传统的烹调方法相比，每个月您能节省超过2,000欧元，因为：

- 由于烹调过程中只有很少的重量损失，肉类、鱼类和蔬菜的采购量至少可以减少23%，
- 能耗降低66%，
- 花在厨房的时间减少16% \*，
- 油的用量减少超过 90%.

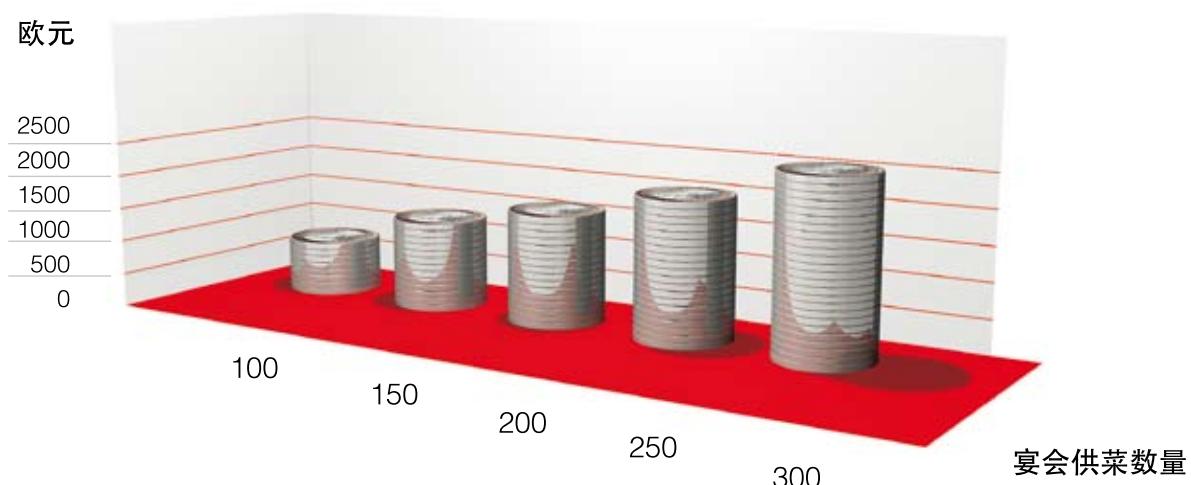
\* 使用再烹调的方法，SC3系统，烹调过程无需照看，...。



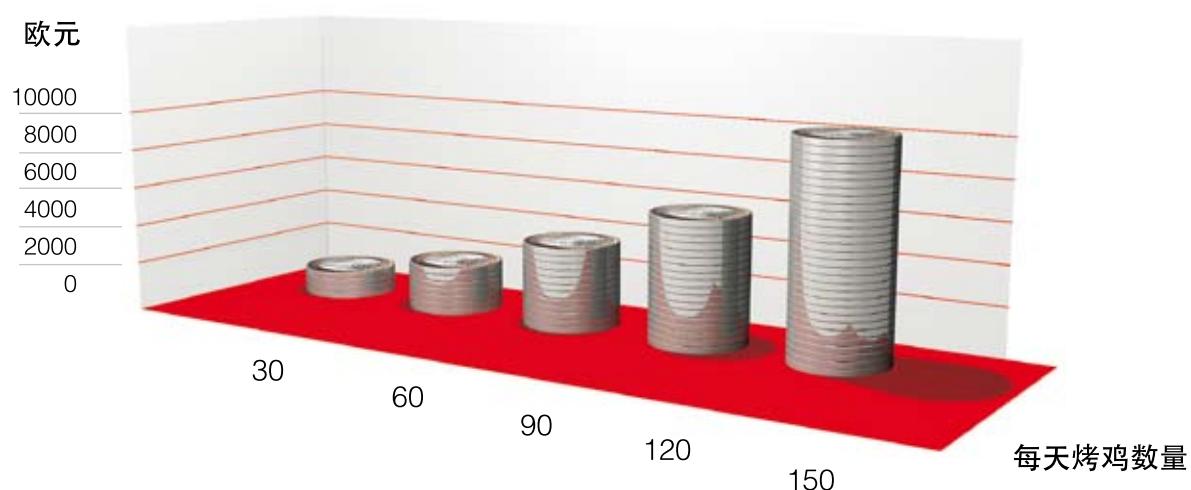
## 点餐服务每月节约量



## 每月3次宴会的月节约量



## 烤鸡每月节约量



立刻改善您的业务。

# COMBISTAR ... 正确的选择。

在可靠性、功能性和坚固性上都采用了原创的技术方案：



固定或带有自动收回装置的手动喷头（选择项）=对炉子和厨房的卫生提供便利的帮助。



带有可打开及可抽出双层玻璃的炉门 = 操作者一侧较低的温度，可抽出便于清洁内侧玻璃。



多点探头（3级），单点探头（2级系列，对1级系列为选择项）。  
真空（选择项）= 在任何情况下对产品内部进行温度控制。



燃气热交换器带有双热交换表面（专利）= 更大的节约和更高的效率。

- 所有三级都配有烹饪程序\* = 存储你最佳的烹调方式，告别压力。
- 第二个烹饪探头配置。
- 带有排风装置 = 安全排风，不需安装的困扰。
- 可逆转风扇和汇集-发散空气采集方式 = 烹调的一致性、功能性和高效性。
- 可抽出铛盘支撑 = 可方便的进行手工清洁。
- AISI 316L 不锈钢制烹饪室 = 高可靠性和高质量
- 散热板带有对称输送器（专利）= 改进20%的一致性。
- 纵向插入铛盘 = 可使用小尺寸铛盘，不再需要连接栅格架。
- 烹调室内卤素灯 = 提高可见度。
- 燃气燃烧起带有双混气流（专利）= 最高燃烧效率和卓越性能。
- 带有排放小盆 = 实用性和安全性。
- �铛盘支撑结构在每个铛盘之间的间距超过6,5 cm = 烹调最大的自由性。
- 释放温度控制 = 技术设备使用寿命长。

所有这些在厨房中只占用1 m<sup>2</sup>的空间！

\* 3级中带有18步骤的150个程序，在1、2级中带有3步骤的6个程序。

一旦您开始使用，  
你将离不开它。



# 由32种机型构成的一个庞大的家族。

电热及燃气型。3级配置。日生产能力30到550道菜 ...

**特点:** 不锈钢制造 - 烹饪室使用AISI 304不锈钢, 顶部和底部的为AISI 316L, 在611和1011型上能容纳60x40 cm GN规格的铛盘 - INCOLOY 800燃气及电热交换器 - 烹饪室卤素灯照明 - 带保护盒式控制仪表盘 - 门-铛盘结构可拆卸 - 烹调室边缘完全圆角 - 换气板自由打开, 方便热交换器和风机的保养和清洁 - 间隙打开炉门装有双层钢化低散热玻璃。门内层玻璃可抽出, 带有合页边框, 便于打开 - 陶瓷纤维绝缘层(3.5 cm), 带有防辐射隔断。

楔形把手用于带压力关闭, 设有中间位置以便排出热量, 保证安全 - 硅质高强度门密封条带有双层防渗漏(满足NSF标准) - 收集小盆, 也可在门打开时进行排放冷凝水操作。

所有功能部件都置于底部左侧的技术箱内, 方便保养。



FM611...

FM1011...

FM721...

型号	FM611G 1/2/3	FM611E 1/2/3	FM1011G 1/2/3	FM1011E 1/2/3	FM721G 1/2/3	FM721E 1/2/3
外形尺寸(mm)	976 x 770 x 980	976 x 770 x 825	976 x 770 x 1195	976 x 770 x 1040	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530
烹饪室尺寸(mm)	647 x 652 x 510	647 x 652 x 510	647 x 652 x 725	647 x 652 x 725	893 x 828 x 665	893 x 828 x 665
GN铛盘容积	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1
燃气功率kW - Kcal / h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
电加热功率 kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
供电	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz 230V 3 50Hz
铛盘间距(mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
制作菜肴最多数量/天	85	85	140	140	195	195
供水	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
排水 mm	40	40	40	40	40	40
水压 bar	2	2	2	2	2	2
重量 Kg	185	160	213	198	266	251

**安全配置:** 风扇电机热保护 - 技术箱恒温调节 - 技术箱冷却系统。烹饪室恒温调节安全系统, 烹调室压力控制安全系统 - 微型磁性门 - 电机、风扇、燃烧器故障报警 - 断水断气报警 - 自动清洗系统异常或故障报警。

**电热式:** INCOLOY 作护甲的电阻用来给烹饪室加热。

**燃气式:** 烟管由INCOLOY 800 + AISI 316 制成, 用于烹饪室的热交换 - 利用电子装备控制燃烧器火焰, 以实现自检测和恢复点火- 燃烧器带有空气注入, 后部有热交换器 - 自动开启多功能气阀。

**系列配置:** • 型号 FM611... - FM1011... - FM1221...: inox 18-10不锈钢制可拆卸铛盘支撑。• 型号 FM721...: inox 18-10不锈钢制可拆卸铛盘支撑, 框架底部带有隔板。• 型号FM2011... - FM2021...: inox 18-10不锈钢制可进入铛盘小车。

很难再拥有更多,  
但定有一款适合您。



FM1221...



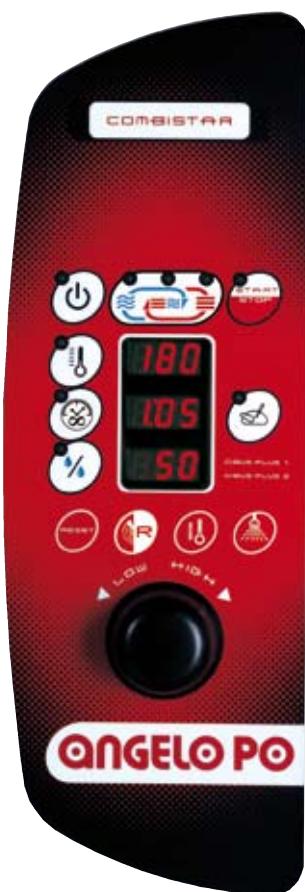
FM2011...



FM2021...

型号	FM1221G 1/2/3	FM1221E 1/2/3	FM2011G 2/3	FM2011E 2/3	FM2021G 2/3	FM2021E 2/3
外形尺寸(mm)	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530	976 x 770 x 1997	976 x 770 x 1835	1225 x 955 x 2035	1225 x 955 x 1835
烹饪室尺寸(mm)	893 x 828 x 895	893 x 828 x 895	647 x 652 x 1420	647 x 652 x 1420	893 x 828 x 1426	893 x 828 x 1426
GN铛盘容积	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
燃气功率kW - Kcal / h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
电加热功率 kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
供电	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
铛盘间距(mm)	66	66	65	65	65	65
制作菜肴最多数量/天	335	335	280	280	560	560
供水	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
排水 mm	40	40	40	40	40	40
水压 bar	2	2	2	2	2	2
重量 Kg	293	278	360	340	472	449

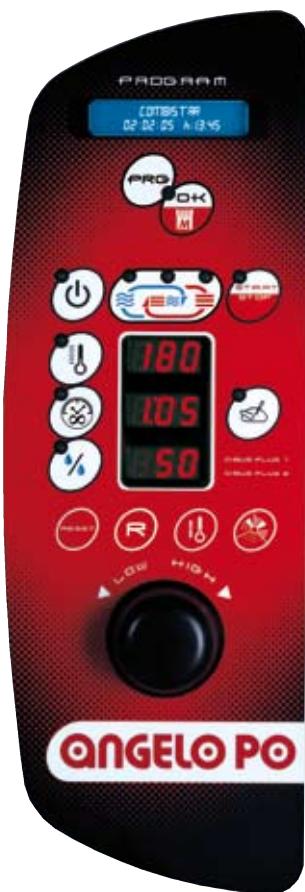
# 根据您的需要 选择合适的等级。



## 1级:

数字式，可编程（3步骤6个程序），带有数据选择旋钮。不同烹调方式选择按键与数字显示屏对应。半自动清洗按键，6烹调/再烹制程序，自动冷却，复位报警，双速风扇（一个间歇）。SCS烹饪主动控制系统。Cibus Plus 室平衡关闭系统。Best One蒸汽发生系统。带报警故障自检测系统。卤素灯持续照明。HACCP数据打印接口。

- 热对流从30° C 至270° C。
- 混合式从30° C至250° C，蒸汽从0 到 90%。
- 蒸汽从 30° C 至 125° C。
- 6个再烹制程序，可转换到任何一个3个阶段中的烹调程序。
- 可使用烹饪探头。
- 可使用真空探头。（合并到烹饪探头上）
- 半自动清洗程序。
- Cibus plus 烹调程序， 1 和 2。
- 手动注入蒸汽。
- 自动冷却和预热。
- ° C 或 ° F温度选择。
- HACCP数据打印。
- 故障报警。
- 断电遥控装置。



## 2级:

数字式，可编程（3步骤6个程序），带有数据选择旋钮。不同烹调方式选择按键与数字显示屏对应。SC2自动清洗按键，6烹调/再烹制程序，自动冷却，复位报警，双速风扇（一个间歇）。SCS烹饪主动控制系统。Cibus Plus 室平衡关闭系统。Best One蒸汽发生系统。带报警故障自检测系统。卤素灯持续照明。HACCP数据打印接口

- 热对流从30° C 至270° C。
- 混合式从30° C至250° C，蒸汽从0 到 90%。
- 蒸汽从 30° C 至 125° C。
- 6个再烹制程序，可转换到任何一个3个阶段中的烹调程序。
- 带有烹饪探头。
- 可使用真空探头。
- 自动清洗程序。
- Cibus plus 烹调程序， 1 和 2。
- 手动注入蒸汽。
- 自动冷却和预热。
- ° C 或 ° F温度选择。
- HACCP数据打印。
- 故障报警。
- 断电遥控装置。

## 3级:

数字式，可编程，带有数据选择旋钮和内置烹调程序字母数字显示屏。保温、Delta T、再烹制、宴会、低温、巴氏消毒、熏制、带有2只探头的Multicooking多烹制或带有Multitimer用于20只更多铛盘的烹调，特殊功能、SC3自动清洗，不同的设置。不同烹调方式选择按键与数字显示屏对应。3速风扇按键，自动冷却，再烹制/宴会、复位报警。SCS烹饪主动控制系统。Cibus Plus 室平衡关闭系统。Best One蒸汽发生系统。可转向三速风扇。带报警故障自检测系统。食物心部多点探头。卤素灯持续照明。HACCP数据打印接口。

- 热对流从30° C 至270° C。
- 混合式从30° C至250° C，蒸汽从0 到 90%。
- 蒸汽从 30° C 至 125° C。
- 再烹制。
- 宴会。
- Delta T (SavecookingStar)。
- 低温(SavecookingStar)。
- 熏制程序(SmokerStar)。
- 保温。
- 4个三效卫生自动清洗程序。脱钙化程序及冲洗程序。
- 打开与定时程序。
- 18步骤150个程序烹调菜单，带有低温程序。
- 手动注入蒸汽。
- Cibus plus 烹调程序， 1 和 2。
- 带有烹饪探头。
- 可使用真空探头。
- 可同时使用两只烹饪探头。
- 自动冷却和预热。
- 技术支持数据。
- ° C 或 ° F温度选择。
- 反差显示屏。
- 断电遥控装置。
- 点火时间选择。
- HACCP数据下载（485接口）。
- 故障报警。

# 主要功能与特性

	3	2	1
SC3 三效卫生自动清洗	•		
SC2 自动清洗		•	
半自动清洗			•
8步骤150个个性化程序，带有名称以供选择	•		
3步骤6程序		•	•
多点烹饪探头	•		
单点烹饪探头		•	○
真空烹饪探头(在第3级中可作为第二个探头使用)	○	○	○
多功能烹饪	•		
低温蒸汽	•	•	•
高热蒸汽	•	•	•
SCS烹饪湿度主动控制	•	•	•
CIBUS PLUS平衡关闭系统	•	•	•
BEST ONE 蒸汽发生系统	•	•	•
Cibus Plus 1 与 2蒸汽烹饪程序	•	•	•
再烹制	•	•	•
低温、宴会、Delta T、保温烹调程序	•		
3速风扇	•		
2速风扇		•	•
自动转向	•	•	•
数字控制	•	•	•
内置字母数字显示屏， 带有信息显示	•		
点火时间选择		•	
烹饪室自动冷却	•	•	•
自动预热	•	•	•
手动注入蒸汽	•	•	•
° C 或 ° F 温度设置	•	•	•
故障自检报警	•	•	•
释放温度和蒸汽冷凝控制	•	•	•
IPX5 防水保护	•	•	•
门带有可打开双层钢化玻璃	•	•	•
门打开时带有中间位置锁止	•	•	•
烹饪室卤素灯照明	•	•	•
喷头	○	○	○
计算机下载数据接口 (HACCP, 不同烹饪方式, ...)	•		
下载或加载数据用软件、连接器和导线	○		
烹饪数据打印接口 (HACCP)	•	•	•
烹饪数据打印连接	○	○	○
数据选择旋钮，按下旋钮可确认数据	•	•	•
方便观看的反差显示屏	•		
设置数据和烹饪电流显示	•	•	•
油脂过滤器	○	○	○
上置烤炉组件	○	○	○
巴氏消毒组件	○	○	○
熏制	○	○	○
不停机运转∞	•	•	•
断电遥控装置	•	•	•

• = 系列中包括 ○ = 选择项



## 正确的附件有利于改进。

利用Combistar强大的功能，您能在厨房中提高质量、灵活性并节约成本，使用由Angelo Po推荐的正确的附件对此是极其重要的。使用这些附件，您可以自如的烹制各色菜肴，从蒸蔬菜和鱼到烧烤、烘烤和装盘。



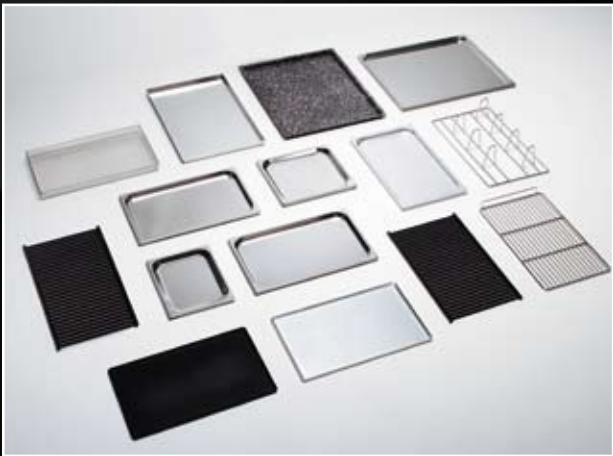
适用于宴会的系统可以最大限度的利用Combistar的附加功能，将之前已经作熟、装盘、速冻的食品恢复到所需温度。餐盘摆放架可以容纳直径达29cm的盘子，还有相应的盖子用于长时间的保持回火温度，可极大提高效率，非常适合宴会使用，而且从中获得收益。这些都依靠简单的专用附件来实现。



开放式或封闭式基础框架，可满足各种需要，插在611和1011下部，而其他型号的装备，包括721和1221，发货时则已经安装了支撑在地板上的结构。



为了自动轻松获得HACCP有用的控制数据，或为路子输入新的烹饪程序，只需拥有为Combistar3级产品开发的专门附件即可做到。



所有尺寸和深度的铛盘、烤架及标准容器可正确盛放各类食品，并非常利于食品的烹制，完全达到糕点房和面包房的效果。带有微孔Star家族特有的铛盘：带有微孔，不锈钢或铝合金制造，带有防粘涂层，上釉或者做成长方形，每一种都没被遗漏，所有这些都是为了使每一样从Combistar炉取出的食品都是烘烤完美、颜色漂亮的。



烤鸡专用ChickenStar烤架让Combistar能够比一般的烤架或烤炉做得更多：降低重量损失、肉质更加细嫩多汁、操作更加灵活 ... 月底时会见到收益。



可以用Combistar作烧烤。只需使用Angelo Po的合金制GrillStar专用附件，会在肉、鱼、蔬菜上留下非常漂亮的烤印，操作非常简便，生产能力更高，...当然，会有更多收益。



使用Combistar的FryStar煎炸附件，只需很短的几分钟就可以做出与您平时的习惯无异的诱人食品，产量极高，而且不需加油。所有这些都要感谢聪明选择了正确、理想的附件。



使用3级Combistar能更轻松的改善烹调和工作质量，因为利用一个简单的附件就可通过插到肉块中心的探头的精确信息同时烹制不同尺寸、质量和火候要求的肉类。这些全要是依靠选择项中的探头做到的，探头还可以在真空烹调时使用。



使用配备了小车的Combistar 2011 和 2021，只需使用一个简单的附件就能进行烤乳猪和烤全羊，无需费力即可达到最佳的烹饪效果，试验证明，这种烹饪方法与产品生切相比，重量和味道损失有显著的减少。



使用我们的Smokerstar附件和Combistar程序，您可以“在家里”做出你想要的熏制菜肴，极大的丰富了您的菜单，使您拥有不同的和让客人回头的菜品。... 很简单的就可以做到与众不同且出类拔萃。



使用Combistar可简单的进行绝对精确和重复性的罐内巴氏消毒。只需采用一个附件，并依靠炉子内的烹饪探头的辅助，您可获得一个简便和可靠的巴氏消毒程序，将其存储在您的烹调程序中。



## Angelo Po, 360° 的服务...

Angelo Po 令人放心的售后服务来自：

- 备件保证供应，让您的Combistra可以不停的使用；
- 遍布全球的授权技术中心网络，对您可能会遇到的任何问题可提供及时高质的服务；
- 在公司网站[www.angelopo.cn](http://www.angelopo.cn)有所有的说明、手册和技术数据，可了解设备的特性以便正确使用；
- 其他任何使用需要，可使用地址info@angelopo.cn.

最好的专  
业性保证。



# ANGELO PO

HEADQUARTERS  
ANGELO PO Grandi Cucine SpA  
41012 CARPI (MO) - ITALY  
S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39/059/639411  
Fax +39/059/642499  
[www.angelopo.it](http://www.angelopo.it)  
[angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

傲桀贸易（上海）有限公司  
上海市江场三路88号 邮编：200436  
电话：+86-21-6094 0188  
传真：+86-21-6094 0288  
[www.angelopo.cn](http://www.angelopo.cn)  
[info@angelopo.cn](mailto:info@angelopo.cn)

7900341-5

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



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

本目录册内介绍的产品，生产企业在不事先通知以及不承担责任的情况下，会对技术和设计进行一般性的改动，不会损害本质特性，只会有利于改进服务。