



Four mixte Multi-fonctions

COMBISTAR FX //

LA SOLUTION IDEALE POUR REPONDRE A TOUTES LES EXIGENCES

// VENTE A EMPORTER

Il est rapide de réaliser avec Combistar FX des spécialités gastronomiques. Il est facile de proposer une offre variée grâce à des process de cuisson automatiques préétablis. Il simplifie le service grâce à un nettoyage automatique intégré de l'enceinte de cuisson. Il permet d'aménager le temps de travail et de réduire les coûts de gestion.



// RESTAURANTS

Il est facile et rentable de mettre en œuvre avec Combistar FX un menu complet. Il permet d'exécuter les meilleurs plats selon une cuisine moderne ou traditionnelle, en préservant créativité et qualité. Le Combistar FX offre les meilleures performances de cuisson et optimise le temps de travail et l'énergie en cuisine.



// CATERING ET BANQUETING

Simplicité et rentabilité avec Combistar FX allie simultanément qualité gastronomique et production. Il permet d'exécuter avec précision tous types de cuissons et de régénérations et d'assurer un service rapide et sans surprise.



// COLLECTIVITES ET CUISINES CENTRALES

Le Combistar FX permet de produire en toute sécurité tous types de menus, en fonction des exigences nutritionnelles et diététiques. Son système de cuisson intelligent permet de réduire avec efficacité les coûts de gestion tout en préservant le goût et la qualité du produit.





// FACILITÉ

D'utilisation, de personnalisation et de nettoyage

// QUALITÉ DE CUISSON

En toutes circonstances

// AVANTAGES ECO

Économique et Écologique

// FIABILITÉ

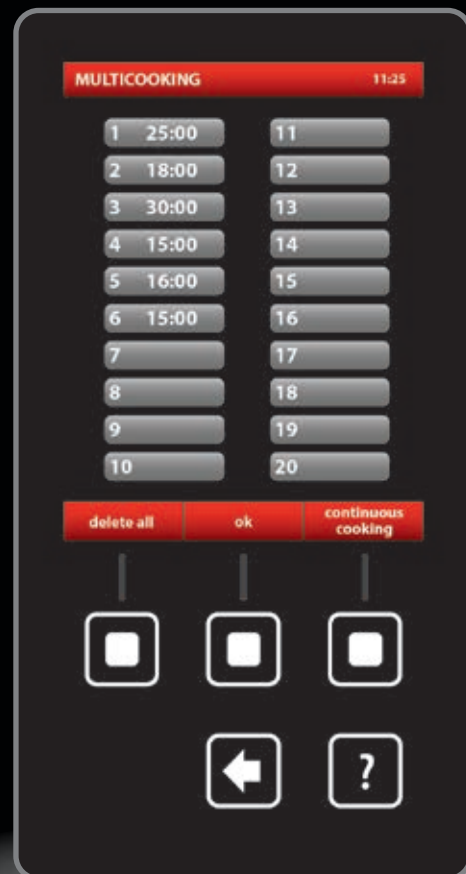
Et robustesse

// SYSTÈME CULINAIRE

Unique et irremplaçable

// SERVICES À 360°

Angelo Po
votre partenaire
mondial



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX multiplie les possibilités de cuisson

La fonction Multicooking du Combistar FX met à portée de main précision et souplesse de cuisson : **GESTION SIMULTANEE ET AUTOMATIQUE DE 20 TEMPS DE CUISSON DIFFERENTS** (ex: paramétrer un temps de cuisson par niveau de plats enfournés à partir du menu « cuisson manuelle » ou « cuisson mémorisée ».

Possibilité d'utiliser **EN MÊME TEMPS QUE LA FONCTION MULTICOOKING** la sonde à cœur multipoint PDP ou les **DEUX SONDES A COEUR** : standard et optionnelle.

OPTEZ POUR LA GESTION INTELLIGENTE SIMULTANEE DE VOS CUISSONS PAR TEMPORISATEUR !



// MULTIEASY

Des cuissons simultanées de plats différents

L'innovante fonction Multieasy permet de réaliser **SIMULTANEMENT DES CUISSONS COMPATIBLES DE PLATS DIFFERENTS** selon un process automatique.

Sélectionnez le « type de cuisson » comme rôtir, frire, régénérer, braiser, griller, cuire à la vapeur, cuire sur plaque, boulangerie et pâtisserie, le Combistar FX vous proposera ensuite des process de cuissons compatibles pouvant être réalisés en simultanée. Sélectionnez ensuite les cuissons à effectuer simultanément et LE COMBISTAR FX GERERA AUTOMATIQUEMENT LE CYCLE COMPLET DE CUISSON.

MULTIEASY, LA FONCTION QUI PERSONNALISE VOTRE COMBISTAR FX.

MY MENU

CREEZ votre menu MULTIEASY avec les cuissons que vous souhaitez réaliser simultanément dans votre four. Choisissez le titre de votre MY MENU par exemple « déjeuner-lundi ». **UN CLIC** et vous êtes prêt à démarrer.



// BIBLIOTHEQUE DE RECETTES

Cuisson parfaite sans jamais se tromper

Plus de 100 recettes mentionnant les ingrédients, la préparation, les méthodes de cuisson, conseils pour la présentation des plat et visuels. Des recettes de cuisine complétées des phases de cuisson mémorisées, les accessoires à utiliser. Un accompagnement unique dans votre votre travail.



// ACCESSOIRES CONSEILLES

La fonction ACA dans les process de cuisson mémorisés (C3, CF3 et Cuissons Spéciales) **MONTRE SUR L'ECRAN** les accessoires les plus adaptés pour effectuer la meilleure cuisson.



// FAVORIS

Rapidement à portée de main

Combistar FX facilite le travail au quotidien. Il permet de sauvegarder les programmes de cuissons les plus utilisés dans un dossier « FAVORIS » afin d'accéder aux protocoles de cuisson préférés de façon immédiate et directe.



// USB

Au travers de la clef **USB**, Combistar FX facilite la gestion des données HACCP, des mises à jour des process de cuisson et des modalités de fonctionnement.



// VIDEOS

Possibilité de visionner directement sur l'écran du panneau de commandes des films présentant le fonctionnement en situation de certains process de cuisson. COMBISTAR FX est une aide précieuse à sa bonne utilisation.



// VOS RECETTES

Enregistrez dans votre COMBISTAR FX les process de cuisson avec l'accessoire KIT COMPUTER : Saisissez à partir de votre ordinateur les ingrédients, la préparation, les phases de cuisson, ajouter une photo et télécharger ensuite vos propres recettes dans votre four mixte.
DUPLIQUEZ DE FAÇON RÉGULIÈRE ET SANS ERREUR LA QUALITÉ LE GOÛT DE VOS RECETTES.



// TOUJOURS PLUS

Dans les programmes de cuisson mémorisés de série, vous pouvez choisir le résultat final de la cuisson ou même modifier les process à chaque phase.

TOUT DEVIENT PLUS SIMPLE ET SUR.

COMBISTAR FX

personnalisable
et unique

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



// VOTRE ACCES SIMPLIFIE AUX COMMANDES

Personnaliser vos programmes pour accéder plus vite à vos modes de cuisson préférés

La fonction CMP permet l'**ACCES DIRECTE** au menu de commandes personnalisées «cuissons utilisateurs» et au programme de nettoyage automatique qui peut être **SELECTIONNE IMMEDIATEMENT**.

COMBISTAR FX vous offre une facilité d'utilisation maximale.



// VOTRE NOM

Combistar FX peut être personnalisé avec l'accessoire **CCM**, aux noms ou logos de l'établissement de son choix. Combistar FX est matériel unique et original.



// AIDE EN LIGNE

Une aide à portée de la main

Toutes les informations relatives à la bonne utilisation des fonctions du four sont disponibles à l'écran grâce au nouveau menu d'aide. Un soutien permanent pour une utilisation optimale.



// HAUTE DÉFINITION

Commandes intuitives et technologie d'avant-garde

Visibilité sans limites grâce à un large écran **EVC** doté d'un écran haute définition (plus de 3.000 pixels/cm² et 260.000 couleurs), visible à distance, avec un grand angle de vision de plus de 70°. Touches rétroéclairées à effleurement, bip sonore d'activation, manette de sélection à fonction « push ».



// Cuissons automatiques et mémorisées

Décider ce qu'on veut cuisiner et COMBISTAR FX met tout en œuvre automatiquement

La fonction CF3, cuissons mémorisées, offre un large choix de programmes de cuisson de plusieurs phases, mémorisés et modifiables.

Les process de cuisson entièrement automatiques Combistar-Clever-Cooking (C3) sont des protocoles standards proposés par le four mais pour lesquels l'opérateur peut **décider le niveau de finition souhaité** pour les viandes rôties, volailles, poissons, basse température, delta T, grill, vapeur, sautés, légumes, pains, pâtisseries, pâtes, séchage et la pasteurisation en bocal.

L'utilisation du Combistax FX devient accessible à tous les opérateurs qu'ils soient chefs professionnels ou débutants. COMBISTAR FX offre une très grande souplesse d'utilisation et de fonctionnement.



// Le nouveau standard en matière de nettoyage automatique

TAS

• Le nouveau système de nettoyage breveté **TAS**, à triple effets hygiénisants, haute efficacité et à coûts de gestion réduits. Un lavage complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur.

ADC

• L'originale fonction **ADC** (brevet en cours) permet le lavage automatique de la vidange évitant ainsi l'accumulation des graisses de cuisson.

TMC

• La fonction utile **TMC** lave automatiquement le four une douzaine de minutes sans produit chimique selon deux opérations vapeur et rinçage long pour éliminer les odeurs et les déchets.

AVEC COMBISTAR FX LE LAVAGE EST AUTOMATIQUE, SUR ET GARANTI.

eco washing:
économie
jusqu'à 9 kWh



ANGELCO

// **ECO** Un lavage qui améliore l'efficacité

ECO

• **ECO**, la fonction "économie d'énergie" est activable en mode de cuisson mais aussi en cycle de lavage. Elle permet de réduire les consommations énergétiques de 1,7 à 9 kW/h selon le modèle de four (FX61E à FX202E).

WDC

• Le Combistar FX permet de gérer une alerte « détartage » avec la fonction **WDC** de préavis de détartage.

SPLASH

• La nouvelle fonction **SPLASH** active un cycle bref de rinçage de l'enceinte, ce qui permet au chef de travailler sans douchette porte de four fermée.

SC2

• Le système de nettoyage **SC2** (version plus - niveau 2), à double effets hygiénisants dégraissant et assainissant, opère automatiquement jusqu'au rinçage et assainissement thermique final.

COMBISTAR FX EST UNIQUE CAR IL EST ECO TANT EN MODE DE CUISSON QU'EN CYCLE DE LAVAGE.



COMBISTAR FX // QUALITÉ DE CUISSON



// **FMP**



Le CombiPasteurisateur

Accessoire exclusif qui permet de **PASTEURISER EN BOCAUX** en toute sécurité et avec une qualité maximum grâce au contrôle par sonde à cœur PDP du cycle thermique du produit. Le CombiStar FX uni au FMP permet de réaliser vos bocaux « **MAISON** » pour commercialisation et exposition de vos meilleurs produits.

Le kit de pasteurisation FMP vous permet de tirer le meilleur de votre créativité en préservant la qualité des matières premières et les condiments sélectionnés.





COMBISTAR FX
& Smokerstar
vous ouvrent de
nouveaux horizons



// **SMOKERSTAR**

le Combi-Fumeur

Le système breveté **SMOKERSTAR** permet de réaliser, en toute simplicité dans un petit espace et à des coûts très réduits des **FUMAGES «MAISON»**: viandes, légumes, fromages, charcuteries, huiles.

Smokerstar offre aux produits une saveur innovante et originale. Il participe à la réalisation de **RECETTES CREATIVES AUX PARFUMS UNIQUES**. Il aide à concevoir une offre variée et originale. Smokerstar est un accessoire indispensable qui transforme la chambre de cuisson du four en enceinte de fumage.

La combinaison **SMOKERSTAR** et Combistar FX permet de créer de nouvelles saveurs avec pour seule limite: votre imagination!





// MULTICORE

COMBISTAR FX

double la précision de cuisson

Combistar FX **DOUBLE LA QUALITE ET LA PRECISION DE CUISSON PAR SONDE A COEUR** grâce à la possibilité d'utiliser simultanément deux sondes de cuisson (sonde standard + deuxième sonde optionnelle).



La sonde à cœur standard offre la technologie multi-points à cinq points innovante par sa géométrie à densité progressive PDP, qui permet de **TOUJOURS GARDER LE CONTROLE PRECIS DE LA TEMPERATURE A COEUR** quelques soit la taille des aliments.



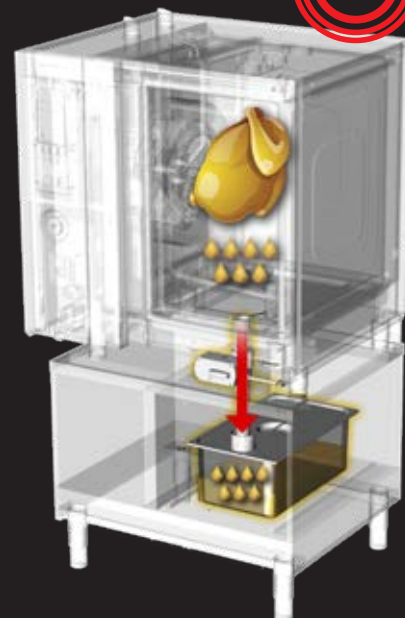
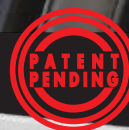
Précision de la sonde à cœur durant la cuisson des aliments mous ou liquides, salées ou sucrées pour une qualité de cuisson sans limite.



// CHICKENSTAR ~~FX~~

Irremplaçable dans la cuisson intensive des poulets

Le système Chickenstar spécialisé dans la cuisson de poulets assure une **GESTION AUTOMATIQUE D'EVACUATION ET DE RECUPERATION DES GRAISSES EN COURS DE CUISSON**. Il permet de réduire la perte de poids de 25/30% contre 40/45% en mode de cuisson traditionnelle et de diminuer le temps de cuisson de 25 à 30 minutes. Il optimise les coûts d'exploitation et de main d'oeuvre tout en améliorant la qualité gustative. Il améliore la tendreté et la saveur du produit. Il simplifie par ses accessoires dédiés les manutentions et le confort au travail. Il facilite le nettoyage et purifie l'ambiance du four et de la cuisine.



PUISSANCE DANS LA CUISINE

// APM

AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

Une qualité de cuisson optimisée grâce au système actif **APM**. Dosage automatique de la juste quantité de chaleur, minute par minute.

// PLUS

Performances boostées pour les modèles gaz grâce la fonction **PLUS** qui active la commande "extra puissance" durant la cuisson.

// DSG

DUAL STEAM GENERATION

Deux niveaux différents de génération de vapeur, pour optimiser temps de cuisson et la consommation d'énergie.

// SBS

SECOND BY SECOND

Temps de cuisson et temps d'injection de vapeur peuvent être réglés avec une précision à la seconde.



GASTRONOMIE



RESTAURATION SCOLAIRE
ET COLLECTIVE

COMBISTAR FX //

Qualité de Cuisson

PRÉCISIONS ET PERFORMANCES DE CUISSON
À CHAQUE INSTANT



// AOC

Un système breveté, de contrôle actif de l'ambiance **AOC**, fonctionnant également en mode sec, il assure une gestion précise des données pour une cuisson idéale et homogène.

// MFC

Le système breveté **MFC** gère 6 vitesses de rotation modulables de la turbine, de la fonction statique à la pleine vitesse pour une cuisson à la vitesse de ventilation la plus adaptée.



// RDC + EVOS

L'innovant système de génération de vapeur breveté **RDC** à coûts réduits de gestion uni au nouveau optimiseur **EVOS** garantissent une quantité de vapeur optimale immédiate et une distribution homogène dans les cuissons à vapeur et mixtes.

// PDP

La technologie de la nouvelle sonde à coeur multipoints **PDP** à densité progressive (versions tops niveau 3) améliore la précision et la qualité de cuisson des produits.

// AWC

Le système **AWC** de rotation alternée de la turbine, par inversion automatique (horaire/anti-horaire) permet de diffuser le flux d'air dans l'ensemble de l'enceinte pour une uniformité parfaite de cuisson.

// DCR

Précision et contrôle absolu de la cuisson pour les **VERSIONS TOPS - NIVEAU 3**, grâce au système breveté **DCR**, par le relèvement instantané de l'humidité présente dans la chambre durant la cuisson.



GRANDE PÂTISSERIE



PAIN ET VIENNOISERIES

eco cooking: 10% energy saving
eco washing: up to 9 kWh



// ECO

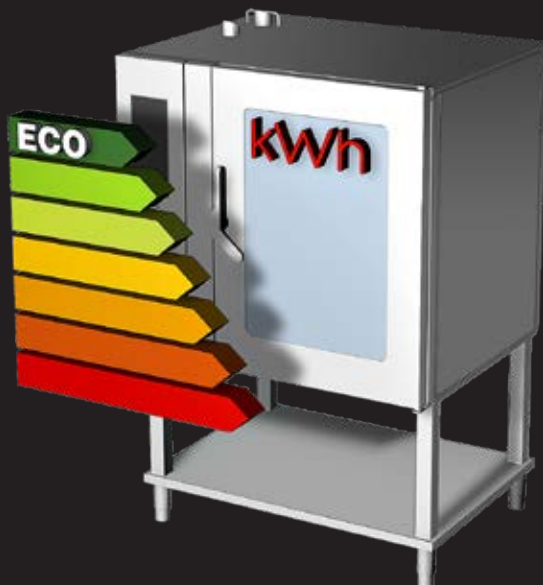
Combistar FX est le "système de cuisson" étudié pour les professionnels qui souhaitent réduire leurs coûts de gestion.

Le Combistar FX est équipé de la fonction active **ECO**, conçue pour moduler les puissances en fonction des besoins et réduire les consommations d'énergie en **CUISSON** et en **LAVAGE**.

L'ambiance de cuisine et l'environnement extérieur sont donc préservés.

Combistar FX est toujours ECO-nomique et ECO-logique!

LA FONCTION INNOVANTE ECO protège l'environnement intérieur et extérieur de la cuisine pour mieux répondre aux nouvelles exigences de la restauration moderne.





// COMBISTAR FX

ECO-nomie en action

AOC

RDC

APM

PTM

Combistar FX est doté des caractéristiques les meilleures **POUR AMELIORER AU QUOTIDIEN LES ECONOMIES**: consommation énergétique diminuée, ambiance de cuisson en surpression en mode vapeur et mixte (AOC brevet en cours), génération de la vapeur à haute efficacité à faible coût de gestion (RDC brevet en cours), réduction des consommations par la gestion active de la puissance (APM brevet en cours et PTM), efficacité de l'échange thermique grâce à la géométrie aérodynamique interne (C2D), isolation thermique de la chambre de cuisson par laine de roche de 3,5 cm, échangeur gaz optimisé (DSD brevet), double vitrage (6+6 mm), joint de porte à double pli thermique, clapet (LCS) de bas de porte de four FX201 et 202 permet une parfaite étanchéité en l'absence du chariot roll in.

COMBISTAR FX EST UNE TECHNOLOGIE ADAPTÉE POUR RÉDUIRE LES COÛTS DE GESTION, OPTIMISÉE LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT.

// Cuisson intelligente pour plus d'économie

Combistar FX s'adapte souplement à toutes les exigences de cuisson. Il permet de **REDUIRE**:

20% du temps passé en cuisine,
60% de la consommation énergétique par rapport à une cuisson traditionnelle.

Les fonctions du Combistar FX sont toutes optimisées pour **REDUIRE LES PERTES DE POIDS** et améliorer la saveur et le goût des aliments, diminuer les coûts d'exploitation et augmenter la rentabilité. Possibilité de faire travailler le four la nuit à des coûts énergétiques réduits en cuissons spéciales programmées du type **BASSE TEMPERATURE ET DELTA T**.

AVEC COMBISTAR FX LA QUALITÉ GASTRONOMIQUE ET LA RENTABILITÉ SONT INDISSOCIABLES.

perte de poids de 10%

AVANT: 1000 gr.



APRÈS: 900 gr.



// COMBISTAR FX

Multifonctionnalités et Polyvalence

Avec le Combistar FX, **TOUT EST FACILEMENT** réalisable: de la régénération à la grillade, du rôti au fumage, des légumes vapeur à la cuisson pâtisserie, en petite et grande quantité et sans perte d'espace.

Ses fonctionnalités et ses performances favorisent **EFFICACITE DANS LE TRAVAIL ET RENTABILITE** sans renoncer au goût et au plaisir de l'innovation gastronomique.

AVEC COMBISTAR FX, SATISFACTIONS ET ÉCONOMIES PROGRESSENT ENSEMBLE.



SÉCHAGE



SOUS VIDE



DESSERT



FRITURE



VAPEUR



GRATINÉ



RISSOLÉ



FUMÉ

// Compact, ergonomique et robuste



Combistar FX est étudié pour durer dans le temps, en étant simple et fiable.

- Dimensions compactes pour un positionnement facile dans un **ESPACE RÉDUIT**.
- Ecran de commandes EVC, **POIGNÉE DE PORTE ERGONOMIQUE BREVETÉ EHO** à double sens d'ouverture droite/gauche avec possibilité d'ouverture par le coude ou la main = une manipulation de la poignée **EFFICACE ET PRATIQUE POUR L'OPÉRATEUR**.
- Acier inox supérieur utilisé tel que l'AlSi316 (épaisseur 12/10) dans la chambre de cuisson = **ROBUSTESSE ET FIABILITÉ**.
- Vidange ventilée incorporée = **SECURITÉ** dans le montage.
- Sonde de cuisson protégée à l'intérieur de la porte = accessoire fixe.
- Insertion plats dans le sens longitudinal = utilisation de sous multiples **SANS GRILLE DE RACCORD**.
- Eclairage halogène de la chambre de cuisson = **PLUS DE VISIBILITÉ**.
- Echelles porte-plats extractibles = **NETTOYAGE MANUEL SIMPLIFIÉ**.
- Porte à double vitrage à paroi interne ouvrable et extractible = **TEMPÉRATURE RÉDUITE CÔTÉ OPÉRATEUR ET FACILITÉ DE NETTOYAGE**.
- Bac de récupération des condensats incorporé = Fonctionnalité et sécurité.



EHO
ouverture facile,
même avec les
mains pleines



// Sûr, fonctionnel, fiable

WTA

MCF

- Douchette manuelle optionnelle fixe ou rétractible = **AIDE A L'HYGIÈNE.**
- Structure porte-plats espacements de 6,6 à 7,2 cm avec technologie **WTA** (brevet) antibasculement = **SÉCURITÉ ET LIBERTÉ.**
- Température de la vidange contrôlée = longévité des équipements techniques en aval du four et préservation de l'ambiance en cuisine.
- Matériel homologué pour fonctionner sans surveillance = fiabilité **FONCTIONNEMENT SANS OPÉRATEUR.**
- Fonction de refroidissement automatique porte fermée = **RISQUE ZERO ET CONFORT.**
- Nettoyage contrôlé par alarmes, en cas d'ouverture accidentelle de la porte, de manque d'eau, d'électricité ou de produits lessiviels = **LAVAGE TOUJOURS MAÎTRISE.**
- Echappement réduit de la vapeur en cas d'ouverture de la porte grâce au ralentissement de la turbine - système **MFC** = **TRAVAIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**





// BE-1

COMBISTAR FX & BLITZ

une gestion intelligente intégrée 2 en 1

Le système Cook&Chill intégrée vous permet de gérer, avec la même interface, le four COMBISTAR FX et la cellule de refroidissement rapide BLITZ.

Avec le concept BE-1 vous pouvez utiliser deux machines en UNE simplement et intuitivement.

DES SOLUTIONS INFINIES D'UN SEUL GESTE

Cuisson vapeur, refroidissement et congélations rapides, séchage, levage, fumage, pasteurisation, produire du yogourt, rôtir, cuisson des poulets, régénérer, braiser, snacker, cuisson du pain, décongeler, cuire sous vide...

BE-1 EST LE SYSTEME COOK&CHILL DOTE D'UNE INTERFACE UNIQUE INTEGREE, POUR TRAVAILLER MIEUX ET DEPENSER MOINS.



From
-40° C to +300° C
simply by touch



// COOK&CHILL 100% AUTOMATIQUE

Le nouveau menu COOK&CHILL vous propose des process de cuisson et de refroidissement rapide mémorisés, le système BE-1 va gérer automatiquement, l'ambiance de cuisson du four et le déclenchement de la cellule au bon moment.

Il faudra simplement après le signal, déplacer le bac du four vers la cellule, qui sera déjà opérationnelle pour lancer le cycle de refroidissement qui s'activera à la fermeture de la porte.

Dans le menu COOK&CHILL vous pouvez modifier les protocoles de cuisson et de refroidissement rapide mémorisés.

COOK&CHILL N'A JAMAIS ETE AUSSI FACILE D'UTILISATION.



// BLITZ & New ChillStar

Cellules de refroidissement rapide multifonction

BLITZ est la cellule mixte de refroidissement rapide offrant ergonomie et efficacité : le panneau de contrôle vous permet une lecture sous n'importe quel angle et le bandeau LED Easy View met en évidence via les couleurs, les cycles de refroidissement, pour un contrôle à distance d'un seul coup d'œil. Réduction de la consommation d'énergie grâce au programme IFR et possibilité de choisir pour tous les types de programmes automatisés la charge en ajustant la puissance à la nature des aliments et/ou à la quantité de nourriture.

NEW CHILLSTAR associe la qualité des résultats à une grande simplicité d'utilisation. Caractéristiques essentielles pour toute cuisine professionnelle.

Combiner le four COMBISTAR FX avec les cellules de refroidissement rapide BLITZ et NEW CHILLSTAR pour maintenir une qualité gastronomique parfaite en matière de cuisson et de conservation.

LE SYSTEME ANGELO PO DE SUPERPOSITION FOUR/CELLULE VOUS ASSURE LA MEILLEURE QUALITE EN MATIERE DE CUISSON, REFROIDISSEMENT ET REGENERATION DES PLATS CUISINES.

Une gamme complète de cellules mixtes multifonction parfaits pour être utilisées avec les **COMBISTAR FX**



SMART ON // IFR // MULTICHILLING // EASYVIEW // ANISAKIS



// Des solutions fonctionnelles pour chaque exigence

Dans des espaces réduits le « système de cuisson » Combistar FX peut être SUPERPOSÉ, offrant ainsi deux chambres de cuisson indépendantes pour une plus grande polyvalence dans les tâches en cuisine. Un système souple qui s'adapte à l'organisation et au niveau d'activité de la cuisine.

SUPERPOSITION 1/1 ET 2/1 GN

Four / four (FX61+61, FX101+61 et FX82+82);

Four / cellule (FX61/FX101 sur cellule 3 ou 5 x 1/1 GN, FX82 sur cellule 5 x 2/1 GN).

UTILISEZ DES ACCESSOIRES ADAPTES POUR PRESERVER LA HAUTEUR MAXIMUM DU DERNIER PLAT A 160 CM MAXI ET PERMETTRE UN MAXIMUM DE CONFORT ET D'ERGONOMIE.

COMBISTAR FX // SERVICE À 360°



// COMBISTAR FX

Un grand four mixte multifonction

Combistar FX est un « système de cuisson » souple et adaptable, qui satisfait les exigences les plus diverses. Exécuter des services BANQUETING, en préservant les objectifs de qualité gastronomique et de service, devient simple et rapide grâce aux accessoires dédiés et aux tâches du « banqueting » et aux fonctions préprogrammées.

Combistar FX a la taille et les caractéristiques adaptées pour produire de grandes quantités sans compromis sur la qualité et sur la rapidité de cuisson.

La solution technique LCS garantit une étanchéité parfaite de la porte du four en cas de fonctionnement sans le chariot roll in. Le préchauffage du four peut donc s'effectuer en l'absence du chariot sans déperdition thermique et sans fuite de vapeur (modèles 201 et 202).

STEP 01

TRAPPE DE SORTIE
VAPEURS

STEP 02



// ANGELO PO

Systeme de cuisine



Le Combistar FX fait partie intégrante du "système de cuisine Angelo Po". Pour lequel partout dans le monde, le service à 360° est assuré pour chaque exigence: conception, installation, SAV, suivi commercial.

Angelo Po produit des équipements conçus pour réduire les consommations d'énergie, optimiser les rendements et permettre un maximum d'hygiène dans la cuisine.

Un service après-vente organisé dans le monde entier via un réseau international pour une réponse concrète à toutes les demandes techniques ou de suivi maintenance.

Chef disponible à chaque question : chef@angelopo.it

Design by MASSIMO MUSSAPI



// Le bon choix adapté à chaque besoin

Une famille complète de 32 modèles de fours. Versions électriques et gaz. Deux niveaux de fonctionnalités. Capacité de production de 30 à 550 couverts jour.

CARACTERISTIQUES DE FABRICATION: Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 304 satiné brillant, ciel et fond en acier inox AISI 316L d'une épaisseur de 1,2 mm. Angles internes largement rayonnés. Compatibilité bacs GN ou 60x40 cm selon modèle échelles portes plats • Echangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L, résistances électriques blindées en Incoloy 800 • Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L • Eclairage halogène interne de la chambre • Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm • Echelle porte-plats amovible en acier inox AISI 316 électro-brillanté pour modèles 61-101-82-122, pour modèles FX...P en acier inox AISI 304 • Chariot porte-plats roll-in pour modèles 201 et 202 en acier inox AISI 304 électro-brillanté • Déflecteur de séparation entre cellule de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage • Porte à double vitrage avec paroi interne vitrée ouvrante, vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable. Blocage porte à deux positions d'arrêt 90° et 130°C • Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement • Poignée ergonomique à double prise, ouverture facile même avec mains

MODÈLE	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Dimensions externes (mm)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	6 x 1/1 (69,5)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)
FX...P Capacité plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Puissance gaz kW	13,5		19,5		27	
Puissance électrique kW	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz
Nombre de portions /jour ** (n°)	85	85	140	140	223	223
Poids (kg)	140	115	170	155	243	228

Alimentation eau: 3/4" • Vidange eau (mm) 40 • Pression eau (bar) 2

** Donnée pour fours avec capacité GN. - Fréquences et voltages spéciaux sur demande.



occupées • Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge • Bacs de récupération des eaux de condensation et drainage intégrés • Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche • Degré de protection IPX5 • Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T • Pieds réglables en hauteur recouverts et protégés par coiffe externe en acier AISI 304 • Modèles gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz, brûleur soufflé avec niveau d'émission modulable. Contrôle électronique de la flamme avec process d'autodiagnostic, réarmement automatique • Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées dans la chambre.

DOTATIONS DE SECURITE: Protection thermique et thermostat de sécurité du moteur ventilateur. Alarmes de dysfonctionnement de la carte électronique et de l'inverter* • Micro-contact de porte magnétique • Alarmes blocage brûleur, moteur, manque d'eau et de gaz, alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu • Hauteur du dernier plat supérieure inférieure ou égale à 160 cm si le four est positionné sur soubassement original (sauf modèles 201 et 202). • Les opérations de «rinçage» * et de «refroidissement» automatiques peuvent s'effectuer avec porte fermée.

EQUIPEMENTS DE SERIE: Echelle porte-plats amovible pour modèles FX61-101-82-122, pour modèles FX..P échelle plats pâtisserie 60x40 cm ; chariot porte-plats roll-in pour modèles FX201/202 • Pieds réglables en hauteur • Tuyaux d'alimentation d'eau • Filtration air pour cage composants • Manuel d'utilisation • Jeu de détergents*.

* pour les versions top niveau 3

MODÈLE	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
			FX201G3P	FX201E3P		
Dimensions externes (mm)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Dim. chambre de cuisson (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)	20 x 1/1 (66)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX..P Capacité plats 60x40 (Espacement entre plats mm)			15 (85)	15 (85)		
Puissance gaz kW	32		40		55	
Puissance électrique kW	0,95	27,5	15	34,3	16	55,5
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Nombre de portions /jour ** (n°)	335	335	280	280	560	560
Poids (kg)	275	260	360	340	472	449

Alimentation eau: 3/4* • Vidange eau (mm) 40 • Pression eau (bar) 2

** Donnée pour fours avec capacité GN. - Fréquences et voltages spéciaux sur demande.

Fonctions et caractéristiques Principales

VERSION TOP NIVEAU 3

- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran interactif à couleurs, haute visibilité EVC, interface interactive.
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C.
- **PROCESS DE CUISSONS AUTOMATIQUES C3, CUISSONS MANUELLES, CUISSONS MÉMORISÉES CF3, CUISSONS PERSONNALISÉES «UTILISATEUR», MÉMORISATION DES CUISSONS PRÉFÉRÉES DANS LE DOSSIER «FAVORIS», PAGE DE CUISSON PERSONNALISÉE CMP.**
- Fonction de sauvegarde les programmes de cuisson personnalisés dans la bibliothèque programmes pré-chargée par fonction sauvegarde-cuisson.
- Fonctions spéciales pilotées: Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse Température, Pasteurisation, Fumage, Sous vide, Séchage.
- Pré-équipement pour système de fumage avec accessoire SMOKERSTAR et de pasteurisation avec accessoire FMP.
- **MULTICOOKING** (multi-timer pour 20 niveaux, pilotage simultané des cuissons par 2 sondes à cœur ou par une sonde + multi-timer), **MULTIEASY** pour des cuissons simultanées de plats variés, **MULTICORE** pour le pilotage simultané de deux sondes à cœur, **BE-1** pour piloter en même temps FX et Blitz avec des process automatiques de Cook & Chill intégrés, **AIDE EN LIGNE (UMB).**
- **FONCTION ECO** pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- **PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE** à triple effet hygiénisant de la chambre de cuisson TAS, lavage de la vidange ADC, rinçages long TMC et bref SPLASH. Cycle de détartrage.
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées. **VISION RECETTES AVEC PHOTOS ET VIDEOS VIA LE PORT USB.**
- Système de génération de vapeur RDC à faible coût de gestion. Injection manuelle de la vapeur.
- Génération de la vapeur optimisée EVOS.
- Fonctions pour le contrôle actif de: puissance APM, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 6 vitesses modulables de la turbine MFC (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, extra puissance PLUS (versions gaz), double niveau de génération vapeur (DSG), contrôle temps de cuisson à la seconde (SBS).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements. Eclairage permanent halogène. Refroidissement et préchauffage automatiques de la chambre.
- **SONDE A COEUR MULTIPPOINTS** a densité progressive PDP.
- Téléchargement et chargement des données HACCP et programmes de cuisson par clef **USB.**
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Démarrage du four à horaires programmés.

VERSION PLUS NIVEAU 2

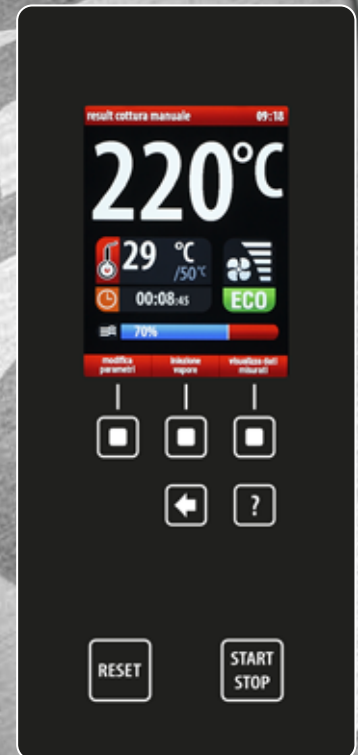
- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C.
- Modes de cuisson : sélection manuelle ou programmable, 20 programmes en 4 phases dont standard 3 de régénération, 5 de fumage, 4 de basse température et 1 Delta T.
- Pré-équipement pour sonde sous-vide et fumage avec accessoire SMOKERSTAR.
- **FONCTION ECO** pour la réduction des consommations en cuisson et en lavage.
- **PROGRAMMES DE NETTOYAGE SEMI AUTOMATIQUE** à double effet hygiénisant de la chambre de cuisson SC2.
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées.
- Système de génération de vapeur RDC à faible coût de gestion. Injection manuelle de la vapeur.
- Génération de la vapeur optimisée EVOS.
- Fonctions pour le contrôle actif de: puissance APM, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 3 vitesses modulables de la turbine (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, extra puissance PLUS (versions gaz), double niveau de génération vapeur (DSG).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements. Eclairage permanent halogène. Refroidissement et préchauffage automatiques de la chambre.
- **SONDA A COEUR SIMPLE POINT.**
- Interface HACCP pour sortie des données sur imprimante externe optionnelle.
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Fonction de départ différé.

Fonctions ECO d'économie d'énergie pour la cuisine et le nettoyage	•	•
Fonction extra puissance PLUS (versions à gaz)	•	•
Fonction modulation de la puissance APM (versions à gaz)	•	•
Fonction modulation de la puissance APM (versions électriques)	•	
Fonction Multieasy, utilisation simultanée des programmes de cuisson compatibles	•	
Fonction Multicooking, multi-timer pour cuissons simultanées	•	
Fonction Multicore, utilisation simultanée des deux sondes de température au cœur	•	
Fonction BE-1, contrôle de la cellule de refroidissement de panneau de commande du four	•	
Fonction Cook&Chill pour cuisson et refroidissement automatiques	•	
Possibilité de se référer à le manuel utilisateur sur panneau de commande	•	
Sélection du temps de démarrage	•	
Système de lavage 100% automatique à triple effet hygiénisant TAS	•	
Système de lavage automatique à double effet hygiénisant SC2		•
Lavage automatique avec vidange ADC	•	
Rinçage TMC long et SPLASH bref	•	
Programmes de cuisson 100% automatiques C3	•	
Bibliothèque avec programmes de cuisson en 18 phases, Enregistrer Sous commande CF3 (50 programmes déjà mémorisés)	•	
Page de cuissons personnalisées CMP	•	
Fonction accessoire conseillé en cuisson ACA	•	
Livre de recettes avec photos	•	
Visualisation des valeurs de cuisson sélectionnés et en cours	•	•
Bibliothèque processus de cuisson en 4 phases (20 programmes déjà mémorisés)		•
Sonde à cœur multipoint à densité progressive PDP	•	
Sonde à cœur singlepoint		•
Vapeur à basse température et vapeur surchauffée	•	•
Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR + double niveau vapeur DSG	•	
Contrôle actif de l'humidité durant la cuisson UR2 + double niveau vapeur DSG		•
Gestion active de milieu de cuisson AOC avec surpression	•	•
Système de génération du vapeur RDC + EVOS	•	•
Programmes de Régénération	•	•
Cuissons Basse température, Delta T et Fumage	•	•
Programmes de Banqueting, Maintien en température, Séchage et Sous vide	•	
Fonction de sauvegarde-cuisson	•	
6 vitesses de ventilation MFC avec fonction statique	•	
3 vitesses de la turbine avec fonction statique		•
Turbine alternée AWC pour l'inversion du sens de rotation	•	•
Écran interactif EVC	•	
Préchauffage et Refroidissement automatiques	•	•
Injection manuelle vapeur	•	•
Fonction contrôle des temps de cuisson et injection vapeur à la seconde SBS	•	
Auto-diagnostic avec alarmes de dysfonctionnement	•	•
Contrôle de la température à la vidange et condensateur vapeurs	•	•
Protection contre l'eau IPX5	•	•
Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé	•	•
Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture	•	•
Éclairage halogène de la chambreÉclairage halogène de la chambre	•	•
Détergents	•	
Structure porte-plats extractibleStructure porte-plats extractible	•	•
Pieds réglables en hauteur	•	•
Tuyaux de raccordement à l'eau	•	•
Manuel d'utilisation avec conseils de cuisson	•	•
Interface USB pour téléchargement et chargement des données vers et de PC (HACCP, cuissons diverses.)	•	
Sérialisation du four avec logo Angelo Po	•	•

ACCESSOIRES

Sérialisation personnalisée avec logo CCM	•	•
Kit de fumage SMOK	•	•
Pasteurisateur FMP	•	
Deuxième sonde à cœur sous vide KSFMS	•	•
Câble de connexion pour impression des données de cuisson	•	•
Douchette de lavage	•	•
Filtre antigrasse	•	•

Top Niveau 3



Plus Niveau 2



Depuis plus de 90 années, ANGELO PO conçoit des équipements adaptés à la restauration professionnelle et développe des solutions efficaces pour organiser le travail en cuisine. Cuire qualitativement, conserver et stocker sainement, préparer en toute simplicité sont les principales lignes directrices du "Système de Cuisine" idéal ANGELO PO. ANGELO PO offre, par son concept, à l'ensemble de la restauration professionnelle: qualité, rentabilité et souplesse dans le travail en cuisine.

Le groupe Angelo Po, par son réseau international, met à disposition des professionnels un "Service Global" afin que les utilisateurs tirent le meilleur parti du "Système de cuisine".



La protection de l'environnement et le contrôle de la qualité font partie, pour Angelo Po, d'un engagement constant et scrupuleux. L'entreprise organise pour le monde entier, une série de contrôles pour garantir la bonne correspondance de ses équipements à toutes les conditions de sécurité, à la bonne conformité, aux économies d'énergie, à la durabilité et aux meilleures performances.



Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 45001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 - CSQ 9192.ANP3



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41042 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com

7900516-5



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY