



Multifunktions Heißluftdämpfer

# COMBISTAR FX //

HERGESTELLT FÜR JEDEN ANSPRUCH

## // VERKAUF ZUM MITNEHMEN

Es ist einfach mit dem Combistar FX Delikatesse herzustellen, ohne die nötigen Vorkenntnisse zu besitzen. Der Ofen gart was Sie möchten und am Arbeitsende, reinigt er sich selbst.



## // RESTAURANTS

Der Combistar FX ist einfach und rentabel für das realisieren eines komplett Menu. Es dient zur Herstellung aller Gerichte. Sei es moderner oder traditioneller Herkunft, der FX macht es mit Perfektion. Die Kreativität und Qualität des Combistar FX gibt Ihnen die Sicherheit und optimiert Ihr Gar Vorhaben, dazu spart er Zeit und Energie ein.



## // CATERING - BANKETING

Die Nutzung und Menüführung des Combistar FX vereinfacht den hohen Anspruch in der heutigen Profi Küche. Erledigt genaueste Regeneration und endet schnell auf dem Punkt ohne Überraschungen.



## // GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

Der Combistar FX produziert mit großer Sicherheit jedes erdenkliche Menu mit Sorgfalt. In Ernährung und diätetische Hinsicht. Sein intelligentes System gart und bewahrt Geschmack, Aussehen und Qualität des Produkts.





## // EINFACHHEIT

Im Nutzen,  
Personalisierung  
und Reinigen

## // GAR-QUALITÄT

in jeder Hinsicht

## // VORTEILE

preisgünstig und  
umweltfreundlich

## // ZUVERLÄSSIG

dauerhaft im  
Zeichen der  
Widerstandsfähigkeit

## // KÜCHE- SYSTEM

unersetzlicher  
Verbündeter

## // VOLLER SERVICE

Angelo Po,  
Ihr global-Partner



## // MULTICOOKING

### COMBISTAR FX

Vervielfacht die Garmöglichkeiten

Die Funktion MULTICOOKING des COMBISTAR FX ermöglicht perfektes Garen mit Präzision und Flexibilität. **AUTOMATISCHE REGELUNG VON 20 VERSCHIEDENEN GARPROZESSEN MIT MEHRFACHTIMER** (z. B. einen pro Einschub oder Behälter) zur Ausführung manueller und gespeicherter Garprogramme.

Für ein doppelt perfektes Garergebnis verwenden Sie **ZUSAMMEN MIT DER MULTICOOKING-** Funktion den Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler PDP oder **ZWEI KERNTEMPORATURFÜHLER**: einen serienmäßigen und einen optionalen.

WÄHLEN SIE EIN INTELLIGENTES GARSYSTEM FÜR DAS GLEICHZEITIGE GAREN UNTERSCHIEDLICHER PRODUKTE.



Chicken cutlets  
Milanese style

Meat escalopes  
with mushrooms

Lobster au gratin

Fish fillet

Small puff  
pastries

Ratatouille

## // MULTIEASY

### Gleichzeitiges Garen mit ausgereifter Technologie

Die innovative MultiEasy-Funktion ermöglicht die **GLEICHZEITIGE ZUBEREITUNG VON SPEISEN, DIE ZUSAMMEN GEGART WERDEN KÖNNEN.**

Durch die je nach gewähltem Garverfahren (Braten, Frittieren, Regenerieren, Schmoren, Grillen usw.) direkt auf dem Bedienfeld erscheinenden Hinweise für das gleichzeitige Garen anderer Speisen bietet Ihnen der COMBISTAR FX maximale Auslastung. Wählen Sie die vorgeschlagenen Garprozesse und überlassen Sie dem COMBISTAR FX das Garen Ihrer Gerichte.

MULTIEASY FÜR EINEN COMBISTAR MIT  
HÖCHSTEM BEDIENKOMFORT.

## MY MENU

**KREIEREN** Sie Ihr MULTIEASY-Menü mit den Garprozessen, die gleichzeitig in Ihrer Küche ablaufen sollen.

Wählen Sie den Titel Ihres MY MENU' z.B. „Mittagessen-Montag“ und schon geht es MIT **EINEM KLICK** los.



## // KOCHBUCH

Gutes Kochen mit Rezepten, die immer gelingen

**Mehr als 100 Rezepte** mit Zutaten, Zubereitungsart, Garart, Tipps zum Anrichten des Gerichts und Bild. Ein Buch mit Standardrezepten, gespeicherten Garphasen und empfohlenem Zubehör zur Erleichterung Ihrer Arbeit.



## // EMPFOHLENES ZUBEHÖR

In den gespeicherten Garprogrammen (C3, CF3 und Spezialgarprogramme) finden Sie die Funktion ACA, die das erforderliche Zubehör für das gute Gelingen des Garvorgangs **AM DISPLAY ANZEIGT**.



## // FAVORITEN

Alles schnell zur Hand

Der COMBISTAR FX erleichtert Ihnen die tägliche Arbeit durch reibungslose und fehlerfreie Garprozesse, die Sie im Menü **FAVORITEN** speichern und bei Bedarf direkt aufrufen können.



## // USB

Mit dem USB-Stick haben Sie die Möglichkeit, Updates durchzuführen und HACCP-Daten auszulesen. In jeder Garphase wird die Temperatur des Garraums und des Kerntemperaturfühlers gemessen.



## // KURZVIDEOS

Am Display des Bedienfelds werden Informationen und Anweisungen zu den Garprozessen in Form von Kurzvideos angezeigt. COMBISTAR - ein unersetzlicher Helfer in Ihrer Küche.



## // IHRE REZEPTE

Mit dem Zubehör COMPUTER KIT können Sie von Ihrem Computer Rezepte mit Zutaten, Zubereitungsart und Bild auf den Multifunktions-Kombidämpfer COMBISTAR FX übertragen und die Garphasen programmieren.

**Damit Ihre Rezepte Immer gelingen und gleich gut schmecken.**



## // HÖCHSTER BEDIENKOMFORT

Auch in den serienmäßig vorgeschlagenen Garprogrammen können Sie in jeder Garphase die gespeicherten Garprozesse ändern bzw. das Finishing wählen.

**ALLES LEICHT UND SICHER IM GRIFF.**

**COMBISTAR** FX

personalisiert  
Einzigartig

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



## // IHR BEDIENMENÜ

Personalisieren Sie Ihr Programmdisplay, damit nur die gebräuchlichsten Garprozesse angezeigt werden

Die CMP-Funktion bietet Ihnen den **DIREKTZUGRIFF** zum personalisierten Menü mit lediglich den „kundenspezifischen Garprozessen“ und die Möglichkeit zur **SOFORTWAHL** der gewünschten automatischen Reinigung.

**COMBISTAR FX** bietet Ihnen eine einfache und bedienerfreundliche Steuerung.



## // IHR NAME

Auf Wunsch können Sie Ihren CombiStar FX mit dem **CCM**-Zubehör zum Aufbringen Ihres Firmennamens und Logos personalisieren.



## // ONLINE-HILFE

Hilfe stets zur Hand

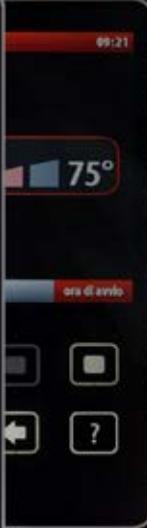
Sie können am Display Auszüge aus dem Benutzerhandbuchs aufrufen, wenn Sie Informationen über die Funktionen des Combistar FX und die Möglichkeiten seiner optimalen Nutzung benötigen. Hoher Bedienkomfort und uneingeschränkter Support.



## // HOHE AUFLÖSUNG

Intuitive Bedienung, ausgereifte Technologie

Das große **EVC** Bedienfeld mit hochauflösendem Display (mehr als 3.000 pixel/cm<sup>2</sup> und 260.000 Farben) ist auch noch aus größerer Entfernung und bei extrem weitem Betrachtungswinkel (bis zu 70°) gut sichtbar. Schnittstelle mit hintergrundbeleuchteten Touchtasten, Warnton bei Aktivierung, Drehschalter und Push-Funktion.



## // Automatische und gespeicherte Garvorgänge

Wählen Sie, was Sie kochen wollen. Alles andere übernimmt der COMBISTAR FX

Das Menü CF3 mit gespeicherten Garprogrammen schlägt Ihnen eine breite Auswahl an Garprozessen vor, deren Phasen Sie ändern oder individuell konfigurieren können.

Das Menü Combistar-Clever-Cooking (C3) bietet Ihnen vollautomatische Garprozesse, **bei denen Sie das gewünschte Finishing für Braten**, Geflügel, Fisch, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Grillgut, Schmorbraten, Suppenfleisch, Geschnetzeltes, Gemüse, Brot, Süßspeisen, Teigwaren, Räuchergut und Pasteurisieren im Glas wählen können.

**Auf diese Weise können sowohl erfahrene Profis wie angehende Köche sinnvoll mit dem Combistar FX arbeiten.** Der erste kann beim Kochen mit dem Gerät seine ganze Erfahrung und sein Können entfalten, der zweite kann sich durch die Technik unterstützen lassen, damit er vom ersten Tag hohe Ansprüche an Qualität und Geschmack erfüllt.



# // Das neue Reinigungsstandard

**TAS**

• Das neue Reinigungssystem **TAS** (patentiert) mit Dreifachwirkung. Das Vollautomatische System ohne das geringste Eingreifen des Anwenders.

**ADC**

• Die Original Funktion **ADC** (Patent angemeldet) sorgt für die Reinigung des Abflusses und somit gegen Fettrückstände im Abfluss.

**TMC**

• Die **TMC** Funktion hat ein 12 minütiges Ausspül-Programm ohne Reinigungsmittel gegen Rückstände und Gerüche.

DIE REINIGUNG IST AUTOMATISCH, SICHER UND GARANTIERT.

**eco washing:**  
bis zu 9 kWh  
Einsparung



**ANGELO**



# // **ECO** Eine Reinigung, die die Leistungsfähigkeit verbessert



- **ECO**-Funktion "Energie sparen" in der Wäsche, die die ECO-Funktion bereits in der Küche verbindet. Durch das aktivieren dieser Funktion ist eine Einsparung von 1,7 bis 9 kWh möglich. Vom Combistar FX61 bis zum 202E.



- Combistar FX warnt, wenn es entkalkt werden sollte. Aktivieren Sie einfach die neue Funktion **WDC** die Ankündigungsfrist **ENTKALKUNG**.



- Die neue **SPLASH** Funktion ersetzt die Handbrause und kann zum ausspritzen Verwendung finden.

- Waschanlage **SC2** Dual: Desinfizierende Wirkung, in dem der Betreiber entscheidet, welche und wie viel Chemikalien zu verwenden ist. Um den Rest kümmert sich der Ofen, lassen Sie es arbeiten, die Waschmittel-, Spül- und thermisch Desinfizierung.



**DER OFEN IST EINZIGARTIG, WEIL ES SOWOHL IN DER KÜCHE ALS AUCH IM WASCHEN UMWELTFREUNDLICH IST.**



# COMBISTAR FX // GAR-QUALITÄT



// **FMP**



## Der CombiPasteurisierer

Exklusives Zubehör, was die größte Qualität und Sicherheit beim **PASTEURISIEREN IM GLAS** ermöglicht. Dank der Verwaltung des thermischen gewünschten Zyklus durch die direkte Nutzung der Kerntemperaturfühler PDP.

Dank dem Combistar FX, werden Sie einfach **HAUSGEMACHT** Ihre Produkte im Glas können für den Verkauf sowie Buffets verwendet werden. Erreichen Sie die ganze Qualität des Garens in geschlossener Umgebung, mit Ihrer Auswahl besonderer Rohstoffe und Marinaden, werden Sie vermutlich eine einzige Zutat hinzufügen müssen: Ihre Kreativität.





**COMBISTAR FX**  
& Smokerstar  
wir öffnen neue  
Horizonte



## // **SMOKERSTAR**

### Der Combi-Räucherer

Das patentierte System **SMOKERSTAR** realisiert mit Leichtigkeit, Platzsparend, das **RÄUCHERN « HAUSGEMACHT »** Z.B. Fleisch, Gemüse, Käse, Wurstwaren, Oele... der Smokerstar gibt jedem Produkt die Besonderheit.

**PRODUKTE MIT EINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACK** können mit dem Smokerstar hergestellt werden. Der Smokerstar verwandelt den Garraum des FX sekundenschnell in eine Räucherammer.

Die Zusammenstellung des **SMOKERSTAR** und Combistar FX dient völlig neue kulinarische Dimensionen, die einzige Grenze hier ist, noch mehr Vorstellungskraft.





## // MULTICORE

### COMBISTAR FX

verdoppelt die Präzision im Garen

Combistar FX kann Ihnen **ZWEIMAL DIE QUALITÄT UND GENAUIGKEIT DES GARENS DURCH KERNTEMPATURFÜHLER** geben, und er verdoppelt die Genauigkeit des Ergebnisses das Sie suchen, dank der Möglichkeit, die gleichzeitige Verwendung von zwei Kerntemperaturfühler zu benutzen (das zweite Kerntemperaturfühler ist optional).



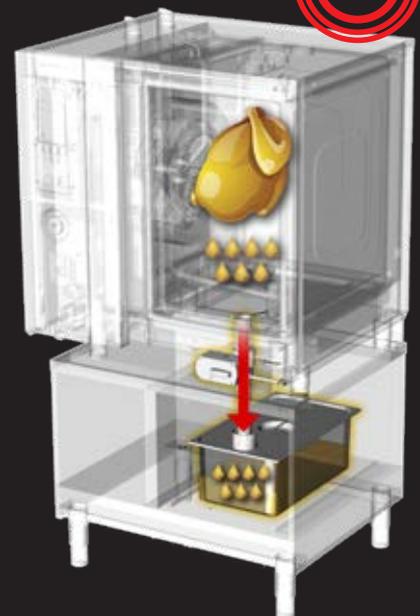
Der serienmäßige Kerntemperaturfühler verfügt über die Multipoint-Technologie mit 5 Punkten die, die innovative Geometrie mit progressiver Dichte PDP verfügt. Dies ermöglicht Ihnen, **IMMER EINE PRÄZISE KONTROLLE DER KERN-TEMPERATUR ZU HABEN** bei den kleinen, mittleren und großen Stücke. Beim Garen flüssiger oder weicher, süßer oder salziger Speisen gewährleistet der Kerntemperaturfühler mit innovativem Zubehör unübertroffene Qualität und Präzision.



## // CHICKENSTAR $\neq$

Unersetzlich in intensivem Garen des Geflügels

Das System Chickenstar ist spezialisiert für den hohen Anspruch der Geflügel Braterei in großen Mengen entwickelt worden. **DAS EINGebaUTE AUTOMATISCHE FETTAUFFANG SYSTEM SPRICHT FÜR DEN CHICKENSTAR.** Bei reduzierte Garverluste von 25/30% statt herkömmliche 40/45% kann der Chickenstar hingegen gewinnbringend eingesetzt werden. Durch dieses System ist der Geschmack, die Qualität des Geflügels um ein vielfaches verbessert. Durch die einfache Handhabung des hygienischen System, reduziert man Zeit und Kosten für Entsorgung und Reinigungsmittel.



## LEISTUNG IN DER KÜCHE

### // APM

AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

Die Qualität der Garung wird durch dem aktiven System **APM** verbessert, die automatische genaue Dosierung der Hitze wird während des Garens dosiert « Time in Time ».

### // PLUS

Rekordleistungen bei den Gas-Modellen, Dank der innovativer **PLUS**-Funktion, auf Befehl wird zusätzliche Leistung während des Garens durchgeführt

### // DSG

DUAL STEAM GENERATION

Zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung, um die Garzeit und der Energieverbrauch zu optimieren.

### // SBS

SECOND BY SECOND

Zeit des Garens und der Dampf injektion können mit der Genauigkeit von einer Sekunde eingestellt werden.



GASTRONOMIE



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE  
SCHULKÜCHEN/  
CAMPUSGASTRONOMIE

# COMBISTAR FX //

## Gar-Qualität

PRÄZISION UND QUALITÄT MIT JEDEM ARBEITSGANG



### // AOC

Das ebenfalls patentierte **AOC** System sorgt für ein homogenes garen. Im trocken Heißluftbetrieb arbeitet das **AOC** präzise und gleichmäßig auch bei voller Beschickung.

### // MFC

Das patentierte **MFC** System bietet 6 Rotationsgeschwindigkeiten. Ferner bietet die statische Funktion den optimalen Anpassungsgrad zwischen dem Produkt und die Ventilation.



### // RDC + EVOS

Die innovative patentierte mit niedrigen Betriebskosten Dampferzeugung **RDC** kombiniert mit dem neuen Optimierer **ECOS** bieten unverzüglichen Dampf und erlauben einheitliche Verteilung bei dem Dampf- und Kombidampf-Garen.

### // PDP

Die neue Kernsonde Multipoint Technologie **PDP** mit progressiver Dichte (Top Version Level 3) verbessert die Qualität mit Präzision der Messwerte.

### // AWC

Das **AWC** System (alternierende Lüfterrad Rotation) mit Autoreverse, schafft das perfekte Verhältnis von Zu und Abluft Zirkulation und sorgt für ein optimales Garklima.

### // DCR

Die absolute Präzision des **DCR** bei den **LEVEL 3 MODELLEN**. Das patentierte System **DCR** sorgt für genaue Dampfdosierung und damit ein perfektes Garklima.



NACHSPEISEN



BACKWAREN/  
KONFITOREI

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



## // ECO

Das « Gar System » des Combistar FX ist für alle Profis die Kosten Ersparnisse möchten.

Der Combistar FX ausgerüstet mit ECO Aktiv Funktion, dient der Modulation von Power im richtigen Moment und damit der Energie Einsparung beim **KOCHEN** und **REINIGEN**. Die Umgebungstemperatur und Emissionen in der Küche werden ebenfalls reduziert.

Combistar FX stehts ECO-Logisch und ECO-Nomisch.

**DIE INNOVATIVE FUNKTION ECO** schützt die Umwelt innerhalb und außerhalb der Küche, um die neuen Anforderungen der modernen Gastronomie gerecht zu werden.





## // **COMBISTAR** FX

ist ECO-nomie in Aktion

**AOC**

**RDC**

**APM**

**PTM**

Combistar FX ist mit den besten Eigenschaften hergestellt worden **UM EINSPARUNGEN BEIM ANWENDEN ZU ERMÖGLICHEN**. Energie Verbrauch ist herabgesetzt, das Garklima arbeitet mit Überdruck im Dampf und Kombidampf Betrieb (AOC patent angemeldet) die Dampf, Erzeugung mit hohem Wirkungsgrad bei reduzierter Energiezufuhr (RDC patent angemeldet); Dank der APM (patent angemeldet) verbraucht der FX weniger Energie; der hohe Wirkungsgrad und Wärmeaustausch der internen aerodynamischen Geometrie (C2D); Dank der Thermischen Isolierung des Garraum mittels Steinwolle 3,5cm, Gas Wärmetauscher (DSD patentiert); Doppel-Verglasung (6+6mm) die Tür Dichtung mit zweifach Faltung, und das Schließsystem zur Dichtigkeit der Türen bei den Modellen FX201 und FX 202 (LCS), sprechen für sich.

**DER COMBISTAR FX DIE TECHNOLOGIE ZUR ENERGIE- EINSPARUNG IN UND AUSSERHALB DER GARKAMMER.**

# // Intelligentes garen, mehr Ersparnisse

Combistar FX adaptiert und passt sich allen Gar Methoden an. **EINSPARUNGEN VON:**

**20%** Arbeitszeit,  
**60%** Energie im Vergleich zu traditioneller Zubereitung.

Der Combistar FX ist dafür geschaffen **GARVERLUSTE ZU REDUZIEREN**; den Geschmack zu konzentrieren; die Rentabilität zu erhöhen. Die Möglichkeit den FX für Langzeitgaren einzusetzen ist gegeben mittel spezialisierte Programme wie **NIEDRIGEN TEMPERATUREN ODER DELTA T GAREN**.

**COMBISTAR FX ZEITGEMÄSSE GASTRONOMISCHE RENTABILITÄT NUTZEN.**

**nur 10% gewichtsverlust**

VORHER: 1000 gr.



NACHHER: 900 gr.



# // COMBISTAR FX

## Multifunktional und vielfach einsetzbar

Mit dem Combistar FX **ALLES GELINGT EINFACH UND SICHER**. Regenerieren, grillen, räuchern, dämpfen, backen, in kleinen und großen Mengen realisieren.

Merkmale und Zubehör ermöglichen es Ihnen, **PROFITABEL ZU ARBEITEN, SCHNELL UND SAUBER**, ohne Geschmack oder zum Vergnügen der Tradition der Innovation.

**MIT COMBISTAR FX ZUFRIEDENHEIT UND EINSPARUNGEN AUF EINE EBENE.**



TROCKNEN



SOUS-VIDE-GAREN



DESSERT



FRITTIEREN



DÄMPFEN



GRATINIEREN



BRATEN



RÄUCHERN

# // Kompakt, ergonomisch und robust



Der Combistar FX geschaffen für Langzeit - Nutzung.

- Das wartungsarme Gerät positioniert sich platzsparend in professionellen Küchen.
- Das Bedienungspaneel EVC, der patentierte Türgriff **EHO MIT ÖFFNUNG IN DOPPELRICHTUNG** = ermöglicht den Anwender viel Freude und Individualität.
- Die Edelstahl Ausführung AISI316 (12/10) im Garraum spricht für den erwarteten **QUALITÄTSSTANDARD**.
- Die eingebaute Abflussreinigung, die sicher in der Tür montierte ist.
- Kern-Sonde in der Tür geschützt = zuverlässige Zubehör.
- Einsetzen der Pfanne in Längsrichtung = Verwendung von Sub-Montage **OHNE GRIDS**.
- Die Halogenbeleuchtung = gute wartungsarme **LICHTQUELLE**.
- Das Tellergerüst, die Doppelverglasung mit Klappfunktion = **BESSERE REINIGUNG**.
- Die Doppelverglasung mit Klappfunktion = **NIEDRIGEN TEMPERATUREN AN DIE BEDIENSEITE UND BESSERE REINIGUNG**.
- Built-in Kondensatwanne = Funktionalität und Sicherheit.



**EHO**  
Tür leicht zu öffnen, selbst mit vollen Händen



# // Sicher, Funktional, Zuverlässig

WTA

MCF

- Die optional erhältliche Dusche zur **HYGIENISCHEN VOLLENDUNG**.
- Die Struktur des Hordengestell von 6,6 -7,2 cm Abstand **WTA** (patent angemeldet) = **MAXIMALE SICHERHEIT UND QUALITÄT IN KOCHEN**.
- Abatement Kochdämpfe und Abgastemperaturen niedrig Flüssigkeit = weniger Leakage von Dampf während des Kochens.
- Maschine zugelassen für den unbeaufsichtigten Betrieb = **ZUVERLÄSSIGKEIT BEDIENUNG OHNE BEDIENGERÄT**.
- Funktion für die automatische Kühlung bei geschlossener Tür = **NULL RISIKO UND BESCHWERDEN**.
- Dry-gesteuerte Alarme für unbeabsichtigtes Öffnen der Tür, Mangel an Wasser, Chemikalien und Strom = **REINIGUNG IMMER UNTER KONTROLLE**.
- Reduzierung des Dampfaustritt durch die Türöffnung, Dank der Verlangsamung der Lüfter Geschwindigkeit ( das **MFC System**) = **SICHERE ARBEIT**.





// BE-1

## COMBISTAR FX & BLITZ in einem einzigen Gerät

Das integrierte Cook&Chill-System ermöglicht es, über eine einzige Bedienoberfläche den Kombidämpfer COMBISTAR FX und den Schockfrosters BLITZ zu steuern.

**Mit dem BE-1 können zwei Spitzengeräte über eine einzige Bedienoberfläche einfach, intuitiv und kostengünstig bedient werden.**

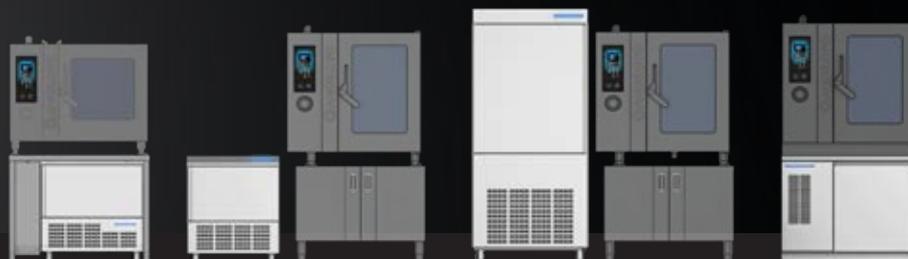
UNENDLICH VIELE LÖSUNGEN MIT EINEM EINZIGEN TASTENDRUCK!

Dampfgaren, Schnellkühlen, Gefrieren, Trocknen, Gären, Räuchern, Pasteurisieren, Joghurt zubereiten, Braten, Hähnchen kross, Regenerieren, Schmoren, Grillen, Brotbacken, Abtauen, Sous-Vide-Garen...

**BE-1 IST DAS SYSTEM COOK&CHILL MIT EINER EINZIGEN INTEGRIERTEN BEDIENEINHEIT, UM BESSER UND KOSTENGÜNSTIGER ZU ARBEITEN.**



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



## // COOK&CHILL 100% AUTOMATISCH

Das neue Menü COOK&CHILL bietet Ihnen Standard-Gar- und Schockfrostopprozesse, die BE-1 automatisch durch Einstellung des Garklimas und Einschaltung des Schockfrosters zum richtigen Zeitpunkt steuert.

**Sie brauchen nur nach dem Signal den Behälter vom Ofen in den Schockfroster schieben**, der das Produkt mit der richtigen Temperatur aufnimmt, die bei Türschließung aktiviert wird.

Im Menü COOK&CHILL können Sie die vorgesehenen Gar- und Schockfrostopprozesse ändern oder Ihre Sequenzen speichern.

COOK&CHILL - SO EINFACH WIE NOCH NIE.



## // BLITZ & New ChillStar Multifunktions-Schockfroster

BLITZ ist ein ergonomisches und effizientes Schockfrost-Tiefriergerät: Das Bedienfeld bietet aus jedem Winkel gute Sichtbarkeit, während das LED-Band Easy View mithilfe von Farben den aktuellen Betriebszustand des Schockfrosters anzeigt, damit man ihn auch aus der Entfernung im Auge behalten kann. Geringer Energieverbrauch und perfekte Qualität dank des IFR-Programms und der Möglichkeit, die Leistung dem Typ und der Menge der Garguts anzupassen. NEW CHILLSTAR verbindet überragende Leistungen mit hohem Bedienkomfort und ist ein unverzichtbares Gerät in jeder professionellen Küche.

Der Einsatz von COMBISTAR FX mit den Schockfroster BLITZ und NEW CHILLSTAR ermöglicht das Kochen, Konservieren und Regenerieren für höchste gastronomische Qualität.

**NUR DAS ANGELO PO SYSTEM GEWÄHRLEISTET DIE BEIBEHALTUNG VON GESCHMACK UND SAFTIGKEIT.**

Ein vollständiges Sortiment an Multifunktions-Schockfroster, perfekt zur Kombination mit **COMBISTAR FX**



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



## // Lösungen für jeden Bedarf

Das „Garsystem“ Combistar FX ist auch in der Konfiguration mit übereinandergestellten Geräten einsetzbar. Damit ist er perfekt bei Platzmangel und steigenden Gargutmengen, bei Bedarf nach einer erhöhten Nutzungsflexibilität durch den gleichzeitigen Einsatz von zwei Kombidämpfern, oder wenn einfach die Arbeit verbessert werden soll, ohne gleich die ganze Küchenorganisation umzugestalten

**AUFBAUMONTAGE 1/1 und 2/1GN**

**Kombidämpfer auf Kombidämpfer** (FX61+61, FX101+61 und FX82+82);  
**Kombidämpfer auf Schockfroster** (FX61/FX101 auf Schockfroster 3 oder 5 x 1/1GN,  
FX82 auf Schockfroster 5 x 2/1GN).

MIT ORIGINALZUBEHÖR. DER LETZTE OBERE GN-BEHÄLTER BEFINDET SICH AUF EINER HÖHE UNTER 160 CM FÜR MAXIMALE BEQUEMLICHKEIT UND ERGONOMIE.



## // COMBISTAR FX

ein grosser multifunktions-  
kombidämpfer

Combistar FX ist ein anpassungsfähiges und flexibles „Garsystem“, das unterschiedlichsten Anforderungen gerecht wird!  
Es eignet sich auch für schnelle und lukrative Bankettservices, die sich mit dem speziellen Zubehör und den dedizierten Banqueting-Funktionen bequem und einfach abwickeln lassen.

**Combistar FX hat die richtigen Abmessungen und Eigenschaften zum Kochen und Regenerieren großer Mengen, ohne dass dadurch die Qualität und Dauer des Garvorgangs beeinträchtigt werden.**

Keine Energieverschwendung durch den LCS-Dampfstopp, der automatisch das Austreten von Wärme und Dampf aus der Tür verhindert, wenn der Hordengestellwagen (Modell 201 und 202) nicht eingeschoben ist.

STEP 01

DAMPFLEISTUNGSBLOCK

STEP 02



# // ANGELO PO

## Grossküchen-System



Der Combistar FX gehört zum „Angelo Po Großküchen-System“, das weltweit in kundenspezifischen Konfigurationen installiert wird und einen umfassenden After-Sales-Service gewährleistet.

Angelo Po konzipiert Geräte mit geringen Energieverbrauch, hohem Auslastungsgrad und maximalem Hygienestandard.

Garantierter After-Sales-Service mit Ersatzteillieferung und weltweites Netz von autorisierten Service-Zentren, um schnelle, effiziente Dienstleistung zu gewährleisten.

Wenden Sie sich bei Fragen an den Küchenchef unter: [chef@angelopo.it](mailto:chef@angelopo.it).

Design by MASSIMO MUSSAPI



## // Jede Wahl gleicht dem Anspruch

Eine Familie komplett mit 32 Modelle in Elektro sowie Gas-Version. Zwei verschiedenen Ausstattungs-Niveaus. Funktionalität und Produktkapazität 30 bis 550 Tages Portionen.

**BAU-MERKMALE:** Konstruktion Aus CNS. • Innenraum aus glänzendem C.N.S nach DIN 1.4301, Himmel und Boden aus CNS nahe DIN 1.4404 (1,2 mm) und abgerundete und fugenlose Kanten, nützlich für Behälter GN, Teilbare ohne Verbindungsrost, Bleche 60x40 cm. • Wärmetauscher für Gasmodelle aus C.N.S nach DIN 1.4845 und DIN 1.4404; Wärmetauscher für Elektro-Modelle aus gepanzerten Incoloy 800. • Gasventilator und Dampferzeugung aus CNS nach DIN 1.4404. • Garraumbeleuchtung mit Halogenleuchten. • Schalttafel geschützt von gehärtetem 5 mm Glas. • Demontierbares Hordengestell aus elektro-glanzpoliertem C.N.S. nach DIN 1.4404 bei Modellen 61-101-82-122, aus C.N.S. nach DIN 1.4301 bei Modellen FX.P. • Herausziehbares Beschickungswagen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für Modelle 201 und 202. • Herausnehmbares Tür-Innenglas mit Scharnier für Klappöffnung. Schirm mit Gelenk-Klappöffnung zur Wartung und Reinigung des Wärmetauscher und Ventilator. • Tür mit Blockierungen bei 90° und 130° und mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas (6 mm) und geöffnetem Hohlraum, herausnehmbare innere Glas. • Thermische Isolierung aus Steinwolle (3,5 cm) mit Strahlenschutzbarriere. • Griff mit doppelter Richtungen, leichte Öffnung noch mit beschäftigten Händen. • Hochbeständige Tür-Dichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste. • Integrierte Schale für Sammlung des Kondenswassers. • Technisches

MODELLE	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Außenmaße (mm)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Garraum-Maße (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Fassungsvermögen Bleche GN (Blech-Abstand 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)
<b>FX.P</b> Fassungsvermögen Bleche EN 60x40cm (Blech-Abstand mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Gas-Leistung kW	13,5		19,5		27	
Elektro-Leistung kW	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Standardanschluss	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
Anzahl der Mahle / pro Tag ** (n)	85	85	140	140	223	223
Gewicht kg	140	115	170	155	243	228

Wasserezuleitung: 3/4" • Wasserabfluss mm 40 • Wasser-druck bar 2

\*\* Die Zahl betrifft die Öfen mit GN-Fassungsvermögen. • Sondere Anschluß un Frequenzen auf Wunsch.



Fach mit Zwangsbelüftung und mit allen funktionalen Komponenten leicht zugänglich von der linken und frontalen Seite. • Wasserschutzgrad IPX5. • Abfluss des Garraumes mit Anti-Rückfluss Syphon für Flüssigkeiten und Gerüchen; T-Verbindung für luftigen Anschluss. • Höhenverstellbare Füße, mit einem mantel aus C.N.S nach DIN 1.4301 verkleidet und geschützt. • Gasbeheiztes Modell mit indirektem Wärmetauscher, geblasene Brenner mit modulierbarem Stufeneintritt und Kontrolle der Flamme mit elektronischem Prozessor für Selbstdiagnose und automatische Wiederherstellung. • Elektrobeheiztes Modell mit Wärmetauscher, direkt im Garraum.

**SICHERHEITSAUSRÜSTUNGEN:** Thermal- und Sicherheitsthermostate, mit entsprechenden Alarme verbunden, für Lüftermotor, Garraum, Steuerungskarte und Umrichter\*. • Mikromagnet für die Tür. • Alarme für Motorblock, am Brenner, für fehlendes Wasser-, Gas und Stromversorgung und Unterbrechung der Reinigung. • Der letzte Ober-Behälter ist auf einer gleichen oder unteren Höhe von 160 cm, wenn der Ofen auf dem ursprünglichen Gestell installiert wird (Modell 201 und 202 ausgenommen). • Funktion für Spülen\* und Kühlung der Garraum bei geschlossener Tür.

**SERIENAUSSTATTUNG:** Demontierbares Hordengestell bei Modellen FX61/101/82/122, bei Modellen FX..P Hordengestell für Behälter 60x40cm; herausziehbares Beschickungswagen bei Modellen FX201/202. • Höhenverstellbare Füßen. • Rohre für Wasseranschluss. • Luftfiltersatz für komponentenraum. • Benutzerhandbuch. • Reinigungsmittel\*.

\* Top-Ausrüstung-Stufe 3

MODELLE	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3 FX201G3P	FX201E 2/3 FX201E3P	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Außenmaße (mm)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Garraum-Maße (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Fassungsvermögen Bleche GN (Blech-Abstand 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)
<b>FX..P</b> Fassungsvermögen Bleche EN 60x40cm (Blech-Abstand mm)			15 (85)	15 (85)		
Gas-Leistung kW	32		40		55	
Elektro-Leistung kW	0,95	27,5	15	34,3	16	55,5
Standardanschluss	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
Anzahl der Mahle / pro Tag ** (n)	335	335	280	280	560	560
Gewicht kg	275	260	360	340	472	449

Wasserezuleitung: 3/4" • Wasserabfluss mm 40 • Wasser-druck bar 2

\*\* Die Zahl betrifft die Öfen mit GN-Fassungsvermögen. • Sondere Anschlüssen un Frequenzen auf Wunsch.

## Funktionale Merkmale

### AUSSTATTUNG TOP LEVEL 3

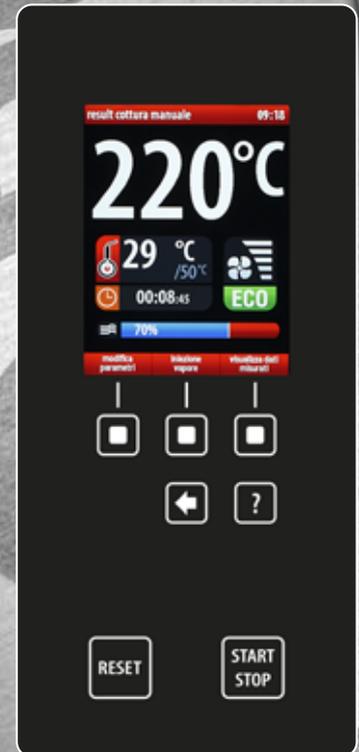
- Multifunktions-Heißluftdämpfer mit digitaler Steuerung, grafischer Farb-Bildschirm mit hoher Sichtbarkeit EVC und interaktiver Schnittstelle.
- Heißluft von 10°C bis 300°C und Feuchtigkeitsregelung von 0% bis 100% / Kombidampf von 30°C bis 250°C und Dampfregelung von 10% bis 90% / Dampf von 30°C bis 125°C.
- **VERSCHIEDENE GARMETHODEN: BIBLIOTHEK AUTOMATISCHE PROGRAMME C3, BIBLIOTHEK GESPEICHERTE UND PROGRAMMIERBARE GARPROZESSE CF3, CMP-FUNKTION**, Favoriten und benutzerdefinierte.
- Möglichkeit um benutzerdefinierte Garprogramme von Programm-Bibliothek zu speichern oder Funktion Gar-Speichern.
- Geleitete Garfunktionen : Erhaltung, Delta T, Regenerieren, Banqueting, niedrige Temperatur, Pasteurisierung, Räucherung, Vakuum-Garen, Trocknung.
- Vorbereitung für Räuchern mit Zubehör SMOKERSTAR und für Pasteurisierung mit Zubehör FMP.
- **MULTICOOKING** um gleichzeitiges Garen mit Multi-Zeitschalter bis zu 20 Blechen benutzen, **MULTIEASY** zur gleichzeitigen Benutzung von Vereinbaren Garprogrammen, **MULTICORE** zur gleichzeitigen Benutzung von zwei Kerntemperaturfühler, **BE-1** für Verwaltung FX und Blitz gleichzeitig mit integrierter automatischer Cook & Chill Programme, **HILFE ON-LINE (UMB)** für Benutzerhandbuch auf Bildschirm.
- **ECO-FUNKTION** zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung.
- **AUTOMATISCHE REINIGUNGSPROGRAMME** mit dreifacher Hygiene-Wirkung im Garraum TAS, Abflussreinigungsfunktion ADC, langes Spülen TMC und kurzes Spülen SPLASH. Entkalkungsprogramm.
- Wahlschalter zur Datenauswahl, von hinten beleuchteten Touch-Screen-Wahltasten. **REZEPTE-SEHEN MIT FOTOS UND VIDEOS DURCH USB-STICK**
- Dampferzeuger RDC zu niedrigen Betriebskosten. Manuelle Dampf-Einspritzung.
- Optimierte Dampf-Erzeugung EVOS.
- Tasten für aktive Kontrolle von: Leistung APM, Feuchtigkeit DCR, Verwaltung aller Garprogramme AOC mit Überdruck, automatische Umkehrung des Flügelrades AWC, 6 Geschwindigkeiten des Lüfterrades MCF (mit statischer Funktion), Kontrolle des Temperaturverlaufes PTM, Extra-Leistung PLUS (Gas- Modelle), zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung (DSG), Kontrolle der Garzeit mit Genauigkeit von einer Sekunde (SBS).
- Taste für Alarm-Rücksetzen. Selbstdiagnose mit Fehler-Alarmen. Permanente Halogenbeleuchtung. Automatische Abkühlung und Vorheizung.
- **KERNTEMPORATURFÜHLER MULTIPOINT** PDP mit progressiver Dichte.
- Daten-Übertragung- und Ladung (HACCP, Garen, ...) durch USB-Stick.
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Zündzeitvorwahl.

### AUSSTATTUNG PLUS LEVEL 2

- Multifunktions-Heißluftdämpfer mit digitaler Steuerung, LED-Anzeige (7 Segmente).
- Heißluft von 10°C bis 300°C und Feuchtigkeitsregelung von 0% bis 100% / Kombidampf von 30°C bis 250°C und Dampfregelung von 10% bis 90% / Dampf von 30°C bis 125°C.
- Garmethoden: manuelle oder programmierbare Auswahl, 20 Programme von 4 Phasen, wovon serienmäßigen 3 Regenerierung, 5 Räucherung, 4 niedrige Temperatur und 1 Delta T.
- Vorbereitung für Zubehör Vakuum-Kerntemperaturfühler und Räuchern mit Zubehör SMOKERSTAR.
- **ECO-FUNKTION** zur Energieeinsparung im Garen und Reinigung.
- **HALB-AUTOMATISCHE REINIGUNGSPROGRAMME** mit zweifacher Hygiene-Wirkung im Garraum SC2
- Wahlschalter zur Datenauswahl, von hinten beleuchteten Touch-Screen-Wahltasten.
- Dampferzeuger RDC zu niedrigen Betriebskosten. Manuelle Dampf-Einspritzung.
- Optimierte Dampf-Erzeugung EVOS.
- Tasten für aktive Kontrolle von: Leistung APM (Gas-Modelle), Verwaltung aller Garprogramme AOC mit Überdruck, Feuchtigkeitkontrolle UR2, automatische Umkehrung des Flügelrades AWC, 3 Geschwindigkeiten des Lüfterrades (mit statischer Funktion), Kontrolle des Temperaturverlaufes PTM, Extra-Leistung PLUS (Gas-Modelle), zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung (DSG).
- Taste für Alarm-Rücksetzen. Selbstdiagnose mit Fehler-Alarmen. Permanente Halogenbeleuchtung. Automatische Abkühlung und Vorheizung.
- **KERNTEMPORATURFÜHLER SINGLEPOINT**.
- Schnittstelle für HACCP Daten-Übertragung auf Drucker (Zubehör).
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Startverzögerungsfunktion.

ECO Energiesparungsfunktionen beim Garen und Reinigung	•	•
Extra-Leistungsfunktion PLUS (Gasmodell)	•	•
Leistungsmodulationfunktion APM (Gasmodell)	•	•
Leistungsmodulationfunktion APM (elektronisches Modell)	•	
Multieasy Funktion, gleichzeitige Verwendung kompatibler Kochprogramme	•	
Multicooking Funktion, Multifunktionszeitschaltuhr für gleichzeitige Verwendung mehrerer Kochprogramme	•	
Multicore Funktion, gleichzeitige Verwendung zweier Kerntemperaturfühler	•	
BE-1 System, Kontrol des Schockfrostgeräts durch Ofenbedienpanel	•	
Cook&Chill Funktion zu automatischen kochen und schockfrieren	•	
Möglichkeit, im Benutzerhandbuch am Bedienpanel nachzuschlagen	•	
Auswahl des Zündzeitpunkts	•	
Vollautomatisches Reinigungssystem mit dreifacher Hygienewirkung TAS	•	
Automatisches Reinigungssystem mit zweifacher Hygienewirkung SC2		•
Automatisches Abflussreinigungssystem ADC	•	
Langes TMC Ausspülen und kurzes Splash ausspülen	•	
Vollautomatische C3 Kochprogramme	•	
Sammlung von Kochprogrammen mit 18 Phasen, Speichern Unter CF3 Befehl (150 schon gespeicherte Programme)	•	
CMP Seite für spezialisiertes Garen	•	
Ratfunktion ACA, welches Zubehör das beste sei zum benutzen sei	•	
Kochbuch mit Bildern	•	
Digitalanzeige von Vorgab- und Zeitwerten	•	•
Sammlung von Kochprozessen mit 4 Phasen, (99 schon gespeicherte Programme)		•
PDP Multi-point Kerntemperaturfühler mit progressiver Dichte	•	
Single Point Kerntemperaturfühler		•
Niedrige und überheizte Dampftemperatur	•	•
Direkte DCR Kontrolle der Feuchtigkeit + doppelte Niveaus der Dampferzeugung DSG	•	
Aktive UR2 Kontrolle der Feuchtigkeit + doppelte Niveaus der Dampferzeugung DSG		•
Aktive AOC Kontrolle der Kochumgebung mit Überdruckfunktion	•	•
RDC + EVOS Dampferzeugungssystem	•	•
Speiseregenerationsprogramme	•	•
Kochprogramme: niedrige Temperatur, Delta T und Räucherung	•	•
Kochprogramme: Banqueting, Erhaltung, Trocknung und Vakuumverpackung	•	
Speichernfunktion für personalisiertes Garen	•	
MFC Lüfterrad mit 6 Geschwindigkeiten und statischer Funktion	•	
Lüfterrad mit 3 Geschwindigkeiten und statischer Funktion		•
AWC Auto-reverse Funktion um die Drehrichtung des Lüfterrads umzukehren	•	•
EVC interaktives Grafik-Display	•	
Automatische Vorheizung und Abkühlung	•	•
Manuelle Dampfeinspritzung	•	•
Kontrolle der Garzeit und Dampfeinspritzung pro Sekunde SBS	•	
Selbstdiagnose mit Alarmen falls Funktionsstörungen passieren	•	•
Kontrolle der Ablasstemperatur und des Dampfkondensators	•	•
IPX5 Schutz gegen das Wasser	•	•
Doppelte Tür mit gehärtetem Glass	•	•
Tür mit Mittel-Blockierfunktion während der Öffnung	•	•
Halogen-Innenbeleuchtung des Garraums	•	•
Reinigungsmittel	•	
Entnehmbares Hordengestell	•	•
Höhenverstellbare Füße	•	•
Rohre für Wasseranschluss	•	•
Benutzerhandbuch mit Garvorschlägen	•	•
USB-Anschluss um Daten hoch- und herunterzuladen (HACCP, Garenmodalitäten...)	•	
Ofensiebdruck vom Angelo Po Logo	•	○
<b>ZUBEHÖRE</b>		
Ofensiebdruck von personalisiertem Logo	○	○
SMOK Räuchergerät	○	○
FMP Pasteurisierer	○	
Zweiter KSFMS Vakuum-Kerntemperaturfühler	○	○
Verbindungskabel, um Kochdaten zu drucken	○	○
Handbrause	○	○
Fettfilter	○	○

Top Level 3



Plus Level 2



Seit 90 Jahren baut Angelo Po die Ausrüstung der professionellen Restauration, und entwickelt wirksame Lösungen für die Arbeit in der Küche. Qualitatives kochen, konservieren und hygienisches lagern, mit Leichtigkeit vorbereiten sind die Hauptmerkmale des „Küchensystem Ideal“ Angelo Po. Angelo Po bietet mit seinem Restauration Konzept, der professionellen Restauration Qualität, Rentabilität, Leichtigkeit in der Küchenarbeit.

Die Angelo Po Group mit Ihrem Internationalen Netz, stellt den „Service Global“ die Professionalität zur Verfügung, sodass Benutzer sich aus allem, das Beste zu Nutze machen können.



Der Schutz der Umwelt und die Kontrolle der Qualität sind für Angelo Po eine ständige und sorgfältig wahrgenommene Verpflichtung, bei der kein noch so kleines Detail vernachlässigt wird. Die Firma sieht eine lange Reihe von Kontrollen an Sicherheit, Normkonformität, Einsparung, Belastbarkeit und Leistungsfähigkeit weltweit entsprechen.



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

7900517-5



**MARMON**  
Foodservice  
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY