



Horno combinado multifunción

COMBISTAR FX //

LA SOLUCIÓN IDEAL PARA SOLUCIONAR TODAS LAS EXIGENCIAS

// TAKE AWAY

Es fácil con Combistar FX ofrecer cualquier especialidad gastronómica sin ser un verdadero cocinero: ¡puedes cocer automáticamente lo que quieras y al final el horno se lava por sí solo!



// RESTAURACIÓN

Con Combistar FX hacer un menú completo con platos nuevos o tradicionales: ¡puedes mezclar fantasía y prestaciones de cocción, empleando mejor tu tiempo para ahorrar desde el primer día!



// CATERING Y BANQUETES

Simple y rentable con Combistar FX puede gestionar al mismo tiempo calidad y cantidad: ¡con cocciones y regeneraciones precisas puedes satisfacer cualquier paladar con un servicio rápido sin sorpresas!



// CENTROS COCCIÓN COMIDAS

Combistar FX es eficaz, fiable y seguro para producir comidas diferentes y dietas especiales: ¡puedes plantear tu cocciones reduciendo los costes de gestión, sin compromisos sobre calidad y gusto del producto!





// FACILIDAD

Uso,
personalización,
lavado

// CALIDAD COCCIÓN

Bajo cada punto
de vista

// VENTAJAS ECO

ECO-nómicos y
ECO-lógicos

// FIABILIDAD

Duradero en el
sentido de la robustez

// SISTEMA COCCIÓN

Aliado insustituible

// SERVICIOS EN 360°

Angelo Po es
tu partner global



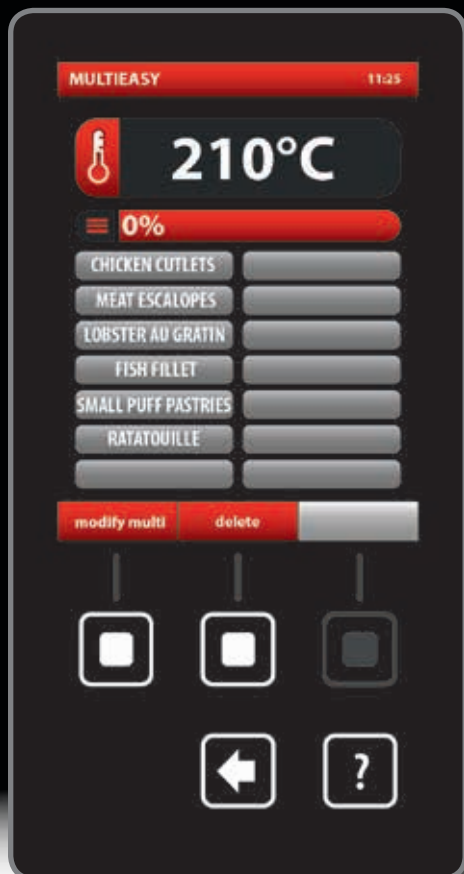
// MULTICOOKING

COMBISTAR FX multiplica las posibilidades de cocción

Precisión y flexibilidad de cocción sin errores gracias a La función MULTICOOKING del COMBISTAR FX: **GESTIÓN CONTEMPORÁNEA Y AUTOMÁTICA DE 20 DIFERENTES PROCESOS DE COCCIÓN** (por ejemplo, uno para cada nivel o por cada bandeja). El Multicooking es seleccionable manualmente o con programas.

Además, **CON EL MULTICOOKING** puede utilizar o la nueva sonda de cocción al corazón PDP o **DOS SONDAS DE COCCIÓN AL CORAZÓN**: estándar + opcional.

LA GESTIÓN INTELIGENTE DE TUS COCCIONES SIMULTÁNEAS A TRAVÉS DEL TIEMPO.



// MULTIEASY

La evolución de las cocciones realizadas al mismo tiempo

La función innovadora Multieasy permite **REALIZAR SIMULTANEAMENTE LAS COCCIONES COMPATIBLES**. Tienes sólo que seleccionar el "tipo de cocción", como asar, freír, regenerar, estofar, asar a la parrilla, cocer al vapor, panadería y pastelería, después el Combistar FX propone las cocciones que se pueden realizar al mismo tiempo.

MULTI-EASY, EL COMBISTAR MÁS TUYO QUE NUNCA.

MY MENU

INVENTA tu menú MULTIEASY con los procesos de cocción que queréis realizar al mismo tiempo en tu cocina.

Elige el título de tu MY MENÚ por ejemplo "almuerzo-lunes".

UN CLICK y está listo para empezar.



// LIBRO DE RECETAS

Cocina perfecta, incluso sus recetas

Más de 100 recetas con ingredientes, preparaciones, procesos de cocción, y consejos para la presentación del plato con fotografía. Combistar FX ofrece no sólo procesos de cocción, pero va más allá, ofreciendo recetas completas y un soporte operativo único.



// ACCESORIOS ACONSEJADOS

Función ACA: el FX ofrece el máximo apoyo, porque **MUESTRA EN PANTALLA** los accesorios necesarios para hacer la mejor receta (en C3, CF3 y Especiales).



// **PREFERIDOS**

Todo rápidamente al alcance de la mano

Combistar FX te ayuda en tu labor cotidiana: puedes guardar los procesos de cocción más utilizados en el menú **PREFERIDOS**, que te permite descargarlos y utilizarlos de modo inmediato, directo y sin errores.



// **USB**

Gestiona los datos HACCP y las actualizaciones de procesos de cocción o de modalidades operativas de funcionamiento.



// **VIDEOS**

Posibilidad de ver en el panel de control los videos que explican al usuario tanto el uso del Combistar FX como los procesos de cocción. COMBISTAR FX es una ayuda inestimable para aprender a cocinar



// TUS RECETAS

Memoriza en tu COMBISTAR FX los procesos de cocción con el accesorio KIT COMPUTER: escribe desde tu ordenador los ingredientes, la preparación, programa las fases de cocción, añade la foto y sube tus recetas en tu horno combinado multifunción.

Repite sin errores la calidad y el sabor de tus recetas.



// MÁS TUYO QUE NUNCA

También en los programas de cocción estándar puedes elegir el resultado final o modificar los procesos de cocción memorizados, en cada fase de cocción.

TODO ES MÁS FÁCIL, CONTROLADO Y SEGURO.

COMBISTAR **FX**

el único personalizable
bajo todo punto de vista

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



// **MENÚ DE MANDOS** personalizado

Personaliza tu pantalla para ver solo los procesos de cocción más utilizados

La función CMP te permite un **ACCESO DIRECTO** al menú de mandos personalizado sólo con "cocciones efectuadas por el usuario" y la posibilidad de **SELECCIÓN INMEDIATA** del lavado automático elegido.

Todo lo que te sirve para organizar tu trabajo con Combistar FX está de inmediato a disposición.



// **TU NOMBRE**

Podrás personalizar tu Combistar FX con **CCM**. Te permite editar tu nombre y logo de tu empresa/local, personalizando tu horno combinado multifunción, haciéndolo así absolutamente único y orgullosamente tuyo.



// SOPORTE ONLINE

El 100% de ayuda siempre al alcance de la mano

Ver en pantalla las informaciones del manual del usuario sobre las funciones del FX, para aprender o recordar como obtener el mayor del potencial del COMBISTAR.
Un uso simple y soporte sin límites.



// EVC

Mandos intuitivos y tecnología de vanguardia

Visibilidad sin límites con el gran panel de mandos **EVC** de alta definición (más de 3.000 píxeles/cm² y 260.000 colores), claramente visible desde lejos, también con ángulos extremos de visual (hasta 70°). Interfaz con teclas táctiles retroiluminadas, señal acústica de activación y mando de selección datos con función push de confirmación.



// Cocciones automatizadas y memorizadas

COMBISTAR FX puede cocer todo por sí solo

El menú CF3 te propone **una amplia gama de procesos de cocción** memorizados que pueden ser modificados y personalizados.

El menú Combistar-Clever-Cooking (C3) te propone procesos de cocción totalmente automatizados: **elige sólo el nivel de acabado que prefieres** para asados, carne de ave, pescado, baja temperatura, delta T, parrilladas, estofados, cocidos, sartenadas, verduras, pan, dulces, pasta, ahumados y pasteurización en frascos.

De esta forma, con Combistar FX podrán trabajar ventajosamente tanto el profesional experto como el cocinero principiante: el primero para guiar su propia cocción con el placer de la experiencia y el segundo para ser guiado en las primeras cocciones con el valor de la tecnología, sin que nunca falten calidad, conveniencia y sabor ya desde el primer día.



// Nuevos estándares en el lavado automático

TAS

• Nuevo sistema de lavado patentado **TAS** de triple efecto higienizante, elevado rendimiento y bajo coste de gestión. Este sistema es totalmente automático, sin intervención del usuario, es decir, sin manipulación de materiales específicos ni de productos químicos.

ADC

• La original función patentada **ADC** (patente solicitada) lava automáticamente la descarga, evitando obstrucciones provocadas por la grasa de la cocción.

TMC

• La función automática **TMC**, de gran utilidad, lava el horno en una docena de minutos sin productos químicos, operando con vapor y un largo enjuague a fin de eliminar olores y residuos ligeros.

EL LAVADO ES AUTOMÁTICO, SEGURO Y GARANTIZADO.

eco washing:
ahorro hasta
los 9 kWh



// Un lavado que mejora la eficiencia



- Función **ECO** "ahorro-energía" en el lavado, que se une a la función ECO ya presente en cocción. Al habilitar esta función se obtiene un ahorro que va desde 1,7 hasta 9 kWh, desde el Combistar FX61 hasta el 202E.



- El Combistar FX avisa cuando tiene que ser descalcificado, es suficiente activar la nueva función **WDC** de aviso descalcificación.



- La nueva función **SPLASH** enjuaga brevemente el horno cerrado con lavado interno para mayor comodidad del chef, que se evita el trabajo de frente a la máquina con lavado externo y puerta abierta.



- Sistema de lavado **SC2** de doble efecto higienizante (preparación plus / nivel 2) que permite al operador usuario decidir cuál y cuánto producto químico utilizar, después de lo cual el horno realiza toda la tarea, dejando actuar al detergente, enjuagándose e higienizándose térmicamente.

COMBISTAR FX ES UNICO, PORQUE ES ECO TANTO EN COCCIÓN COMO EN LAVADO.





// FMP

El CombiPasteurizador

Accesorio exclusivo que permite máxima calidad y seguridad de la **PASTEURIZACIÓN EN BOTES**, gracias a la gestión del ciclo térmico requerido mediante el uso directo de la sonda de cocción en el corazón PDP.

Gracias al Combistar FX con el FMP, podrás fácilmente **HACER EN CASA** tus productos en botes para comercializar, exponer en buffet o utilizar en tus recetas, obteniendo toda la calidad de la cocciones en ambiente cerrado, combinados con las ventajas de tu elección de las mejores materias primas y condimentos, al los que puedes añadir un ingrediente único: tu creatividad.





COMBISTAR FX
& Smokerstar
abren nuevos
horizontes



// SMOKERSTAR

El Combi-Ahumador

Fácil y limpio el ahumado con Combistar FX, gracias al accesorio **SMOKERSTAR**. Sin problemas de espacio o notable aumento de gastos puedes **AHUMAR 'EN CASA'**, en caliente o en frío carnes, verduras, quesos, dulces, embutidos, aceite, sal, y servir una calidad gastronómica antes desconocida. Gracias a esta idea innovadora puedes crear **RECETAS ÚNICAS Y ORIGINALES**, por un menú renovado que puedes servir con éxito y ganar beneficios fácilmente desde el primer día. Con Combistar FX & **SMOKERSTAR** obtienes en tu cocina viejos y nuevos sabores con un solo límite: tu fantasía.





// MULTICORE

COMBISTAR FX

dobla la precisión en cocción

Combistar FX puede dar **DOS VECES LA CALIDAD Y PRECISIÓN DE LA COCCIONES CON Sonda** al corazón, duplicando la certeza del resultado deseado, gracias a la posibilidad de utilizar al mismo tiempo dos sondas de cocción al corazón (la segunda sonda es opcional).



La sonda al corazón suministrada de serie tiene la tecnología multi-sensores a cinco puntos, con la innovadora geometría a densidad progresiva PDP, para **OBTENER SIEMPRE UN CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA AL CORAZÓN Y NUNCA ERRAR** con los tamaños pequeños, medianos y grandes.



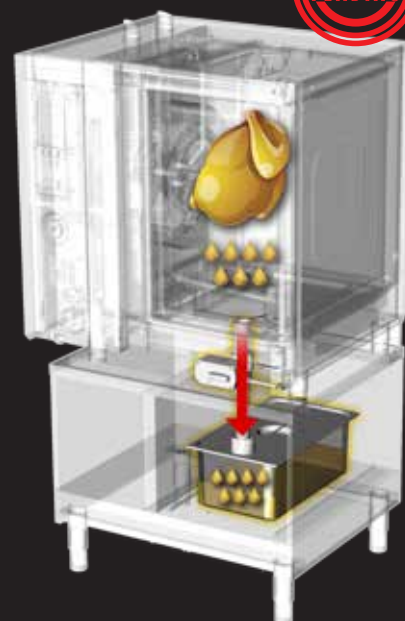
Precisión de la sonda al corazón durante las cocciones de comidas líquidas o blandas, dulces y saladas, con una calidad y precisión y sin límites.



// CHICKENSTAR $\neq$

Insustituible en las cocciones intensivas de aves de corral

Especializado en la cocción de carne de ave, reduce las pérdidas de peso (pasando del 40-45% tradicional al 25-30%) y los tiempos de cocción (20-25 min. menos), mejorando fácilmente ganancias, costes de mano de obra, consumos, jugosidad y peso final de los pollos asados. Gracias a su **GESTIÓN AUTOMÁTICA DE DESCARGA/ RECOGIDA GRASAS**, Chickenstar reduce notablemente la circulación de grasa tanto en la cocción como en el ambiente laboral, aumentando la calidad del producto cocido y reduciendo los frecuentes mantenimientos y limpiezas que habitualmente requiere el horno de pollos.



POTENCIA EN COCINA

// APM

AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

La calidad de cocción mejora con el sistema activo **APM**, que dosifica automáticamente la correcta cantidad de calor, en cada instante.

// PLUS

Prestaciones record en los modelos a gas, con la innovadora función **PLUS** que introduce potencia extra en la cocción.

// DSG

DUAL STEAM GENERATION

Dos diferentes niveles de generación de vapor, para optimizar el tiempo de cocción y el consumo de energía.

// SBS

SECOND BY SECOND

El tiempo de cocción y el tiempo de inyección de vapor se pueden configurar con una precisión al segundo.



RESTAURACIÓN



COLECTIVIDADES

COMBISTAR FX //

Calidad Cocción

PRECISIÓN Y PRESTACIONES DE COCCIÓN
SUPERIORES, EN CADA INSTANTE



// AOC

En cada momento una cocción ideal y homogénea, gestionada con precisión, continuidad y rapidez, gracias al sistema patentado de control activo del ambiente de cocción **AOC**, con gestión de la humedad hasta en seco.

// MFC

Realizar cualquier receta al punto, con la correcta velocidad de cocción. Gracias al control patentado **MFC** de seis velocidades de ventilador (de estática a extrema fuerza).



// RDC + EVOS

El innovativo generador patentado **RDC** de bajo coste de gestión unido al nuevo optimizador **EVOS** te garantizan vapor disponible sin esperas, y permite una distribución homogénea en las cocciones a vapor mixto.

// PDP

Mejorar el estándar de cocción interior del producto, para cocer con precisión cualquier dimensión gracias a la tecnología de la nueva sonda Multipoint **PDP** con densidad progresiva (instalación top - nivel 3).

// AWC

Cocer con éxito y con mayor uniformidad en el resultado, aprovechando la inversión del flujo de aire, de horario a anti-horario, con el control automático **AWC** de rotación del ventilador en cocción.

// DCR

Precisión y control totales durante la cocción gracias al sistema patentado **DCR (INSTALACIÓN TOP - NIVEL 3)** que nos proporciona la lectura directa de la humedad.



ALTA
PASTELERÍA



PANIFICACIÓN
Y DULCES

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



// ECO

Combistar FX no es un simple horno sino un "sistema de cocción" diseñado para los profesionales que desean reducir de inmediato los costes propios de otros hornos o sistemas de cocción.

Combistar FX es el único horno combinado multifunción provisto de la nueva función activa **ECO**, diseñada para optimizar de modo automático los consumos y ahorrar energía tanto en **COCCIÓN** como en **LAVADO**.

¡Combistar FX es siempre ECO-nómico y ECO-lógico!

LA INNOVADORA FUNCIÓN ECO protege el ambiente dentro y fuera de la cocina a fin de satisfacer los nuevos requerimientos de la moderna restauración profesional.





// COMBISTAR FX

es ECO, ahorro en acción



Combistar FX posee las características precisas a fin de **AUMENTAR DÍA A DÍA TUS GANANCIAS**, con las múltiples soluciones que te garantizan **EN TODA OCASIÓN MÁXIMO AHORRO ENERGÉTICO** con: ambiente de cocción en sobrepresión, a vapor y mixto (AOC - Patente Solicitada); generación del vapor de alta eficiencia y fiabilidad con costes mínimos de gestión (RDC - Patente Solicitada); reducción de los consumos con las gestiones activas de la potencia suministrada (APM - Patente Solicitada y PTM); eficiencia de intercambio térmico con geometría aerodinámica interna (C2D), quemador soplado premezclado, con intercambiador gas optimizado (DSD - Patentado); aislamiento térmico de la cámara de cocción (mín. 3,5 cm lana de roca), doble cristal en la puerta (de 6+6 mm), junta de la puerta de doble corte térmico; sistema de cierre en ausencia de soporte para bandejas con ruedas LCS (hornos 201 y 202).

COMBISTAR FX ES TECNOLOGÍA PENSADA PARA OBTENER ECONOMÍA DE GESTIÓN Y AHORRO ENERGÉTICO.

// Cocciones inteligentes para ganar ahorrando

Combistar FX satisface todos los requerimientos de cocción y ofrece **AHORROS SUPERIORES**:

20% del tiempo total empleado en la cocina,
60% de energía, respecto de las cocciones tradicionales.

Además Combistar FX puede cocer de noche o con un control externo para la reducción del pico energético. Todas las funciones de Combistar FX han sido optimizadas para **REDUCIR LAS PÉRDIDAS DE PESO EN COCCIÓN** y garantizarte automáticamente cocciones de altísima rentabilidad (pérdida de peso en torno al 10%), a **BAJA TEMPERATURA Y DELTA T**, superiores en cuanto a suavidad y sabor.

CON COMBISTAR FX LA CALIDAD GASTRONÓMICA Y LA RENTABILIDAD NO SE SEPARAN NUNCA.

!pérdida de peso de sólo el 10%!

ANTES: 1000 gr.



DESPUÉS: 900 gr.



// COMBISTAR FX

Multifuncionalidad y Conveniencia

Combistar FX te permite realizar **FÁCILMENTE TODO**: desde la regeneración hasta la parrillada, desde el asado ahumado hasta la verdura a vapor, desde el pan hasta el dulce de cuchara, en pequeñas o grandes cantidades, sin derroche de espacio, mano de obra, materias primas ni energía.

Funcionalidad y accesorios te permiten trabajar de modo **RENTABLE, VELOZ Y LIMPIO**, sin renunciar al sabor de la tradición ni al placer de la innovación.

CON COMBISTAR FX LAS SATISFACCIONES Y LAS GANANCIAS AUMENTAN SIEMPRE SIN ESFUERZO.



DESECACIÓN



AL VACÍO



POSTRE



FRITO



VAPOR



GRATINADO



ASADO



AHUMADO

// Compacto, ergonómico, durable y robusto



Combistar FX ha sido diseñado para ofrecer larga duración y uso fácil y fiable, con:

- Dimensiones extremadamente compactas = **FÁCIL POSICIONAMIENTO** en espacios convenientes.
- Display de mandos EVC y **MANIJA PUERTA CON DISEÑO ERGONÓMICO EHO (PATENTE SOLICITADA)**, doble empuñadura para apertura con codo y mano, derechos y zurdos = **FACILIDAD DE USO EN LOS PUNTOS DE MAYOR CONTACTO PARA EL OPERADOR USUARIO.**
- Aceros superiores AISI316 (espesor 12/10) en cámara de cocción = **SOLIDEZ Y FIABILIDAD.**
- Salida ventilada incorporada = **SEGURIDAD** sin costes de montaje.
- Sonda de cocción protegida en el interior de la puerta = instrumento fiable.
- Introducción bandeja en sentido longitudinal = uso de las medidas menores **SIN REJILLAS DE ENLACE.**
- Luz halógena en el compartimento de cocción = **MAYOR VISIBILIDAD.**
- Soportes de bandejas extraíbles = **LIMPIEZA MANUAL SIMPLIFICADA**
- Puerta de doble cristal abrible y extraíble = **BAJAS TEMPERATURAS LADO OPERADOR USUARIO Y FACILIDAD DE LIMPIEZA.**
- Cubeta de descarga incorporada = funcionalidad y seguridad.



EHO
apertura fácil,
incluso con las
manos llenas



// Seguro, funcional y confiable



- Ducha manual (opcional), fija o extraíble = una ayuda para **LA HIGIENE DEL HORNO Y DE LA COCINA**.
- Estructura portabandejas con distancia bandejas entre 6,6 y 7,2 cm y tecnología **WTA** (patente solicitada) antiaccidentes = máxima **SEGURIDAD Y CALIDAD DE COCCIÓN**.
- Abatimiento vapores de cocción y bajas temperaturas de descarga líquidos = menores pérdidas de vapor durante la cocción y menores solicitaciones para los equipos.
- Equipo aprobado para operar sin supervisión = fiabilidad **OPERACIÓN SIN USUARIO OPERADOR**.
- Función de enfriamiento automático con la puerta cerrada = **CERO RIESGOS Y MOLESTIAS** debidos al enfriamiento con puerta abierta.
- Lavado controlado por alarmas por apertura accidental de la puerta, falta de agua, producto químico y energía eléctrica = **LAVADO SIEMPRE EN CONTROL**.
- Reducción de la pluma de vapor mientras que se abre la puerta a través de sistema para ralentizar el ventilador impulsado por el sistema **MFC** = **TRABAJAR EN SEGURIDAD**.





// BE-1

COMBISTAR FX & BLITZ unidos en una sola máquina

El sistema integrado Cook&Chill encuentra su máxima expresión en los hornos COMBISTAR FX unidos a los abatidores BLITZ.

BE-1 permite trabajar con dos máquinas como si fueran una, para utilizar un único Interfaz ergonómico y fácil de usar.

¡INFINITAS SOLUCIONES CON UN SOLO GESTO!

Cocer al vapor, abatir la temperatura de los alimentos, congelar, secar, hacer, fermentar, ahumar, pasteurizar, preparar, yogures, asar, cocer pollos, regenerar, estofar, asar a la parrilla, panificar, descongelar, cocer al vacío...

BE-1 ES EL SISTEMA COOK&CHILL CON UN UNICO MANDO INTEGRADO, PARA TRABAJAR MEJOR Y GASTAR MENOS.



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



// COOK&CHILL 100% AUTOMATIZADO

El nuevo menú COOK&CHILL te propone procesos de cocción y abatimiento de la temperatura que BE-1 maneja automáticamente configurando el ambiente de cocción del horno y encendiendo el abatidor en el momento adecuado.

Después de la señal, tendrás solo que mover la cazuela del horno al abatidor, ya listo para alojar el producto a la temperatura adecuada, que se activará cuando la puerta estará cerrada.

En el menú COOK&CHILL puedes cambiar los procesos de cocción y reducción de la temperatura o memorizar sus secuencias.

COOK&CHILL NUNCA HA ESTADO TAN FÁCIL.



Con accesorios originales, la última teglia superior es de una altura inferior a 160cm, para la máxima comodidad y ergonomía.



// BLITZ & New ChillStar

Abatidores Multifuncionales

Blitz es el abatidor de temperatura / congelador ergonómico y eficiente: el panel de control permite la lectura desde cualquier ángulo y la banda de led Easy View, pone de relieve, a través de los colores, los ciclos de enfriamiento, para un control visual rápido, incluso a distancia. Reducción del consumo gracias al programa IFR y a la capacidad de elegir el tipo de carga la adaptación de la potencia a la tipología y a la cantidad de alimentos.

La línea NEW CHILLSTAR asocia su poder extraordinario de los resultados a una extrema simplicidad de uso, convirtiéndose en esencial en cada cocina profesional.

Los hornos COMBISTAR FX unidos a los abatidores BLITZ y NEW CHILLSTAR te permiten cocer, congelar y recuperar los productos de excelente calidad.

SÓLO CON EL SISTEMA ANGELO PO PUEDES OBTENER LA RECUPERACIÓN TOTAL DE SABOR Y JUGOSIDAD.

Una línea completa de abatidores de temperatura perfectos para ser utilizados conjuntamente con el **COMBISTAR FX**



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



// Soluciones operativas para satisfacer toda necesidad

El "sistema de cocción" Combistar FX se adapta también para ser SUPERPUESTO cuando el espacio en la cocina no es suficiente y los requerimientos cuantitativos aumentan, cuando la flexibilidad en el trabajo depende del uso simultáneo de dos hornos o bien cuando, simplemente, se desea mejorar el trabajo sin modificar la organización de la cocina.

SUPERPOSICIÓN 1/1 y 2/1 GN

Horno / horno (FX61+61, FX101+61 y FX82+82);
Horno / abatidor (FX61/FX101 sobre abatidor 3 o 5 x 1/1GN,
FX82 sobre abatidor 5 x 2/1GN).

¡CON POSICIÓN DE LA ÚLTIMA BANDEJA SUPERIOR A UNA ALTURA INFERIOR A 160 CM!

COMBISTAR FX // SERVICIOS EN 360°



// COMBISTAR FX

un grande horno combinado multifunción

¡Combistar FX es un "sistema de cocción" adaptable y flexible, que satisface los más variados requerimientos! También garantiza servicios para banquetes rápidos, fáciles y provechosos, gracias a las funciones y los accesorios de banqueting dedicados.

Combistar FX tiene las medidas y características precisas para producir grandes cantidades sin compromisos en cuanto a calidad y velocidad de cocción.

Ningún derroche de energía con Combistar FX gracias a la nueva solución técnica LCS, que evita automáticamente inútiles pérdidas de calor y de vapor a través de la puerta cuando no está instalado el soporte para bandejas con ruedas (modelos 201 y 202).

STEP 01



BLOQUEO SALIDA VAPORES

STEP 02





Sistema Cocina



Combistar FX forma parte del "Sistema Cocina Angelo Po", que en todo el mundo es: estudiado, diseñado a medida, enviado, instalado y asistido con un servicio pre y post venta en 360°.

El Sistema Cocina Angelo Po posee las características justas para tus necesidades: de fácil uso, productivo y de eficiente gestión, robusto y de fiable asistencia, para garantizar óptima eficacia.

El servicio post-venta deriva de: un suministro de recambios garantizado, una red mundial de centros técnicos autorizados que garantizan asistencia puntual y cualificada, para cualquier posible incidencia

las respuestas de nuestros chefs a vuestras inquietudes: chef@angelopo.it.

Design by MASSIMO MUSSAPI



// El tamaño ideal para cualquier exigencia productiva

Una familia completa compuesta por treinta y dos modelos. Versiones eléctricas y de gas. Dos niveles de preparación. Productividad de 30 hasta 550 comidas al día.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS: Construcción en acero inox • Cámara de cocción abrigada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir contenedores GN y medidas inferiores sin rejilla de enlace y bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L e intercambiador eléctrico en Incoloy 800 • Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado • Estructura porta bandejas desmontable de acero inox AISI 316 electro-abrilantado en los modelos 61-101-82-122, de acero inox AISI 304 en los modelos FX..P • Carro porta rejillas extraíble de acero inox AISI 304 electro-abrilantado en los modelos 201 y 202 • Panel deflectorio entre la cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con abertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones de paradas intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Maneta con doble empuñadura, con abertura fácil aún

MODELO	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Dimensiones exteriores (mm)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacidad bandejas GN (Paso bandejas 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 Capacidad bandejas 60x40 (Paso bandejas mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Potencia Gas kW	13,5		19,5		27	
Potencia Eléctrica kW	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Alimentación Eléctrica	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
Porciones para cocción ** (n°)	85	85	140	140	223	223
Peso Kg	140	115	170	155	243	228

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

** El dato se refiere a hornos con capacidad GN • Voltaje y frecuencias especiales a petición.



con manos ocupadas • Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de retención • Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación integradas • Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y con todos los componentes funcionales fácilmente accesible por el lado izquierdo y frontal • Grado de protección IPX5 • Descarga cámara de cocción con sifón antireflujo de líquidos y olores y con conexión a T por enlace ventilado bajo el horno • Patas regulables en altura recubiertas y protegidas por camisa externa de acero AISI 304 • Modelos de gas con intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire soplados con grado de admisión modulable y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático • Modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara.

EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD: Térmico y termostatos de seguridad, conectados con alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha de control y inverter* • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento o interrupción del lavado • Altura menor o igual a 160 cm de la última guía superior por bandeja, en caso de que el horno tenga soporte original (modelos 201 y 202 excluidos) • Función enjuague* y el enfriamiento automáticos de la cámara de cocción con puerta cerrada.

EN DOTACIÓN: Estructura porta bandejas desmontable en modelos FX61/101/82/122, en modelos FX.P estructura porta bandejas 60x40cm; carro porta rejillas para modelos 201-202 • Patas regulables en altura • Tubo de conexión agua • Filtro Aire Para Espacio De Componentes • Manual de consejos de cocción • Detergentes*

* Para version top - nivel 3

MODELO	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
			FX201G3P	FX201E3P		
Dimensiones exteriores (mm)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Dim. cámara de cocción (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacidad bandejas GN (Paso bandejas 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 Capacidad bandejas 60x40 (Paso bandejas mm)			15 (85)	15 (85)		
Potencia Gas kW	32		40		55	
Potencia Eléctrica kW	0,95	27,5	15	34,3	1,6	55,5
Alimentación Eléctrica	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
Porciones para cocción ** (n°)	335	335	280	280	560	560
Peso Kg	275	260	360	340	472	449

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

** El dato se refiere a hornos con capacidad GN • Voltaje y frecuencias especiales a petición.

Características Funcionales

INSTALACIÓN TOP NIVEL 3

- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display gráfico interactivo en color de elevada visibilidad EVC, con interfaz interactiva.
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- **DIVERSAS MODALIDADES DE COCCIÓN CON LIBRERÍA PROGRAMAS AUTOMÁTICOS C3, LIBRERÍA PROCESOS DE COCCIÓN MEMORIZADOS Y PROGRAMABLES CF3, FUNCIONES CMP, PREFERIDOS Y PERSONALIZADOS.**
- Posibilidad de salvar los programas de cocción personalizados en la librería programas pre-cargados o bien con función Salvacocción.
- Funciones de cocción guiadas: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Banqueting, Baja Temperatura, Pasteurización, Ahumar, Vacío, Secado.
- Predisposición para ahumar con accesorio SMOKERSTAR y para pasteurizar con accesorio FMP.
- **MULTICOOKING** para cocción con multitemporizador hasta 20 contenedores, **MULTIEASY** para el uso contemporáneo de programas de cocción compatibles, **MULTICORE** para el uso contemporáneo de dos sondas al corazón, **BE-1** para dirigir en el mismo tiempo el FX y Blitz con programas automáticos integrados de Cook & Chill, **AYUDA EN LÍNEA (UMB)** para haber el manual del usuario en pantalla.
- **FUNCION ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- **PROGRAMAS DE LAVADO AUTOMÁTICOS** de triple efecto higienizante en la cámara de cocción TAS, función lavado descarga ADC, aclarado largo TMC y breve SPLASH. Programa descalcificación.
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminadas táctiles. **VISIÓN DE RECETAS CON FOTOS Y VIDEO A TRAVÉS DE USB.**
- Generación de vapor RDC con bajo coste de gestión. Inyección manual de vapor.
- Optimización de la generación de vapor EVOS.
- Funciones para el control activo de: potencia APM, humedad DCR, gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, inversión automática del ventilador AWC, 6 velocidades del ventilador MFC (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, extrapotencia PLUS (modelos de gas), función doble nivel de generación de vapor (DSG), función control del tiempo de cocción con precisión al segundo (SBS).
- Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- **SONDA DE COCCIÓN AL CORAZÓN MULTIPUNTO** con densidad progresiva PDP.
- Descarga-carga datos (HACCP, cocciones, ...) con llave **USB.**
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.

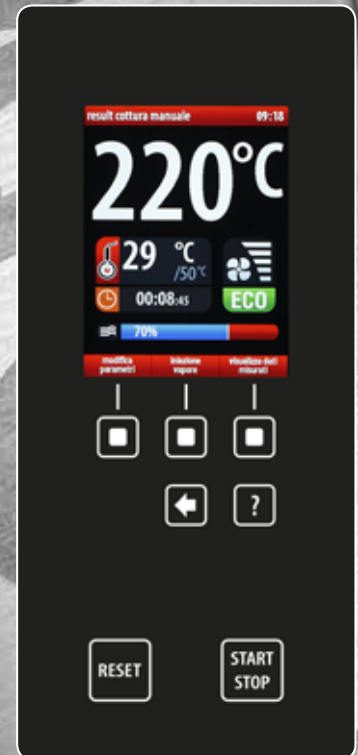
INSTALACIÓN PLUS - NIVEL 2

- Horno combinado Multifunción con mandos digitales y display a LED (7 segmentos).
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- Modalidades de cocción: selección Manual o bien Programable, 20 programas de 4 fases de los cuál estandar 3 de regeneración, 5 de ahumar, 5 de Baja Temperatura y 1 de Delta T.
- Predisposición para accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR.
- **FUNCION ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- **PROGRAMAS DE LAVADO SEMI-AUTOMÁTICOS** de doble efecto higienizante en la cámara de cocción SC2.
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminadas táctiles.
- Generación de vapor RDC con bajo coste de gestión. Inyección manual de vapor.
- Optimización de la generación de vapor EVOS.
- Funciones para el control activo de: potencia APM (modelos de gas), gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, control de la humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 3 velocidades del ventilador (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, extra-potencia PLUS (modelos de gas), función doble nivel de generación de vapor (DSG).
- Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- **SONDA DE COCCIÓN AL CORAZÓN MONO-PUNTO.**
- Interfaz para descarga datos HACCP sobre impresora (accesorio).
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.

NIV. 3 2

Función de ahorro energético ECO en cocción	•	•
Función de ahorro energético ECO en lavado	•	•
Función extra-potencia PLUS (gas)	•	•
Función modulación potencia APM (gas)	•	•
Función modulación potencia APM (eléctricos)	•	
Función Multieasy	•	
Función Multicooking	•	
Función Multicore	•	
Función BE-1 (FX+Blitz) con programas automáticos de Cook & Chill	•	
Función para consultar el manual del uso UMB	•	
Selección de la hora de encendido	•	•
Sistema de Lavado Automático de triple efecto higienizante TAS	•	
Sistema de Lavado Automático SC2		•
Lavado automático descarga ADC	•	
Enjuague largo TMC y breve SPLASH	•	
Cocción automática C3	•	
Librería procesos de cocción en 18 fases programables con nombre CF3 (150 programas memorizados)	•	
Páginas cocción personalizadas CMP	•	
Función ACA para accesorio sugerido a utilizar	•	
Función visión Recetas con fotos y films en pantalla	•	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	•	•
Librería procesos de cocción en 4 fases (20 programas memorizados)		•
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP	•	
Sonda cocción singlepoint		•
Vapor baja temperatura y Vapor sobrecalentado	•	•
Control directo humedad en cocción DCR + doble nivel de generación de vapor (DSG)	•	
Control activo humedad en cocción UR2 + + doble nivel de generación de vapor (DSG)		•
Gestión activa ambiente cocción AOC con sobrepresión	•	•
Sistema generación vapor RDC+EVOS	•	•
Programa de regeneración	•	•
Programas cocción en Baja temperatura, Delta T, Ahumar.	•	•
Programas de Banqueting, Mantenimiento, Secado y cocción en Vacío	•	
Función Salvacocción	•	
6 Velocidad ventilador MFC con Función estática	•	
3 velocidades del ventilador con Función estática		•
Autoinversión AWC por inversión sentido rotación ventilador	•	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•	•
Display grafico interactivo EVC	•	
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos	•	•
Inyección manual de vapor	•	•
Programación °C o °F	•	•
Función control del tiempo de cocción al segundo (SBS)	•	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•	•
Control de temperatura de descarga y condensación vapores	•	•
Protección agua IPX5	•	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir	•	•
Puerta con bloqueo intermedio de apertura	•	•
Iluminación de la cámara con luz halógena	•	•
Detergentes	•	
Estructuras porta bandejas extraíbles	•	•
Patas H= 150 mm, regulables en altura	•	•
Tubo de conexión agua	•	•
Manual Usuario Consejos De Cocción	•	•
Interfaz USB para descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)	•	
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)		•
Banda estética Angelo Po	•	○
Banda estética personalizable CCM	○	○
Ahumador FMSX	○	○
Pasteurizador FMP	○	
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	○	○
Inversión apertura puerta (solo modelos 61 y 101 sobre petición)	○	○
Conexión para la impresión de los datos de cocción	○	○
Soporte para sonda PDP con comidas blandas	○	○
Ducha de lavado	○	○
Filtro de grasas	○	○

Top Nivel 3



Plus Nivel 2



• = Estándar ○ = Opcional

Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900518-4



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