

eco function: 10% energy saving



Combistar FX Horno combinado multifunción



Eco

ECO-nómico y ECO-lógico

Ahorro de agua, gas, electricidad no se reflejan sólo en una ventaja económica para el operador, sino también en un beneficio para el medio ambiente, que se traduce en **CO2 no emitida en la atmósfera.**

Se buscan entonces equipamientos capaces de asegurar una **ganancia global** de corto y largo plazo, que miren más allá de las normas actuales, siguiendo indicaciones más restrictivas dictadas por la necesidad de ahorrar recursos.

Angelo Po, líder en la producción de equipamientos para la restauración profesional, se compromete desde hace años en la investigación y desarrollo de productos con **alta eficiencia, robustez y fiabilidad**, concretizando mejoramientos progresivos e innovaciones de producto para el ahorro energético.

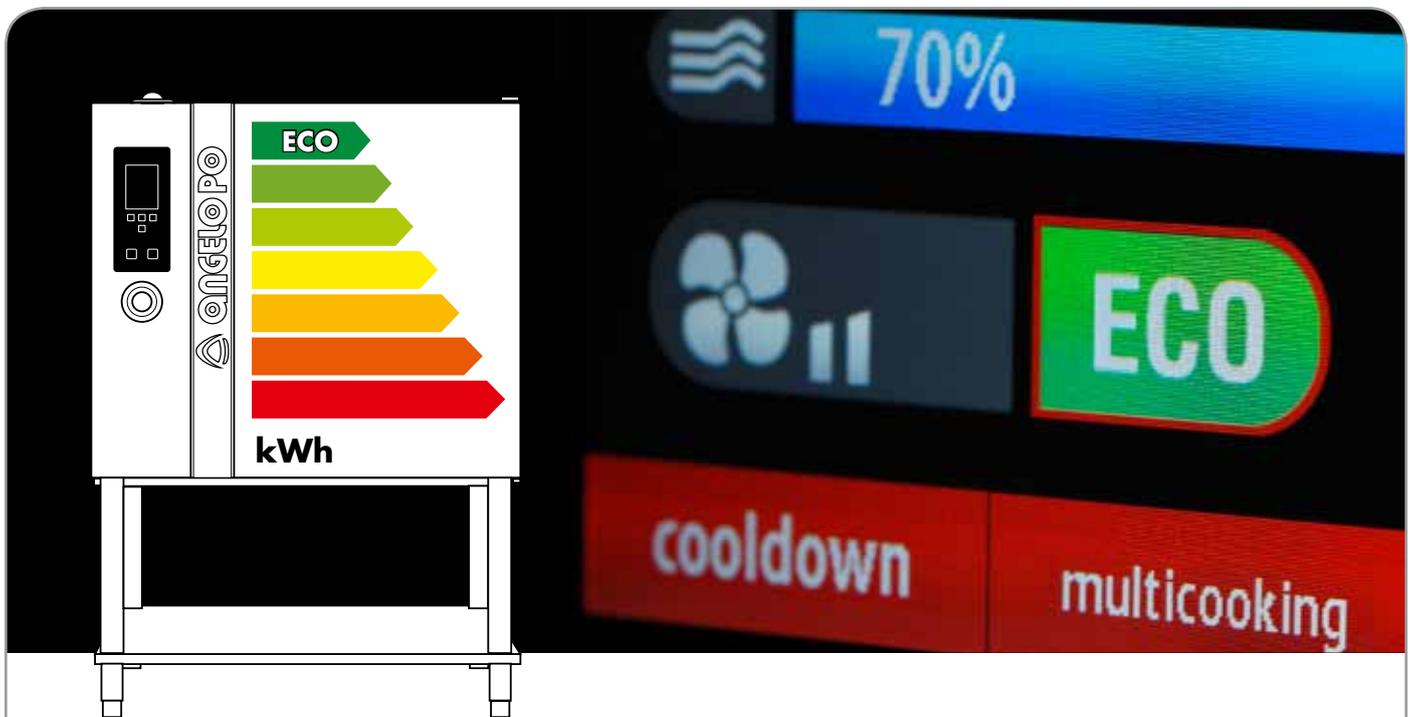
Un ejemplo es el nuevo **Combistar FX**, el último nacido en el sector hornos combinados a convección/vapor que, en comparación con los modelos equivalentes de la generación anterior, centra el objetivo de **mejorar el ahorro energético de más del 20%.**

El ahorro en los consumos del Combistar FX está garantizado por la combinación de sistemas activos (patentados) y de dispositivos pasivos que llevan a ahorro de recursos (agua, gas, electricidad), de productos (materias primas, detergentes) y de tiempo (mano de obra, formación, menos errores de cocción).

COMBISTAR FX



ANGELO PO
www.angelopo.it



Consideremos, por ejemplo, los factores positivos resultantes de la TECNOLOGÍA ACTIVA de Combistar FX como:



- **menos errores de cocción**, gracias a los programas de cocción automática C3 o recetas memorizadas CF3,



- **menos tiempo dedicado a la formación de la brigada**, gracias a la visibilidad completa de los procesos de cocción memorizados CF3 y a los programas personalizados que permiten qué aprender, cómo y qué hace el horno para obtener una calidad uniforme y repetible para todos los operadores,



- **menor mantenimiento**, gracias a las nuevas tecnologías de generación de vapor y de gestión integrada de la interfaz gráfica EVC para prevenir usos inadecuados o errores de uso,



- **mejora la eficiencia**, a través del ambiente de cocción en sobrepresión, a vapor y mixto (AOC – Patente Solicitada); de la generación del vapor de alta eficiencia y fiabilidad con costes mínimos de gestión (RDC – Patente Solicitada); de la reducción de los consumos con las gestiones activas de la potencia suministrada (APM - Patente Solicitada y PTM); de la eficiencia de intercambio térmico con geometría aerodinámica interna (C2D) y del quemador soplado premezclado, con intercambiador gas optimizado (DSD – Patentado);



- **evidentes ahorros energéticos** son también garantizados por la exclusiva **función ECO** que, a través de la gestión integrada de los sistemas activos en el Combistar FX, permite un ahorro energético del 10% con respecto a una cocción standar, sin comprometer la calidad de cocción.



Un Combistar FX destinado a la media restauración ahorra más o menos 450 Kg de CO2 por año!

Angelo Po también ha implementado su Combistar FX para obtener **el mínimo impacto ambiental, no sólo al interior de la cocina sino también en el equilibrio ecológico total de la producción y de la eliminación de equipamientos**: de hecho, encontramos un perfecto aislamiento térmico de la cámara de cocción, el stand-by de funcionamiento automático, la predisposición para los sistemas inteligentes de control a distancia de los picos de potencia y uso contemporáneo de dos sondas de cocción al corazón (por el mejor uso de la energía, de acuerdo con la calidad y cantidad del producto a cocinar ... sin utilizar un Kvh más de lo necesario)



Angelo Po tiene también la certificación **ISO 14001** - sistema de gestión ambiental, el compromiso concreto contra la deforestación (con embalajes ecológicos) y la eliminación de los equipamientos (uno de los fundadores del Consorcio Valere). Angelo Po cumple también con la directiva **ROHS** para limitar el uso de metales pesados en los equipamientos producidos.

