

eco function: 10% energy saving



## Combistar FX Forno Combinato Multifunzione



# Eco

ECO-nomico ed ECO-logico

**Risparmi di acqua, gas, elettricità** non si traducono solo in un vantaggio economico per l'operatore, ma anche in un guadagno per l'ambiente, convenzionalmente tradotto in **CO2 non emessa in atmosfera.**

Si ricercano quindi attrezzature capaci di garantire un **guadagno globale** nell'immediato e nel lungo periodo, che guardino oltre le norme attuali, seguendo linee guida più restrittive dettate dalle contingenti necessità di risparmio delle risorse.

Angelo Po, leader nella produzione di attrezzature per la ristorazione professionale, si impegna da anni nella ricerca e sviluppo di prodotti ad **alta efficienza, robusti e affidabili**, concretizzando progressivi miglioramenti e innovazioni di prodotto per il risparmio energetico.

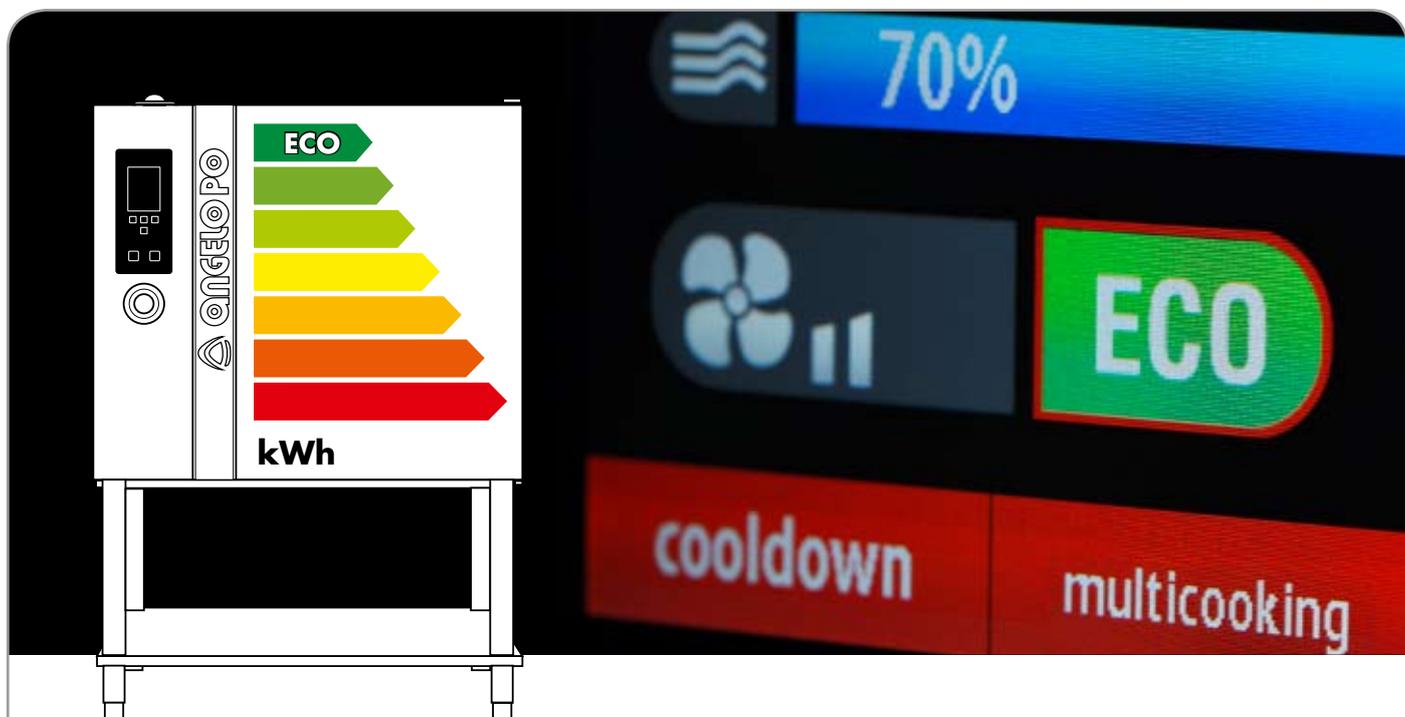
Ne è esempio il nuovo **Combistar FX**, l'ultimo nato nel settore forni combinati a convezione/vapore, che, rispetto a pari modelli di precedente generazione, centra l'obiettivo di migliorare il **risparmio energetico per più del 20%.**

Il risparmio nei consumi del Combistar FX viene garantito dalla combinazione di sistemi attivi (brevettati) e di accorgimenti passivi che portano a risparmi di risorse (acqua, gas, elettricità), di prodotti (materie prime, detersivi) e di tempo (manodopera, formazione, meno errori di cottura).

**COMBISTAR FX**



**ANGELO PO**  
www.angelopo.it



**Si considerino, ad esempio, i fattori positivi derivanti dalla TECNOLOGIA ATTIVA del Combistar FX quali:**



- **meno errori di cottura**, grazie ai programmi di cottura automatica C3 o ricette pre-impostate CF3,



- **minor tempo dedicato alla formazione della brigata**, grazie alla completa visibilità dei processi di cottura memorizzati CF3 e ai programmi personalizzati che permettono di imparare come e cosa fa il forno per ottenere una qualità uniforme e ripetibile per tutti gli operatori,



- **minore manutenzione**, grazie alle nuove tecnologie di generazione vapore e gestione integrata dell'interfaccia grafica EVC che permettono di evitare usi impropri o errori di utilizzo,



- **migliore efficienza**, grazie all'ambiente di cottura in sovrappressione a vapore e misto (AOC – Patent Pending); alla generazione del vapore ad alta efficienza e affidabilità con il minimo costo di gestione (RDC – Patent Pending); alla riduzione dei consumi con le gestioni attive di potenza erogata (APM – Patent Pending e PTM); all'efficienza di scambio termico con geometria aerodinamica interna (C2D) e al bruciatore soffiato premiscelato, con scambiatore gas ottimizzato (DSD – Patented).



- **evidenti risparmi energetici** vengono inoltre garantiti dalla esclusiva funzione ECO che, attraverso la gestione integrata dei sistemi attivi presenti nel Combistar FX, permette un risparmio energetico del 10% rispetto ad una cottura standard, senza compromettere la qualità di cottura.



**Un Combistar FX destinato alla media ristorazione risparmia sui 450 Kg di CO2 l'anno!**

L'Angelo Po ha inoltre implementato il suo Combistar FX per ottenere **il minimo impatto ambientale, non solo all'interno della cucina ma anche nel bilancio ecologico complessivo di produzione e smaltimento dell'apparecchiatura**: infatti troviamo un perfetto isolamento termico della camera di cottura, lo stand-by di funzionamento automatico, la predisposizione per sistemi intelligenti di taglio di picco e l'utilizzo contemporaneo di ben due sonde di cottura (per utilizzare al meglio l'energia, conformemente alla qualità e quantità del prodotto da cuocere ... senza utilizzare neanche un millesimo di Kwh più del dovuto).



Angelo Po vanta inoltre la Certificazione aziendale **ISO 14001** – per il sistema di gestione ambientale, l'impegno concreto contro la deforestazione (con imballaggi ecologici) e per lo smaltimento delle apparecchiature (tra i fondatori del Consorzio Valere). Angelo Po assolve anche la direttiva **ROHS** per la limitazione di utilizzo di metalli pesanti nelle attrezzature prodotte.

