Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... Specialista nella Ristorazione Professionale.

Da più di otto decenni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del sistema cucina ideato dall'Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo. Oggi, nella nuova generazione dei forni misti COMBISTAR, le caratteristiche di robustezza, potenza ed affidabilità, da sempre presenti nelle nostre linee di prodotto, si fondono ad una elettronica sofisticata e ad una innovativa tecnologia del controllo cottura, che assicurano velocità, uniformità e precisione di cottura, permettendo risparmi economici, flessibilità operativa e qualità di cottura prima sconosciuti.

COMBISTAR ... Molto piu' di un semplice forno misto.

Impiegare meglio il tempo in cucina ... Facile con COMBISTAR.

Avrete più tempo da dedicare all'organizzazione del menù, ad un più attento acquisto di materie prime e soprattutto alla cura per inventare, guarnire ed allestire le portate … perché voi pensate alla preparazione, al resto ci pensa COMBISTAR.

Avrete più tempo per poter accrescere il piacere che nasce dai vostri piatti e giorno dopo giorno migliorerete facilmente nell'organizzazione, nella qualità e nel reddito … perché voi decidete come cuocere … al resto ci pensa Combistar.

COMBISTAR, semplicemente unico.

Cucinare da oggi e' più facile.

Basta il tocco di un dito e avrete svariate possibilità di cottura ripetibili all'infinito, per ottenere rosolature impeccabili, carni sugose, verdure brillanti, grigliature e finiture perfette, servizi rapidi e qualità gastronomica prima sconosciuta. Con il nuovo forno Angelo Po si programma ogni possibile processo di cottura, per poter ripetere infinite volte i vostri piatti abituali, senza alcuna possibilità di errore e con grande risparmio di tempo.

Processi di cottura memorizzati, per non sbagliare mai ed eseguire automaticamente il meglio delle vostre cotture.

Lavaggio Combistar LIV. 3 con 6 programmi dedicati ad ogni esigenza.

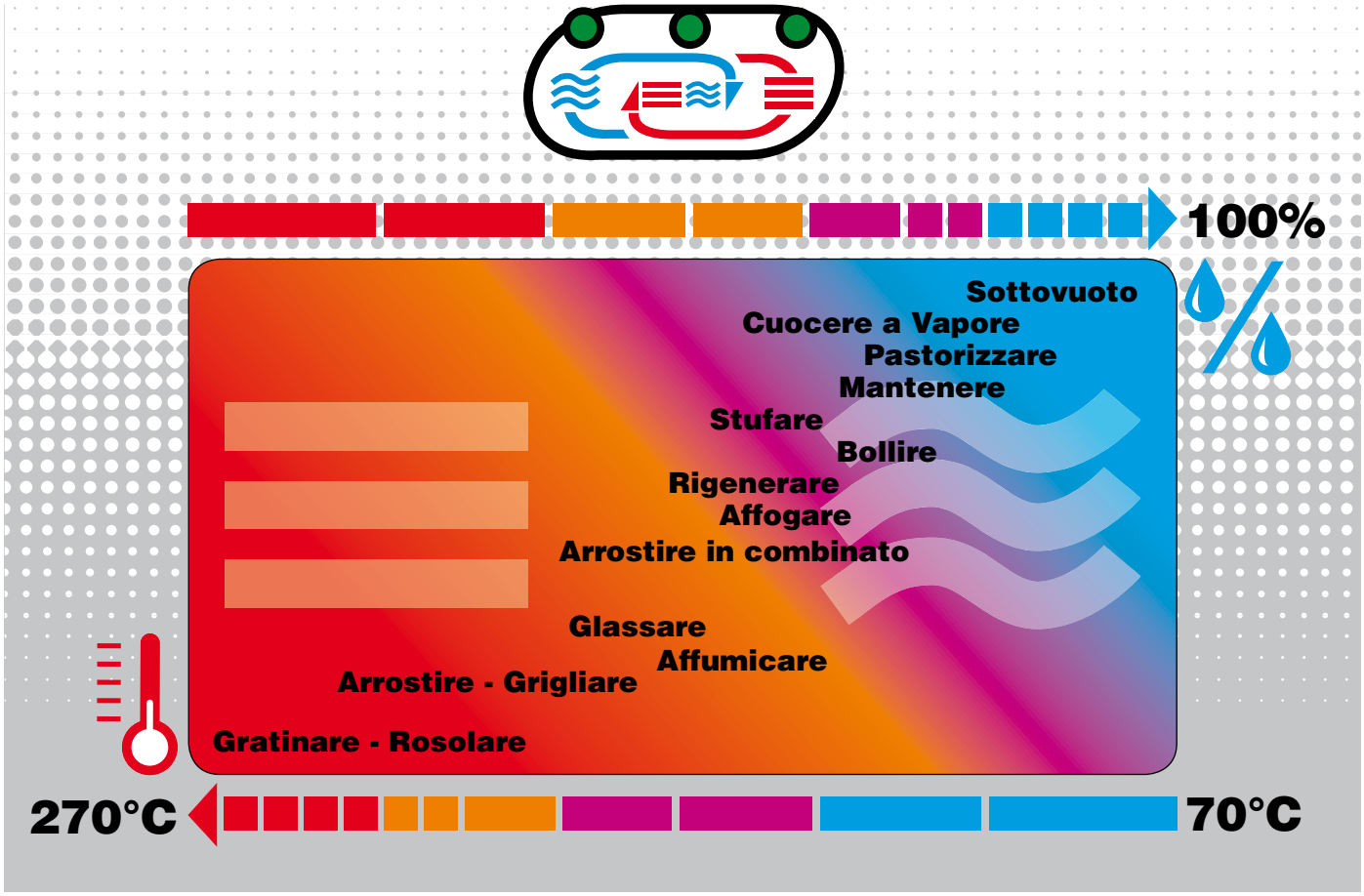
Funzione ***Multicooking*** per usare contemporaneamente 2 sonde di cottura o controllare in automatico il tempo di cottura di ogni singola teglia, anche con sonda di cottura in uso!

Riduzione automatica della temperatura del forno.

TRE velocità (liv. 3) e DUE velocità (liv. 1 e 2), per la cottura ideale di qualsiasi portata gastronomica e specialità pasticcera.

Tasto Rigenerazione per avere un servizio di riattivazione facile e immediato.

Lavaggio Combistar LIV 1-2, per un'igiene senza problemi.



Calore Secco

Cottura ad aria secca da 30°C a 270°C.
Affumicazione a caldo da 60 a 110°C (con Smokerstar)

Combinato

Cottura Combinata di aria secca da 30°C a 250°C e vapore da 0% a 90%, con controllo attivo SCS brevettato, per mantenere costante il clima ideale in camera di cottura.

Vapore

Cottura a Vapore da 30°C a 125°C in sovrapressione con generazione ad iniezione diretta.

Più valore al vostro lavoro ... sin dal primo giorno.

ANGELO PO ... Vocazione alla cucina e Tecnologia nella cottura.

Da più di ottanta anni Angelo Po vuol dire attrezzatura di alto livello per la cucina professionale e da più di venti la Angelo Po vuol dire Forno Combinato. Oggi sono centinaia di migliaia i professionisti della ristorazione che lavorano in tutto il mondo con apparecchiature e forni combinati Angelo Po. E giorno dopo giorno sono decine i tecnici e gli chef che, fondendo esperienza e tecnologia, si dedicano allo sviluppo del nostro forno combinato, per rendere il Combistar proprio come tu lo vuoi.

Tutto e’ piu’ facile con COMBISTAR.

Il nuovo forno combinato Angelo Po è il fulcro di un moderno impianto per la ristorazione, rendendo inutili o sorpassati molti passaggi di lavorazione e controllo tradizionali, con una produttività e una qualità di cottura prima sconosciuti .

Un Forno semplicemente unico.

Massima flessibilità e facilità per una redditività immediata.

COMBISTAR ... Semplicemente tutto in uno.

Con un solo gesto otterrete quanto desiderato, in modo puntuale, semplice e flessibile.
Tutto grazie ad un controllo automatico che gestisce l'ambiente di cottura in modo attivo ed accurato, secondo dopo secondo, leggendo e controllando tutti i dati di cottura. Niente più tempi morti, sorveglianza continua e stress. Il lavoro lo fa il forno Angelo Po, anche di notte, secondo i vostri desideri, … per un numero infinito di volte. Cuocere non è mai stato così facile e conveniente, perché voi pensate alla preparazione, al resto ci pensa il COMBISTAR.
Nel Combistar le prestazioni esaltanti si uniscono ad una velocità di cottura e ad una efficienza superiori, anche rispetto ai più moderni forni misti. La sua tecnologia poi vi facilita sempre con il tasto Multicooking, che permette in contemporaneo o l'uso di due diverse sonde di cottura, o la gestione di 20 diversi tempi di cotture per altrettante teglie anche con una sonda di cottura funzionante. Il tutto per risparmiare facilmente tempo e denaro. Grazie al Combistar avrete la possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi, sempre con la giusta quantità di umidità e calore, affinché morbidezza, gusto e consistenza di prodotto siano sempre al top. Così renderete i vostri clienti più e più volte pienamente soddisfatti.
E poi con il forno Angelo Po potrete cuocere grandi quantità di prodotto, utilizzando pochissimo spazio ed il minimo di acqua ed energia possibile.

Carne tenera e sugosa ... facile con COMBISTAR.

Potrete gestire cicli di cottura fatti su misura per ogni tipo di carne e per ogni possibile esigenza: dall'arrosto che deve essere servito morbido, sugoso e roseo, allo stinco di maiale che deve risultare saporito, colorito e delle giusta consistenza. Con il nuovo forno Angelo Po potrete cuocere e affumicare (Smokerstar) ogni tipo di carne, rimanendo liberi di decidere autonomamente come meglio andare incontro alle esigenze della vostra clientela. Voi pensate a come servire le vivande … e al resto pensa il Combistar, adattandosi facilmente alle vostre esigenze, facendovi impiegare meno tempo e meno perdita di peso possibile, potendo addirittura effettuare le cotture più lunghe e redditizie, a Bassa Temperatura e in Delta T, automaticamente, anche durante la notte, con il SavecookingStar del liv.3. Queste cotture speciali, di altissima redditività (perdita peso inferiore del 10%) e qualità gastronomiche superiori per morbidezza e gusto, vengono trattate con programmi ad hoc, che si adattano automaticamente alla pezzatura della carne da cuocere.

Il massimo in qualsiasi momento.

Pollame cotto in modo ottimale, con il massimo del risultato gastronomico.

Le condizioni di cottura si adattano autonomamente all'umidità e al calore impostati, per le diverse quantità e qualità di pollame da servire. Grazie ai nostri accessori per il posizionamento verticale del pollame, all'altissima produttività (più di 150 polli in 35 minuti, tutto con un solo Combistar), all'uniformità nella doratura e croccantezza della pelle, al controllo della morbidezza e sugosità delle carni, le cotture del Combistar vi lasceranno oltremodo soddisfatti. Tutto per un servizio di qualità superiore senza il minimo sforzo.

Voi pensate solo alla preparazione e al servizio ...

Il Massimo della delicatezza senza il minimo problema.

Grazie alla sua multifunzionalità e ad un raffinato controllo dell'umidità il Combistar riesce a gestire con la giusta delicatezza i pesci più pregiati, permettendo di spaziare su ogni tipo di cottura che possiate desiderare: dalla grigliata all'affogatura, con un risultato finale che non ha uguali nella cottura tradizionale. Per una morbidezza ed un gusto senza pari.

... al resto ci pensa COMBISTAR.

Bastano pochi minuti per servire contorni ... perfetti.

Verdure cotte al vapore o grigliate in brevissimo tempo, grandi quantità di patate fritte pronte in pochi minuti e tutto quanto la vostra fantasia concepisce per accompagnare qualsiasi pietanza, si cuoce nel Combistar con il massimo del gusto ed il minimo di grassi e condimenti. Ad esempio con il Combistar potrete cuocere rapidamente centinaia di porzioni di patate fritte, senza usare un goccio di olio. Il vostro servizio sarà veramente espresso e le spese di smaltimento per l'olio o i grassi esausti della vostra friggitrice si ridurranno significativamente sin dal primo giorno.

COMBISTAR migliorare in cucina ... facilmente.

COMBISTAR ti aiuta a migliorare ... sempre.

Nel Combistar al controllo assoluto dell'ambiente si unisce il massimo dell'uniformità di cottura, per poter lievitare e cuocere prodotti dolci, salati o da forno. Tutto per far aumentare redditività ed offerta di servizio. La vostra fantasia potrà spaziare dal pane condito in modo originale a dolci golosi ed accattivanti, che accompagneranno e concluderanno con gusto un pasto che potrete rendere davvero unico e speciale. E poi il Combistar è sempre al vostro fianco, aiutandovi a cuocere in modo preciso e ripetibile in ogni momento della giornata, per infinite volte.

Qualità in panetteria e pasticceria ... fin dal primo giorno.

COMBISTAR e CHILLSTAR ...

COMBISTAR e CHILLSTAR ...
il massimo in qualsiasi momento.

Grazie al COMBISTAR la rigenerazione del cibo e la riattivazione al piatto daranno nuova vita all'organizzazione del lavoro, alla qualità del prodotto e ai margini di guadagno. Grazie a programmi dedicati e al controllo attivo delle condizioni di cottura, il nuovo forno Angelo Po può aiutarti ad eliminare o ridurre al minimo l'onere derivante da un servizio tradizionale, che inevitabilmente obbliga ad un poco qualitativo mantenimento in caldo delle pietanze e ad una più onerosa organizzazione complessiva. Con Combistar puoi preparare e cuocere in anticipo (quando hai più tempo e convenienza) le pietanze che poi vorrai servire, a patto però che si abbatta rapidamente la temperatura di fine cottura. Fondamentale a tale scopo l'utilizzo del sistema brevettato IFR presente nell'ultima generazione dei nostri abbattitori di temperatura CHILLSTAR. L'IFR riduce automaticamente la temperatura delle pietanze fino al cuore, modulando attivamente freddo e velocità dell'aria, senza mai provocare dannose zone ghiacciate superficiali, lasciando così intatti nel tempo sapore, colore e sugosità della pietanza abbattuta. E poi, solo quando serve e nella quantità desiderata, si potrà riportare in pochissimi minuti alle condizioni di servizio quanto già cotto e abbattuto giorni prima, grazie alle speciali funzioni di rigenerazione del Combistar. Tutto direttamente nel piatto o in teglia, nel numero di porzioni desiderate, con la massima facilità e con una qualità finale del cibo servito, tale da farlo sembrare appena cotto! … Servizio rapido conveniente e puntuale, con pochi o tanti pasti da servire? Nessun problema con i nuovi abbattitori e forni misti Angelo Po.

una coppia insostituibile per avere successo.

Le 5 punte
della stella COMBISTAR.

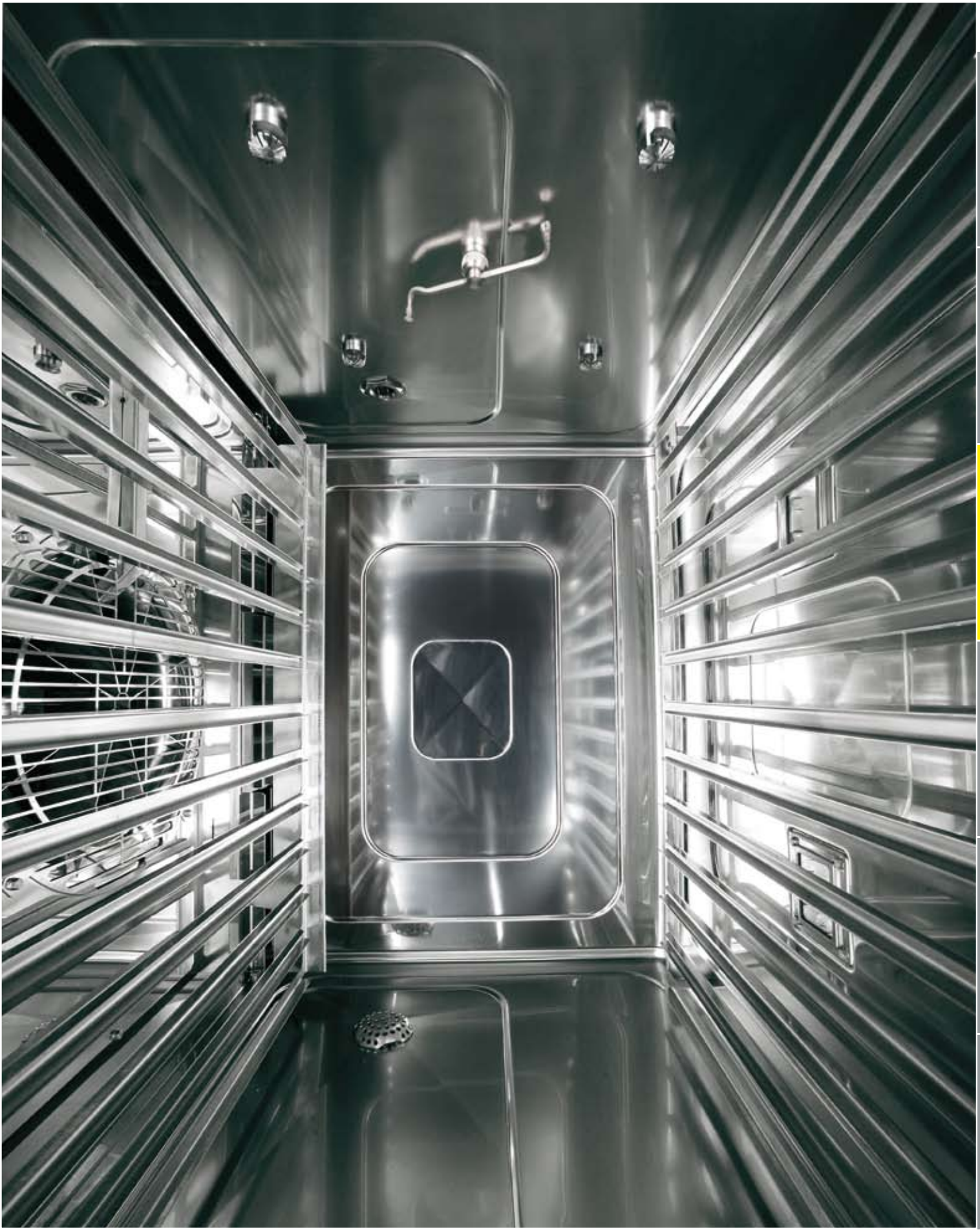
Lavaggio automatico SC3 a triplo effetto igienizzante
(solo su liv.3):
basta premere un tasto, anche a forno bollente, e si può andare a casa … perchè il Combistar si LAVA, si SANIFICA e si STERILIZZA … DA SOLO senza alcun intervento esterno. E lo fa sia in camera di cottura che nella cavità interna della ventola-scambiatore, senza dover maneggiare prodotti chimici o bracci di lavaggio prima, durante e dopo il ciclo di lavaggio. Addio ad attese per raffreddare il forno prima di avviare il lavaggio come in altri forni. Non si devono indossare guanti di plastica per maneggiare pasticche o travasare liquidi aggressivi. Non esistono rischi dovuti a residui di detergente solido nascosti alla vista dell'operatore.
Inoltre Combistar è l'unico ad avere degli ugelli di lavaggio dedicati alla pulizia della cavità della ventola-scambiatore. Tutto per avere prestazioni costantemente al massimo ed igiene sicura anche dove non si vede.

Lavaggio automatico SC2, un facile vantaggio per tanti
(solo su liv.2):
lavaggio a doppio effetto igienizzante in cui siete voi a decidere quando e quanto detergente usare, poi a tutto il resto ci pensa il forno, lasciando agire il detergente, risciacquandosi e sterilizzandosi. Tutto per avere l'igiene che desiderate a portata di mano, in modo facile e senza stress.

Sistema a chiusura bilanciata:
sui Combistar userete fino all'ultima caloria, tutto il vapore e tutto il calore generati dal forno, grazie, al sistema ottimizzato di chiusura bilanciata della camera di cottura che dà maggiore omogeneità, migliore efficienza energetica e minori temperature di cottura. Ovvero riduciamo le spese di gestione, migliorando contemporaneamente la qualità delle cotture.

Iniezione diretta in camera:
un nostro brevetto permette sui Combistar di iniettare il vapore direttamente in camera di cottura, in modo omogeneo e massivo, per avere minori consumi di energia, maggiore affidabilità e prestazioni migliorate. Proprio come nei moderni motori delle automobili ad iniezione diretta! Nel Combistar la tecnologia semplifica le cose aiutandoti a migliorare.

Sistema di controllo attivo dell'ambiente di cottura
per i Combistar abbiamo brevettato il sistema SCS, che in ogni istante legge, controlla e interviene attivamente sull'ambiente di cottura, per garantire un clima ideale che segua fedelmente i vostri desideri. Voi decidete come cuocere … al resto ci pensa Combistar.



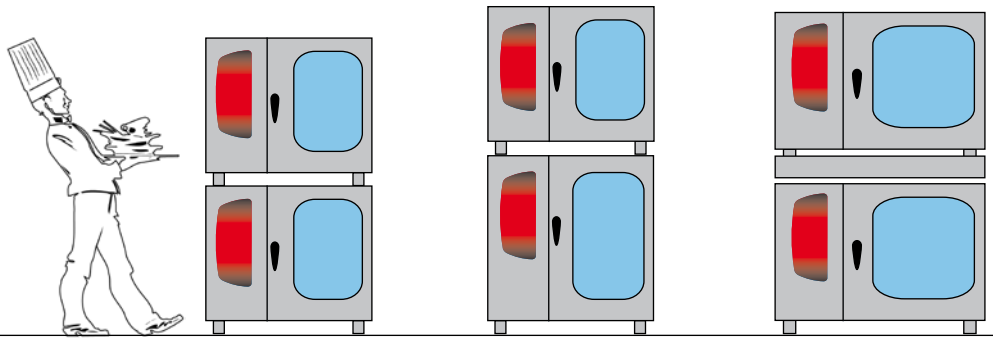
COMBISTAR ... un forno fatto per durare.

Con il forno Angelo Po la manutenzione del forno ha nuove regole, perché basta osservarne una e una soltanto: pulire il forno, dentro e fuori, solo quando serve, come si fa normalmente per tutto il resto della cucina … e non bisogna più preoccuparsi di niente. Addio manutenzioni straordinarie e brutti imprevisti. Benvenuti risparmi di energia, tempo e denaro.

COMBISTAR ...
il migliore amico dello Chef.

Con COMBISTAR il forno combinato ha nuove regole.

Raddoppiare le potenzialità in cucina senza sacrificare spazio? Facile, basta sovrapporre due Combistar. Quando lo spazio in cucina non basta e le esigenze quantitative crescono, quando la flessibilità sul lavoro è dettata dall'uso contemporaneo di due forni, quando volete migliorare il lavoro senza stravolgere l'organizzazione della cucina, … si sovrappongono due Combistar e tutto è risolto. Grazie all'esperienza Angelo Po, con Combistar si hanno svariate possibilità di sovrapposizione, che vengono incontro a tutte le esigenze di ristorazione.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

Sin dal primo giorno guadagnare è facile con Combistar.

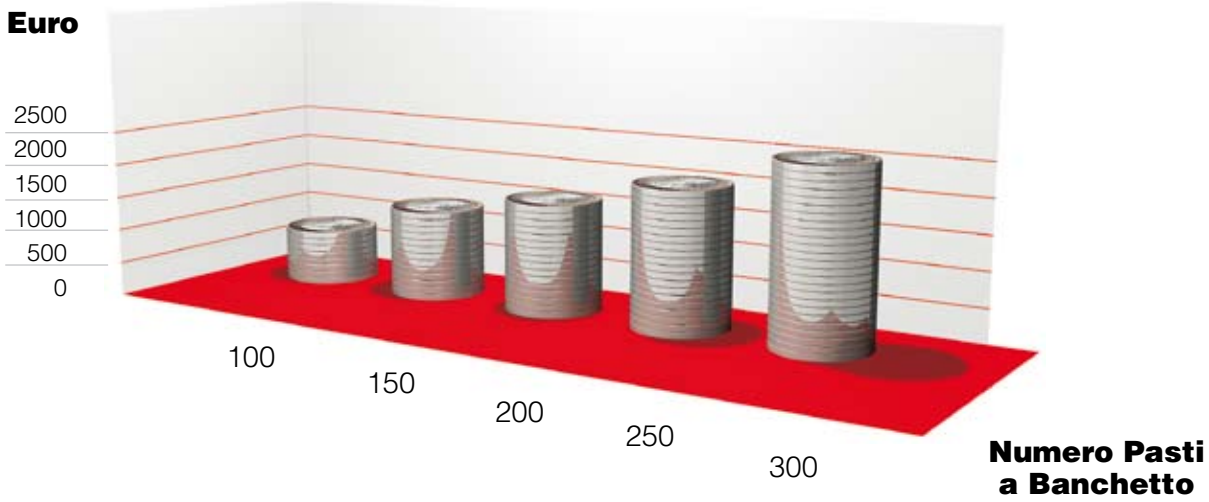
Da subito si utilizza meno energia, meno tempo e meno materie prime per cuocere pietanze, verdure e dolci. Ogni giorno avrete più tempo per migliorare, recuperando fino al 40% il lavoro svolto abitualmente sul piano di cottura, perchè da subito l'uso del Combistar è estremamente vantaggioso, conveniente e produttivo. Ad esempio con soli 60 pasti serviti al giorno si possono risparmiare più di **2.000 euro al mese**, rispetto ad un metodo di cottura tradizionale, perché:

- gli acquisti di carne, pesce e verdure si ridurranno di almeno il 23% per le minori perdite di peso in cottura,
- i consumi energetici caleranno del 66%,
- si ridurrà di un 16% il tempo speso in cucina*,
- l'uso dei grassi si ridurrà di più del 90%.

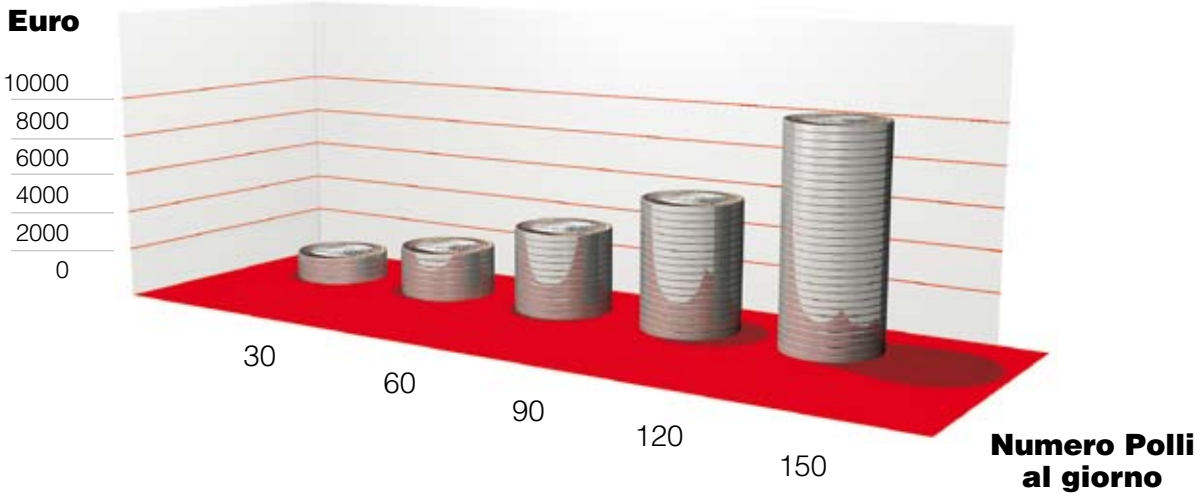
** utilizzando metodi di rigenerazione, l'SC3, cotture senza sorveglianza, … .*

Risparmio Mensile per **Servizio alla Carta**

Risparmio Mensile per **3 Banchetti al Mese**



Risparmio Mensile per **Cottura Polli**



Miglioriamo da subito il vostro Business.

COMBISTAR ... la scelta giusta.

Affidabilità, prestazioni e robustezza con soluzioni tecniche del tutto originali come:

Doccia manuale (optional) fissa o con ritiro automatico = Un facile aiuto per l'igiene del forno e della cucina.

Sonde Cottura multipoint (liv. 3), Single Point (serie liv. 2, optional liv. 1), Sottovuoto (optional) = Controllo della temperatura interna al prodotto in ogni condizione.

Porta con doppio vetro apribile ed estraibile = Minori temperature dal lato operatore unite alla possibilità di estrarre e pulire il vetro interno.

Scambiatore Gas a doppia superficie di scambio (Brevettato) = Maggiore risparmio e migliore efficienza.

– Programmi di cottura su tutti e tre i livelli* = Memorizzate le vostre migliori cotture e addio allo stress
– Predisposizione seconda sonda di cottura
– Scarico Ventilato incorporato = Sicurezza allo scarico, senza bisogno di oneri di montaggio.
– Ventola con autoreverse e presa d'aria convergente-divergente = uniformità, prestazione ed efficienza in cottura
– Reggiteglie estraibile = Per una pulizia manuale senza problemi.
– Acciaio AISI 316L in camera di cottura = Affidabilità e qualità superiori
– Pannello diffusore con convogliatore simmetrico (Brevettato) = Migliora l'uniformità del 20%
– Inserimento teglia in senso longitudinale = Possibilità d'utilizzo delle sottomisure senza dover usare griglie di raccordo.
– Luce Alogena nel vano cottura = Migliore visibilità.
– Bruciatore gas a doppia miscelazione turbolenta (Brevettato) = Massimo rendimento e prestazioni esuberanti.
– Bacinella di scarico incorporata = Funzionalità e sicurezza
– Struttura portateglie con passo fra le teglie dai 6,5 cm in su = Massima libertà nelle cotture.
– Temperatura allo scarico controllata = lunga vita agli impianti tecnici a valle del forno.

Tutto questo in meno di 1 m^2 di spazio occupato in cucina!

* 150 programmi in 18 step per il livello 3 e 6 programmi in 3 step per i livelli 1 e 2.

Quando inizierete ad usarlo non potrete più farne a meno.

ANGELO PO
ANGELO PO

Una Grande famiglia, composta da 32 modelli.

Versioni elettriche e gas. 3 Livelli di allestimento. Produttività da 30 a 550 pasti al giorno ...

Particolari: Costruzione in acciaio inox – Camera di cottura in AISI 304 con cielo e fondo in AISI 316L in grado di accogliere teglie GN e da 60x40 cm sui mod. 611 e 1011. – Scambiatori di calore Gas ed Elettrici in INCOLOY 800 – Illuminazione camera alogena – Cruscotto comandi incassato e protetto – Strutture porta-teglie smontabili – Bordi camera completamente raggiati – Pannello deflettore con apertura a libro per la manutenzione e la pulizia dello scambiatore e del ventilatore – Porta con doppio vetro temprato bassoemissivo ad intercapedine aperta. Vetro interno porta estraibile con cornice incernierata, per apertura a libro. – Isolante termico in fibra ceramica (3,5 cm) con barriera antiradiante. Maniglia a cuneo per chiusura a pressione, con posizione intermedia per evacuazione calore e porta in sicurezza – Guarnizione porta ad alta resistenza con doppia linea di tenuta, in silicone (conforme specifiche NSF) – Bacinella per la raccolta e lo scarico condensa operante anche a porta aperta. Tutti i componenti di funzionamento sono posizionati nel vano tecnico sul lato sinistro del forno, per semplificare la manutenzione.

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

Modello	FM**611G** 1/2/3	FM**611E** 1/2/3	FM**1011G** 1/2/3	FM**1011E** 1/2/3	FM**721G** 1/2/3	FM**721E** 1/2/3
Dimensioni esterne (mm)	976 x 770 x 980	976 x 770 x 825	976 x 770 x 1195	976 x 770 x 1040	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530
Dim. camera di cottura (mm)	647 x 652 x 510	647 x 652 x 510	647 x 652 x 725	647 x 652 x 725	893 x 828 x 665	893 x 828 x 665
Capacità Teglie GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1
Potenza Gas kW - Kcal / h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Potenza Elettrica kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Alimentazione Elettrica	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz 230V 3 50Hz
Interasse fra teglie (mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
Max n° pasti / giorno	85	85	140	140	195	195
Alimentazione Acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico Acqua mm	40	40	40	40	40	40
Pressione Acqua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	185	160	213	198	266	251

Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

Dotazione di sicurezza: Termico di sicurezza motore ventola – Termostato di sicurezza vano tecnico – Sistema raffreddamento vano tecnico. Termostato di sicurezza camera cottura Sicurezza per controllo pressione in camera cottura – Micro-porta magnetico – Allarmi blocco motore, ventola, bruciatore – Allarme assenza acqua e gas in rete – Allarmi per malfunzionamento o interruzione lavaggio automatico.
Modello Elettrico: Resistenze elettriche corazzate in INCOLOY per riscaldamento camera cottura.
Modello Gas: Tubi fumo in INCOLOY 800 + AISI 316 per scambio termico in camera cottura – Controllo fiamma bruciatore con processore elettronico per autodiagnosi e ripristino accensione – Bruciatore ad aria soffiata con scambiatore di calore indiretto – Valvole gas multifunzione ad apertura automatica.
In dotazione di serie: • Per i modelli FM611... - FM1011... - FM1221...: struttura porta-teglie smontabile in acciaio inox 18-10. **• Per i modelli FM721...**: struttura porta-teglie smontabile in acciaio inox 18-10 e telaio con ripiano di fondo. **• Per i modelli FM2011... - FM2021...**: carrello porta-teglie roll-in in acciaio inox 18-10.

Difficile avere di più, impossibile non trovare il modello giusto.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

Modello	FM**1221G** 1/2/3	FM**1221E** 1/2/3	FM**2011G** 2/3	FM**2011E** 2/3	FM**2021G** 2/3	FM**2021E** 2/3
Dimensioni esterne (mm)	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530	976 x 770 x 1997	976 x 770 x 1835	1225 x 955 x 2035	1225 x 955 x 1835
Dim. camera di cottura (mm)	893 x 828 x 895	893 x 828 x 895	647 x 652 x 1420	647 x 652 x 1420	893 x 828 x 1426	893 x 828 x 1426
Capacità Teglie GN	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
Potenza Gas kW - Kcal / h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Potenza Elettrica kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Alimentazione Elettrica	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Interasse fra teglie (mm)	66	66	65	65	65	65
Max n° pasti / giorno	335	335	280	280	560	560
Alimentazione Acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico Acqua mm	40	40	40	40	40	40
Pressione Acqua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	293	278	360	340	472	449

Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

Scegliete il Livello più adatto alle Vostre esigenze.

LIVELLO 1:

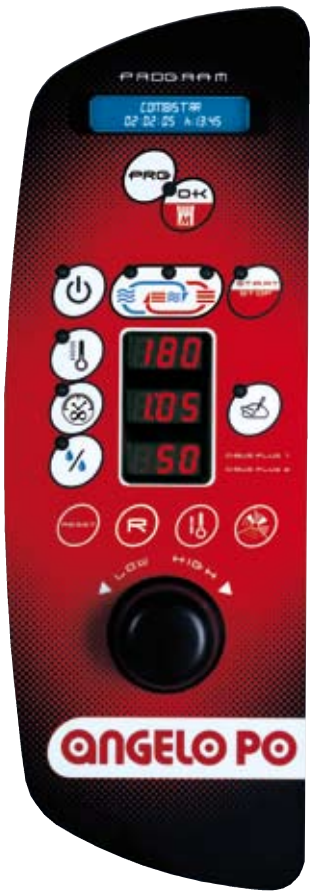
Digitale, programmabile (6 programmi in 3 fasi), con selettore dati a manopola. Tasti di selezione per le varie modalità di cottura e relativi display digitali. Tasti per lavaggio semiautomatico, 6 programmi cottura/rigenerazione, raffreddamento automatico, reset allarmi, 2 velocità ventola (1 intermittente). Sistema attivo di controllo cottura SCS. Sistema di chiusura bilanciata della camera Cibus Plus. Generazione vapore Best One. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Illuminazione permanente con lampada alogena. Interfaccia stampa dati HACCP.

- Convezione da 30°C a 270°C.
- Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 0 a 90.
- Vapore da 30°C a 125°C.
- Sei programmi di rigenerazione convertibili in programmi di cottura di 3 fasi ciascuno.
- Possibilità uso sonda cottura.
- Possibilità uso sonda sottovuoto. (in abbinamento a sonda cottura)
- Programma Lavaggio semiautomatico.
- Modalità cottura Cibus plus 1 e 2.
- Iniezione manuale vapore.
- Raffreddamento e Preriscaldamento automatico.
- Temperatura selezionabile in °C o °F.
- Stampa dati HACCP.
- Allarmi malfunzionamento.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.

LIVELLO 2:

Digitale, programmabile (6 programmi in 3 fasi), con selettore dati a manopola. Tasti di selezione per le varie modalità di cottura e relativi display digitali. Tasti per lavaggio automatico SC2, 6 programmi cottura/rigenerazione, raffreddamento automatico, reset allarmi, 2 velocità ventola (1 intermittente). Sistema attivo di controllo cottura SCS. Sistema di chiusura bilanciata della camera Cibus Plus. Generazione vapore Best One. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Sonda cottura al cuore. Illuminazione permanente con lampada alogena. Interfaccia stampa dati HACCP.

- Convezione da 30°C a 270°C.
- Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 0 a 90.
- Vapore da 30°C a 125°C.
- Sei programmi di rigenerazione convertibili in programmi di cottura di 3 fasi ciascuno.
- Cottura con sonda.
- Possibilità uso sonda sottovuoto.
- Programma Lavaggio Automatico.
- Modalità cottura Cibus plus 1 e 2.
- Iniezione manuale vapore.
- Raffreddamento e Preriscaldamento automatico.
- Temperatura selezionabile in °C o °F.
- Stampa dati HACCP.
- Allarmi malfunzionamento.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.



LIVELLO 3:

Digitale, programmabile, con selettore dati a manopola e display interattivo alfanumerico per programmi cottura, Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione, Affumicazione, Multicooking per la multicottura con 2 sonde o con un multitimer per 20 teglie, funzioni speciali, lavaggio automatico SC3, impostazioni varie. Tasti di selezione per le varie modalità di cottura e relativi display digitali. Tasti per le tre velocità ventola, raffreddamento automatico, rigenerazione/banqueting, reset allarmi. Sistema attivo di controllo cottura SCS. Sistema di chiusura bilanciata della camera Cibus Plus. Generazione vapore Best One. Autoreverse e tripla velocità ventola. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Sonda cottura al cuore multipunto. Illuminazione permanente con lampada alogena. Interfaccia e memoria dati HACCP.

- Convezione da 30°C a 270°C.
- Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 0 a 90.
- Vapore da 30°C a 125°C.
- Rigenerazione.
- Banqueting.
- Delta T (SavecookingStar).
- Bassa Temperatura (SavecookingStar).
- Programma affumicazione con accessorio (SmokerStar).
- Mantenimento.
- 4 Programmi di Lavaggio Automatico a triplo effetto igienizzante, Programma Decalcificazione e Programma Risciacquo.
- Accensione ad orario programmato.
- Libreria cotture da 150 programmi in 18 fasi con programmi a bassa temperatura.
- Iniezione manuale vapore.
- Modalità cottura Cibus plus 1 e 2.
- Cottura con sonda multipunto.
- Possibilità uso sonda sottovuoto.
- Possibilità uso 2 sonde cottura contemporaneamente.
- Raffreddamento e Preriscaldamento automatico.
- Dati assistenza tecnica.
- Temperatura selezionabile in °C o °F.
- Contrasto Display.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora accensione.
- Scarico dati HACCP (interfaccia 485).
- Allarmi malfunzionamento.

Funzioni e Caratteristiche principali

	3	2	1
Lavaggio Automatico a triplo effetto igienizzante SC3	•		
Lavaggio Automatico SC2		•	
Lavaggio Semiautomatico			•
150 programmi cottura in 18 fasi personalizzabili con nome a scelta	•		
6 programmi in 3 fasi		•	•
Sonda cottura multipoint	•		
Sonda cottura singlepoint		•	O
Sonda cottura sottovuoto (utilizzabile come seconda sonda cottura nel livello 3)	O	O	O
Multicooking	•		
Vapore a bassa temperatura	•	•	•
Vapore surriscaldato	•	•	•
Controllo attivo umidità in cottura SCS	•	•	•
Sistema a chiusura bilanciata CIBUS PLUS	•	•	•
Sistema generazione vapore BEST ONE	•	•	•
Programmi cottura vapore Cibus Plus 1 e 2	•	•	•
Rigenerazione	•	•	•
Programmi cottura in Bassa temperatura, Banqueting, Delta T, Mantenimento	•		
3 Velocità ventola	•		
2 Velocità ventola		•	•
Autoreverse	•	•	•
Comandi digitali	•	•	•
Display interattivo alfanumerico con messaggi di testo	•		
Selezione ora accensione	•		
Raffreddamento camera automatico	•	•	•
Preriscaldamento automatico	•	•	•
Iniezione manuale vapore	•	•	•
Impostazione °C o °F	•	•	•
Autodiagnosi con allarmi malfunzionamento	•	•	•
Controllo temperatura scarico e condensatore vapori	•	•	•
Protezione all'acqua IPX5	•	•	•
Porta con doppio vetro apribile temprato	•	•	•
Porta con blocco intermedio in apertura	•	•	•
Illuminazione camera con luce alogena	•	•	•
Lancia doccia	O	O	O
Interfaccia per scarico dati da e verso computer (HACCP, cotture varie, ...)	•		
Software, connettore e cavo per scarico e carico dati	O		
Interfaccia stampa dati cottura (HACCP)	•	•	•
Connessione per stampa dati cottura	O	O	O
Manopola di selezione dati con funzione push di conferma dati	•	•	•
Contrasto del display regolabile	•		
Visualizzazione valori impostati e correnti di cottura	•	•	•
Filtro grassi	O	O	O
Kit sovrapposizione forni	O	O	O
Kit pastorizzazione	O	O	O
Affumicatore	O	O	O
Funzionamento infinito ∞	•	•	•
Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza	•	•	•

• = Serie O = Optional

Gli accessori giusti per migliorare.

Per migliorare qualità, flessibilità e risparmio in cucina, sfruttando a pieno tutte le potenzialità del Combistar, è importante utilizzare i giusti accessori consigliati dall'Angelo Po. Con tali accessori è possibile spaziare dalla cottura a vapore di verdure e pesce fino alla grigliatura, rosolatura e finitura.

Il sistema dedicato ai banchetti permette di sfruttare al massimo una dei grandi plus del Combistar, per riportare in temperatura prodotti precedentemente cotti e abbattuti, già porzionati sui piatti di servizio. Grazie a strutture portapiatto che accolgono piatti fino a 30 cm di diametro e alle relative coperte termiche dedicate al lungo mantenimento della temperatura di rinvenimento, è possibile cambiare volto alla efficienza, guadagno ed organizzazione dei banchetti. Tutto grazie a dei semplici accessori dedicati.

Telai base aperti o chiusi, per tutte le esigenze, che si inseriscono sotto i 611 e 1011, visto che tutti gli altri modelli, 721 e 1221 compresi, sono consegnati con struttura di supporto a pavimento già montata.

Per avere in modo facile ed automatico tutti i dati utili al controllo HACCP o poter caricare nel forno nuovi programmi di cottura, basta richiedere l'accessorio dedicato, sviluppato per il Combistar di livello 3.

Teglie, griglie e contenitori standard di tutte le misure e profondità per dare a ciascun prodotto il giusto supporto che ne massimizzi il risultato di cottura, in gastronomia come in pasticceria e panificazione. Nulla è lasciato al caso con le teglie speciali della famiglia Star: microforate, in acciaio e in lega di alluminio, rivestite di antiaderente, smaltate o di forma rettangolari, per gratinare o colorire al meglio ogni prodotto sfornato dal Combistar.

E' grazie alla speciale griglia ChickenStar per cuocere i polli che il Combistar riesce a dare molto di più dei normali grill e forni; nella riduzione delle perdite di peso, nella morbidezza e sugosità delle carni, nella flessibilità del lavoro ... e nel guadagno a fine mese.

Grigliare nel Combistar si può. Basta usare lo speciale accessorio GrillStar in lega dell'Angelo Po per avere una bellissima segnatura su carne, pesce, verdure e il servizo sarà da subito più facile, più produttivo, … e più redditizio.

Pochi minuti e con l'accessorio FryStar da frittura del Combistar tutti i prodotti prefritti, che abitualmente usate in cucina, potranno essere finiti e serviti in grande quantità e senza aggiunta di grassi. Tutto grazie all'accessorio giusto, alla scelta intelligente, all'accessorio ideale.

Migliorare le cotture e la qualità del lavoro è ancora più facile con il Combistar liv.3 perché con un semplice accessorio è possibile cuocere simultaneamente con la precisione della sonda al cuore pezzi di carne che sono diversi fra loro per dimensione, qualità e momento di introduzione. Questo grazie all'uso di una sonda di cottura opzionale che può essere usata anche per fare le cotture sottovuoto.

Con i Combistar 2011 e 2021 dotati di carrello incorporato basta usare un semplice accessorio per poter cuocere in un'unica soluzione porchette e agnelli interi, ottenendo il massimo risultato in termini di cottura con il minimo sforzo, sperimentando una resa gastronomica che non conosce tutte le perdite di peso e gusto legate al taglio del prodotto a crudo.

Con il nostro accessorio Smokerstar e i programmi del Combistar potrete affumicare "in casa" i prodotti che desiderate, espandendo significativamente l'offerta del vostro menù con qualcosa di realmente diverso e ricercato … per fare davvero la differenza e migliorare facilmente.

Pastorizzare in barattolo con assoluta precisione e ripetitività è semplice grazie a Combistar. Basta dotarsi di un accessorio e, con l'ausilio della sonda di cottura all'interno del forno, potrete ottenere una procedura di pastorizzazione facile e sicura da memorizzare fra i vostri programmi di cottura.

Angelo Po, servizio a 360° ...

La tranquillità del servizio post-vendita Angelo Po deriva da:
• una fornitura dei ricambi garantita che vi assicura sempre l'utilizzo del Combistar; • una rete mondiale di centri tecnici autorizzati, per un'assistenza puntuale e qualificata di ogni eventuale problema che possiate incontrare; • le risposte dei nostri chef ai vostri quesiti. Contattali direttamente alla casa madre, per tel.: +39059639411 o per e-mail: chef@angelopo.it; • le descrizioni, i manuali e i dati tecnici presenti sul sito www.angelopo.it, per capire le caratteristiche delle attrezzature e progettare il loro corretto utilizzo; • la possibilità di scrivere alla casa madre ogni altra possibile esigenza utilizzando l'indirizzo marketing@angelopo.it.

... la migliore Garanzia per il Professionista.

Combi Star

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

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004

Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

7900194-5

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

www.apvd.it
04/08 (3000)