Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... Spécialiste de la Restauration Professionnelle.

Depuis plus de quatre-vingts ans, la société Angelo Po développe des équipements pour la restauration professionnelle et crée des solutions toujours plus performantes qui favorisent efficacité et simplicité dans l'organisation de travail en cuisine. Grâce aux matériels toujours plus innovants, les process de fabrication sont optimisés: Une cuisson plus rationnelle et plus rentable, une conservation de meilleure qualité et une préparation simplifiée.
Aujourd'hui, la nouvelle génération des fours mixtes COMBISTAR, répond avant tout aux caractéristiques de robustesse, puissance et fiabilité mais offre également, grâce à une électronique très évoluée un meilleur contrôle de la cuisson: Précision des températures, uniformité de cuisson, économies d'exploitation, souplesse de fonctionnement, performances jamais connues auparavant.

COMBISTAR ... Bien plus qu’un simple four mixte.

Gagner du temps en cuisine ... facile avec COMBISTAR.

Vous aurez plus de temps pour organiser votre menu, réaliser vos achats, concevoir, créer et décorer vos plats. Vous penserez à la préparation tandis que COMBISTAR… pensera au reste.

Vous aurez plus de temps pour améliorer la qualité et le goût de vos plats, optimiser l'organisation et le rendement. Vous déciderez simplement comment cuire et … COMBISTAR pensera au reste.

COMBISTAR
est tout simplement unique.

Cuisiner devient facile.

Il suffit d'appuyer d'un doigt pour disposer de nombreuses possibilités de cuisson. La rôtisserie est impeccable, les viandes et poissons sont moelleux, les légumes sont colorés et les grillades sont saisies à point. Les modes de cuisson de différents types de plats sont mémorisables et peuvent être reproduits à l'infini, ce qui permet gain de temps et régularité dans la réalisation des plats sans aucune possibilité d'erreurs. Une qualité gastronomique jamais connue auparavant.

Procédés de cuisson mémorisés, pour ne jamais se tromper et exécuter automatiquement ce qu'il y a de mieux.

6 programmes de nettoyage automatique pour four COMBISTAR Niveau 3 afin de répondre à toutes les exigences.

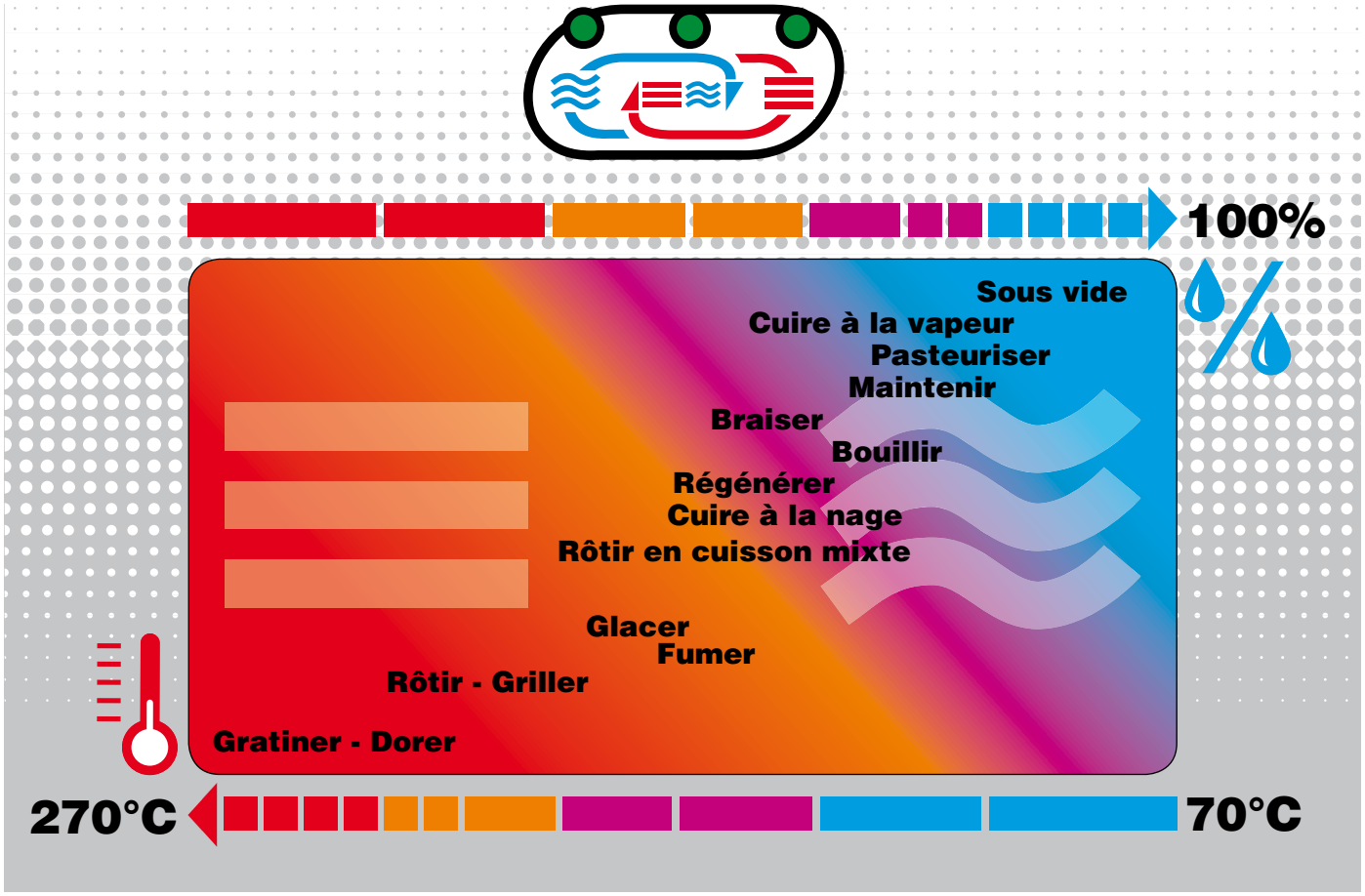
La fonction ***Multicooking*** permet l'utilisation simultanée de 2 sondes à cœur mais également la gestion automatique de plusieurs temps de cuisson de différents plats en maintenant la sonde à cœur en fonction.

Refroidissement automatique de la température du four.

3 vitesses de rotation de la turbine (niveau 3), 2 vitesses de rotation de la tubine (niveau 2). Pour une cuisson idéale de tous types de plats et des pâtisseries.

Touche d'accès direct «Régénération» pour une remise en température rapide et facile.

Cycle de nettoyage intégré sur fours COMBISTAR Niveau 1 et 2 pour une parfaite hygiène.



Chaleur sèche

Cuisson à air pulsé de 30°C à 270°C.
Fumage à une température de 60 à 110°C (avec l'accessoire Smokerstar).

Mixte

Cuisson mixte de 30°C à 250°C, régulation de la vapeur de 0% à 90%, contrôle actif SCS breveté pour maintien du climat idéal dans la chambre de cuisson.

Vapeur

Cuisson vapeur de 30°C à 125°C. Génération instantanée de la vapeur par injection directe dans la chambre en légère surpression.

Votre travail est valorisé ... dès le premier jour.

ANGELO PO ... Vocation culinaire et Technologie de cuisson.

ANGELO PO, bénéficie d'une expérience de plus de quatre vingt années dans la fabrication de matériels de cuisine professionnelle et de plus de 20 années pour les fours mixtes. Des centaines de milliers de professionnels de la restauration utilisent le four mixte ANGELO PO. Ce sont des techniciens et des chefs du monde entier qui, jour après jour, allient leurs énergies et leurs savoir-faire pour faire évoluer le four mixte COMBISTAR afin qu'il réponde toujours mieux aux besoins des professionnels de la restauration.

Tout est plus facile avec COMBISTAR.

Le four mixte Angelo Po devient le coeur de l'équipement d'une cuisine moderne. Il simplifie les étapes de travail par rapport au mode de cuisine traditionnel. Il développe PRODUCTIVITE et QUALITE de cuisson.

Un four tout simplement unique.

Souplesse & facilité d'utilisation maximum pour une rentabilité immédiate.

COMBISTAR ...
Tout en un.

D'un seul geste simple et rapide, vous obtiendrez ce que vous souhaitez. Une gestion automatisée contrôle activement et précisément l'environnement de cuisson et les données de cuisson seconde par seconde. Cela permet de réduire la surveillance du chef et de le rendre plus disponible à d'autres taches. Plus de temps morts, moins de surveillance, moins de stress. Le four mixte Angelo Po travaille de façon autonome, même de nuit.
Cuire n'a jamais été aussi simple et aussi avantageux. Vous pensez à votre préparation, le four mixte COMBISTAR pense au reste.

Le four mixte COMBISTAR allie rapidité de cuisson et qualité. Il permet une grande efficacité dans l'organisation, une réduction des coûts d'exploitation et un gain de temps.
L'innovation de la fonction Multicooking c'est l'utilisation en simultané de deux sondes de cuisson et la possibilité de gérer 20 temps de cuisson de différents plats avec la possibilité de maintenir le contrôle d'une sonde de cuisson.
COMBISTAR, cuit simultanément des aliments de nature différente en fonction du mode cuisson sélectionné. Vous pourrez doser la juste quantité d'humidité, régler avec précision la température afin que la saveur, l'onctuosité et la teneur du produit soit toujours au top.
Le four Angelo Po optimise la production et permet de réaliser de grandes capacités, dans un espace réduit avec un minimum d'eau et d'énergie.

Viande tendre et savoureuse ... facile avec COMBISTAR.

Vous pourrez gérer les cycles de cuisson en fonction du type de viande et des exigences de votre clientèle: du rôti de bœuf saignant et moelleux, au jarret de porc tendre et savoureux. Le nouveau four Angelo Po complète qualitativement l'action du chef, il réduit la déperdition de poids des pièces de viande et permet tous types de cuisson spéciale, comme des cuissons longues pouvant fonctionner la nuit en mode Basse Température, DELTA T ou SaveCookingStar. Le fumage des viande ou poisson grâce à l'accessoire Smokerstar .
Ces modes de cuisson spécifiques améliorent la rentabilité des plats (perte de poids inférieure à 10%), favorisent la haute qualité gastronomique (moelleux et goûts préservés) et permettent d'élargir et de diversifier l'offre à la clientèle.

Le maximum à tout moment.

Cuisson optimale des volailles, avec un résultat gastronomique maximum.

Les conditions de cuisson s'adaptent en toute autonomie, en fonction de l'humidité et des températures programmées ce qui permet d'obtenir une qualité toujours maximale quelque soit la quantité de volailles dans le four. Il existe en accessoires, des grilles spécifiques pour positionnement vertical des volailles, qui permettent de développer une grande productivité (150 poulets en 35 minutes) tout en préservant uniformité de cuisson, tendresse et saveur.

Une qualité supérieure, sans le moindre effort.

Vous pensez à la préparation et au service ...

Raffinement et simplicité.

Grâce à sa multifonctionnalité et à un contrôle de l'humidité, Combistar cuit avec précision et finesse tous types de poissons. Le choix parmi les divers modes de cuisson vous permettra d'optimiser le résultat final de vos plats: Les poissons grillés, cuit à la vapeur ou traditionnellement développeront dans tous les cas un goût unique.

... COMBISTAR s'occupe du reste.

Quelques minutes suffisent pour servir des légumes ... excellents.

Cuire dans un minimum de temps, avec un maximum de saveur et un minimum de graisse, légumes à la vapeur ou grillés, frites ou tout autre accompagnement. Le four mixte COMBISTAR est en mesure de produire rapidement une centaine de portions de frites tout en permettant de grandes économies et un gain de temps: pas de consommation d'huile, aucune opération de filtration, pas d'évacuation des graisses usées etc... Les résultats sont significatifs dès le premier jour.

COMBISTAR vous permet de progresser ... facilement en cuisine.

COMBISTAR vous aide à progresser ... tous les jours.

Le contrôle absolu de l'environnement de cuisson, allié à une uniformité de cuisson permet de faire lever, cuire des pâtisseries salées / sucrées ou du pain dans d'excellentes conditions.
Votre créativité pourra ainsi s'exprimer en toute liberté pour la réalisation et le dressage de tous types de mets, de diverses pains spéciaux ou pâtisseries succulentes.

COMBISTAR est toujours à vos côtés pour vous aider à mieux rentabiliser votre travail tout en élargissant votre offre à la clientèle.

La meilleure qualité pour votre pain et vos pâtisseries ... dès le premier jour.

COMBISTAR et CHILLSTAR ...

COMBISTAR et CHILLSTAR ... production et qualité maximum à tous les instants.

Avec COMBISTAR, la régénération des aliments ou la remise en température sur assiettes permet de rationaliser l'organisation du travail en cuisine tout en préservant la qualité des produits préparés et les marges. Les modes spécifiques de cuisson et le contrôle actif des conditions de cuisson vous aide à réduire les coûts dérivés d'un fonctionnement traditionnel.

Le four mixte COMBISTAR associé à la cellule de refroidissement rapide CHILLSTAR optimise la planification des tâches en cuisine.
Vous pourrez préparer et cuire à l'avance dans le four vos plats, les refroidir immédiatement en cellule de refroidissement rapide à l'issue du cycle de cuisson pour ensuite les conserver en chambre froide.
Le refroidissement rapide allonge la durée de conservation des aliments et préserve les qualités organoleptiques, la saveur et les couleurs des produits.
La cellule CHILLSTAR dotée du système intelligent IFR, pilote le refroidissement à cœur du produit en modulant les paramètres, température, vitesse de ventilation et temps en fonction de la masse et de la nature du produit tout en contrôlant les risques de cristallisation en surface.
Au fur à mesure des besoins du service et en fonction du nombre de portions souhaitées, les aliments refroidis et stockés pourront être régénérés sur plats ou assiettes, en quelques minutes dans le four mixte COMBISTAR.
Un service rapide souple et détendu, quelque soit le nombre de repas à servir.

... le duo indispensable pour réussir en cuisine.

Les 5 pointes
de l'étoile COMBISTAR.

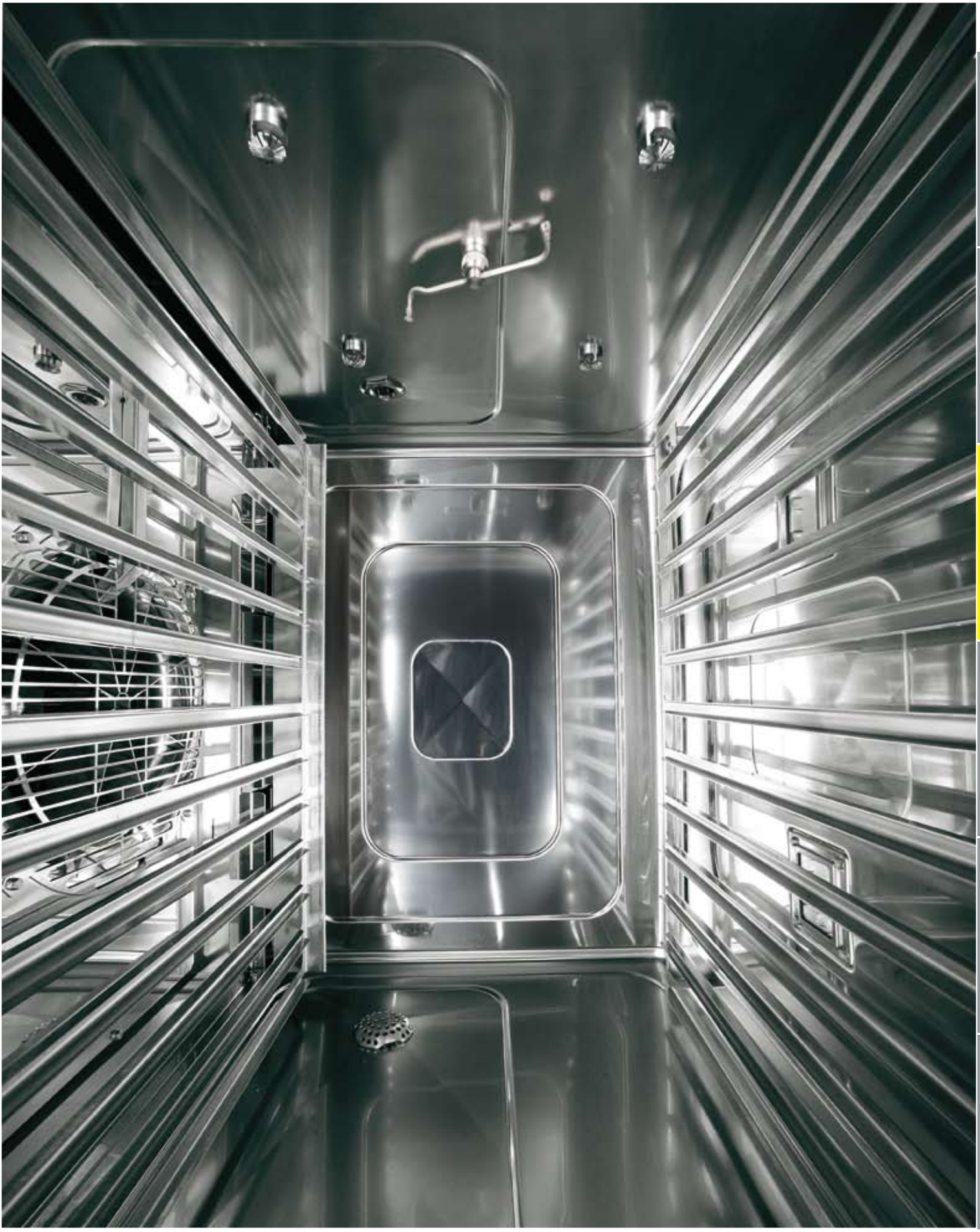
Nettoyage automatique SC3 a triple effets hygiénisant
(disponible uniquement sur les niveaux 3):
Le programme de nettoyage peut être lancé de façon simple et rapide sans se préoccuper si le four est brûlant. Le déroulement du nettoyage est complètement automatique jusqu'à la phase finale de rinçage sans aucune intervention extérieure. Les programmes intelligents SC3 associés au doseur de produits lessiviels intégré au four libère complètement l'opérateur pour toute la durée du nettoyage. L'enceinte de cuisson est DEGRAISSEE, ASSAINIE et STERILISEE. Le lavage s'effectue en profondeur sut toutes les zones de la chambre grâce aux buses inox positionnées sur le plafond du moufle et à l'arrière du moteur ventilateur. Le rinçage est assuré par un moulinet rotatif fixé sur le dessus.

Cycle de nettoyage automatique simplifie SC2
(disponible uniquement sur four niveau 2):
Un programme de nettoyage intégré à doubles effets hygiénisant: DEGRAISSAGE et STERILISATION. La pulvérisation des produits lessiviels s'effectue manuellement à l'issue du refroidissement de l'enceinte de cuisson puis le lavage se déroule de façon automatique jusqu'en phase finale de rinçage et de stérilisation. Une hygiène facile à portée de main.

Système à fermeture équilibrée:
La vapeur et la chaleur développées dans le four sont optimisées par le système de fermeture équilibrée de la chambre. Les résultats obtenus sont probants, tant sur le plan de l'homogénéité de la cuisson que de l'efficacité énergétique. Les rendements sont donc meilleurs avec une qualité de cuisson irréprochable.

Génération instantanée de la vapeur dans la chambre:
Le système spécifique breveté ANGELO PO de l'injection directe permet, de générer de façon homogène et massive la vapeur dans la chambre. Les coûts d'exploitation sont réduits grâce à une consommation d'énergie moindre, de grandes performances et une meilleure fiabilité.
La technologie COMBISTAR simplifie l'utilisation tout en vous aidant à progresser.

Système de contrôle actif de l'environnement de cuisson:
Le système breveté SCS contrôle à tout instant les données de cuisson. A chaque instant, il lit, contrôle et intervient activement sur l'ambiance de cuisson de la chambre. Il garantit ainsi un climat idéal, fidèle à vos souhaits. Vous décidez comment cuire … Combistar fait le reste.



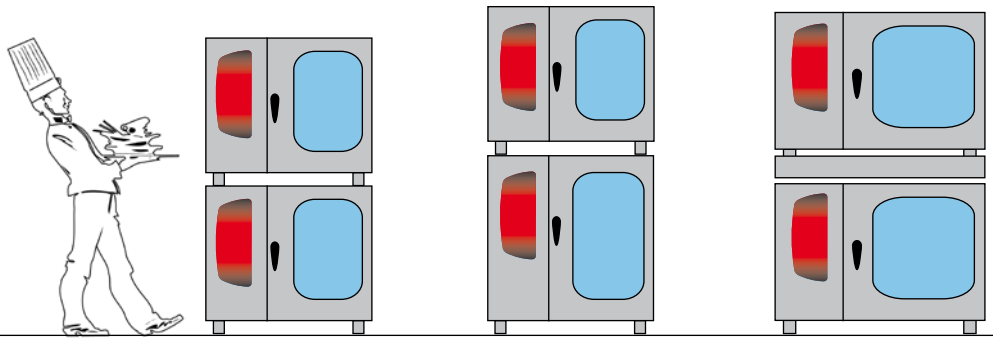
COMBISTAR ... un four pour durer.

Avec le four COMBISTAR, la maintenance est simplifiée et peu coûteuse, l'hygiène est facilitée grâce au système de nettoyage intégré, les économies d'énergie, de temps et d'argent sont effectives. Plus d'entretiens extraordinaires et moins d' imprévus.

COMBISTAR ...
le meilleur ami du chef.

Avec COMBISTAR le four mixte a de nouvelles règles.

Lorsque l'organisation de la cuisine exige l'utilisation simultanée de deux fours, il existe la possibilité de doubler les potentialités en superposant deux fours mixtes, cela en toute souplesse et dans un minimum d'encombrement au sol.
COMBISTAR offre plusieurs solutions pour répondre aux exigences de la restauration.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

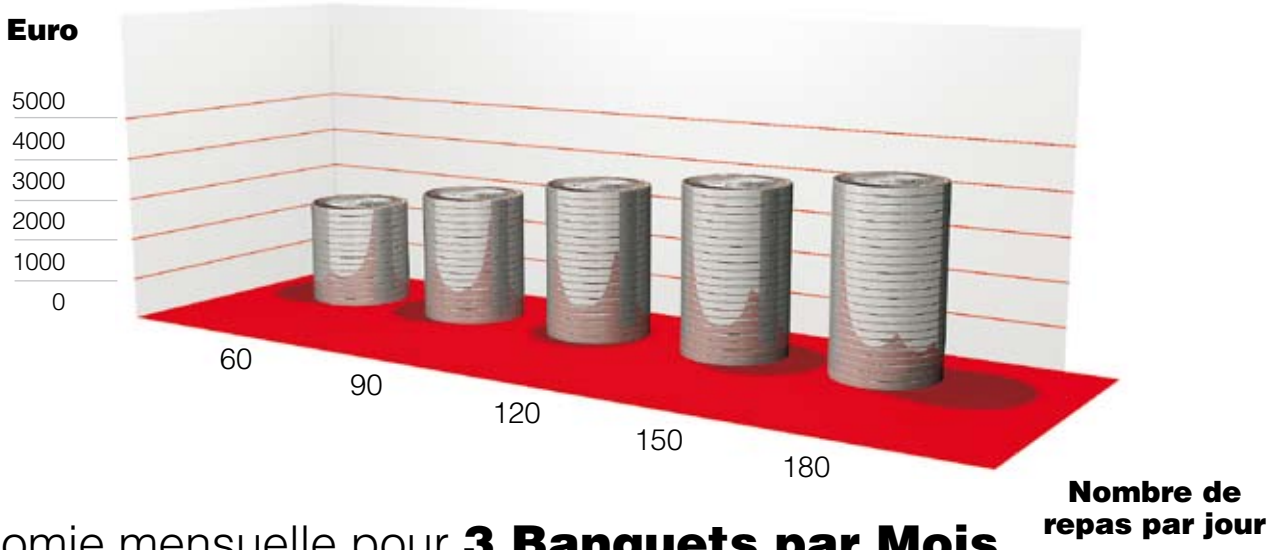
Dès le premier jour, réaliser des économies est possible avec COMBISTAR.

Moins d'énergie, moins de temps et moins de matières premières pour la cuisson de mets, légumes et pâtisseries. L'utilisation du four mixte COMBISTAR, vous fera gagner environ 1/3 de votre temps de travail par rapport au mode de fonctionnement traditionnel sur table de cuisson. Le four est immédiatement rentable. Son utilisation vous permettra de réduire:

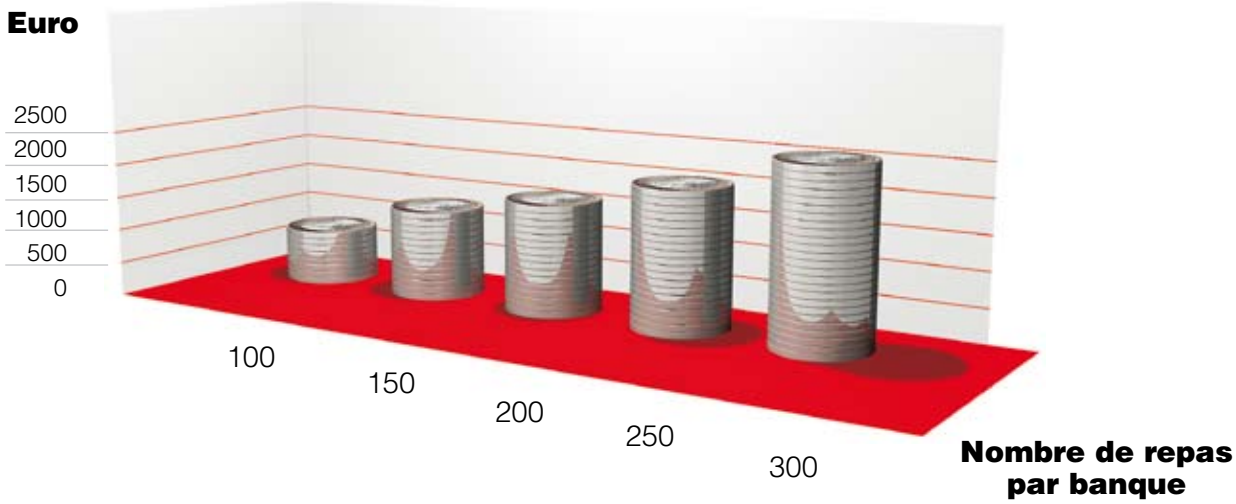
- De 23% le poste des achats matières premières: La cuisson des viandes, poissons et légumes subissent une déperdition de poids moindre
- De 66 % les consommations d'énergie
- De 16% du temps passé en la cuisine*
- De 90 % l'usage de matières grasses

** Avec les méthodes de régénération, le SC3 et les cuissons sans surveillance, … .*

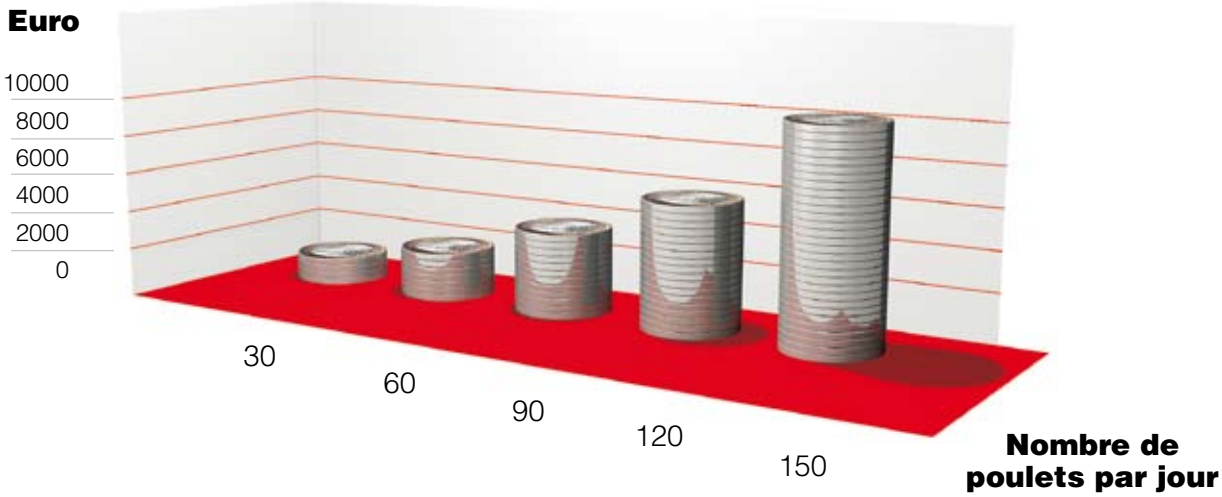
Économie mensuelle pour **Service à la Carte**



Économie mensuelle pour **3 Banquets par Mois**



Économie mensuelle pour la **Cuisson de Poulets**



Avec COMBISTAR, vous améliorez immédiatement votre rentabilité.

COMBISTAR ... le bon choix.

Le four COMBISTAR se caractérise par sa fiabilité, ses performances et sa robustesse mais également par les solutions techniques originales qu'il propose:

La douchette manuelle fixe ou rétractible = Accessoire optionnel à portée de main pour le nettoyage manuel du four.

Sondes de cuisson multi-points (niv. 3), singlepoint (série niv. 2, option niv. 1) et sous vide (en option) = Contrôler et piloter la température à coeur du produit en toutes circonstances.

Porte à double vitrage composée d'une porte vitrée externe en verre trempé et d'une contre-porte vitrée interne extractible = Une meilleure isolation thermique côté opérateur.

Corps de chauffe gaz à double surface d'échange (Brevet) = plus d'économie et plus grande efficacité.

- Programmes* de cuisson sur tous les modèles = mémorisez vos meilleures plats.
- Pré--équipement pour recevoir une 2ème sonde de cuisson.
- Système de vidange ventilée montée de série sur tous les modèles = Sécurité à la vidange, coûts de montage réduits.
- Rotation de la turbine alternée avec prise d'air à double flux convergent/divergent = uniformité et performance.
- Échelle porte-plats extractible = Accessibilité au nettoyage manuel facilité.
- Utilisation de l'acier inox AISI 316L dans la chambre de cuisson = fiabilité et haut niveau de qualité.
- Diffuseur à canalisation d'air symétrique (BREVET) = améliore l'uniformité de cuisson de plus de 20%
- Introduction des bacs dans le sens longitudinal = possibilité d'utilisation de bacs sous multiples GN1/2 etc... sans utiliser de grilles de raccord.
- Éclairage permanent halogène de l'enceinte cuisson = meilleure visibilité
- Brûleur gaz soufflé de type turbo à double mélange air/gaz (Brevet) = rendement maximum et très hautes performances
- Bac de récupération des eaux intégré = fonctionnalité et sécurité
- Échelle porte-plats avec espace entre plats de 65 mm minimum en fonction des modèles = Maximum de liberté dans la cuisson.
- Température contrôlée des eaux à la vidange du four = Plus grande durée de vie organes techniques en sortie de four, moins d'odeur en cuisine.

Tout cela dans moins d' 1 m^2 de surface au sol!

* 150 programmes dont 18 phases pour le niveau 3 et 6 programmes dont 3 phases pour les niveaux 1 et 2.

Lorsque vous commencerez à utiliser COMBISTAR, vous ne pourrez plus vous en passer.

ANGELO PO
ANGELO PO

Une grande famille composée de 32 modèles.

Versions électriques et gaz. Trois niveaux. Productivité de 30 à 550 repas par jour ...

Caractéristiques: Chambre de cuisson en AISI 304 avec voûte et sole en AISI 316L- Compatible plats/plaques GN1/1, GN2/1 et en option structure porte-plats euro normes 60x40 cm pour les modèles 611 et 1011 – Échangeurs thermiques gaz et électriques en Incoloy 800 – Éclairage halogène de la chambre - Tableau de commandes encastré et protégé – Échelles porte-plats amovibles – Angles de la chambre complètement rayonnés – Panneau déflecteur monté sur charnières facilitant l'accès au nettoyage et à la maintenance de l'échangeur, des résistances et du ventilateur - Porte à double vitrage composée d'une porte vitrée externe en verre trempé et d'une contre-porte vitrée interne montée sur charnières avec vitre extractible et ouverture indépendante - Isolant thermique en fibre céramique (3,5 cm) avec barrière anti-rayonnements - Poignée à came conique assurant une fermeture progressive à pression avec position intermédiaire à l'ouverture pour évacuation de la vapeur et de la chaleur – Joint de la porte silicone démontable, à haute résistance avec double ligne d'étanchéité (conforme aux spécifications NSF) – Bac de récupération et d'évacuation des condensats y compris en position porte ouverte – L'ensemble des composants de fonctionnement se situent sur la partie latérale gauche du four afin de simplifier l'accès la maintenance.
Accessoires de sécurité: Contrôle de sécurité thermique du moteur ventilateur- Système de

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

Modèle	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
Dim. externes (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. int. chambre de cuisson (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
Capacité bacs 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
Puissance Gaz kW – Kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Puissance éléctrique kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Branchement électrique	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
Espacement entre niveaux (mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
Nombre repas/jour	85	85	140	140	195	195
Alimentation eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Évacuation de l'eau	40	40	40	40	40	40
Pression H2O bar	2	2	2	2	2	2
Poids kg	185	160	213	198	266	251

Branchements électriques spécifiques sur demande.

refroidissement du compartiment technique - Thermostat de sécurité du compartiment technique - Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson - Sécurité de contrôle de la pression de la chambre de cuisson – Micro-contact de porte magnétique – Alarmes de blocage moteur, ventilateur et brûleur – Alarme absence d'eau, de gaz et d'alimentation électrique. Alarmes de dysfonctionnement ou d'arrêt du cycle de nettoyage automatique.
Modèle électrique: Chauffe de la chambre de cuisson assurée par des résistances électriques blindées en Incoloy 800.
Modèle gaz: Echangeur thermique gaz réalisée en incoloy 800 et AISI 316 – Contrôle de la flamme du brûleur par processeur électronique avec autodiagnostic et allumage automatique – Brûleur à air soufflé avec échangeur thermique à chauffe indirect – Electrovanne gaz multifonction à ouverture automatique.
En dotation: • **Modèles FM611... - FM1011... - FM1221...**: échelles porte-plats inox 18-10 démontables. • **Modèles FM721...**: échelles porte-plats inox 18-10 démontables et châssis avec étagère inférieure en acier inox 18-10. • **Modèles FM2011... - FM2021...**: chariot roll-in intégré avec échelle porte-plats en acier inox 18-10.

Difficile de ne pas trouver le bon modèle – Impossible n'est pas COMBISTAR.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

Modèle	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
Dim. externes (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. int. chambre de cuisson (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
Capacité bacs 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
Puissance Gaz kW – Kcal/h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Puissance éléctrique kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Branchement électrique	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Espacement entre niveaux (mm)	66	66	65	65	65	65
Nombre repas/jour	335	335	280	280	560	560
Alimentation eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Évacuation de l'eau	40	40	40	40	40	40
Pression H2O bar	2	2	2	2	2	2
Poids kg	293	278	360	340	472	449

Branchements électriques spécifiques sur demande.

Choisissez le niveau le plus adapté à vos exigences.

NIVEAU 1:

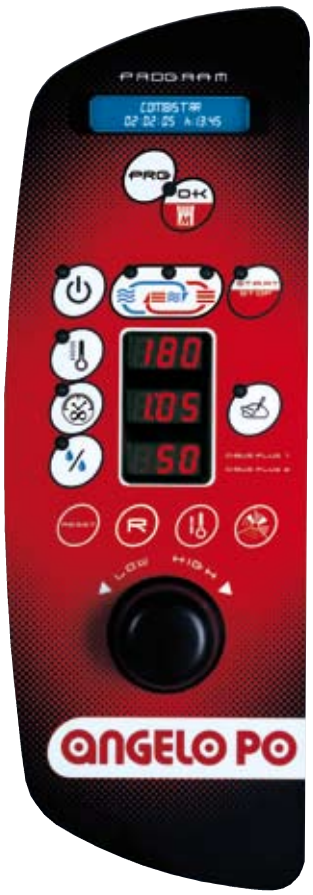
Electronique simplifiée. 6 programmes de cuisson/régénération dont 3 phases par programme. Manette de sélection des données. Touches d'accès aux différents modes de cuisson. Afficheurs numériques. Fonction nettoyage semi-automatique. Refroidissement automatique. RAZ des alarmes. 2 vitesses de ventilation (dont une fonction avec rotation de la turbine par alternance). Turbine alternée. Système actif de contrôle des données de cuisson SCS. Système de fermeture équilibrée de la chambre Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent halogène. Sortie HACCP pour impression des données.

- Mode Air pulsé de 30 à 270°C
- Mode Mixte de 30 à 250°C avec régulation vapeur de 0 à 90%
- Mode Vapeur de 30 à 125°C.
- Six programmes de régénération modifiables en programmes de cuisson de 3 phases chacun.
- Sonde à cœur, optionnelle.
- Sonde à cœur sous vide, optionnelle (adaptable si four équipé d'une sonde à cœur).
- Cycle de nettoyage semi-automatique
- Mode de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatiques
- Température paramétrable en °C ou °F.
- Sortie HACCP pour impression des données de cuisson.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Pré-equipmént pour optimizeur d'énergie.

NIVEAU 2:

Electronique simplifiée programmable. 6 programmes de cuisson/régénération dont 3 phases par programme. Sonde à cœur. Manette de sélection des données. Touches de sélection pour les différents modes de cuisson. Affichage numérique. Cycle de nettoyage automatique SC2. Refroidissement automatique. RAZ des alarmes. 2 vitesses de ventilation (dont une fonction avec rotation de la turbine par alternance). Turbine alternée. Système actif de contrôle des données de cuisson SCS. Système de fermeture équilibrée de la chambre Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent halogène. Sortie HACCP pour impression des données de cuisson.

- Mode Air pulsé de 30 à 270°C
- Mode Mixte de 30 à 250°C avec régulation vapeur de 0 à 90%
- Mode Vapeur de 30 à 125°C.
- Six programmes de régénération modifiables en programmes de cuisson de 3 phases chacun.
- Sonde à coeur.
- Sonde à cœur sous vide optionnelle.
- Cycle de nettoyage automatique simplifié SC2
- Mode de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- IInjection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Température paramétrable en °C ou °F.
- Sortie HACCP pour impression des données de cuisson
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Pré-equipmént pour optimizeur d'énergie.



NIVEAU 3:

Electronique programmable. 150 programmes dont 18 phases par programme. Sonde à coeur multipoints. Modes de cuisson préprogrammés: maintien en température, delta T, régénération/banqueting, cuissons basses températures, pasteurisation, fumage, Multicooking (Utilisation simultanée de 2 sondes à cœur + multi-timer contrôlant 20 temps différents). 6 programmes de nettoyage automatique SC3. Manette de sélection des données. Affichage alphanumérique interactif. Touches de sélection des différents modes de cuisson. Trois vitesses de ventilation. Turbine alternée. Refroidissement automatique Touche d'accès direct au mode régénération/ banqueting. RAZ des alarmes. Système actif de contrôle des données de cuisson SCS. Système de fermeture équilibrée de la chambre Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent halogène. Interface HACCP avec mémorisation des données.

- Mode Air pulsé de 30 à 270°C.
- Mode Mixte de 30 à 250°C et % vapeur de 0 à 90.
- Mode Vapeur de 30 à 125°C.
- Mode Régénération/Banqueting.
- Fonction Delta T (SavecookingStar).
- Basse température (SavecookingStar).
- Programme fumage avec accessoire optionnel (Smokerstar)
- Mode Maintien en température.
- 4 Programmes de nettoyage automatique à triple effets hygiénisant, un programme de détartrage et de rinçage.
- Allumage à horaire programmé.
- 150 programmes dont 18 phases dont programmes basse température.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Modes de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- Sonde à cœur multipoints (3xsensors).
- Sonde à cœur sous vide optionnelle (utilisable comme deuxième sonde de cuisson avec possibilité d'activer les 2 sondes simultanément
- Refroidissement et préchauffage automatiques de l'enceinte de cuisson.
- Gestion des coordonnées du SAV.
- Températures paramétrables «°C» ou «°F».
- Réglage de la luminosité du display d'affichage
- Pré-équipement pour optimiseur d'énergie.
- Sélection de l'heure d'allumage du four.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Sortie HACCP (interface 485)
- Kit de gestion des données HACCP optionnel comprenant logiciel de traitement des données et de saisie des programmes de cuisson directement sur PC.

Fonctions et caractéristiques principales.

	3	2	1
Programmes de nettoyage automatique à triple effets hygiénisant SC3	•		
Cycle de nettoyage automatique simplifié SC2		•	
Cycle de nettoyage semi-automatique simplifié			•
150 programmes de cuisson personnalisables dont 18 phases/programme	•		
6 programmes de cuisson en 3 phases		•	•
Sonde à coeur multipoint (3xsensors)	•		
Sonde à coeur singlepoint		•	O
Sonde à coeur sous vide (utilisable comme deuxième sonde de cuisson pour fours niveau 3)	O	O	O
Fonction Multicooking	•		
Cuisson vapeur basse température	•	•	•
Cuisson vapeur surchauffée	•	•	•
Contrôle actif de l'ambiance humide de cuisson SCS	•	•	•
Système à fermeture équilibrée CIBUS PLUS	•	•	•
Système génération de vapeur BEST ONE	•	•	•
Programmes de cuisson vapeur Cibus Plus 1 et 2	•	•	•
Régénération	•	•	•
Programmes de cuisson, Basse température, Banqueting, Delta T, Maintien en température	•		
3 Vitesses de ventilation (1/2 vitesse, pleine vitesse, rotation turbine par alternance)	•		
2 vitesses de ventilation		•	•
Rotation turbine alternée	•	•	•
Commandes digitales	•	•	•
Afficheur interactif alphanumérique avec messages texte	•		
Paramétrage de l'heure d'allumage du four	•		
Refroidissement de la chambre automatique	•	•	•
Préchauffage automatique	•	•	•
Injection manuelle de la vapeur	•	•	•
Programmation °C ou °F	•	•	•
Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement	•	•	•
Contrôle de la température d'évacuation des condensats	•	•	•
Protection à l'eau IPX5	•	•	•
Porte à double vitrage en verre trempé	•	•	•
Ouverture intermédiaire de la porte	•	•	•
Éclairage de la chambre permanent halogène	•	•	•
Douchette	O	O	O
Interface HACCP pour transfert des données du four vers le PC et inversement	•		
Kit de gestion HACCP comprenant logiciel + cable de connexion	O		
Interface HACCP pour impression des données de cuisson	•	•	•
Connexion pour impression des données de cuisson	O	O	O
Manette de sélection des données avec fonction « push » de confirmation des données	•	•	•
Réglage de la luminosité du display d'affichage	•		
Affichage des valeurs standards de cuisson enregistrées	•	•	•
Filtre à graisse	O	O	O
kit de superposition fours	O	O	O
kit de pasteurisation	O	O	O
kit fumoir	O	O	O
Fonction infini ∞	•	•	•
Pré-equipmént pour optimizeur d'énergie.	•	•	•

• = Série O = Option

Accessoires les plus adaptés pour améliorer les fonctionnalités.

Pour tirer pleinement profit des potentialités du Combistar, il est conseillé d'utiliser les accessoires préconisés par Angelo Po. Ces accessoires sont adaptables à différents types de cuisson: Vapeur, rôtisserie etc…

Banqueting: La remise en température de produits préalablement cuits et refroidis peuvent être remis en température sur assiettes. Le chariot porte-assiettes pour plats de diamètre 30 cm est parfaitement adapté. Cet accessoire peut être complété d'une housse thermique pour maintien au chaud des assiettes le temps de la distribution.

Soubassement four ouvert ou fermé pour modèles 6 et 10 niveaux GN1/1. Les autres modèles type 721 et 1221 sont montés sur pieds de série.

Le kit de gestion HACCP pour traitement et transfert des données de cuisson sur PC, avec la possibilité de saisir ses programmes de cuisson à partir d'un ordinateur (adaptable sur four niveau3)

Dans la famille Star : large choix de plats, grilles et plaques de différentes dimensions et profondeurs. Plats GN inox pleins ou perforés, plaques aluminium, antiadhésives ou émaillées, grilles spéciales poulets pour positionnement vertical, plats en fil inox pour frites ou produits préfrits…. Choisir le bon accessoire vous aidera à optimiser la qualité et la production en cuisine.

Grilles spécialement adaptées pour cuire des poulets (ChickenStar). Le positionnement vertical favorise l'homogénéité de cuisson et la productivité. Cet accessoire préserve la saveur et l'onctuosité de la viande et permet de réduire la perte poids.

Grilles barreaudées en alliage spécial pour cuisson des viandes poisson ou légumes. GrillStar: accessoire particulièrement efficace pour le marquage des viandes des poissons et des légumes. Il permet une grande production tout en préservant la qualité dans l'assiette.

Panier en tôle d'acier perforée pour frites ou produits pré-frits, poissons panés etc…. FryStar: accessoire idéal pour réduire la consommation des matières grasses et favoriser une grande production en cuisine.

Améliorer les qualités des cuissons, optimiser le confort dans le travail sont choses de plus en facile avec le COMBISTAR niveau 3. L'utilisation d'une deuxième sonde à cœur optionnelle, permet de piloter simultanément avec précision la cuisson de produits de nature et de poids différents et/ou des pièces enfournées à des moments variables.

Les chariots monobloc des modèles de fours COMBISTAR 2011 et 2021 peuvent être équipés sur demande, d'un système d'accroche pour cuire en une seule fois, des cochons de lait, agneaux ou tout autre type de viande. La cuisson d'une pièce de viande entière favorise une meilleure qualité gustative et permet de réduire les pertes poids par rapport à des produits en coupe.

Smokerstar complété des fonctionnalités des programmes de Combistar, est un accessoire optionnel idéal pour fumer à votre convenance tout type de produit de votre choix . Cela vous permet, d'élargir votre offre au menu, de valoriser vos plats avec originalité

Pasteuriser en pot avec une précision absolue grâce à la sonde de cuisson positionnée à l'intérieur de l'enceinte du four. La procédure de pasteurisation , mémorisable en programmes devient facile et sure

Angelo Po ... un service à 360°.

L'assurance du service ANGELO PO:
• En cas de problème, les pièces détachées pourront vous être expédiées à tout moment, quelque soit le lieu d'installation du four. • Un réseau mondial de centres techniques agréés organisés pour que vous puissiez bénéficier d'une assistance qualifiée à tout moment. • Pour toutes vos questions, vous pourrez consulter directement nos chefs en les contactant par e-mail à l'adresse suivante: chef@angelopo.it • Pour tout autre demande paticulière, consulter nous à l'adresse suivante: marketing@angelopo.it • Les manuels d'utilisation et techniques sont disponibles sur notre site www.angelopo.it

... la meilleure garantie pour le Professionnel.

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

7900202-5

Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nècessaires pour améliorer le service.

www.apvd.it

04/08 (2000)