Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... Know-how der Gastronomie.

Seit mehr als acht Jahrzehnten entwickelt Angelo Po Küchenausstattungen für die professionelle Gastronomie. Unsere Lösungen sind effizient und erleichtern Ihre Arbeit durch kostengünstige Garung, qualitätserhaltende Konservierung und einfache Zubereitung! Diese Grundwerte sind in allen Küchensystemen präsent und stellen die Eckpfeiler unserer Konzeption dar, die sich weltweit bei Profis der Branche einen Namen für Qualität und Flexibilität gemacht hat. Heute sind wir stolz, Ihnen eine neue Generation von Heißluft-Dämpfern der Baureihe COMBISTAR präsentieren zu können. Neben den konsolidierten Vorzügen unserer Produktlinien – Robustheit, Leistung und Zuverlässigkeit – bieten die neuen Heißluft-Dämpfer modernste Elektronik und technologische Innovationen zur Steuerung der Garvorgänge. Neueste Produktmerkmale gestatten es, schneller, einheitlicher und präziser zu garen. Darüber hinaus sind bisher unerreichte Vorteile bei Kostensenkung, betrieblicher Flexibilität und gastronomischer Qualität als Aktivposten zu verbuchen.

COMBISTAR ... wesentlich mehr als ein Heissluft-Dämpfer.

Die Zeit in der Küche besser nutzen ... leicht gemacht mit COMBISTAR.

Sie gewinnen Zeit und können sich intensiver mit dem Speiseplan beschäftigen, mehr Sorgfalt beim Einkauf der Zutaten aufwenden und sich vor allem mehr Muße zum Kreieren, Garnieren und Inszenieren Ihrer kulinarischen Angebote gönnen … konzentrieren Sie sich ganz auf die Zubereitung, an alles andere denkt COMBISTAR.

Sie gewinnen Zeit für die genießerischen Aspekte Ihrer Küche. Tag für Tag werden Sie mühelos Fortschritte bei der Organisation Ihres Küchenbetriebs, höhere Qualität und höhere Erträge verzeichnen… denn Sie brauchen nur zu entscheiden, womit Sie Ihre Gäste verwöhnen … an alles andere denkt Combistar.

COMBISTAR
einfach einmalig.

Kochen wird ab heute einfacher.

Mit einem einzigen Knopfdruck können Sie unter unzähligen verschiedenen Garrezepten wählen und diese unbegrenzt oft wiederholen lassen. Sie erhalten einen schnellen Zubereitung und unerreichte gastronomische Qualität - mit einwandfreiem Anbraten und Bräunen, saftigem Fleisch, knackigem Gemüse und perfekter Endgarung. Denn der neue Heißluftdämpfer von Angelo Po setzt der Programmierung Ihrer Garungsprozesse keine Grenzen. Unbegrenzt oft und absolut fehlerfrei können Sie Ihre beliebtesten Gerichte wiederholen und dabei sehr viel Zeit sparen.

Vorprogrammierte Garprozesse zur fehlerfreien Wiederholung Ihrer Erfolgsrezepte.

Ofenreinigung Stufe 3 mit 6 speziellen Programmen für jede Anforderungen.

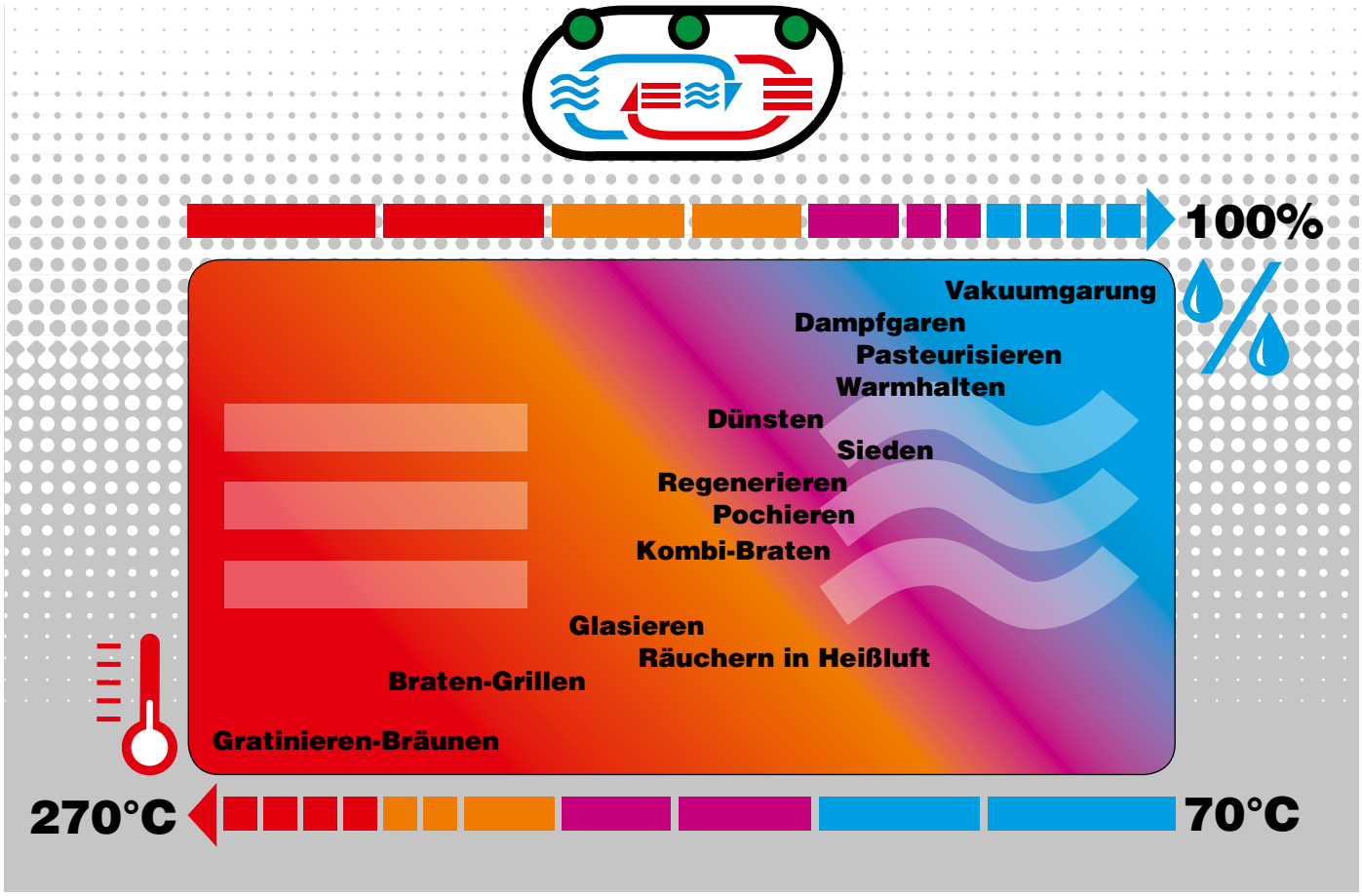
Multicooking-Art: um gleichzeitig zwei Kerntemperaturfühlern zu verwenden oder zeitlich unterschiedlich ähnliche Speisen zubereiten.

Automatische Cool-Down Funktion.

DREI Geschwindigkeitsstufen (Stufe 3) und ZWEI Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 und 2) zur einwandfreien Garung aller Gastronomie- und Konditorei-Spezialitäten.

Regenerierprogramm.

Ofenreinigung Stufe 1 und 2 für unproblematische Hygiene.



Heißluft

Heißluft von 30°C bis 270°C. Räuchern in Heißluft von 60°C bis 110°C (mit Smokerstar).

Kombi-Garen

Kombi-Garen mit Heißluft zwischen 30°C und 250°C und 0% bis 90% Dampfenergie bei konstanten und idealen Klimabedingungen, dank des patentierten Systems zur Aktivkontrolle “SCS”.

Dampfgaren

Dampfgaren zwischen 30°C und 125°C in Überdruck mit Direkteinspritzung in den Garraum.

Mehr Wert für Ihre Arbeit ... vom ersten Tag an.

ANGELO PO ... Leidenschaft für die Küche, technisches Know-how für die Garung.

Seit mehr als achtzig Jahren wird der Name Angelo Po mit hochwertigen Küchenausstattungen für die professionelle Gastronomie in Verbindung gebracht, seit zwanzig Jahren ist er ein Synonym für Heißluft-Dämpfer geworden. Heute beläuft sich die Zahl der gastronomischen Betriebe, die weltweit mit Küchenausstattungen und Öfen von Angelo Po arbeiten, auf Hunderttausende. Und Tag für Tag arbeiten Dutzende von Fachleuten und Chefköchen an der Weiterentwicklung unserer Heißluft-Dämpfer. Denn nur die Kombination von Technik und Know-how macht Combistar genau zu dem, was unsere Kunden sich wünschen.

Mit COMBISTAR wird alles viel leichter.

Der neue Heißluft-Dämpfer von Angelo Po ist der Höhepunkt modernster Anlagentechnik für die Restauration. Da viele der herkömmlichen Arbeitsgänge und Kontrollen entfallen können, erreichen Produktivität und Qualität der Garung überlegene Ergebnisse.

Ein ofen, der einfach einmalig ist.

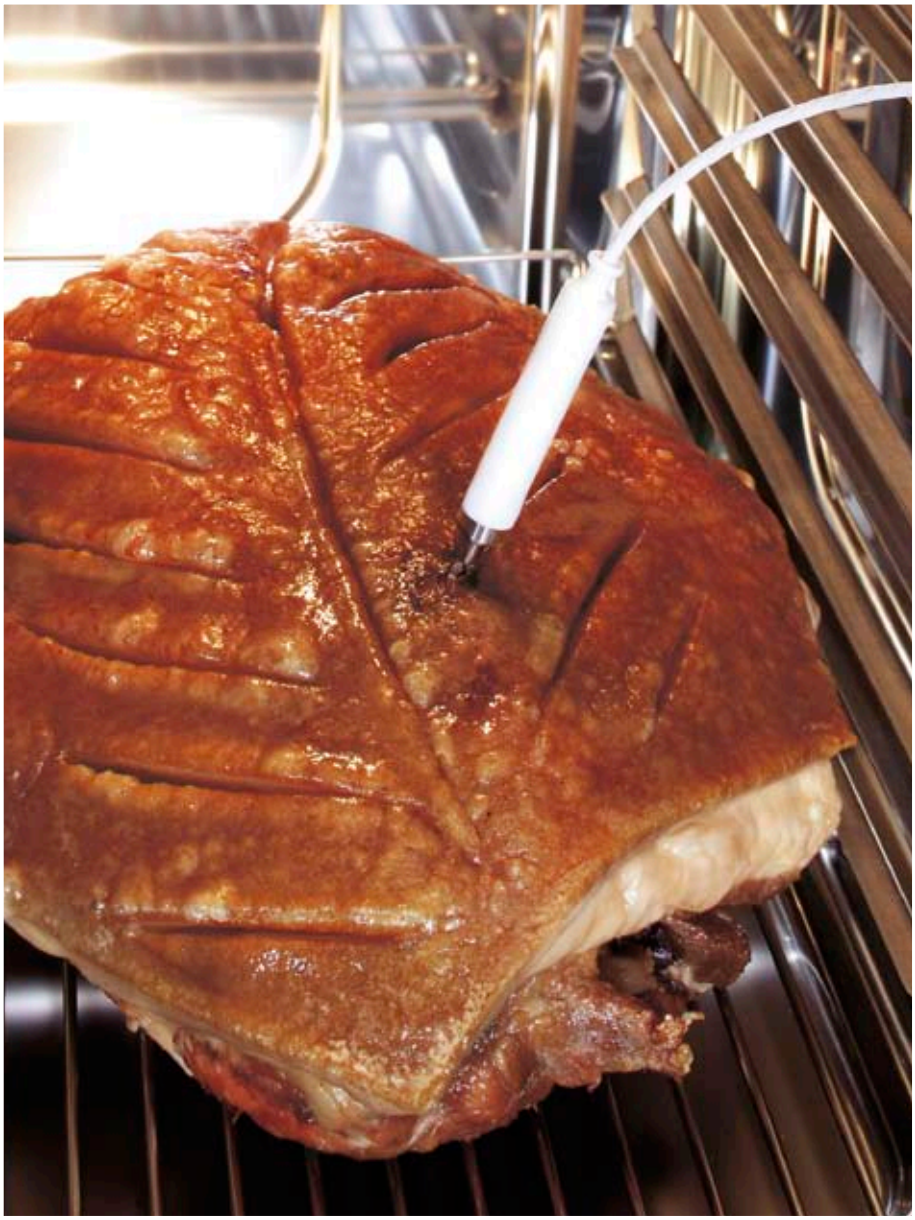
Maximale Flexibilität und einfache Anwendung für unmittelbare Kostensenkung.

COMBISTAR ... der Alleskönner.

Mit einem einzigen Fingerdruck erhalten Sie alles, was Sie sich wünschen – und zwar pünktlich, unkompliziert und flexibel. Sekunde für Sekunde sorgt die automatische Überwachung für die aktive Erhaltung eines perfekten Garklimas, in dem alle Daten mit Ihren Vorgaben übereinstimmen. Leer-Zeiten, nervenaufreibende Kontrollen und Dauerstress gehören der Vergangenheit an. Denn der Ofen von Angelo Po nimmt Ihnen viel von Ihrer Arbeit ab und sorgt auch nachts für die programmgetreue Umsetzung Ihrer Wünsche… so oft Sie wollen. Nie zuvor war Garung so einfach und so praktisch. Denn Sie kümmern sich nur um die Zubereitung, alles andere erledigt COMBISTAR.
Bei Combistar sind hohe Leistungen mit überlegener Geschwindigkeit und Effizienz verbunden, auch im Vergleich zu modernsten Heißluft-Dämpfern. Die Technologie hilft Ihnen auch mit den Taste "Multicooking", so können Sie gleichzeitig zwei verschiedenen Kerntemperaturfühler verwenden oder verwalten bis zu 20 verschiedenen Garzeiten in den jeweiligen Einschubwinkeln mit einer Zubereitungstemperatur. Das ganze System ist darauf ausgelegt, auf einfache Weise Zeit und Geld zu sparen. Dank Combistar können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig garen und dabei jede einzelne gezielt mit der richtigen Kombination aus Temperatur und Feuchtigkeit behandeln. Nur so bleiben Zartheit, Konsistenz und Geschmack Ihrer Produkte immer auf dem höchsten Niveau. Nur so werden Sie Ihre Kunden immer wieder zufrieden stellen. Und auch die Zahlen stimmen: Bei minimalem Platzbedarf und sparsamem Wasser- und Energieverbrauch erzielt der Heißluft-Dämpfer von Angelo Po maximalen Durchsatz.

Zartes und saftiges Fleisch ... spielend leicht mit COMBISTAR.

Maßgeschneiderte Programme sorgen bei jeder Art von Fleisch und jedem Bedarf für die passende Garung - vom Braten, der zart, saftig und rosig serviert werden muss, bis zur deftigen Schweinshaxe, die auch die richtige Farbe und Konsistenz besitzen muss. Mit dem neuen Ofen von Angelo Po haben Sie die Freiheit, kochen oder räuchern (Smokerstar), bei jedem Fleischgericht ganz dem Geschmack Ihrer Gäste entgegenzukommen. Sie können sich voll auf das konzentrieren, was Sie Ihren Gästen servieren möchten … an alles andere denkt Combistar, der neue Allrounder, der Zeit- und Gewichtsverluste so weit wie möglich einschränkt. Dazu können sogar lange Garungsprozesse - mit Niedertemperatur- und Delta T - automatisch - nachts mit SavecookingStar von Stufe 3 abgewickelt werden. Diese ausgesprochen ergiebigen Spezialverfahren (mit einem Gewichtsverlust von weniger als 10%) bieten überlegene gastronomische Qualität im Hinblick auf Zartheit und Geschmack. Sie werden mit Ad-hoc-Programmen betrieben und passen sich automatisch an die Stückgröße der Fleischportionen an.



Spitzenleistung rund um die uhr.

Geflügel mit optimaler Garung und maximalem Geschmack.

Die Garsteuerung passt Feuchtigkeit und Temperatur automatisch an die Werte an, die für die verschiedenen Mengen und die betreffenden Geflügelarten eingestellt wurden. Dank unseres Spezialzubehörs für die vertikale Positionierung von Geflügel ist die Produktivität (mehr als 150 Hähnchen in 35 Minuten, alles mit einem Combistar) ausgesprochen hoch. Die Haut wird gleichmäßig goldbraun und knusprig gebraten und die konstante Überwachung sorgt dafür, dass Sie Geflügel zart und saftig servieren können. Ohne zusätzliche Anstrengungen erhalten Sie mit Combistar mehr Leistung und mehr Qualität.

Die Freiheit, nur an Zubereitung und Service zu denken ...

Maximale Delikatesse mit minimalem Aufwand.

Nur ein Allround-Talent wie Combistar kann problemlos die vielseitigen Funktionen und die differenzierte Steuerung der Feuchtigkeit bieten, die das optimale Gelingen von edelstem Fisch und Krustentieren gewährleisten. Eine breit gefächerte Auswahl an Garmethoden - vom Grillen bis zum Pochieren – schenkt mühelos köstliche Ergebnisse, die herkömmlichen Verfahren bei weitem überlegen sind. Für zarte Konsistenz und intensiven Geschmack.

... an alles andere denkt COMBISTAR.

Perfekte Beilagen, die in Minutenschnelle fertig sind.

Frisches Gemüse wird im Handumdrehen gerillt oder gedämpft, große Mengen an Pommes frites sind in wenigen Minuten gebrauchsfertig… lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf, denn alles was Sie mit Ihrem Hauptgericht kombinieren möchten, gart im Combistar nicht nur schnell und fettarm, sondern vor allem ohne seine natürliche Geschmacksintensität einzubüßen. Zum Beispiel können Sie mit Combistar im Handumdrehen Hunderte Portionen von Pommes frites zubereiten, ohne einen Tropfen Öl zu verwenden. Auf diese Weise können Sie einen Express-Service bieten und die Kosten für die Entsorgung von Altfetten und Frittierölen vom ersten Tag an wesentlich senken.

COMBISTAR macht es Ihnen leicht … vom ersten Tag an Fortschritte.

COMBISTAR hilft optimieren ... immer.

Neben der perfekten Steuerung des Garklimas bietet Combistar ein Höchstmaß an Gleichmäßigkeit beim Aufgehen und Backen des Teiges. Mit Combistar gelingen alle süßen und salzigen Backwaren und Ofenprodukte. Sie können wirtschaftlicher arbeiten und gleichzeitig Ihre Angebotspalette ausbauen. Dabei sind Ihrer Phantasie keinerlei Grenzen gesetzt - von würzigen Broten mit besonderen Zutaten bis zu verführerischen Kuchen und Torten, die einen unvergesslichen Abschluss für Ihr Menü darstellen. Mit kulinarischen Angeboten, die Sie zu einmaligen Erlebnissen machen können. Denn Combistar steht Ihnen rund um die Uhr mit einwandfrei wiederholbaren und bedarfsgerechten Garergebnissen zur Seite, so oft Sie möchten.

Qualität in der Bäckerei und Konditorei ... vom ersten Tag an.

COMBISTAR und CHILLSTAR ...

COMBISTAR und CHILLSTAR ... immer nur das Beste.

Mit der Regenerierfunktion von COMBISTAR können Sie die Regenerierung von Speisen und Portionstellern zur rentableren Organisation Ihrer Arbeit einsetzen. Dabei gewinnt nicht nur die Qualität Ihrer Produkte, auch Ihre Gewinnmargen steigen. Dank maßgeschneiderter Programme und perfekter Aktivkontrolle der Garbedingungen unterstützt Sie der neue Ofen von Angelo Po bei der Kostensenkung. Denn ein herkömmlicher Betriebsablauf führt unweigerlich zu qualitativ minderwertigen Ergebnissen beim Aufwärmen und erfordert eine komplexe Arbeitsorganisation. Mit Combistar können Sie die Speisen, die Sie später servieren möchten, zu einem günstigen Zeitpunkt (wenn Sie gerade Zeit zur Verfügung haben) vorkochen und garen – als einzige Bedingung müssen die Gerichte am Ende des Garvorgangs rasch abgekühlt werden. Eine grundlegende Bedeutung hat in diesem Zusammenhang unser IFR-Patent. Dieses Verfahren sorgt bei CHILLSTAR, der jüngsten Generation unserer Schockfroster, für die automatische Abkühlung der Speisen bis zur Kerntemperatur. Die geschickte Modulation von Kälte und Luftgeschwindigkeit vermeidet Froststellen an der Oberfläche. Die Speisen bleiben saftig, ohne etwas von ihrem Eigengeschmack und ihrer Farbe einzubüßen. Und erst wenn Bedarf besteht, wird das Gericht wieder regeneriert, in genau den Mengen und Qualität, die Sie brauchen.
Im Combistar können Sie in wenigen Minuten Leckerbissen, die einige Tage vorher zubereitet und im Schockkühler heruntergekühlt oder im Schockfroster eingefroren wurden, wieder regenerieren und servieren – direkt auf dem Teller oder auf einem Backblech. Sie wählen nur die Anzahl der Portionen und erhalten mühelos servierfertige, qualitativ hochwertige Gerichte!
… Sie wünschen sich einen praktischen, kostengünstigen, aber pünktlichen Service, der heute viel und morgen wieder wenig liefern kann und doch ausnahmslos die Qualität bietet, die man von frisch zubereitetem Essen kennt? Kein Problem mit der neuen Generation von Schockkühler-Frostern und Heißluft-Dämpfern von Angelo Po.

die unschlagbare Kombination für Ihren Erfolg.

COMBISTAR: ein Stern
mit 5 Highlights.

Automatische Reinigung SC3 mit dreifacher Hygienewirkung
(nur bei Stufe 3):

Es reicht ein einziger Fingerdruck und Sie können beruhigt nach Hause gehen, auch wenn der Ofen noch heiß ist … denn Combistar sorgt Tag für Tag VOLLKOMMEN EIGENSTÄNDIG für REINIGUNG, DESINFEKTION UND STERILISATION … ohne jeden Eingriff von außen. Nicht nur im Garraum, sondern auch in den inneren Hohlräumen von Ventilator und Wärmetauscher wird alles sauber und hygienisch, ohne dass sich der Anwender - weder vor noch nach dem Spülgang - mit Reinigungsmitteln und Spülvorrichtungen abgeben muss. Schluss mit den Wartezeiten, bis der Ofen kalt ist, bevor die Reinigung beginnen kann, wie man das von anderen Öfen kennt. Kein Bedarf an Plastikhandschuhen, um die Hände beim Umgang mit Reinigungschemikalien in flüssiger oder Tablettenform zu schützen. Kein Restrisiko aufgrund von Rückständen, die Reinigungsmitteln an Stellen hinterlassen, wo sie dem Auge verborgen bleiben.
Darüber hinaus ist Combistar der einzige Heißluft-Dämpfer, der mit Spezialdüsen für die Reinigung der Hohlräume von Ventilator und Wärmetauscher ausgestattet ist. Damit Sie sich konstant an Höchstleistungen freuen können, die verlässliche Hygiene auch dort bieten, wo man sie nicht sehen kann.

Automatische Reinigung SC2, ein einfacher Fortschritt für viele Bedarfslagen
(nur auf Stufe 2):

Reinigung mit doppelter Hygienewirkung, die vom Anwender selbst gesteuert wird: Sie entscheiden über den Zeitpunkt und die Dosierung des Reinigungsmittels, an alles andere – Einweichen, Spülen, Nachspülen und Sterilisieren - denkt der Ofen. Damit Hygiene immer groß geschrieben ist – ohne Stress und ohne Komplikationen.

Verschlusssystem mit Ausgelichventilen:

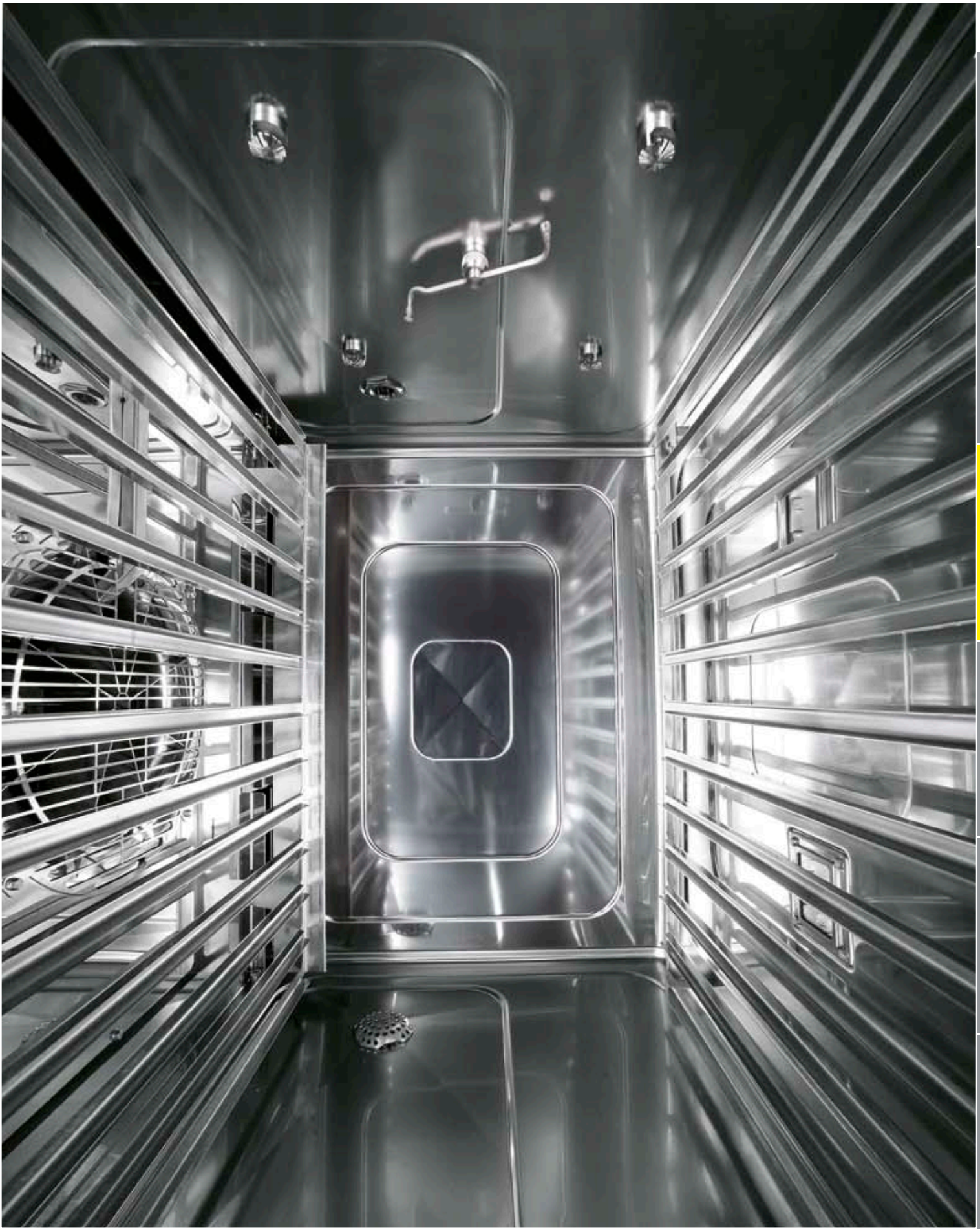
Bis zur letzten Kalorie nutzt Combistar den Dampf und die Hitze, die Ihr Ofen erzeugt: Das optimierte Verschlusssystem mit Ausgleichsventilen sorgt für die einwandfreie Abdichtung des Garraums. Das Ergebnis ist eine gleichmäßigere Garung bei geringerem Energieverbrauch und kürzeren Garzeiten. Um es mit anderen Worten zu sagen: Wir bieten Ihnen eine Senkung der Betriebskosten bei gleichzeitiger Steigerung der Qualität.

Direkteinspritzung in den Garraum:

Ein unseres Patentsystem gestattet es bei Combistar, den Dampf gleichmäßig und massiv direkt in den Garraum einzuspritzen, um die Energiekosten zu senken und bessere, zuverlässigere Leistungen zu erzielen, genau wie bei modernen Einspritz-Motoren! Mit innovativer Technik vereinfacht und verbessert Combistar Ihren Arbeitsablauf!

Aktivkontrolle des Garklimas:

Für Combistar haben wir das SCS-Regelsystem entwickelt, das zu jedem Zeitpunkt für die Überwachung, Beeinflussung und aktive Steuerung eines Garklimas sorgt, das Ihre Vorstellungen umsetzt. Sie entscheiden, wie die Garung sein soll… an alles andere denkt Combistar für Sie.



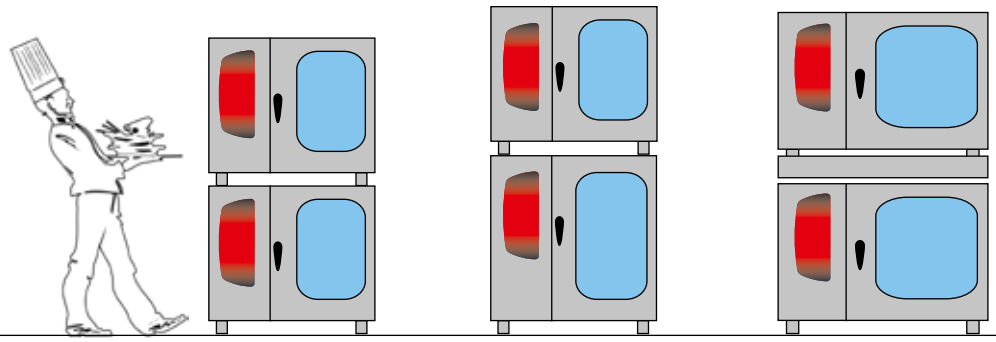
COMBISTAR ... ein Ofen, der auf Dauer gebaut ist.

Auch für die Pflege Ihres Ofens beginnt ein Leben mit völlig neuen Regeln: Angelo Po bietet ein System, in dem der Ofen innen und außen gereinigt wird, wenn Bedarf dazu besteht, genau wie der Rest der Küche… und ohne jeden Aufwand. Außerplanmäßige Wartung und Überraschungen von der unangenehmen Seite gehören der Vergangenheit an. Willkommene Einsparungen an Zeit, Energie und Geld kehren ein.

COMBISTAR ... der beste Freund des Küchenchefs.

COMBISTAR prägt neue Regeln für Heißluft-Dämpfer.

Sie möchten das Potenzial Ihrer Küche verdoppeln, ohne Platz zu opfern? Gönnen Sie sich zwei Heißluft-Dämpfer in Stapellösung, einfacher geht es nicht. Wenn es an Raum mangelt, aber größere Mengen gefragt sind, wenn die Flexibilität der Abläufe den gleichzeitigen Einsatz von zwei Öfen erfordert, wenn Sie Ihre Arbeitseffizienz steigern möchten, ohne die Organisation auf den Kopf zu stellen … dann stellen Sie einfach zwei Combistar übereinander auf und alle Ihre Wünsche sind erfüllt. Dank der Erfahrung von Angelo Po bietet Combistar zahlreiche Möglichkeiten für die Aufmontage, um den unterschiedlichsten Anforderungen entgegen zu kommen.



FM611 FM611	FM611 FM1011	FM721 FM721

Mehr Rentabilität mit Combistar, vom ersten Tag an.

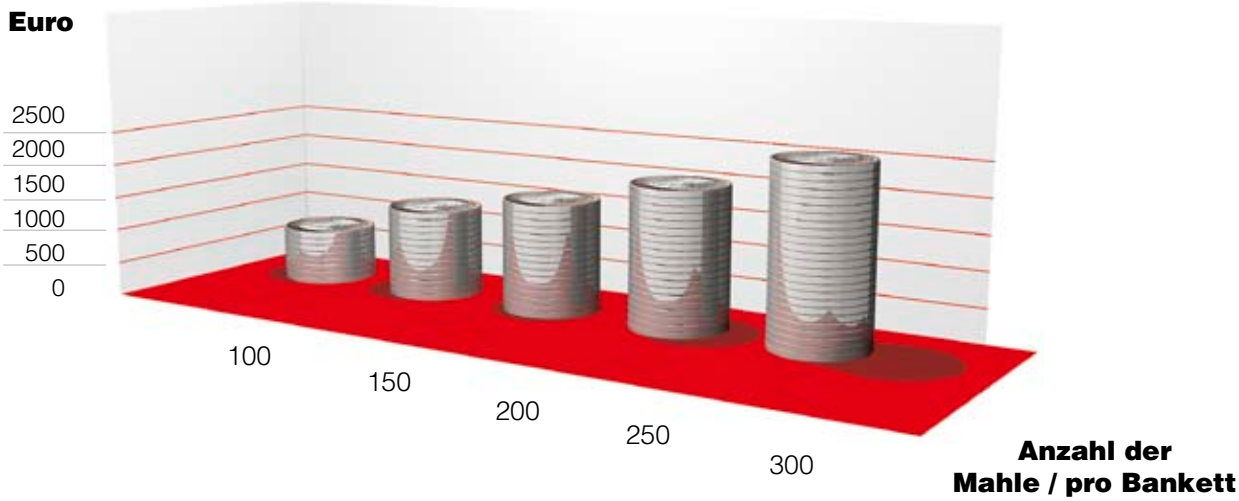
Vom ersten Moment an sparen Sie mühelos an Energiekosten, Zeit und Zutaten, um Fleisch, Fisch, Gemüse oder Backwaren zu garen. Tag für Tag haben Sie die Chance Ihre Wirtschaftlichkeit zu erhöhen und den Garungsaufwand um bis zu 40% zu reduzieren. Denn gleich vom ersten Tag an ist Combistar extrem kostensparsam, praktisch und produktiv. Im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren können Sie z.B. im Takt von 60 Mahlzeiten pro Tag mehr als **2.000 euro pro Monat** einsparen. Angelo Po zeigt Ihnen, wie:

- Weniger Gewichtsverlust; die Einkaufskosten für Fleisch, Fisch und Gemüse reduzieren sich um mindestens 23%
- Der Energieverbrauch fällt um 66%,
- Die Arbeitszeit in der Küche reduziert sich um 16%*,
- Der Fettverbrauch reduziert sich um 90%.

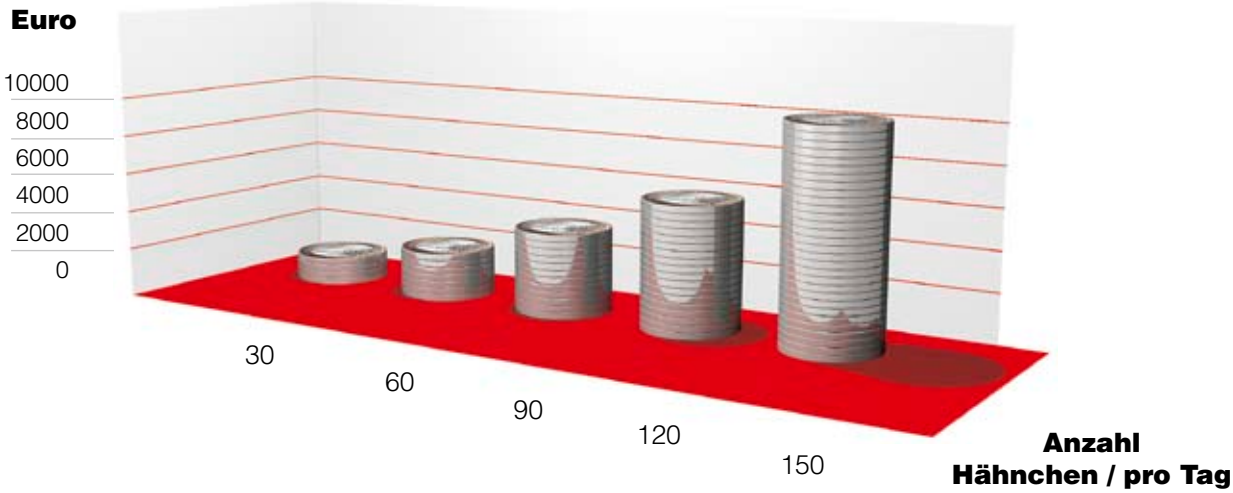
** dank Aufwärmfunktion, SC3-Verfahren und überwachungsfreier Garung ….*

Monatsersparnis x **Speisekartenservice**

Monatsersparnis x **3 Bankett/Monat**



Monatsersparnis x **Hähnchen-Braten**



Wir steigern Ihre Profitchancen - sofort und dauerhaft.

COMBISTAR ... die richtige Entscheidung.

Combistar ist zuverlässig, leistungsfähig und robust und bietet absolut individuelle technische Lösungen:

Reinigungsbrause oder ausziehbare Brause (Optional) = mehr Sauberkeit und Hygiene für Ofen und Küche.

Multipoint-Fühler (Stuf. 3), Singlepoint (Serieausstattung in Stuf. 2, Optional in Stuf. 1) und Vakuumgaren (Optional) = Überwachung der Kerntemperaturen unter allen Bedingungen.

Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas und geöffnetem Hohlraum = weniger Wärmeabstrahlung auf der Bedienerseite, mit der Möglichkeit, das Tür-Innenglas herauszunehmen und zu reinigen.

Gasbrenner mit doppelter Verwirbelung (Patent) = maximaler Wirkungsgrad und überdurchschnittliche Leistungen.

- Benutzerdefinierte Garprogramme in allen Modellen* = Stressvermeidung durch Abspeichern Ihrer Erfolgsrezepte
- Vorbereitung für zweiten Kerntemperaturfühler
- Entlüfter-Abzug = Sichere Entlüftung, keine Montagekosten
- Lüfter mit Autoreverse und automatischer Richtungsumkehr der Luftverteilung im Garraum = gleichmäßige, leistungsfähige und effiziente Garung
- Entnehmbare Hordengestelle = für eine leichte manuelle Reinigung
- CNS nach DIN 1.4404 im Garraum = Zuverlässigkeit und höchste Qualität
- Vorrichtung zur symmetrischem Luftverteilung (PATENT) = verbessert die Gleichmäßigkeit der Wärmeabgabe um 20%
- Längseinschub von Backblechen = Möglichkeit der Verwendung von kleineren GN-Blechen als 1/1 GN
- Halogenleuchte im Garraum = bessere Sichtverhältnisse
- Wärmetauscher mit doppelter Fläche (Patent) = Kostenreduktion und Effizienzsteigerung
- Integrierte Auffangschale = Mehr Funktionalität und Sicherheit
- Führungsschienen mit Einschubabstand ab 65 mm = maximale Freiheit beim Füllen des Garraums
- Kontrolliert abgeführte Temperatur = Längere Lebensdauer der technischen Komponenten des Heißluftdämpfer

Und all das auf knapp einem Quadratmeter Küchenfläche!

* Speicherplatz für 150 benutzerdefinierte Programme in 18 Schritten für Stufe 3 und 6 Programme in 3 Schritten für die Stufen 1 und 2.

Wer diese Erfahrung gemacht hat, möchte sie nicht mehr missen.

ANGELO PO
ANGELO PO

Eine große Produktfamilie mit 32 Modellen.

Elektro- und Gas-beheizte Modelle. Drei Ausstattungsniveaus. Produktivität wählbar von 30 bis 550 Mahlzeiten pro Tag...

Komponenten: Struktur aus CNS – Garraum aus CNS nach DIN 1.4301 mit Ofenhimmel und -boden aus CNS nach DIN 1.4404 für die Aufnahme von Backblechen der Größen GN und 60x40 cm bei die Modellen 611 und 1011 – Gas- und Elektro-Wärmetauscher aus Incoloy 800 – Garraumbeleuchtung mit Halogenleuchte – Versenkt eingebaute und geschützte Schaltblende – Entnehmbare Hordengestelle – Garraum mit ausnahmslos abgerundeten Kanten – Schirm mit Gelenk-Klappöffnung zur Wartung und Reinigung von Wärmetauscher und Ventilator – Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas und geöffnetem Hohlraum - Herausnehmbares Tür-Innenglas mit Scharnier für Klappöffnung – Wärmeisolierung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlschutzbarriere - Keilförmiger Griff mit Druckverschluss, Zwischenpositionierung für das Ausströmen von Dampf/Wärme und Tür in Sicherheitsstellung – Hochbeständige Türdichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste (gemäß NSF-Bestimmungen) – Schale für das Auffangen und den Ablass von Kondenswasser auch bei geöffneter Tür – Alle Funktionskomponenten befinden sich im Fach der technischen Ausrüstung auf der linken Ofenseite, um die Wartungsarbeiten zu erleichtern.

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

Modellen	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
Außenmaße (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
Garraum-Maße (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
Aufnahmevermögen Bleche 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
Gas-Leistung kW – kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Elektro-Leistung kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Standardanschluss	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
Abstand zwischen Blechen (mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
Anzahl der Mahle / pro Tag	85	85	140	140	195	195
Wasserzuleitung	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Wasserabfluss	40	40	40	40	40	40
Wasser-Druck bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht Kg	185	160	213	198	266	251

Sondere Anschlußen und Frequenzen auf Wunsch.

Sicherheitseinrichtungen: Temperaturschutzschalter für Lüftemotor – Kühlsystem im Installationsraum. Sicherheits-Thermostat im Installationsraum. Sicherheits-Thermostat im Garraum – Druckausgleichsventil im Garraum – Mikromagnetschalter für die Tür – Alarm für Störungen am Motor, Lüfterrad und Brenner – Alarm für fehlendes Wasser-, Gas- und fehlende Stromversorgung – Alarme für Fehlfunktionen oder Unterbrechungen der automatischen Selbstreinigung.
Elektrobeheiztes Modell: Gepanzerte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800 für die Garraumbeheizung.
Gasbeheiztes Modell: Rauch-Gasrohre aus Incoloy 800 + CNS nach DIN 1.4404 für den Wärmeaustausch im Garraum – Kontrolle der Brennerflamme über elektronischen Prozessor für Selbstdiagnose und Wiederherstellung der Zündung – Brenner mit Luftzuführung und indirektem Wärmetauscher – Multifunktions-Gasventile mit automatischer Öffnung.
Serienausstattung: **Für FM611...** - **FM1011...** - **FM1221...** Modelle: abnehmbares Hordengestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301. • **Für FM721...** Modelle: abnehmbares Hordengestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 und Gestell mit unteren Ebene. • **Für FM2011...** - **FM2021...** Modelle: Beschickungswagen aus CNS nach DIN 1.4301.

Eine komplettere Ausstattung ist schwer zu finden, für jeden Bedarf ist das geeignete Modell im Angebot.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

Modellen	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
Außenmaße (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
Garraum-Maße (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
Aufnahmevermögen Bleche 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
Gas-Leistung kW – kcal/h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Elektro-Leistung kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Standardanschluss	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Abstand zwischen Blechen (mm)	66	66	65	65	65	65
Anzahl der Mahle / pro Tag	335	335	280	280	560	560
Wasserzuleitung	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Wasserabfluss	40	40	40	40	40	40
Wasser-Druck bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht Kg	293	278	360	340	472	449

Sondere Anschlußen und Frequenzen auf Wunsch.

Wählen Sie das Ausstattungsstufe, das ihren Anforderungen entspricht.

STUFE 1:

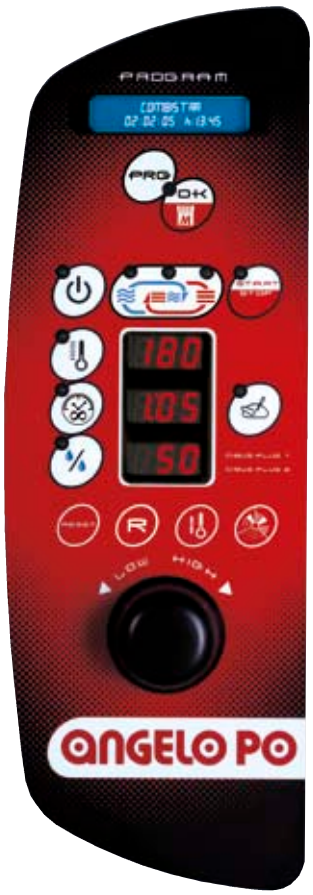
Digitale Steuerung mit 6 Programmen in jeweils 3 Schritten, mit Wahlschalter zur Datenauswahl. Garmethode durch Wahltasten und digitale Displays einstellbar. Tastenwahl für: halbautomatische Reinigung, 6 Programme für Garen/Aufwärmen, automatisches Schockkühlen, Alarmrücksetzung. 2 Lüfterradgeschwindigkeiten (1 intermittierend). SCS-Regelsystem zur Aktivkontrolle. Cibus Plus Verschlusssystem des Garraums mit Ausgleichsventilen. Dampferzeugung Best One. Selbstdiagnose mit Alarmen für Fehlfunktionen. Dauerbeleuchtung mit Halogenleuchte. Schnittstelle und Speicherplatz für Daten der HACCP-Dokumentation.

- Heißluft-Ventilation zwischen 30 und 270°C.
- Kombibetrieb: Heißluft 30-250°C und Dampf 0 - 90%.
- Dampfgaren von 30 bis 125°C.
- Sechs Regenerierprogramme, die sich in Koch-Programme in je 3 Schritten umsetzen lassen.
- Kerntemperaturfühler einsetzbar.
- Fühler für Vakuumverpackungen/Kerntemperaturfühler einsetzbar (in Verbindung mit Kerntemperaturfühler)
- Halbautomatisches Reinigungsprogramm.
- Garverfahren Cibus plus 1 und 2.
- Manuelle Dampfeinspritzung.
- Automatische Kühlung und Vorheizung.
- Temperaturanwahl in °C oder °F.
- Ausdruck der HACCP-Dokumentation.
- Alarm für Fehlfunktionen.
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.

STUFE 2:

Digitale Steuerung mit 6 Programmen in jeweils 3 Schritten, mit Wahlschalter zur Datenauswahl. Garmethode durch Wahltasten und digitale Displays einstellbar. Tastenwahl für: automatische Reinigung SC2, 6 Programme Garen/Aufwärmen, automatisches Schockkühlen, Alarmrücksetzung. 2 Lüfterradgeschwindigkeiten (1 intermittierend). SCS-Regelsystem zur Aktivkontrolle. Cibus Plus Verschlusssystem des Garraums mit Ausgleichsventilen. Dampferzeugung Best One. Selbstdiagnose mit Alarmen für Fehlfunktionen. Kerntemperaturfühler. Dauerbeleuchtung mit Halogenleuchte. Schnittstelle und Speicherplatz für Daten der HACCP-Dokumentation.

- Heißluft-Ventilation zwischen 30 und 270°C.
- Kombibetrieb: Heißluft 30 -250°C und 0 - 90% Dampf.
- Dampfgaren von 30 bis 125°C.
- Sechs Regenerierprogramme, die sich in Koch-Programme in je 3 Schritten umsetzen lassen.
- Garen mit Kerntemperaturfühler.
- Fühler für Vakuumverpackungen/Kerntemperaturfühler einsetzbar.
- Programm für die automatische Reinigung.
- Garverfahren Cibus plus 1 und 2.
- Manuelle Dampfeinspritzung.
- Automatische Kühlung und Vorheizung.
- Temperaturanwahl in °C oder °F.
- Ausdruck der HACCP-Dokumentation
- Alarm für Fehlfunktionen.
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.



STUFE 3:

Digitale Steuerung mit Wahlschalter zur Datenauswahl und interaktives alfanumerisches Display zur Eingabe der Garprogramme, Temperaturhaltefunktion, Delta-T, Aufwärmen, Banqueting, Niedertemperaturgaren, Pasteurisation, Räuchern, Multicooking-Funktion für Vielkochen mit 2 Kerntemperaturfühler oder Viel-Zeitschaltuhr für 20 Bleche, Sonderfunktionen, automatische Reinigung SC3, verschiedene Einstellungen. Tastenwahl für: drei verschiedene Geschwindigkeitsstufen für den Ventilatormotor, automatische Kühlung, Aufwärmen/Banqueting, Alarmrücksetzung. SCS-Regelsystem zur Aktivkontrolle. Cibus Plus Verschlusssystem des Garraums mit Ausgleichsventilen. Dampferzeugung Best One. Autoreverse-Funktion und drei Geschwindigkeitsstufen für den Ventilatormotor. Selbstdiagnose mit Alarmen für Fehlfunktionen. Multipoint-Kerntemperaturfühler. Dauerbeleuchtung mit Halogenleuchte. Schnittstelle und Speicherplatz für Daten der HACCP Dokumentation.

- Heißluft-Ventilation zwischen 30°C und 270°C.
- Kombibetrieb: Heißluft zwischen 30°C - 250°C und 0- 90% Dampf.
- Dampfgaren von 30°C bis 125°C.
- Aufwärmfunktion.
- Banqueting.
- Delta T (SavecookingStar).
- Niedertemperaturgaren (SavecookingStar).
- Räuchern-Programme mit Zubehör (SmokerStar).
- Temperaturhaltefunktion
- 4 verschiedene Programme für die automatische Reinigung mit dreifacher Hygienewirkung, Programme für die Entkalkung und nur Spülen.
- Startzeitvorwahl.
- Speicherplatz für 150 Rezepte in jeweils 18 Schritten, einschließlich Programmen zum Niedertemperaturgaren.
- Manuelle Dampfeinspritzung.
- Garverfahren Cibus plus 1 und 2.
- Multipoint-Kerntemperaturfühler.
- Fühler für Vakuumverpackungen
- Verwendung von 2 Koch-Kerntemperaturfühler gleichzeitig
- Automatische Kühlung und Vorheizung..
- Kundendienstdaten
- Temperaturanwahl in °C o °F.
- Display Kontrast.
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Startzeitvorwahl.
- Schnittstelle 485 zur Übertragung der HACCP-Daten.
- Alarm bei Fehlfunktionen.

Hauptfunktionen und Merkmale

	3	2	1
Automatische Reinigung mit dreifacher Hygienewirkung SC3	•		
Automatische Reinigung SC2		•	
Halbautomatische Reinigung			•
Speicherplatz für 150 benutzerdefinierte Garprogramme mit 18 Schritten, frei benennbar	•		
6 Programme mit 3 Schritten		•	•
Multipoint-Kerntemperaturfühler	•		
Singlepoint-Kerntemperaturfühler		•	O
Fühler für Vakuumverpackungen (benutzbar als zweiten Kerntemperaturfühler mit den Modellen Stufe 3)	O	O	O
Multicooking-Art	•		
Dampfgaren bei Niedertemperaturen	•	•	•
Heißdampf	•	•	•
SCS-Regelsystem zur Aktivkontrolle der Feuchtigkeit	•	•	•
CIBUS PLUS Verschlusssystem mit Ausgleichsventilen	•	•	•
Dampferzeugungssystem BEST ONE	•	•	•
Dampfgarprogramme Cibus Plus 1 und 2	•	•	•
Regenerieren	•	•	•
Garprogramme bei Niedertemperaturen, Banqueting, Delta T, Temperaturhaltefunktion	•		
3 Lüfterradgeschwindigkeiten	•		
2 Lüfterradgeschwindigkeiten		•	•
Autoreverse	•	•	•
Digitale Befehlseingabe	•	•	•
Interaktives alfanumerisches Display mit Textmeldungen	•		
Startzeitvorwahl	•		
Automatische Abkühlung des Garraums	•	•	•
Automatische Vorheizung	•	•	•
Manuelle Dampfeinspritzung	•	•	•
Temperatureinstellung wahlweise °C oder °F	•	•	•
Selbstdiagnose mit Alarmen für Fehlfunktionen	•	•	•
Kontrolle der Ablasstemperatur und des Dampfkondensators	•	•	•
Wasserschutzgrad IPX5	•	•	•
Bei Bedarf zu öffnende Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas	•	•	•
Sicherheitstür durch Öffnung mit Zwischenposition	•	•	•
Garraumbeleuchtung mit Halogenleuchte	•	•	•
Schlauchbrause	O	O	O
Schnittstelle zum Datenaustausch mit PC (HACCP, Garrezepte, …)	•		
Software, Steckverbinder und Kabel für den Datenaustausch	O		
Schnittstelle zum Ausdrucken der Garprozessdaten (HACCP-Dokumentation)	•	•	•
Anschlusskabel zum Ausdrucken der Garprozessdaten	O	O	O
Wahlschalter zur Datenauswahl mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	•	•	•
Display mit einstellbarem Kontrast	•		
Anzeige der Soll- und Ist-Werte der Garprozessdaten	•	•	•
Fettfilter	O	O	O
Satz für Öfenüberlagerung	O	O	O
Satz für Pasteurisation	O	O	O
Satz für Räucherung	O	O	O
Unendliche-Funktion ∞	•	•	•
Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.	•	•	•

• = Serienausstattung O = Optional

Das richtige Zubehör erleichtert Ihnen die Arbeit.

Um Qualität und Flexibilität zu gewährleisten und effiziente Sparprogramme in der Küche zu fahren, brauchen Sie das geeignete Zubehör. Denn mit dem von Angelo Po empfohlenen Zusatzoptionen können Sie das Potenzial von Combistar voll ausschöpfen und die unterschiedlichsten Methoden voll zur Geltung bringen: z.B. Fisch und Fleisch dämpfen, grillen, bräunen, braten oder der Endgarung zuführen.

Das spezielle Bankettsystem gestattet es, einen der großen Pluspunkte von Combistar voll zu nutzen: die Regenerierung von vorgegarten und schockgekühlten servierfertigen Portionen (Tellerservice). Durch spezielle Hordengestelle, die Teller bis zu 30 cm Durchmesser mit Thermohaube aufnehmen können, ist es möglich, die organisatorische Effizienz und Rentabilität der Event-Küche auf ein neues Niveau zu heben. Alles dank einfacher, aber bedarfsgerechter Zubehörteile.

Offene oder geschlossene Untergestelle für die Modelle 611 und 1011. Für alle anderen Modelle (FM721… und FM1221… inbefriffen) sind die Füße für die Bodenaufstellung bereits serienmäßig vormontiert!

Auf Bedarf ist Combistar in allen Ausführungen mit der speziell für Stufe 3 entwickelten Ausstattung für den Datenaustausch lieferbar - damit Sie schnell und einfach alle Daten für die HACCP-Kontrolle zur Verfügung haben oder neue Garrezepte einspeichern können.

Backbleche, Roste und Standardbehälter in allen Abmessungen sind eine grundlegende Voraussetzung, um optimale Garbedingungen für jedes Produkt zu gewährleisten, sowohl in der Gastronomie, als auch in der Konditorei und Bäckerei. Mit besondere Behältern von STAR-Familie wird nichts dem Zufall überlassen: mikroperforiert, aus StarEdelstahl und Alu-Legierungen, mit Teflonbeschichtung, emailliert oder oder mit rechteckigen Backformen zum Gratinieren oder Bräunen: damit sich jades Produkt, das den Combistar verlässt, von seiner besten Seite zeigt.

Dank dem besonderen Hähnchenrost ChickenStar kann Combistar wesentlich mehr aus Geflügel machen als herkömmliche Öfen: Das zeigt sich in der Reduktion des Bratverlustes, im zarten und saftigen Fleisch, in der flexiblen Gestaltung des Arbeitsablaufs ... und in dem Zusatzgewinn, den Sie am Monatsende verbuchen können.

Auch Grillen ist im Combistar möglich. Dazu brauchen Sie nur den speziellen Grillrost “GrillStar” mit der Speziallegierung von Angelo Po zu verwenden. Und schon können Sie Fisch und Fleisch oder Gemüse mit den schönsten Grillstreifen servieren. Und der Service ist sofort einfacher, produktiver… und einträglicher.

In wenigen Minuten können Sie mit dem Frittierzubehör “FryStar” von Combistar alle vorfrittierten Produkte, die Sie normalerweise in Ihrer Küche einsetzen, in großen Mengen fertig garen und servieren, ohne einen Tropfen Fett hinzuzufügen. Sie brauchen nur das richtige Zubehör zum richtigen Zeitpunkt.

Heute ist es noch einfacher mit dem Combistar Stufe 3, die Kochergebnisse und die Qualität zu verbessern. Dank eines unfangreichen Zubehörprogramms hat man die Möglichkeit, unterschiedlich große Fleischstücke, die sich durch Qualität und Garzeit unterscheiden, gleichzeitig mit der Präzision zweier Kerntemperaturfühler zu braten. Diese Möglichkeit ergibt sich durch einen optionalen Kerntemperaturfühler, der auch als Fühler für Vakuumverpackungen verwendet werden kann.

Beim Combistar 2011 und 2021 mit integriertem Hordengestell bedarf es nur eines einfachen Zubehörs, um ganze Spanferkel und Lämmer braten zu können. Da anders als beim Zerlegen des Tieres Gewicht und Geschmack erhalten bleiben, erzielt man so das maximale Ergebnis mit einem minimalen Aufwand.

Mit unserem Zubehör „Smokerstar“ und den Programmen des Combistar können Sie „im Haus“ alle gewünschten Speisen räuchern und das Angebot Ihrer Speisekarte um andere und erlesene Gerichte erweitern. So bieten sie Ihren Kunden einen noch besseren Service.

Pasteurisieren im Einmachglas mit absoluter Genauigkeit und Wiederholung ist dank des Combistar ganz einfach. Es genügt ein Zubehör, um mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers im Backofen einfache und sichere Pasteurisierabläufe zu realisieren, die unter den Garprogrammen abgespeichert werden können.

Angelo Po ... Service um 360 Grad.

Der Komfort des After-Sales-Service von Angelo Po:
• Zuverlässige Belieferung mit Ersatzteilen, damit Betriebsausfälle minimiert werden • Weltweites Netzwerk von autorisierten Zentren für den technischen Kundendienst, damit Sie bei allen eventuellen Problemen pünktlich bedient und qualifiziert beraten werden • Dialog mit unseren Küchenchefs, die alle Fragen unserer Kunden beantworten. Schreiben Sie direkt an den Hersteller oder rufen Sie uns an! Tel: +39059639411- Oder senden Sie eine E-mail an die Adresse chef@angelopo.it • Beschreibungen, Handbücher und Datenblätter, die Sie von unserer WebSite www.angelopo.it herunterladen können, um stets über den letzten Stand der Ausstattungsmerkmale und den korrekten Einsatz Ihrer Geräte informiert zu sein • Die Möglichkeit dem Hersteller jeden anderen Wunsch mitzuteilen, indem Sie an uns direkt anschreiben: marketing@angelopo.it

... die beste
Garantie für Profis.

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

7900203-5

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

www.apvd.it

01/09 (500)