Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

Angelo Po – профессионал в сфере ресторанного оборудования.

Angelo Po уже более 80-ти лет специализируются на производстве и проектировании профессионального кухонного оборудования. Основная задача, которую преследуют разработчики оборудования – это делать машины для зарабатывания денег. Что это значит? Это значит готовить и сохранять продукт так, чтобы он был идеального качества, при этом экономить время и деньги. Все это формирует основы системы кулинарии, разработанной Angelo Po, для обеспечения качества и гибкости профессиональной кулинарии во всем мире. Теперь, в последнем поколении пароконвектоматов COMBISTAR, мощность и надежность, присущие всем нашим производственным линейкам, соединены со сложной электроникой и инновационной технологией контроля за процессом приготовления, чтобы гарантировать скорость и точность, беспрецедентный уровень экономии энергии, гибкость в использовании аппарата и качество приготовленного продукта.

COMBISTAR ... больше, чем просто пароконвектомат.

Свободное время на кухне можно использовать для творчества …, это ЛЕГКО с COMBISTAR.

У Вас будет больше времени, чтобы сконцентрироваться на организации меню, посвящая больше времени покупке продуктов и, прежде всего, сервировке и художественному оформлению Ваших блюд …
Вы можете заботиться о подготовке и сервировке, потому что COMBISTAR позаботится об остальном.

У Вас будет больше времени, чтобы увеличить удовольствие от творческой работы с блюдами и каждый день будет приносить вам только радость.
Вы решаете, как приготовить…, Combistar позаботится обостальном.

COMBISTAR просто… уникален.

Теперь готовить стало проще.

Достаточно простого прикосновения пальцем к панели, чтобы получить бесконечное многообразие рецептов, которые могут быть повторены до бесконечности для безупречного запекания сочного мяса, ярких овощей, а главное, для быстрого обслуживания и беспрецедентного гастрономического качества. С новым пароконвектоматом Angelo Po возможно программировать любой рецепт и повторять Ваши стандартные блюда любое количество раз, без ошибок и не тратя время понапрасну.

Режим запоминания программ готовки позволяет устранить ошибки и автоматически исполнять стандартные рецепты.

6 специализированных программ самоочистки в Combistar

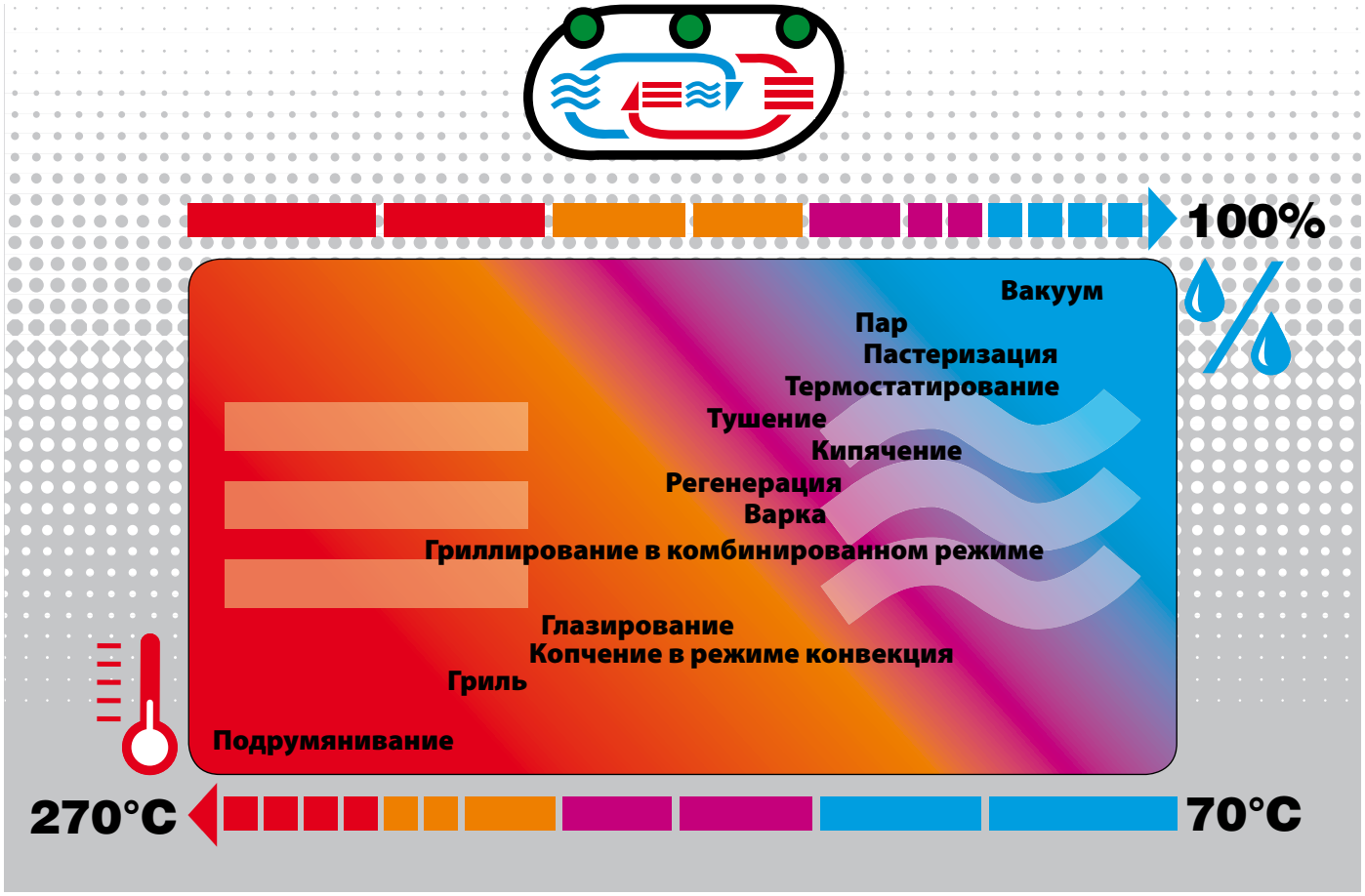
Функция ***Multicooking*** : одновременное использование двух термощупов и/или таймер для каждой гастроемкости!

Автоматическое охлаждение камеры.

ТРИ скорости (уровень 3) и две скорости (уровень 1 и 2), для идеального приготовления всевозможных продуктов.

Функция регенерации.

Уровни 1-2 Combistar самоочистка. Никаких проблем для клиента!



Конвекция

Конвекция при температуре от 30° до 270°C. Копчение в конвекционном режиме при температуре от 60° до 110°C (Smokerstar)

Комбинированный режим

Комбинированный режим от 30°C до 250°C и пар от 0 % до 90 % с запатентованным режимом активного климата в камере SCS.

Пар

Пар от 30°C до 125°C при чуть повышенном давлении, инжектор.

Просчитайте Ваши затраты … с первого же дня.

ANGELO PO ... высокая технология в приготовления пищи.

Более чем восьмидесятилетний опыт Angelo Po означает высочайший уровень от разработки до производства оборудования. Сегодня сотни тысяч профессионалов во всем мире используют пароконвектоматы Angelo Po. И день за днем технический персонал и повара фабрики работают, чтобы усовершенствовать Combistar так, как хотите именно Вы.

С Combistar все становится возможным.

Новый пароконвектомат Angelo Po является основным элементом кейтеринговой системы. Устраняя много трудоёмких традиционных процедур, эта система обеспечивает беспрецедентные результаты и с точки зрения производительности и с точки зрения качества.

Печь уникальна в своем роде.

Максимальная гибкость и легкость для постоянной прибыли.

COMBISTAR ...
три в одном.

Одним прикосновением вы получаете желаемый результат. Просто, точно и легко. Благодаря автоматическому контролю микроклимата в камере, секунда за секундой. Больше нет потерь времени, не надо контролировать процесс готовки.
Всю работу делает Пароконвектомат Angelo Po согласно Вашим инструкциям … так, как Вам нравится. Никогда еще не было так легко и приятно готовить.
Исключительные возможности COMBISTAR означают более высокую скорость готовки и более высокую производительность, даже в сравнении с самыми современными моделями других производителей.
В режиме Multicooking вы можете готовить, одновременно используя 2 термощупа или таймер на 20 различных продуктов. Это все – экономия времени и денег. Вы можете готовить одновременно различные типы продуктов при правильной температуре, влажности, что позволяет на выходе получать каждый продукт высочайшего качества, раз за разом. При этом пароконвектоматы экономят вам место, поскольку их можно штабелировать или ставить на холодильник шокового охлаждения Angelo Po, экономят воду, электроэнергию и уменьшают затраты на тех. обслуживание.

Нежное, сочное мясо ... это легко с COMBISTAR.

Вы можете создать специальные программы повседневных рецептов для всех видов мяса и типов обработки: говядины медиум реа, который должен быть нежным и сочным с розоватым оттенком до свиной рульки, которая должна быть красивого коричневого цвета и правильной прожарки.
С новым пароконвектоматом Angelo Po Вы можете приготовить и подкоптить (Smokerstar) любой тип мяса, и при этом полностью удовлетворить требования клиента как по прожарке, так и по уровню копчения.
Вы можете посвятить себя сервировке блюда, в то время как Combistar будет заботиться об остальном, приспосабливаясь полностью к Вашим требованиям, экономя для Вас время и сводя потерю веса продукта к минимуму. Ночное приготовление при низкой температуре и Дельта Т также возможны в 3 уровне Combi SavecookingStar. Эти специальные, высокопродуктивные способы кулинарии (потеря веса меньше чем 10 %) и исключительные гастрономические качества с точки зрения нежности и аромата достигаются благодаря специальным программам, которые автоматически приспосабливаются к размеру продукта, который будет приготовлен.

Максимум качества всегда

Прекрасная домашняя птица, исключительный аромат.

Влажность устанавливается автоматически зависимости от установленной температуры. При этом учитывается загрузка и качество птицы. Благодаря решетке для вертикального расположения птицы достигается высокая производительность (150 цыплят за 35 минут, в одном Combistar), со всех сторон свежий и золотистый цвет, нежность и сочность при готовке в Combistar's более чем удовлетворят Вас. Все для легкой работы и превосходного качества.

ВЫ ЗАНИМАЕТЕСЬ только подготовкой и сервировкой блюд ...

Никаких проблем при идеальном качестве.

Благодаря его мультифункциональным возможностям и четкому контролю за влажностью Combistar в состоянии приготовить превосходную рыбу. При этом вам остается только решить, хотите ли вы ее поджарить или запечь. Превосходное качество и неповторимый вкус.

... COMBISTAR за вас вделает всю рутинную работу.

Отдача блюда занимает всего несколько минут.

Готовые овощи за кратчайшее время, полная загрузка картофелем при приготовлении картошки-фри. Все это готово за несколько минут. И при минимальном количестве жира и приправ. Например, вы можете приготовить порядка 100 порций картофеля-фри в Combistar без единой капли жира. Это означает не только более здоровую пищу, но и экономию масла, не говоря о покупке ставшей теперь ненужной фритюрницы. Посчитайте, сколько вы на этом экономите?

COMBISTAR – готовить лучше…? легко!

COMBISTAR помогает Вам совершенствоваться… постоянно.

В Combistar приготовление пищи идет при абсолютном контроле в камере, что дает однородность продукта. Независимо, готовите ли вы гастрономию или кондитерские изделия. Все это, чтобы увеличить производительность и диапазон меню. Ваше воображение может простираться от простого хлеба до вкусных, заманчивых десертов или печений, до восхитительных блюд, которые Вы можете приготовить действительно уникальными и специальными. Плюс, Combistar всегда в Вашей стороне, помогая Вам приготовить с повторяемой точностью в любое время так много раз, как Вы желаете.

Качественная выпечка и кондитерка с первого дня.

COMBISTAR и CHILLSTAR ...

COMBISTAR и CHILLSTAR ... максимум возможностей в любое время.

Благодаря COMBISTAR возможность регенерации блюд дает новый подход к кухонной организации труда, к качеству продукта и к размеру прибыли. С его специализированными программами и активным контролем приготовления Пароконвектомат Angelo Po помогает Вам уменьшить, если не устранить в целом, бремя традиционного приготовления.
С Combistar Вы можете подготовить и блюда или продукты заранее (когда у Вас есть больше времени), а подавать позже. Это позволяет сделать система COOK&CHILL: система быстрого охлаждения только что приготовленного продукта.
С этой целью была изобретена и запатентована IFR (интеллектуальная система распознавания продукта), последнее поколение CHILLSTAR. Система IFR автоматически понижает температуру в зависимости от нескольких факторов: температуры внутри продукта, внутри близко к поверхности продукта, снаружи близко к поверхности продукта и в камере.
Это позволяет избежать ледяных корок и, следовательно, поддерживая аромат, цвет и сочность охлажденных продуктов в течение долгого времени.
А когда необходимо, и в требуемом количестве, за считанные минуты продукт может быть возвращен в исходное состояние и отдан при требуемой температуре подачи и с превосходным качеством.

Это ключ к успеху.

5 ключевых
моментов Combistar.

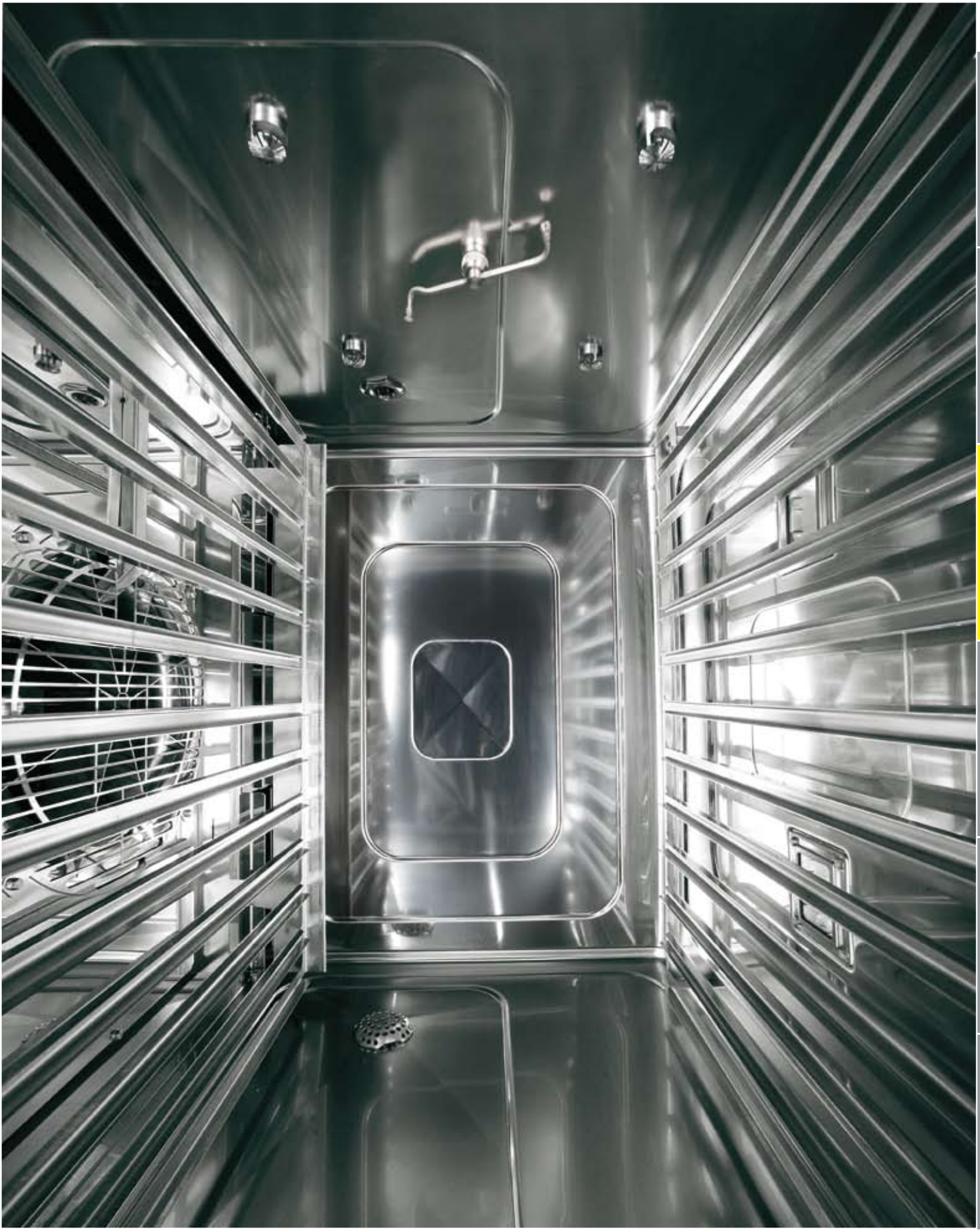
SC3 автоматическое мытье с тройным действием самоочистка, ополаскивание и стерилизация
(уровень 3 только):
даже если пароконвектомат горячий, Вы можете уйти домой, …, потому что в Combistar есть функция быстрого охлаждения, которая автоматически запускается при самоочистке. При этом COMBISTAR является САМООЧИЩАЮЩИМСЯ, САМООПОЛАСКИВАЮЩИМСЯ и САМОСТЕРИЛИЗУЮЩИМСЯ … не требующим никакой помощи извне. Не надо одевать перчатки, чтобы избежать контакта с химическими реактивами, никакого контакта с агрессивными средами.
Нет остатков пищи, скрытых от оператора после очистки. Дело в том, что в Combistar есть дополнительные инжектора очистки, которые моют внутреннюю часть камеры, где находится теплообменник. Все для максимальной чистоты даже в труднодоступных местах.

SC2 автоматическое мытье, преимущество для многих
(уровень 2 только):
самоочистка и ополаскивание. При этом Вы решаете, когда и сколько моющего средства использовать. А затем Пароконвектомат сам работает, вначале очистка, потом ополаскивание, а затем стерилизация. Прощай, стресс!

Уравновешенная закрытая система:
в пароконвектоматах Combistar Вы будете использовать весь пар и всю температуру до последней калории благодаря оптимизированной уравновешенной закрытой системе. Это обеспечивает большую однородность готовки, позволяет более эффективно использовать энергию и готовить при более низких температурах. Таким образом мы сокращаем эксплуатационные расходы, улучшая при этом качество приготовленного продукта.

Прямой впрыск в камеру:
патент позволяет пароконвектоматам Combistar ввести пар непосредственно в камеру. При этом пар распределяется равномерно. Инжекторная закрытая система позволяет уменьшить потребление энергии, она более надежна и лучше работает. Точно так же как в сегодняшних инжекторных автомобилях!
Технология Combistar's делает вещи простыми и помогает Вам улучшить жизнь.

Активная система климат-контроля в камере:
для пароконвектоматов Combistar мы запатентовали систему SCS, которая считывает, контролирует и изменяет при необходимости климат в камере в соответствии с Вашими требованиями. Вы решаете, как приготовить … Combistar позаботится об остальном.



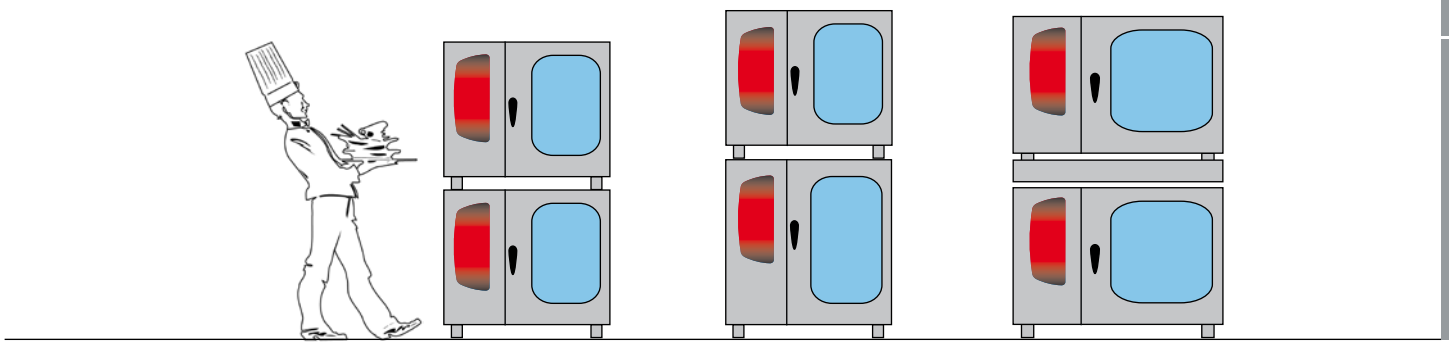
COMBISTAR... Пароконвектомат длиною... в жизнь.

Для долгой службы пароконвектомату Angelo Po требуется только одно – вымыть его по окончании рабочего дня. Больше ничего. Прощайте проблемы и неприятные неожиданности, добро пожаловать в мир дополнительных сбережений, экономии электроэнергии и времени.

COMBISTAR ...
лучший друг повара.

С пароконвектоматами COMBISTAR вступает в силу новый свод правил.

Хотите удвоить продукцию своей кухни, не жертвуя местом? Это легко - просто поставьте один Combistar сверху другого. Когда места на кухне мало, а еды надо приготовить много, нужно использовать два Пароконвектомата, поставив их один на другой. При этом не надо реконструировать кухню. Компания Angelo Po предлагает различные комбинации оборудования.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

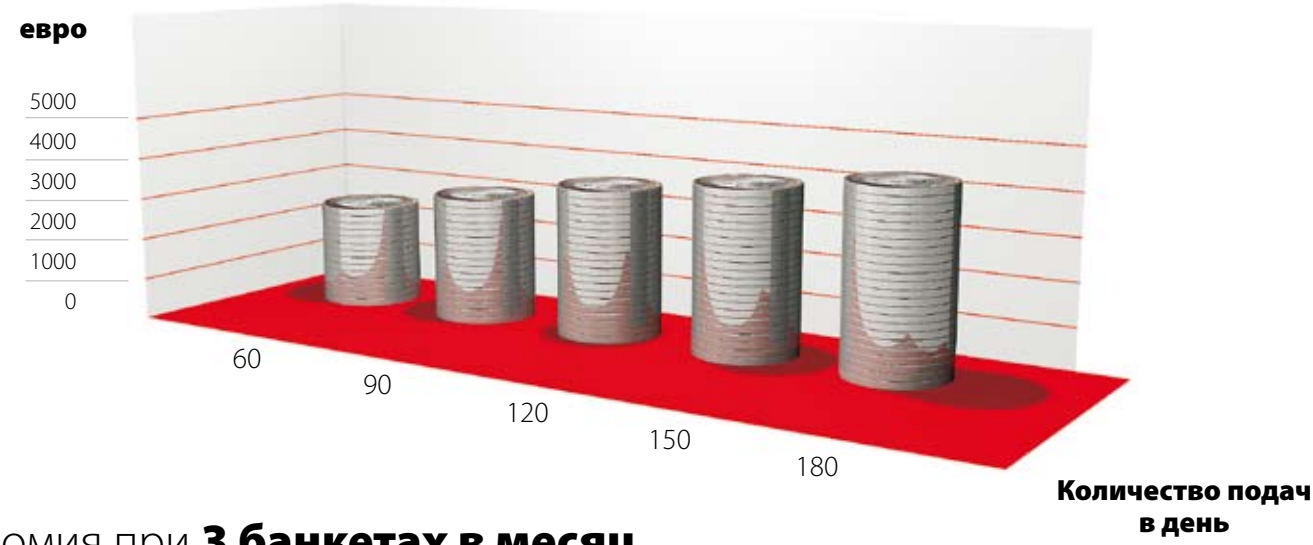
С Combistar вы начинаете зарабатывать с первого дня.

Почему? Расходуется меньше электроэнергии, меньше теряется времени и меньше потери сырья. Эта экономия составляет порядка 40%! Если пересчитать на 60 подач в день, то вы экономите порядка **2000 евро** в месяц по сравнению с традиционной кулинарией, потому что:

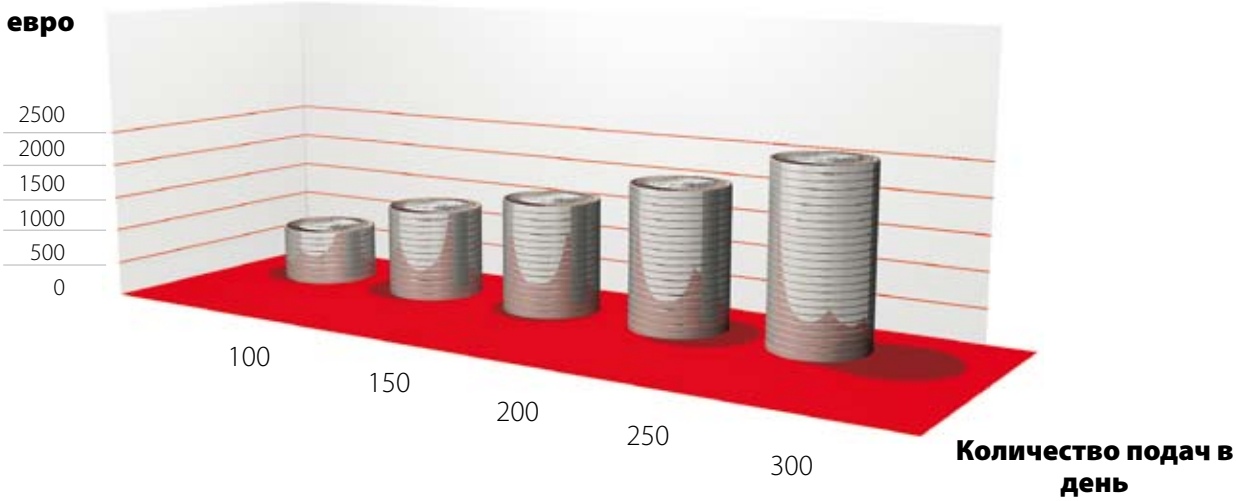
- закупка сокращается в среднем на 23%
- потребление энергоносителей сокращается на 66%
- на 16% сокращается время на приготовление 1 блюда *
- на 90% сокращается использование жиров.

** ипри использовании регенерации, SC3 3 уровня Пароконвектомата, за счет того, что не в этом случае не требуется контроля повара.*

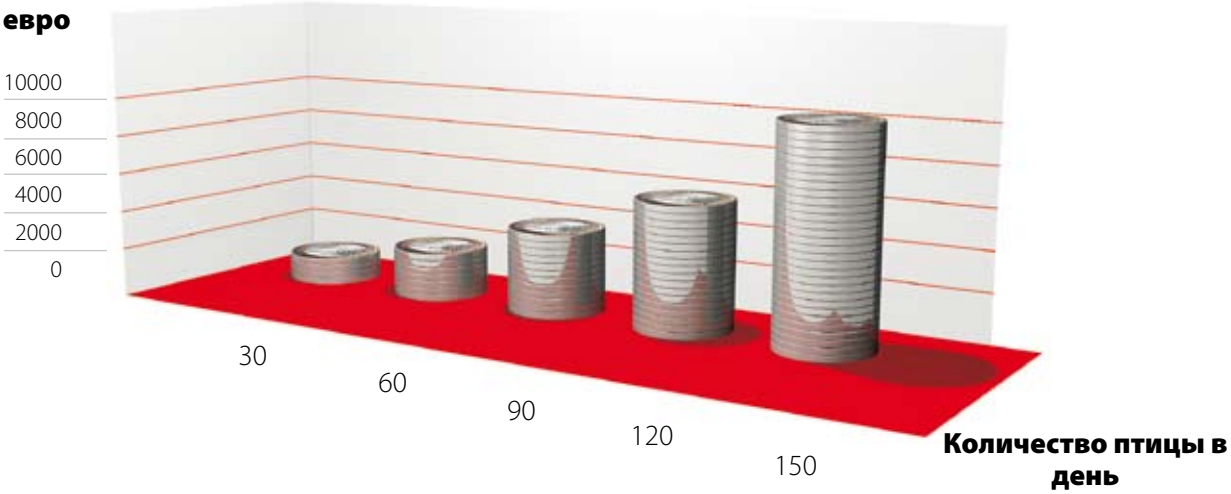
Экономия за месяц при **меню a la Cart**



Экономия при **3 банкетах в месяц**



Экономия за месяц при **приготовлении птицы**



Мы гарантируем рост вашего бизнеса с первого дня.

COMBISTAR – правильный выбор.

Надежность, гибкость и мощь в сочетании с оригинальными техническими решениями, такими как:

Ручное душирующее устройство (опция) ю Стационарное или с вытягивающимся механизмом = легкость в поддержании Пароконвектомата и кухни вчистоте

Multipoint термощуп (уровень. 3), Singlepoint термощуп (поставляемый как стандарт в ур. 2, дополнительный в ур. 1) и вакуумный термощуп (опция) = управление и контроль внутренней температуры продукта в течение всего периода готовки.

Дверь с двойным стеклом = понижает температуры на стороне оператора и облегчает очистку внутреннего стекла.

Двойной поверхностный теплообменник (Патент) = большая экономия энергии и эффективность.

- Программы готовки на всех моделях * = запоминание Ваших лучших рецептов и прощай, стресс!
- Простая установка второго термощупа.
- Встроенный веинтилятор вытяжки = безопасность на выхлопном участке
- Реверс вентилятора = однородность готового продукта, многофункциональность и эффективность
- съемная структура для гастроемкостей = ручная мойка (при желании) без проблем
- камера - сталь AISI 316 = надежность и долговечность
- диффузор, обеспечивающий равномерный поток воздуха = продукт более однородный на 20%
- продольные модели = возможность ставить гастроемкости маленьких размеров без использования дополнительных направляющих
- галогеновая подсветка камеры = улучшение обзора
- газовая турбулентная горелка (патент) = более высокий КПД и больше возможностей
- встроенная ванна для остатков пищи = функционально и надежно
- выкатные тележки с расстоянием 6,5см между уровнями = максимальная свобода в готовке и сервировке
- контролируемая температура слива = долговечность сливных труб

Это все на меньше чем 1 кв.м. площади кухни!

* 150 программ из 18 шагов в 3 уровне и 6 программ по 3 шага на 2 и 1 уровнях

Однажды попробовав, вы не захотите работать ни на чем другом!

ANGELO PO
ANGELO PO

Большой модельный ряд, состоящий из 32 моделей.

Электрические и газовые версии. Три уровня. Диапазон производительности от 30 до 550 блюд в день.

Детали: • Каркас из нержавеющей стали • Камера: стенки AISI 304 и основание AISI 316L, возможность использования гастроемкостей 60X40 в моделях 611 и 1011 • Теплообменники из Incoloy 800 • Галогеновая подсветка камеры • Удобно расположенный, защищенный пульт управления • Съемная внутренняя структура • Закругленные углы камеры • Решетка теплообменника открывается как книжка, что облегчает ее очистку и обслуживание • Дверь с двойным стеклом • Сменные внутренние дверные прокладки • Керамическое волокно - тепловая изоляция (3.5 см) с антирадиационным барьером • Клиновидная ручка для закрытия под давлением с промежуточным положением при открытии • Дверная прокладка высокой прочности с двойной герметизацией, с термоустойчивым силиконом • Коллектор конденсата, который собирает конденсат даже при открытой дверце. • Все элементы расположены в техническом отсеке слева от паоконвектомата для более легкого доступа и более простого обслуживания.

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

Модели	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
Внешние размеры (mms)	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
Размеры внутренней камеры (mms)	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
Объем в гастронормированных емкостях	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
Потребление газа kW – Kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Эл. Мощность kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Эл. соединения	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
Расстояние до центра контейнера (mms)	72	72	65	65	82,5	82,5
Макс. число подач в день	85	85	140	140	195	195
Вода - вход	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Слив	40	40	40	40	40	40
Давление воды бар	2	2	2	2	2	2
Вес	185	160	213	198	266	251

Напряжение и частота под заказ

Безопасность оборудования: • При перегрузке – двигатель вентилятора выключается • Техническая система охлаждения • Термостат камеры• Прессостат камеры• Отключение при превышении допустимого давления в камере • Магнитный дверной концевик • Двигатель, вентилятор и горелка – аварийный останов • Вода, газ и электричество – аварийный останов • Сбой в работе и в самоочистке – аварийный останов

Электрическая модель: теплообменники из Incoloy 800

Газовая модель: • теплообменники из Incoloy 800 + AISI 316 • Горелка регулируетсяэлектронным процессором во избежание перевоспламенения • Горелка с поддувом с непрямым нагревом теплообменника • Многофункциональные газовые клапаны с автоматическим открытием.

Обычно берется следующее внутреннее наполнение: • для **FM611** … - **FM1011**… - **FM1221** … модели: съемный каркас из AISI 304 1,8; • для **FM721** … модели: съемный каркас из нержавейки 1,8 и стенд внизу; • для **FM2011** … - **FM2021** … нержавейка 1,8 и вкатная тележка

Трудный найти больше, невозможный не найти то, что удовлетворит Вас.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

Модели	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
Внешние размеры (mms)	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
Размеры внутренней камеры (mms)	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
Объем в гастронормированных емкостях	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
Потребление газа kW – Kcal/h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Эл. Мощность kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Эл. соединения	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Расстояние до центра контейнера (mms)	66	66	65	65	65	65
Макс. число подач в день	335	335	280	280	560	560
Вода - вход	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Слив	40	40	40	40	40	40
Давление воды бар	2	2	2	2	2	2
Вес	293	278	360	340	472	449

Напряжение и частота под заказ

Выберите уровень, который наиболее отвечает требованиям Вашей кухни.

УРОВЕНЬ 1:

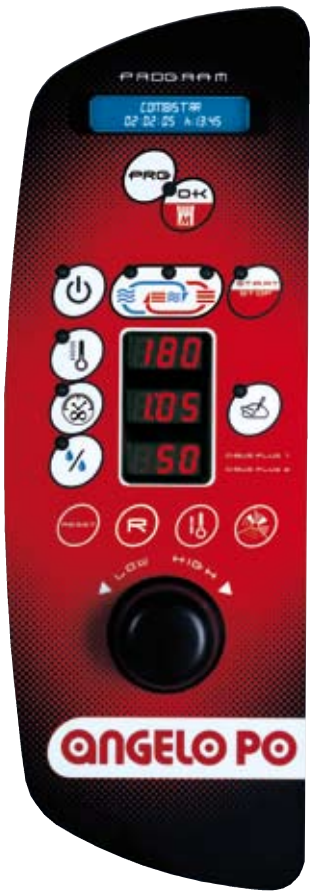
Цифровой, программируемый (6 программ из 3 шагов), с ручкой управления выбора данных. Ключи выбора для различных способов готовки, все режимы высвечиваются на дисплее. Полуавтоматическое мытье, 3 программы готовки/ разогрева, автоматическое охлаждение, легкая перезагрузка 2 скорости вентилятора (1 прерывистая). SCS активная система управления. Закрытая сбалансированная система для "Cibus Plus". Best One парогенератор. Самодиагноз с аварийной остановкой. Непрерывное галогеновое освещение камеры. Интерфейс распечатки данных HACCP.

- Конвекция, от 30°C до 270°C.
- Комбинация, от 30°C до 250°C при влажности пара % от 0 до 90.
- Пар, от 30°C до 125°C.
- Шесть программ регенерации, конвертируемых в программы, каждая из трех шагов.
- Термощуп опция
- вакуумный термощуп оция (только вместе с основным термощупом)
- Полуавтоматическая самоочистка
- "Cibus Plus" рецепты 1 и 2.
- Добавление пара в любой момент.
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев.
- Температурный выбор в °C или °F.
- Распечатка данных HACCP.
- Аварийный останов.
- Возможность подключения устройства для сглаживания пиков напряжения.

УРОВЕНЬ 2:

Цифровой, программируемый (6 программ из 3 шагов), с ручкой управления выбора данных. Выбор различных способов готовки и вывод информации на дисплей. Полуавтоматическая самоочистка, 3 программы готовки / регенерации, автоматическое охлаждение, перезагрузка, 2 скорости вентиляторв (1 прерывистая). SCS активная система управления готовкой. Сбаланстрованная закрытая система "Cibus Plus" готовки. Best One парогенераторов. Диагностика причин аварийной остановки. Термощуп. Галогеновая подсветка камеры. Интерфейс распечатки данных HACCP.

- Конвекция, от 30°C до 270°C.
- Комбинация, от 30°C до 250°C при влажности пара % от 0 до 90.
- Пар, от 30°C до 125°C.
- Шесть программ регенераци, конвертируемых в программы готовки из 3 шагов каждая.
- Термощуп.
- Дополнительно вакуумный термощуп.
- Автоматическая программа мытья.
- "Cibus Plus" программы готовки, способы 1 и 2.
- Добавление пара в процессе готовки.
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев.
- Температурный выбор в °C или °F.
- Распечатка данных HACCP.
- Аварийный останов.
- Возможность подключения устройства, сглаживающего скачки напряжения.



УРОВЕНЬ 3:

Цифровой, программируемый, с ручкой управления выбора данных и интерактивным алфавитно-цифровым показом для Приготовления, Термостатирования, готовки в режиме Дельта Т, Разогрева, Банкетная Система, Низкотемпературная готовка, Копчение, Пастеризация, Multicooking с использованием 2 термощупов или 1 термощупа и 20 гастроемкостей, Специальных Функций, SC3 Программы самоочистки и различные другие возможности. Выбор различных способов готовки и большой цифровой дисплей. Три скорости вентилятора, автоматическое охлаждение, регенерация / банкетная система, перезагрузка. SCS активная система управления готовкой. Сбалансированная закрытая система "Cibus Plus". Best One парогенераторов. Трехскоростной реверсивный вентилятор. Автодиагностика. Multipoint термощуп. Галогеновая подсветка камеры. Память данных HACCP и интерфейс.

- Конвекция, от 30°C до 270°C
- Комбинация, от 30°C до 250°C и влажность пара % от 0 до 90.
- Пар, от 30°C до 125°C.
- Регенерация.
- Банкетная система.
- Дельта Т (SavecookingStar)
- Низкотемпературное приготовление (SavecookingStar)
- Копчение (SmokerStar опция)
- Термостатирование
- 4 Программы очистки тройного действия, Программа Очистки от кальция и возможность программы только Полоскание.
- Отложенный запуск.
- Библиотека с 150 программами из 18 шагов, возможность низкотемпературной готовки
- Возможность добавления пара.
- "Cibus Plus" 1 и 2.
- Многоточечный термощуп.
- Вакуумный термощуп - опция.
- Возможность использования 2 термощупов одновременно
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев.
- Техническая поддержка.
- Температурный выбор в °C или °F.
- Ясный цифровой дисплей
- Возможность подключения устройства, сглаживающего пики напряжения.
- Отложенный старт.
- Информационная загрузка HACCP (интерфейс 485).
- Аварийный останов.

Главные особенности и функции

	3	2	1
SC3 автоматическое мытье с эффектом очистки тройного действия	•		
SC2 автоматическое мытье		•	
Полуавтоматическое мытье			•
150 программами готовки из 18 шагов	•		
Шесть 3-этапных программы готовки		•	•
Multipoint терощуп	•		
Singlepoint термощуп		•	O
Вакуумный термощуп (может быть использован как 2-йтермощуп в Пароконвектоматах 3 уровны)	O	O	O
Multicooking	•		
Низкотемпературный пар	•	•	•
Перегретый пар	•	•	•
Активный контроль за влажностью в SCS	•	•	•
"Cibus Plus" сбалансированная закрытая система	•	•	•
Best One парогенератор	•	•	•
Cibus Plus 1 и 2 паровых программы приготовления	•	•	•
Регенерация	•	•	•
Низкая Температура, Банкетная система, Дельта Т и Программы термостатирования	•		
3 скоростной вентилятор	•		
2 скоростной вентилятор		•	•
Автореверс	•	•	•
Цифровой контроль	•	•	•
Алфавитно-цифровой интерактивный показ с текстовыми сообщениями	•		
Отложенный старт	•		
Автоматическое охлаждение камеры	•	•	•
Автоматический предварительный нагрев	•	•	•
дополнительный впрыск пара	•	•	•
°C или °F	•	•	•
Автодиагностика	•	•	•
Паровой конденсер и контроль за температурой разгрузки	•	•	•
IPX5 – возможность мытья из шланга	•	•	•
Двери с двойными открывающимися стеклами	•	•	•
Двери с промежуточным положением	•	•	•
Галогеновая подсветка	•	•	•
Душирующее устройство	O	O	O
Интерфейс для загрузки данных к и от компьютеров (HACCP, различные рецепты …)	•		
Программное обеспечение, коннектор и кабель для загружения и загрузки данных	O		
Данные (HACCP) интерфейс распечатки	•	•	•
Возможность печати данных	O	O	O
Кнопка выбора данных с подтверждением операций	•	•	•
Хорошо читаемый дисплей	•		
Показ заданных и текущих параметров	•	•	•
Жировые фильтры	O	O	O
Комплект для штабелирования	O	O	O
Комплекта для пастеризации	•	•	O
Комплект для копчения	O	O	O
функция бесконечного времени ∞	•	•	•
Возможность подключения учтройчтва, сглаживающего пики напряжения	•	•	•

• = Стандарт O = Опция

Combi Star

Правильные выбранные аксессуары способствуют улучшению и упрощению работы.

Для улучшения качества продукта, расширения меню и экономии надо правильно выбрать аксессуары, которые предлагает Angelo Po в дополнение к Combistar.
Используя эти опции, можно легко переключаться с варки на пару на гриллирование, поджарку и сервировку.

Банкетная система позволяет Вам использовать самые сильные стороны Angelo Po: подача блюда происходит при правильной температуре. При этом уже сервированные блюда были заранее приготовлены, охлаждены в холодильнике шокового охлаждения Angelo Po, и потом регенерированы.
Специальные шпильки вмещают тарелки диам до 30см. Бланкетная система позволяет сохранять готовые горячие блюда в течение долгого времени. И все это благодаря правильно подобранным аксессуарам.

Универсальные открытые или закрытые стенды, которые подходят для 611 и 1011. Во всех других моделях (включая 721 и 1221) предусмотрены каркасы для установки на пол, которые входят в стандартную комплектацию.

Для быстрого автоматического доступа к данным проверки HACCP или для загрузки новых программ в память Пароконвектомата надо просто заказать соответствующую опцию. Только для пароконвектоматов 3 уровня Combistar.

Для каждого типа продукта предусмотрены различные гастроемкости, противни и решетки:
гастроемкости из алюминия и стали, с тефлоновым покрытием, эмалированные, прямоугольные
для работы с панированным продуктом или для подрумянивания в пароконвектоматах Combistar.

Благодаря его специальной функции гриллирования "ChickenStar" для приготовления цыплят Combistar намного эффективнее, чем гриль: меньше потеря веса продукта, сочную готовый продукт, больше рецептов, а в итоге… прибыль в конце месяца.

Вы можете жарить в Combistar. Просто используйте решетку "GrillStar" Angelo Po. Она изготовлена из специального сплава, который предусмотрен для получения продукта превосходного качества, жарите ли вы мясо, рыбу или овощи. Работается быстрее, легче, более производительно и как следствие, работа становится более выгодной.

За несколько минут Combistar при использовании "FryStar" поджарит вам замороженные овощи, которые обычно используются на кухне, обеспечит одновременную превосходную обработку большого их количества и без добавления жира. И все благодаря правильно выбранным аксессуарам, выбранным для определенных продуктов и рецептов.

Еще легче получить превосходный результата с Пароконвектоматом уровня 3 Combistar, потому что используя простые опции, вы можете готовить одновременно мясо разного размера и различного типа, класть продукты в любое время или одновременно использовать термощупы. Все, что вам надо – это второй термощуп, который вы можете также использовать для вакуумной готовки или для пастеризации.

Потребуется только одна опция – штырь для зажарки поросенка или больших кусков баранины. При этом результат получается превосходный, минимальная потеря веса, зажаристая корочка и непередаваемый вкус и запах.

Используя дымогенератор Smokerstar, Вы можете коптить продукты, значительно расширяя Ваше меню при той же закупке… Легко и непринужденно оставляя позади ваших конкурентов.

Нет ничего легче, чем пастеризация в Combistar. Все, что вам надо – это набор для пастеризации и второй термощуп. Затем вы записываете в память программу пастеризации – и готово! Теперь для пастеризации достаточно нажать одну кнопку.

Angelo Po ... всестороннее обслуживание.

Надежность послепродажного обслуживания Angelo Po: • гарантируемая поставка запасных частей; • международная сеть технических центров быстрого, эффективного решения любой проблемы; • ответы наших поваров на Ваши вопросы. Свяжитесь с ними по прямой линии в нашем офисе по телефону на +39059639411 или по электронной почте: chef@angelopo.it; • описания, руководства и техническая информация, доступная на сайте www.angelopo.it, для того, чтобы понять особенности оборудования и их правильного использования; • возможность написать письмо в наш офис marketing@angelopo.it.

... лучшая гарантия Профессионалов.

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

7900238-5

В соответствии с политикой непрерывного улучшения изделий Angelo Po Grandi Cucine резервирует право изменять спецификации и проекты без уведомления клиента.

www.apvd.it

09/08 (2000)