Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... de specialist van de professionele keuken.

Reeds meer dan 80 jaar ontwikkelt de firma Angelo Po uitrusting voor de grootkeuken, en creëert zij oplossingen die zowel doeltreffend als eenvoudig zijn in de dagelijkse organisatie van de keuken. Dankzij toestellen die constant vernieuwen en innoveren is het productieproces geoptimaliseerd. Een rendabeler en rationeler kookproces, behoud van kwaliteit en een vereenvoudigde bereiding, alsook een verbeterde bewaring. Vandaag zijn de kenmerken van de nieuwe generatie combisteamers COMBISTAR vooral: bedrijfszekerheid, kracht en betrouwbaarheid. Tevens bieden zij, dankzij een geavanceerde elektronica, een betere controle van het kookproces: nauwkeurigheid van de temperatuur, gelijkvormigheid van het kookproces, besparing op de uitbatingskosten, eenvoudig gebruik. Kortom, nooit gekende prestaties.

COMBISTAR ... Veel meer dan een eenvoudige combisteamer.

Tijd management in de keuken ... gemakkelijk met de COMBISTAR.

U zal meer tijd hebben om uw menu's voor te bereiden, aankopen te doen, uw schotels te bedenken, creëren en garneren. U denkt aan de voorbereiding … COMBISTAR denkt aan de rest

U zal meer tijd hebben om de kwaliteit en de smaak van uw schotels te verbeteren, om de organisatie en het rendement te optimaliseren. U beslist hoe u kookt … COMBISTAR doet de rest.

COMBISTAR, eenvoudigweg uniek.

Vanaf nu is koken eenvoudiger.

Met één vingerdruk beschikt u over verschillende kookmogelijkheden. Het gebraad is onberispelijk, het vlees en de vis zijn mals, de groenten behouden hun kleur en de grillades zijn à point. De kookmogelijkheden van verschillende gerechten kunnen in het geheugen worden opgeslagen en constant gebruikt worden. Dit betekend tijdwinst en er is een constante in het bereiden van de gerechten, zodat fouten worden voorkomen. Men bekomt een nooit eerder gekende gastronomische kwaliteit.

Kookprogramma's, zodat men zich niet vergist en om uw beste bereidingen op te slaan.

Reiniging van de oven niveau 3 met 6 programma's om aan alle eisen te voldoen.

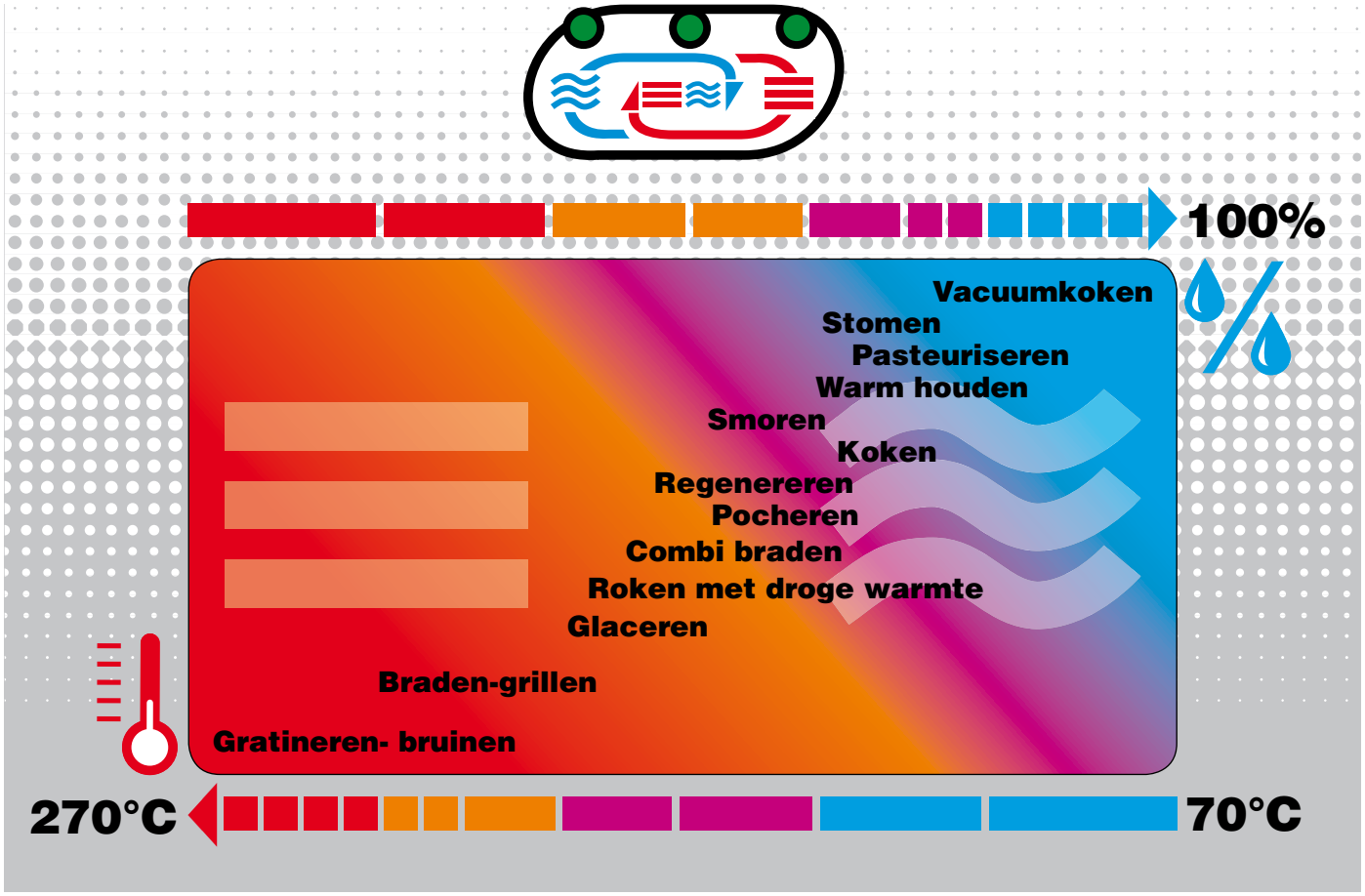
Functie ***Multicooking*** om gelijktijdig 2 kooksondes te gebruiken of om de bereiding van elke schotel te controleren.

Automatische afkoeling van de temperatuur in de kookkamer.

3 snelheden (level 3) en 2 snelheden (level 1 en 2). Voor om het even welke gastronomische bereiding en speciale patisserie.

Sneltoets 'regenereren' om met één vingerdruk de gerechten terug op temperatuur te brengen.

Reinigingscyclus geïntegreerd in de ovens niveau 1 en 2, voor een hygiëne zonder problemen.



Warme Lucht

Koken met warme lucht
Van 30°C tot 270°C

Combi

Combi braden van 30 tot 250°C, regeling van de stoom van 0% tot 90%, gebreveteerde actieve controle voor een behoud van de ideale temperatuur in de kookkamer

Stoom

Koken met stoom van 30 tot 125°C

Uw werk wordt naar waarde geschat ... vanaf de eerste dag.

ANGELO PO ... culinaire roeping en kooktechnologie.

Reeds meer dan 80 jaar heeft Angelo Po ervaring in de fabricage van keukentoestellen en meer dan 20 jaar ervaring wat betreft de combisteamers. Honderdduizenden professionele koks gebruiken de combisteamer van Angelo Po. Het zijn de technische staf en de chefs over de hele wereld die, dag na dag hun energie en hun ervaring bundelen om de combisteamer COMBISTAR te laten evolueren, zodat hij elke keer beantwoordt aan de noden van de chefs uit de wereld van de restauratie.

Alles is gemakkelijker met COMBISTAR.

De combisteamer Angelo Po wordt het hart van de keukenuitrusting in de moderne keuken.
Hij vereenvoudigd alle bereidingsstappen ten opzichte van de traditionele keuken. Hij ontwikkelt een nooit gekende productiviteit en bereidingskwaliteit.

Een oven
Gewoon uniek.

Flexibiliteit en maximale gebruiksvriendelijkheid Voor een onmiddelijke rentabiliteit.

COMBISTAR ... alles in 1.

Door een simpele en snelle handeling bekomt men wat men wenst. Een geautomatiseerd systeem beheerd actief en nauwkeurig de kookkamer en de kookgegevens seconde per seconde.
Daardoor moet de chef minder toezicht houden en is hij beschikbaar voor andere taken. Geen verloren tijd, minder toezicht, minder stress. De combisteamer van Angelo Po werkt volledig autonoom; en dit zo dikwijls als u wenst, zelfs 's nachts.
Koken is nog nooit zo simpel en nooit zo voordelig geweest.
U denkt aan de voorbereiding, de combisteamer COMBISTAR denkt aan de rest.
De combisteamer COMBISTAR verbindt snelheid van koken met kwaliteit. Hij laat een grote doeltreffendheid in de organisatie toe, een vermindering van de exploitatiekosten en tijdwinst.
COMBISTAR kookt voedingsmiddelen van verschillende aard gelijktijdig in functie van de gekozen manier van koken. U kunt de juiste hoeveelheid vocht doseren, heel nauwkeurig de temperatuur regelen, zodat de smaak, de smeuïgheid, en de vastheid van het product maximaal blijven.
De oven Angelo Po optimaliseert de producten en laat toe grote hoeveelheden te realiseren, in een kleine ruimte met een minimum aan water en energie.

Mals en sappig vlees ... Gemakkelijk met de combistar.

U kunt de kookcycli beheren in functie van het soort vlees en de eisen van uw cliënteel: rosbief saignant en mals, varkensvlees zacht en sappig.
De nieuwe oven Angelo Po vult de chef aan, hij vermindert het gewichtsverlies van stukken vlees en laat lange kooktijden toe op lage temperatuur dankzij de DELTA T functie. Deze speciale kookmodule met een grote rentabiliteit (gewichtsverlies minder dan 10%) en van een hoge gastronomische kwaliteit (zacht en behoudt van smaak) passen zich automatisch aan, aan de aard van de stukken vlees dankzij het ADHOC programma.

Het maximum op gelijk welk moment.

Optimaal bereiden van gevogelte, met een maximaal gastronomisch resultaat.

De kookcondities passen zich autonoom aan, in functie van de vochtigheid en van de geprogrammeerde temperaturen. Hiermee bekomt men een superieure kwaliteit, wat de hoeveelheid in de oven ook is. Er bestaan als toebehoren, speciale grillen die het gevogelte verticaal plaatsen zodat men een grote hoeveelheid (tot 150 kippen in 35 min.) kan bereiden, met behoudt van gelijkmatigheid van braden, zachtheid en smaak. Een superieure kwaliteit, zonder de minste moeite.

U denkt aan de bereiding en de bediening ...

Maximale verfijning zonder enig probleem.

Dankzij zijn multifunctionaliteit en zijn controle van de vochtigheid bereidt Combistar met nauwkeurigheid en fijnheid alle soorten vis. De keuze tussen de verschillende kookmodules laat u toe het eindresultaat van uw schotels te optimaliseren. Gegrilde vis, stoombereidingen of traditionele schotels zullen in elk geval hun unieke smaak ontwikkelen.

... COMBISTAR doet de rest.

Enkele minuten volstaan om ... uw randgarnituur op te dienen.

Koken in een minimum van tijd, met een maximum aan smaak en een minimum aan vet, gestoomde of gegrilde groenten, frieten of een ander bijgerecht. De combisteamer COMBISTAR kan snel een honderdtal portie's frieten bereiden, hierdoor bespaart men tijd en geld, geen verbruik van olie, geen vet meer filteren, geen oud vet waar men mee zit, enz…
Schitterende resultaten vanaf de éérste dag.

Verbeteren in de keuken dankzij de combistar ... Gemakkelijk.

COMBISTAR helpt u verbeteren ... altijd.

De absolute controle over de kookkamer, verbonden aan uniformiteit in het koken laat u toe om: deeg te doen rijzen, alle soorten gebak of brood te bakken in uitstekende condities.
Uw creativiteit kan zich ontplooien in alle vrijheid, in het realiseren van alle soorten schotels, speciale broodsoorten en smakelijk gebak.
Combistar staat altijd aan uw zijde om u te helpen, uw werk rendabel te maken en het aanbod uit te breiden.

De beste kwaliteit brood en gebak ... Vanaf de eerste dag.

COMBISTAR en CHILLSTAR ...

COMBISTAR EN CHILLSTAR ... maximale productie en kwaliteit op eender welk moment.

Dankzij het gemak waarmee u met de combistar zelfs op het bord kan regenereren, is het voor u veel eenvoudiger om uw keuken praktischer in te richten met behoud van de kwaliteit van de bereide gerechten en binnen de geplande tijdsduur. De specifieke manieren van koken en de actieve controle van de kookcondities helpen u de kosten te verminderen voortvloeiend uit het traditioneel gebruik. De combisteamer COMBISTAR in samenwerking met de snelkoeler CHILLSTAR optimaliseert de planning van de taken in de keuken. U kunt op voorhand voorbereiden en bakken in de oven, op het einde van de kookcyclus dadelijk afkoelen in de snelkoeler ,om het daarna te bewaren in de koelcel. Deze voorbereidingen kunnen op rustige momenten gebeuren en zijn kostenbesparend. Het snelle afkoelen verlengt de bewaartijd van voedingswaren en bewaart de organoleptische kwaliteiten, de smaak en de kleur van de producten.
De snelkoeler CHILLSTAR is voorzien van het spitsvondige systeem IFR, het stuurt de koude in het hart van het product door de parameters aan te passen. De temperatuur, de snelheid en de draaitijd van de ventilator worden gestuurd in functie van de massa en de aard van het product terwijl hij ondertussen de risico's op kristalvorming aan de oppervlakte controleert. De smaken, kleur en sappigheid van de producten blijven zodoende intact. Naargelang de noden van de dienst en in functie van het gewenste aantal portie's, kunnen de gekoelde en bewaarde voedingsmiddelen in enkele minuten al dan niet op borden geregenereerd worden in de combisteamer COMBISTAR.
Een snelle, soepele en ontspannen dienst, wat ook het aantal maaltijden is dat opgediend moet worden.

het onmisbare duo om te slagen in de keuken.

De 5 punten
Van de combistar ster.

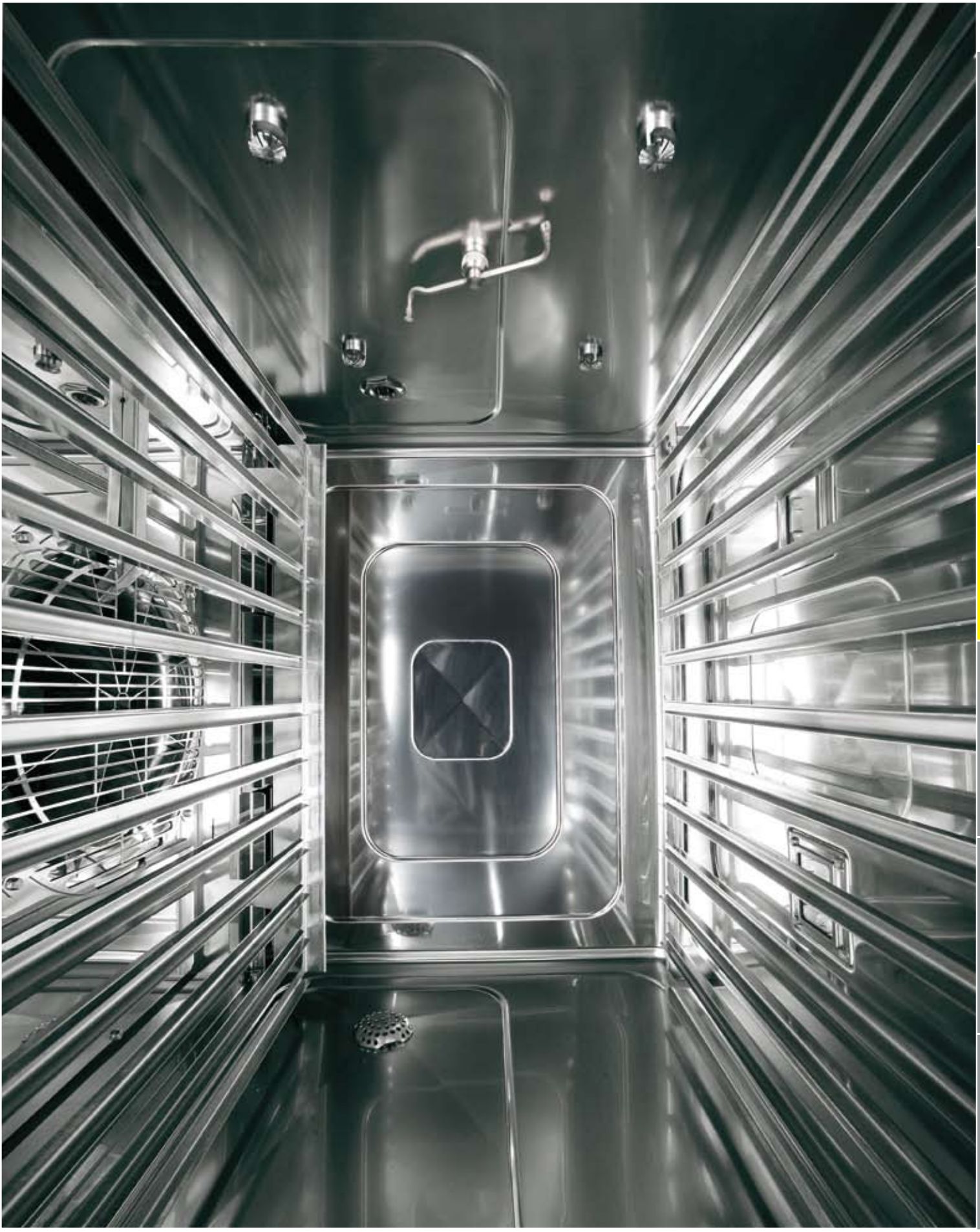
Automatische reiniging SC3 met driedubbel hygiënisch effect
(alleen beschikbaar op ovens niveau 3):
Het reinigingsprogramma kan eenvoudig en snel opgestart worden zonder dat men zich moet bekommeren of de oven nog warm is. Het reinigingsprogramma is volledig automatisch tot aan de spoelfase toe, zonder enige tussenkomst van buiten uit. De intelligente programma's SC3, verbonden met een geïntegreerd doseringsapparaat voor wasproduct werken volledig zelfstandig tijdens de ganse duur van de reinigingscyclus, zelfs na de reiniging moet er niet gemanipuleerd worden. De kookkamer is ONTVET, GEKUIST EN GESTERILISEERD. Het wassen gebeurd grondig over alle zones van de kamer, dankzij inox spuitstukken geplaatst op het plafond en zelfs achter de motor van de ventilator, en door een draaimolentje dat bovenaan het plafond bevestigd is.

Vereenvoudigde automatische reinigingscylus SC2
(enkel beschikbaar op ovens niveau 2):
Een geïntegreerd reinigingsprogramma met dubbel hygiënisch effect: ONTVETTEN EN STERILISEREN. De wasproducten worden manueel in de oven verstoven na afkoeling van de kookkamer, daarna gebeurt alles automatisch tot de laatste fase, het spoelen en het teriliseren. Een gemakkelijke hygiëne, binnen handbereik en zonder kopzorgen

Uitgebalanceerde sluiting:
De stoom en de ontwikkelde warmte in de oven worden geoptimaliseerd door de uitgebalanceerde sluiting van de kookkamer. De bekomen resultaten zijn overtuigend, zowel op het gebied van homogeniteit in het koken als doeltreffend gebruik van de warmte.
Het rendement is veel beter en dit met een onberispelijke kookkwaliteit.

Directe stoominjectie in de kamer:
Het gebrevetteerde systeem van directe stoominjectie ANGELO PO laat toe op een homogene en massieve manier stoom te creëren in de kookkamer.
De uitbatingkosten worden verminderd doordat men minder energie verbruikt, hierdoor krijgt men betere prestaties en een hogere betrouwbaarheid.
De technologie COMBISTAR vereenvoudigd het gebruik en helpt u vooruitgang boeken.

Actief controlesysteem van de kookruimte
Het gebrevetteerd SCS systeem controleert, leest en verbeterd actief de temperatuur en de vochtigheid in de kookruimte.
Hierdoor bekomt men de ideale voorwaarden, die aan al uw wensen voldoet.
U beslist hoe u kookt ... COMBISTAR doet de rest.



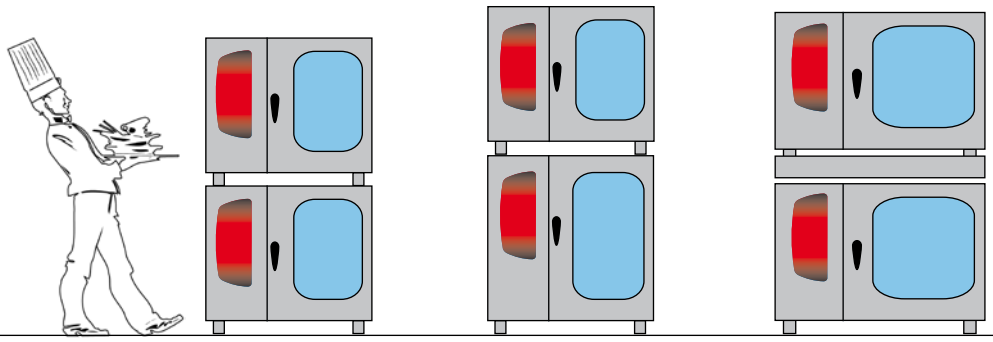
Combistar ... een oven met een lange levensduur.

De oven COMBISTAR, eenvoudig en goedkoop in het onderhoud, gemakkelijk te reinigen dankzij het geïntegreerd onderhoudsysteem. Besparing van geld en tijd. Geen buitensporig onderhoud en minder onvoorziene omstandigheden.

COMBISTAR ...
de beste vriend van de chef.

Met combistar heeft de combisteamer nieuwe regels.

Uw capaciteit verhogen zonder ruimte te verliezen?
Als de organisatie van de keuken het gebruik van 2 ovens tegelijk vraagt, dan bestaat de mogelijkheid om de capaciteit te verdubbelen door 2 combisteamers op elkaar te zetten, dit gaat heel gemakkelijk en neemt een minimum aan plaats in.
COMBISTAR biedt verschillende oplossingen om te voldoen aan de eisen van de restauratie.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

Vanaf de eerste dag, zijn besparingen mogelijk dankzij COMBISTAR.

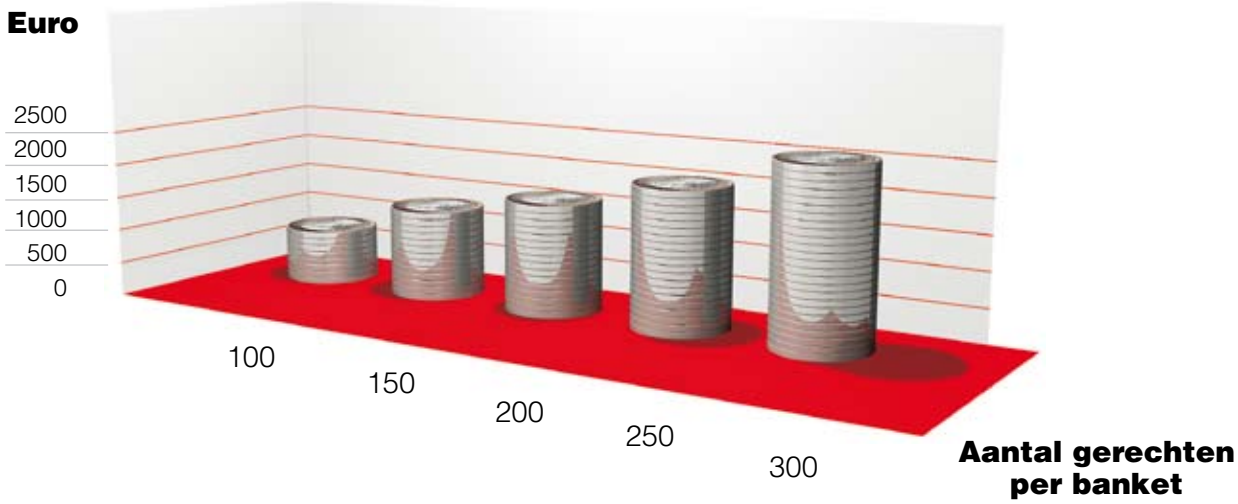
Vanaf de eerste dag verbruikt u minder energie, minder tijd en minder grondstoffen voor het bereiden van gerechten, groenten en gebak. Het gebruik van de combisteamer COMBISTAR, doet u 1/3 tijd winnen in vergelijking met de traditionele manier van koken. De oven is onmiddellijk winstgevend. Het gebruik laat u volgende besparingen toe:

- 23 % op de aankoop van grondstoffen: vlees, vis en groenten verliezen minder gewicht tijdens de bereiding.
- 66 % energie besparing.
- 16 % tijdsbesparing.*
- 90 % minder vetstoffen.

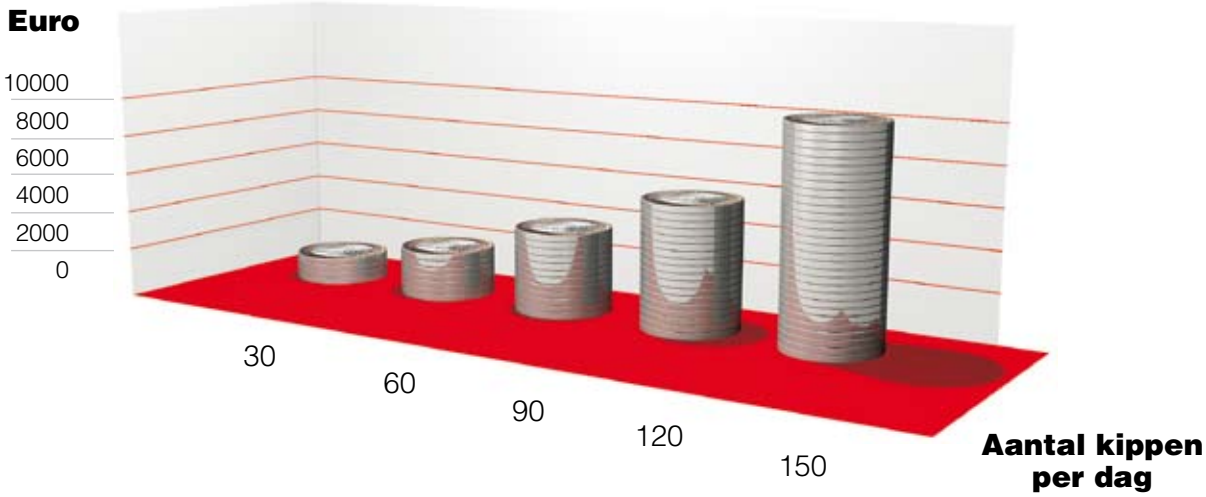
** Door gebruik te maken van het regenereren, het SC3 systeem en het koken zonder toezicht,...*

Maandelijkse besparing: **a la carte service**

Maandelijkse besparing: **3 banketten per maand**



Maandelijkse besparing: **kippen braden**



Met combistar, verbetert u onmiddellijk de rentabiliteit.

COMBISTAR ... de juiste keuze.

De oven COMBISTAR kenmerkt zich door zijn betrouwbaarheid, zijn prestatievermogen en zijn robuust uiterlijk maar ook door de buitengewone technische oplossingen:

De reinigingsflush vast of uittrekbaar= binnen handbereik voor de manuele reiniging van de oven.

Multi-points temperatuursonde(niv.3), single-point (serie niv.2,optie niv.1) en vacuumsonde. = controleert en leidt de temperatuur tot in het hart van het product onder alle omstandigheden.

Deur met dubbel glas bestaande uit een glas aan de buitenkant van de deur en een verwijderbaar glas aan de binnenkant = betere thermische isolatie aan de gebruikerszijde.

Warmtewisselaar met dubbele oppervlakte voor de gasversies (gebreveteerd) = energiebesparend en verhoogd rendement

- Kookprogramma's* op alle modellen = hij onthoudt uw beste gerechten.
- Mogelijkheid om een 2de kerntemperatuursonde te voorzien
- Geventileerd waterafvoersysteem standaard gemonteerd op alle modellen = veiligheid bij het leegmaken, verminderde montagekosten.
- Turbine in beide richtingen: convergent en divergent
- Uittrekbaar borden rek = vergemakkelijkt het manueel reinigen.
- Gebruik van inox AISI 316L in de kookkamer = betrouwbaarheid en hoge kwaliteit.
- Symmetrische turbine (brevet) = verbeterd de gelijkmatigheid van koken met 20%.
- De bakken worden in de lengte binnengebracht = mogelijkheid om alle maten GN-bakken/schalen te gebruiken…zonder dat men hulpstukken zoals grillen moet gebruiken
- Halogeen verlichting in de kookkamer = betere zichtbaarheid.
- Gasbrander onder druk type turbo met dubbel mengsel gas/lucht (brevet)= maximum rendement en hoge prestaties.
- Geïntegreerde lekbak voor het afvalwater = veiligheid en functionaliteit
- Borden rek met een ruimte van 65 mm tussen de schotels in functie van het model = maximum aan kookvrijheid.
- Controle van de temperatuur van het afvoerwater = langere levensduur van de afloopleiding.

En dat alles op minder dan 1m^2!

* 150 programma's in 18 stappen voor de level 3 combisteamer en 6 programma's in 3 stappen voor de level 2 en 1 combi-steamer.

Eens dat u combistar gebruikt, kunt u niet meer zonder.

ANGELO PO
ANGELO PO

Een grote familie bestaande uit 32 modellen.

Uitvoeringen op gas of op elektriciteit. Mogelijkheid tussen niveau 1,2 of 3. Productie van 30 tot 550 gerechten per dag ...

Kenmerken: Inox constructie - Kookkamer in AISI 304 met plafond en bodem in AISI 316L - Compatibele bakken GN1/1, GN2/1 en in optie verkrijgbaar borden rek voor schotels euro norm 60x40 cm voor de modellen 611 en 1011 - Thermische wisselaar gas en elektrisch in Incoloy 800 - Halogeen verlichting in de kookkamer - Ingebouwd en beschermd toetsen bord - Uitneembaar borden rek - Afgeronde hoeken van de volledige kookkamer, ventilatiewand gemonteerd op scharnieren die het reinigen van de turbine, warmtewisselaar, en de weerstanden vergemakkelijken. - Deur met dubbel glas bestaande uit een buitenvenster in gehard glas en een uitneembare ruit gemonteerd op scharnieren.- Thermische isolatie in keramische vezel (3.5cm) die de warmte binnen houd - Handvat met conische sluiting die een progressieve sluiting verzekerd met een speciale tussenstand zodat men bij het openen van de oven eerst de stoom en de hitte kan laten ontsnappen. - Demonteerbare siliconen deurdichting, met hoge duurzaamheid en dubbele vochtweerstand.(conform aan NSF normen). Opvang en afvoer van de condensatie zelfs met geopende deur. - Alle bedieningselementen bevinden zich links op de zijwand van de oven, dit vereenvoudigd de toegang nodig voor het onderhoud.

Veiligheidstoebehoren: Controle van de thermische veiligheid van de motor-ventilator –

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

MODEL	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
Buitenafmetingen (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
Binnen afm.kookkamer	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
Capaciteit gn-schalen	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
Vermogen gas kW-kcal/h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Elekt.vermogen kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Elektrische aansluiting	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
Ruimte tussen de leggers	72	72	65	65	82,5	82,5
Aantal gerechten/dag	85	85	140	140	195	195
Wateraansluiting	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Afloop mm	40	40	40	40	40	40
Waterdruk H20 bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht	185	160	213	198	266	251

Andere elektrische aansluitingen specifiek op aanvraag

Afkoelingssysteem van het technisch compartiment. – Veiligheidsthermostaat op het technisch compartiment. Veiligheidsthermostaat op de kookkamer. Veiligheidscontrole op de druk in de kookkamer. Magnetisch micro-contact op de deur. Alarm op blokkering van de motor, de ventilator en de brander. Alarm op het ontbreken van water, gas of elektriciteit. Alarm op storing of stoppen van de reinigingscyclus.
Elektrisch model: Verwarming van de kookkamer wordt verzekerd door elektrische weerstanden gepantserd in Incoly 800.
Gas model: Thermische gas wisselaar uitgevoerd in Incoly 800 en in AISI 316 – Controle van de waakvlam d.m.v. een elektronische processor met zelfdiagnose mogelijkheid en automatische ontsteking. - Brander met warme lucht en thermische wisselaar met indirecte verwarming.- Multifunctioneel elektromagnetisch gas ventiel met automatische ontsluiting.
Standaard uitgerust:• **voor de modellen FM611...** - **FM1011...** - **FM1221...**: Demonteerbare inox 18/10 schalenstructuur • **voor de modellen FM721...**: demonteerbare inox 18/10 schalenstructuur met bodemopvangbak • **voor de modellen FM2011...** - **FM2021...** roll-inn wagentje voor schalen - uitvoering inox 18/10

Het is moeilijk om meer te vinden – onmogelijk om niet een passend model te vinden.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

MODEL	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
Buitenafmetingen (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
Binnen afm.kookkamer	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
Capaciteit gn-schalen	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
Vermogen gas kW-kcal/h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Elekt.vermogen kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Elektrische aansluiting	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Ruimte tussen de leggers	66	66	65	65	65	65
Aantal gerechten/dag	335	335	280	280	560	560
Wateraansluiting	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”	3/4”
Afloop mm	40	40	40	40	40	40
Waterdruk H20 bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht	293	278	360	340	472	449

Andere elektrische aansluitingen specifiek op aanvraag

Kies het niveau dat voldoet aan uw eisen.

Niveau 1:

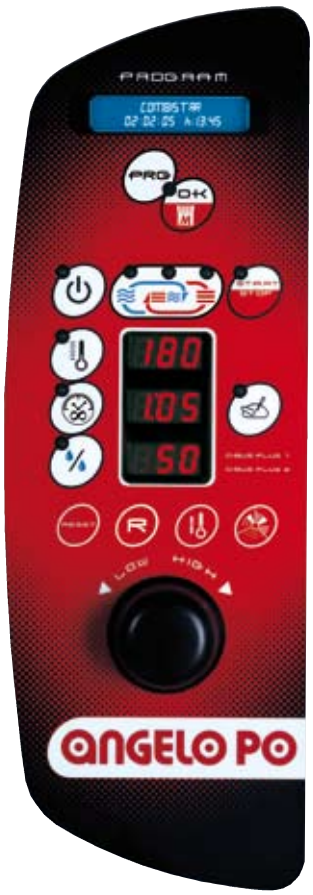
Vereenvoudigde elektronica, 6 kookprogramma's/ regenereren met 3 fasen per programma. Keuzetoets om de gegevens te selecteren. Bedieningstoetsen om toegang te krijgen tot de verschillende kookmodules. Numerieke display. Half automatisch reinigingsprogramma. Automatische afkoeling. RESET van het alarm, 2 snelheden ventilator (1 met interval). Wisselende draairichting. Actief controle systeem SCS van de kookgegevens. Uitgebalanceerd sluitsysteem van de kookkamer CIBUS PLUS. Stoomregeneratie BEST ONE. Zelfdiagnose mogelijkheid met alarm. Permanente halogeen verlichting. HACCP uitvoer bij afdruk van gegevens.

- Warme lucht modus van 30 tot 270°c
- Gemengde modus van 30 tot 250°c met stoomregeling van 0 tot 90%
- Stoom modus van 30 tot 125°c
- 6 programma's voor het regeneren van gerechten omzetbaar in kookprogramma's met elk 3 fasen
- Kern temperatuursonde, in optie
- Vacuum kernsonde, in optie (enkel indien de oven is uitgerust met een kernsonde)
- Semi-automatisch reinigingsprogramma
- Kookmodus cibus plus 1 en 2
- Manuele injectie van stoom
- Automatisch afkoelen en voorverwarmen
- Temperatuur instelbaar in °c of °f
- Haccp uitvoer voor afdrukken van kookgegevens
- Alarm bij slecht functioneren
- voorzien van een op afstand gestuurde gefaseerde stroomtoevoer

Niveau 2:

Eenvoudig te programmeren elektronica. 6 kookprogramma's/regenereren met 3 fasen per programma. Kernsonde. Bedieningstoetsen om toegang te krijgen tot de verschillende kookmodules. Keuzetoetsen om toegang te krijgen tot de verschillende kookmodules. Numerieke display, 2 snelheden ventilator (1 met interval). Automatische reinigingscyclus SC2. Automatische afkoeling. Wisselende draairichting van de turbine. Actief controle systeem SCS van de kookgegevens. Uitgebalanceerd sluitsysteem van de kookkamer CIBUS PLUS. Stoomregeneratie BEST ONE. Zelfdiagnose mogelijkheid met alarm. Permanente halogeen verlichting. HACCP uitvoer bij afdruk van gegevens.

- Warme lucht modus van 30 tot 270°C
- Gemengde modus van 30 tot 250°c met stoomregeling van 0 tot 90%
- Stoom modus van 30 tot 125°C
- 6 programma's voor het regeneren van gerechten omzetbaar in kookprogramma's met elk 3 fasen
- Kern temperatuursonde
- Vacuumsonde in optie
- Vereenvoudigd automatisch reinigingssysteem sc2
- Kookmodus Cibus plus 1 en 2
- Manuele injectie van stoom
- Automatische afkoeling en voorverwarming
- Temperatuur instelbaar in °c of °f
- Haccp uitvoer voor afdrukken van gegevens
- Alarm bij slecht functioneren
- voorzien van een op afstand gestuurde gefaseerde stroomtoevoer



Niveau 3:

Elektronisch programmeerbaar, 150 programma's met 18 kookfasen per programma.
Multipunt sonde.Voorgeprogrammeerde kookprogramma's: behoudt van temperatuur, delta T, regenereren/ banqueting, koken op lage temperatuur, speciale functie's. Automatische reinigingsprogramma SC3. Bedieningstoetsen om toegang te krijgen tot de verschillende programma's. Interactieve alfanumerieke display. Ventilator met 3 snelheden. Wisselende draairichting van de turbine. Automatische afkoeling. Bedieningstoets met directe toegang tot het regenereren. Reset alarm.Actief controle systeem SCS van de kookgegevens. Uitgebalanceerd sluitsysteem van de kookkamer CIBUS PLUS. Stoomregeneratie BEST ONE. Zelfdiagnose mogelijkheid met alarm. Permanente halogeen verlichting. HACCP interface met memoriseren van gegevens.

- warme lucht modus van 30 tot 270°C
- gemengde modus van 30 tot 250°C met stoomregeling van 0 tot 90%
- stoom modus van 30 tot 125°C
- regeneratie modus
- delta T modus
- Onderhoud en temperatuur modus
- 6 automatische onderhoudsprogramma's met 3 dubbel hygiënisch effect waarvan 1 ontkalkings- en einigingsprogramma
- programeerbaar om op het juiste uur op te starten
- kookboek met 150 kookprogramma's en 18 fasen, met een programma voor laag temperatuur koken
- manuele injectie van stoom
- kookmodus Cibus plus 1 en 2
- multipoints kern temperatuursonde
- in optie vacuum sonde – bruikbaar als 2 kerntemperatuursonde
- automatisch afkoelen en voorverwarmen van de kookkamer
- beheer van de SAV gegevens
- temperatuur instelbaar in °C en °F
- regeling van de helderheid van de display
- continuïteit na stroomstoring
- voorzien van een op afstand gestuurde gefaseerde stroomtoevoer
- alarm bij slecht functioneren
- interface HACCP met de mogelijkheid om de historique van de kookgegevens over te brengen op pc
- software in optie om vanaf uw pc in te grijpen in de kookprogramma's

Voornaamste functies en karakteristieken

	3	2	1
Automatisch reinigingsprogramma met 3 dubbel hygiënisch effect SC3	•		
Vereenvoudigde automatische reinigingscyclus SC2		•	
Vereenvoudigde half-automatische reinigingscyclus			•
150 gepersonaliseerde kookprogramma's met 18 kookfasen per programma	•		
6 programma's in 3 fasen		•	•
Kern temperatuursonde multipoint (3x sensor)	•		
Kern temperatuursonde singlepoint		•	O
Kern vacuumsonde - bruikbaar als 2de kerntemperatuursonde op de modellen Level 3	O	O	O
Multicooking	•		
Stoomkoken op lage temperatuur	•	•	•
Koken met overhitte stoom	•	•	•
Actieve controle van de vochtigheidsgraad tijdens het koken SCS	•	•	•
Uitgebalanceerd sluitsysteem CIBUS PLUS	•	•	•
Stoom regeneratie systeem BEST ONE	•	•	•
Stoomkook programma's CIBUS plus 1 en 2	•	•	•
Regenereren	•	•	•
Kookprogramma's, lage temperatuur, banqueting, delta T, warm houden	•		
3 snelheden van de ventilator (1/2 snelheid, volle kracht, turbine met wisselwerking)	•		
2 snelheden ventilator		•	•
Turbine met wisselende draairichting	•	•	•
Digitale bedieningsorganen	•	•	•
Alfanumerieke display met tekstvermelding	•		
Parametrisatie van het uur van aansteken van de oven	•		
Automatische afkoeling van de kookkamer	•	•	•
Automatische voorverwarming	•	•	•
Manuele injectie van de stoom	•	•	•
Programmeren op °C of °F	•	•	•
Zelfdiagnose met alarm	•	•	•
Controle van de temperatuur van het afvoerwater en condensator	•	•	•
Waterbescherming IPX5	•	•	•
Deur met dubbel venster in gehard glas	•	•	•
Speciale tussenstand op de deur	•	•	•
Halogeenverlichting in de kookkamer	•	•	•
Handdouche	O	O	O
Interface HACCP om gegevens door te geven aan uw pc of omgekeerd	•		
Controle kit HACCP die bevat software + aansluitingskabel	O		
Interface HACCP om de kookgegevens af te drukken	•	•	•
Aansluiting voor de kookgegevens af te drukken	O	O	O
Bedieningstoetsen met push functie om de gegevens te bevestigen	•	•	•
Regeling van de helderheid van de display	•		
Vermelding van de standaard waarden van de geregistreerde kookgegevens	•	•	•
Vetfilter	O	O	O
Kit montage 2 ovens boven elkaar	O	O	O
kit pasteurisatie	O	O	O
Rookoven	O	O	O
Continue gebruik ∞	•	•	•
Voorzien van controle van vermogensregeling tijdens het koken	•	•	•

• = Serie O = optie

De meest geschikte toebehoren om het werk te verbeteren.

Om ten volle alle mogelijkheden van de COMBISTAR te benutten, gebruikt u het beste de door ANGELO PO aangeraden toebehoren. Deze toebehoren zijn aangepast aan de verschillende manier van koken: stomen, braden etc..

Banqueting: het terug op temperatuur brengen van schotels die eerst werden bereid en daarna afgekoeld, deze kunnen op het bord terug op temperatuur worden gebracht. Het bordenkarretje, voor borden met een diameter 29 cm is hiervoor uitermate geschikt.
Een thermische hoes om de borden warm te houden vult dit aan.

Een open of een gesloten onderstel voor oven van 6 of 10 niveau GN1/1. Voor de andere modellen zijn de onderstellen reeds standaard voorgemonteerd.

De software kit HACCP om de kookgegevens door te geven aan uw PC, met de mogelijkheid om in te grijpen in de kookprogramma's vanaf uw PC (verkrijgbaar op ovens niveau 3)

Grote keuze uit grillen en standaard platen van verschillende afmetingen en dieptes.
Volle GN platen of geperforeerde, inox platen of anti-bakplaten, speciale grillen om kippen verticaal te grillen, platen en draadmanden in inox voor frieten of voorgebakken producten. Het juiste toebehoren kiezen helpt u om de kwaliteit en de productie in de keuken te optimaliseren.

Aangepaste grillen om kippen te braden. De verticale plaatsing bevordert het gelijke braden en de productiviteit. Door deze grillen te gebruiken behoudt het vlees zijn smaak en zijn structuur en vermindert men het gewichtsverlies, en zodoende verhoogd men zijn winst.

Grillen met roosters in een speciale legering voor het bakken van vlees,vis en groenten. Uiterst doeltreffend toebehoren voor het brandmerken van vlees vis of groenten. Men bekomt een grotere productie met behoud van de kwaliteit.

Mand in geperforeerde staalplaat voor frieten of voorgebakken producten, gepaneerde vis enz… Een ideaal toebehoren om het vetverbruik te beperken en de productie in de keuken te bevorderen.

De bereidingen en de kwaliteit van de werking verbeteren met de combisteamer level 3 is mogelijk door één simpel accessoire.
Met de kerntemperatuursonde kunnen stukken vlees, verschillend in grootte, kwaliteit en in de oven geplaatst op verschillende tijdstippen, gelijktijdig bereid worden.
Dit kan dankzij een optionele kooksonde die ook gebruikt kan worden voor vacuumkoken.

Met de combistar 2011-2021 uitgerust met een ingebouwd wagentje is het mogelijk om een volledig lammetje, speenvarkentjes,… te bereiden met een simpele accessoire.
Dit met een maximum resultaat, een minimum aan moeite en zonder al te veel gewichtsverlies en smaakverlies.

Met rookoven “smokerstar” als accessoire en de combistar programma’s is het mogelijk om gewenste voedingswaren te roken.
Hierdoor kan men de menukaart uitbreiden en kan men zichzelf gemakkelijk differentiëren en verbeteren.

Met absolute nauwkeurigheid en herhaaldelijk in bokaal pasteuriseren is simpel met de combistar.
Men moet zich enkel uitrusten met één accessoire.
Met behulp van de kooksonde in de oven kan men gemakkelijk pasteuriseren.
Tevens is het mogelijk om dit te op te slaan tussen uw kookprogramma’s.

Angelo Po ... een serviceverlening van 360°.

De zekerheid van de na verkoopdienst ANGELO PO.
• In geval van problemen, kunnen de onderdelen u worden opgestuurd op elk ogenblik, eender waar de oven is aangesloten. • Een netwerk van erkende technische centra over heel de wereld staat ter uwer beschikking zodat gekwalificeerd personeel u steeds kan verder helpen. • Voor al uw vragen kunt u steeds rechtstreeks terecht bij onze chefs op het volgende e-mail adres: chef angelopo.it of op telefoonnummer 0039 059639411. • Voor elke andere speciale vraag kunt u terecht op: marketing at angelopo.it. •Alle handleidingen zowel voor gebruik als technische zijn beschikbaar op onze site: www.angelopo.it

... de beste garantie voor de kok.

www.apvd.it

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

7900263-4

De voorgestelde producten in deze catalogus, kunnen onderhevig zijn , zonder vooropzeg en zonder verantwoordelijk van de producent, aan technische verbeteringen en verbeteringen qua design. Dit zonder de voornaamste eigenschappen te wijzigen, en met de bedoeling de service te verbeteren.

11/07 (2000)