Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... Specialistul echipamentelor profesionale pentru restaurante.

De peste 8 decenii Angelo Po produce echipamente profesionale pentru restaurante, creând soluții care fac mai uşor şi eficient lucrul în bucătărie. Coacem câştigând, menținem îmbunătățind şi preparăm simplificând, acestea sunt liniile călăuzitoare ale sistemului Angelo Po, pentru a oferi, din toate punctele de vedere, calitate şi flexibilitate bucătăriilor profesionale din întreaga lume.
Astăzi, la noua generație de cuptoare mixte COMBISTAR, robustețea, puterea şi siguranța, prezente dintotdeauna, se îmbină cu o electronică sofisticată şi o tehnologie inovativă pentru controlul coacerii, care asigură viteză, uniformitate şi precizie coacerii, permițând economii, flexibilitate şi o calitate ridicată a produsului finit.

COMBISTAR ...
Nu doar un simplu cuptor mixt.

Folosire mai bună a timpului în bucătărie … Uşor de realizat cu COMBISTAR.

Veți avea mai mult timp pentru organizarea meniului, pentru alegerea materiilor prime şi mai ales pentru a inventa, garnisi şi aranja … deoarece voi vă gândiți la pregătire, de restul se ocupă COMBISTAR.

Veți avea mai mult timp pentru a aprecia ceea ce ați pregătit şi pentru a vă îmbunătăți organizarea, calitatea şi veniturile … deoarece voi decideți cum gătiți, de restul se ocupă COMBISTAR.

COMBISTAR,
pur şi simplu unic.

De astăzi a găti este mult mai simplu.

Este suficientă o simplă apăsare pe buton şi veţi avea posibilităţi nelimitate de coacere, pentru a obţine rezultate impecabile, fripturi suculente, legume strălucitoare, finisaje perfecte, servicii rapide şi o calitate gastronomică unică.
Cu noul cuptor Angelo Po se poate programa fiecare proces de coacere, pentru a putea găti la nesfârşit porţiile obişnuite, fără posibilitatea de a greşi şi cu economie de timp.

Procese de coacere memorizate, pentru a nu greşi niciodată şi pentru a realiza automat cele mai bune produse.

Sistem de spălare (Combistar nivelul 3) cu 6 programe speciale, pentru toate exigenţele.

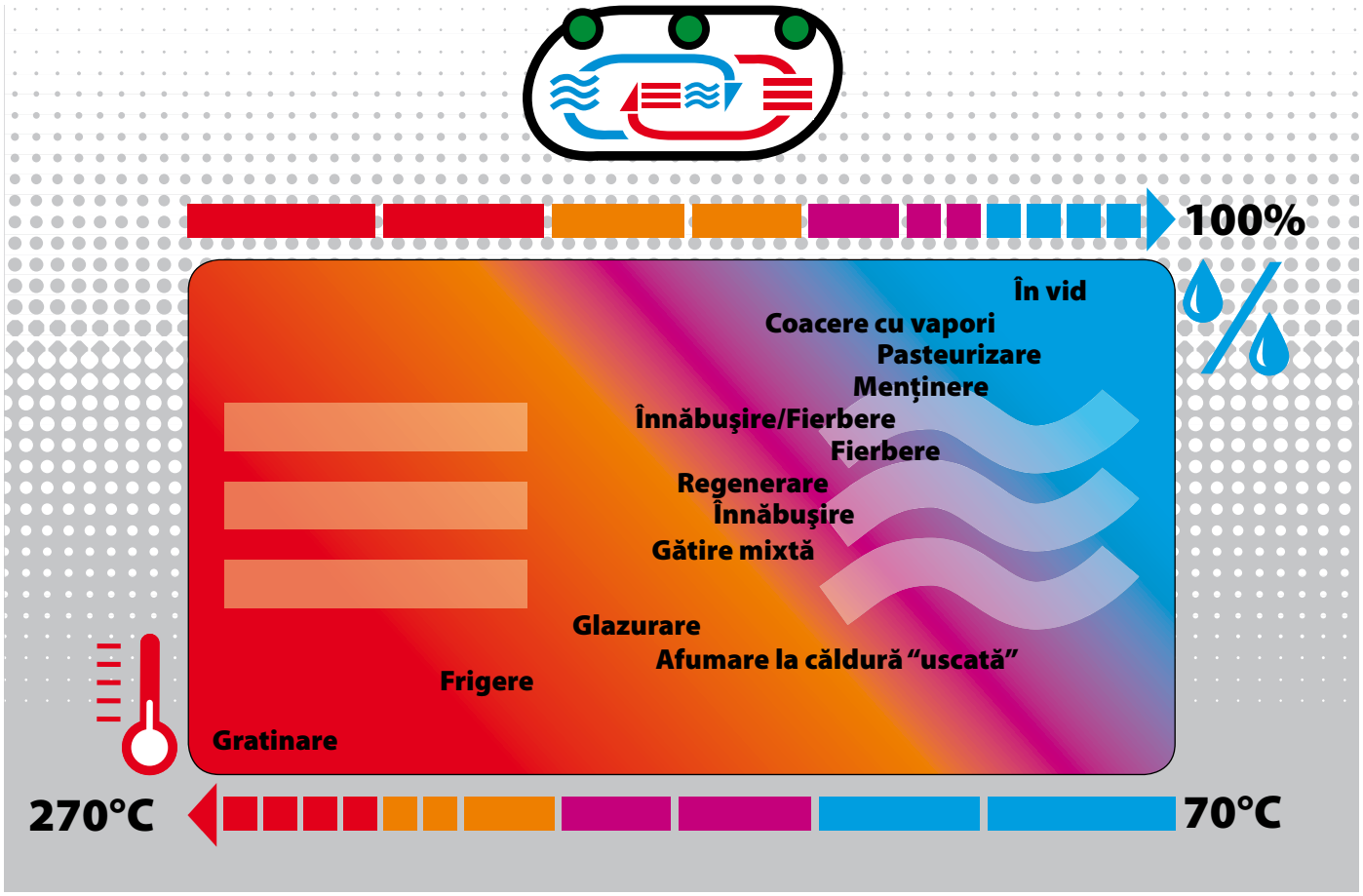
Funcţie ***Multicooking*** pentru a putea folosi în acelaşi timp 2 sonde de coacere, sau pentru a controla, automat, coacerea pe fiecare tavă, chiar şi cu sonda de coacere în lucru.

Reducere automată a temperaturii cuptorului.

3 viteze (nivelul 3) şi 2 viteze (nivelele 1 şi 2), pentru coacerea ideală a oricărui fel de mâncare.

Tasta "Regenerare" pentru a avea un serviciu de reactivare uşoară şi rapidă.

Spălare (Combistar nivelele 1 şi 2), pentru o igienă fără probleme.



Căldură "uscată"

Coacere cu aer uscat de la 30°C la 270°C.
Afumare la cald de la 60°C la 110°C (cu Smokerstar).

Mixtă

Coacere mixtă cu aer uscat, de la 30°C la 250°C şi vapori de la 0% la 90%, cu sistem de control brevetat (SCS), pentru a menţine constantă temperatura ideală în camera de coacere.

Vapori

Coacere cu vapori de la 30°C la 125°C, în acelaşi timp cu generarea de vapori şi injecţie directă.

Mai multă valorea muncii voastre ... încă din prima zi.

ANGELO PO ... Vocație în bucătărie.

De peste 80 de ani Angelo PO înseamnă echipamente de înaltă clasă pentru bucătării profesionale şi de peste 20 de ani Angelo Po înseamnă cuptor mixt. Astăzi sunt sute de mii de profesionişti, în întreaga lume, care lucrează cu utilaje Angelo PO. Zi de zi zeci de bucătari se dedică utilizării cuptorului mixt, pentru a face Combistarul aşa cum îl doriți.

Totul este mai simplu cu COMBISTAR.

Noul cuptor mixt Angelo Po este punctul de sprijin pentru restaurante, reducând foarte mult timpii de lucru şi având o productivitate şi o calitate a coacerii foarte ridicate.

Un cuptor pur şi simplu unic.

Flexibilitate maximă şi uşurinţă în utilizare pentru venituri imediate.

COMBISTAR ... totul într-unul.

COMBISTAR….totul într-unul.

Cu un simplu gest veţi putea obţine tot ce doriţi, punctual, simplu şi flexibil. Toate acestea datorită unui control automat care gestionează mediul de coacere în mod activ, secundă cu secundă, citind şi controlând toate datele de coacere. Nu există timpi morţi, supraveghere continuă şi stress. Toată munca este făcută de cuptorul Angelo PO, chiar şi noaptea, în funcţie de cum doriţi. Coacerea nu a fost niciodată mai uşoară, deoarece voi vă gânditi la preparare iar de restul se ocupă COMBISTAR.
La COMBISTAR prestaţiile excelente se îmbină cu o viteză de coacere şi o eficienţă superioare, chiar şi în comparaţie cu cele mai noi cuptoare mixte. Tehnologia COMBISTAR permite, prin intermediul tastei "Multicooking", folosirea în acelaşi timp a 2 sonde de coacere diferite sau gestionarea a 20 de timpi de coacere, pentru tot atâtea tăvi, chiar şi cu o sondă de coacere în funcţionare. Totul pentru a economisi timp şi bani. Datorită cuptorului COMBISTAR veţi avea posibilitatea să gătiţi în acelaşi timp diverse feluri, întotdeauna în cantitatea şi cu umiditatea corectă, prospeţimea, gustul şi consistenţa fiind mereu de top. În acest fel clienţii vor fi mereu satisfăcuţi. Cu cuptorul Angelo Po puteţi prepara cantităţi mari de produse, utilizând puţin spaţiu şi economisind apă şi energie.

Carne suculentă ... uşor de pregătit cu COMBISTAR.

Puteţi gestiona ciclurile de coacere pentru orice tip de carne şi pentru toate exigenţele: de la friptură, care trebuie să fie moale, suculentă, până la ciolan de porc care trebuie să fie aromat, colorat şi cu consistenţă normală. Cu noul cuptor Angelo PO puteţi coace şi afuma (Smokerstar) orice tip de carne, în funcţie de solicitările clienţilor. Voi vă gândiţi cum să serviţi carnea…de restul se ocupă COMBISTAR, adaptându-se uşor la cerinţele voastre şi oferindu-vă economie de timp, pierderi reduse de greutate, putându-se efectua şi coaceri lungi şi rentabile, la temperatură joasă sau Delta T, în mod automat, chiar şi pe timpul nopţii, cu sistemul SavecookingStar (pentru nivelul 3). Aceste coaceri speciale, cu înaltă eficienţă (pierderi de greutate sub 10%) şi calitatea gastronomică superioară sunt tratate de programe ad-hoc, care se adaptează în mod automat la greutatea produsului ce urmează să se coacă.

Maximum
în orice moment.

Pui gătit optim, cu rezultat gastronomic maxim.

Condițiile de coacere se adaptează automat la umiditatea si căldura stabilite inițial, pentru diverse cantități şi tipuri de pui. Datorită accesoriilor pentru poziționarea verticală a puilor, productivității ridicate (peste 150 de pui în 35 de minute, totul cu un singur Combistar), uniformității coacerii, veți fi foarte satisfăcuți de rezultatele obținute. Totul pentru un serviciu de calitate superioară cu un efort minim.

Voi vă gândiți doar la preparare şi servire ...

Delicatețe

Datorită multifuncționalității și unui rafinat control al umidității COMBISTAR reușește să gestioneze cu delicatețe toate tipurile de pește, putându-se prepara în diferite modalități: de la fript pe grătar până la înnăbușit, cu un rezultat final incomparabil față de coacerea tradițională. Pentru o prospețime și un gust fără egal.

... de restul se ocupă COMBISTAR.

Sunt suficiente doar câteva minute pentru a servi garnituri ... perfecte.

Legume coapte în vapori sau pe grătar, într-un timp foarte scurt, o mare cantitate de cartofi prăjiți gata în câteva minute, sau orice alte garnituri doriți se pot face în cuptorul COMBISTAR cu un gust foarte bun şi minimum de grăsimi şi condimente. Spre exemplu, cu COMBISTAR, se pot coace rapid sute de porții de cartofi prăjiți fără o picătură de ulei. Serviciul Dumneavoastră va fi cu adevărat special iar cheltuielile pentru îndepărtarea uleiului şi a grăsimilor din friteuză se vor reduce semnificativ.

COMBISTAR - rezultate îmbunătățite în bucătărie ... foarte uşor.

COMBISTAR te ajută să îmbunătățești ... întotdeauna.

La COMBISTAR, controlului absolut al temperaturii ambientale i se adaugă uniformitatea coacerii, pentru a putea dospi şi coace produse de patiserie, salate. Totul pentru a spori veniturile şi oferta serviciilor. Fantezia Dumneavoastră poate merge de la pâine condimentată, într-un mod original, până la dulciuri apetisante şi atrăgătoare, care se vor servi alături de porțiile principale şi vor face masa unică şi specială. Combistar este întotdeauna alături de voi, ajutându-vă să coaceți într-un mod precis şi repetat, în orice moment al zilei, de nenumărate ori.

Calitate în patiserie şi panificație ... din prima zi.

COMBISTAR şi CHILLSTAR ...

COMBISTAR şi CHILLSTAR ... maximum în orice moment.

Datorită COMBISTAR regenerarea şi reactivarea preparatelor vor influenţa pozitiv organizarea muncii, calitatea produsului şi marjele de profit. Cu programele dedicate şi controlul activ al condiţiilor de coacere, noul cuptor Angelo Po te ajută să elimini sau să reduci la minim cheltuielile unui serviciu tradiţional. Cu COMBISTAR poţi pregăti şi coace dinainte (când doreşti) preparatele pe care vrei să le serveşti, cu condiţia coborârii rapide a temperaturii la sfârşitul coacerii. Fundamental, în acest sens, este sistemul brevetat IFR prezent la ultima generaţie de coborâtoare rapide de temperatură CHILLSTAR.
IFR reduce automat temperatura produselor, modulând frigul şi viteza aerului, fără să creeze zone cu gheaţă, lăsând în acest fel intacte, în timp, savoarea, culoarea şi suculenţa. Apoi, când se serveşte cantitatea dorită, se va putea reveni, în câteva minute la condiţiile de servire iniţiale, datorită funcţiilor speciale de regenerare ale Combistarului. Totul se face direct în farfurie sau tavă, pentru numărul dorit de porţii, cu uşurinţă maximă şi o calitate finală similară cu a produselor abia preparate. Servire rapidă, convenabilă si punctuală, cu multe sau puţine feluri? Nicio problemă cu noile dulapuri de şoc termic (abatitoare) şi cuptoare mixte Angelo Po.

un duo de succes.

Cele 5 puncte
ale stelei COMBISTAR.

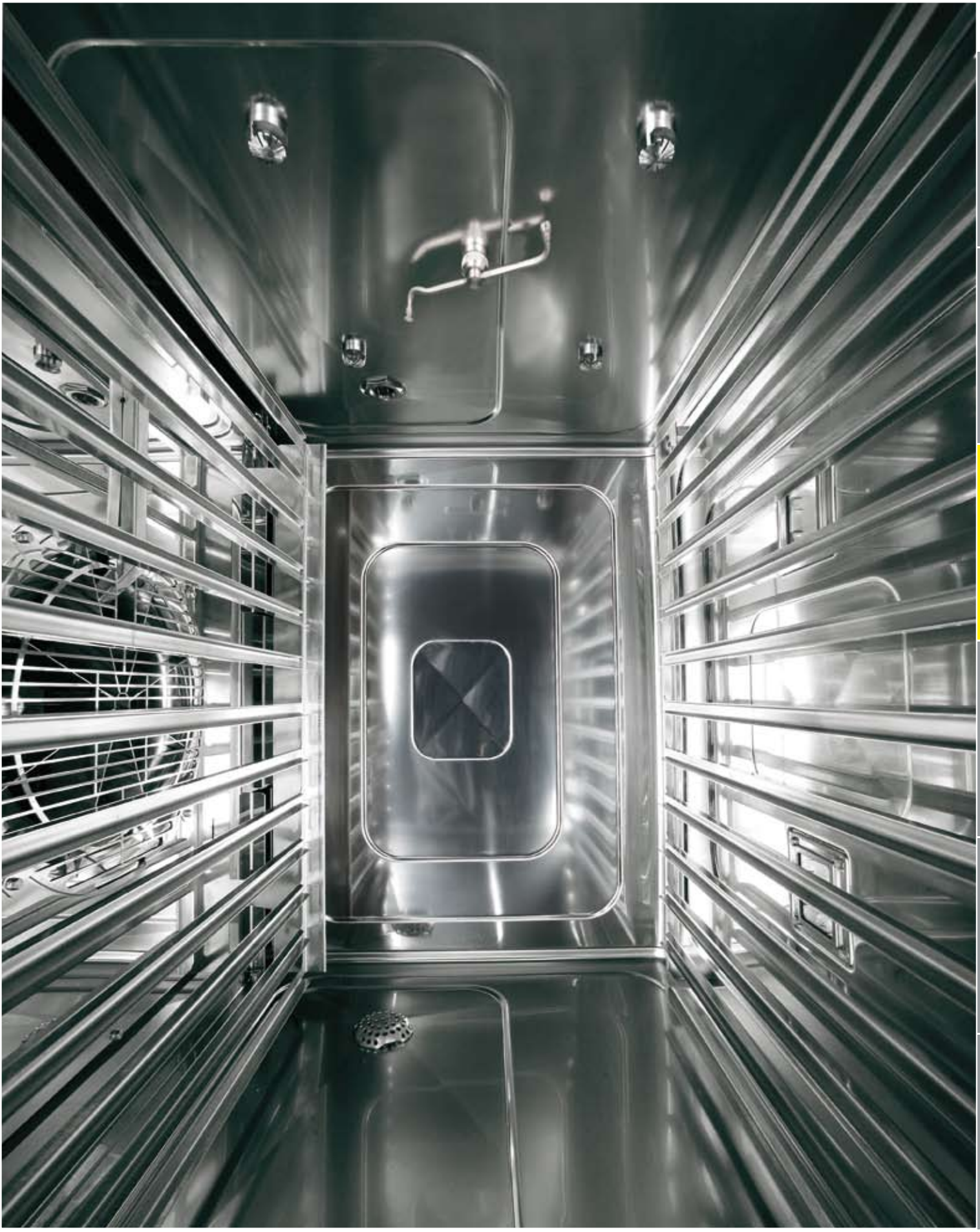
Spălare automată SC3 cu triplu efect igienizant
(pentru nivelul 3):
este suficient să apăsaţi o tastă, chiar şi cu cuptorul încins, şi puteţi pleca acasă … deoarece Combistar se SPALĂ, DEZINFECTEAZĂ şi STERILIZEAZĂ singur, fără nicio intervenţie externă. Şi o face atât în camera de coacere cât şi în cavitatea internă a ventilatorului fără a se utiliza produse chimice sau braţe de spălare înainte, în timpul şi după ciclul de spălare. NU mai trebuie să aşteptăm răcirea cuptorului, pentru a-l putea spăla. NU sunt necesare mănuşi din cauciuc pentru anumiţi compuşi chimici. NU există riscuri datorate resturilor de detergent ascunse privirii operatorului. Combistar este singurul cuptor care are orificii de spălare pentru curăţarea cavităţii ventilatorului. Totul pentru a avea prestaţii constante cu o igienă sigură, chiar şi în locurile mai puţin vizibile.

Spălare automată SC2, un avantaj pentru toţi
(pentru nivelul 2):
spălare cu efect dublu igienizant, în care voi decideţi cât detergent folosiţi şi când, de restul se ocupă cuptorul, lăsând detergentul să acţioneze, clătindu-se şi sterilizându-se. Totul pentru a avea igiena pe care o doriţi, într-un mod uşor şi fără stres.

Sistem pentru controlul presiunii in camera de coacere:
la Combistar veţi folosi vaporii şi căldura generate de cuptor până la ultima calorie datorită sistemului optim de închidere balansată a camerei de coacere care conferă o mai bună omogenitate, eficienţă energetică şi temperaturi mai mici de coacere. Pe scurt, reducem costurile de gestionare, îmbunătăţind în acelaşi timp calitatea coacerilor.

Injecţie direct în camera de coacere:
un sistem brevetat, permite la Combistar injectarea vaporilor direct în camera de coacere, în mod masiv şi omogen, pentru a avea consumuri reduse de energie, siguranţă şi prestaţii ridicate. La fel ca în cazul autoturismelor moderne cu injecţie directă! La Combistar tehnologia simplifică lucrurile ajutându-ne să le îmbunătăţim.

Sistem de control activ al mediului de coacere:
pentru Combistar a fost brevetat sistemul SCS, care în orice moment citeşte, controlează şi intervine asupra mediului de coacere, pentru a garanta o temperatură ideală care urmăreşte dorinţele voastre. Voi decideţi cum să coaceţi … de restul se ocupă Combistar.



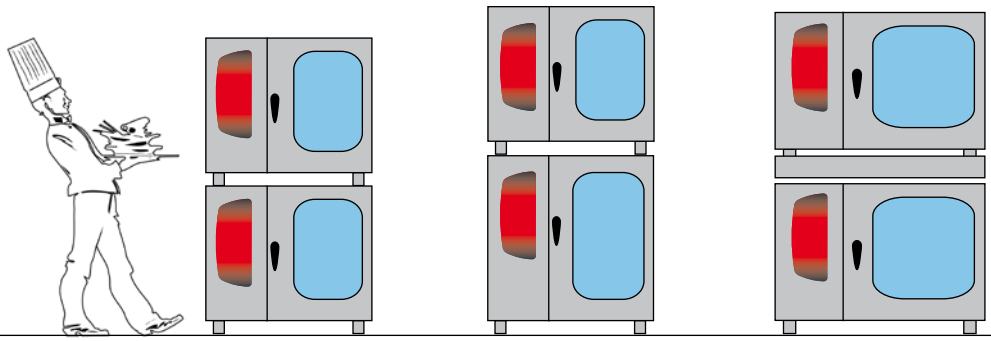
COMBISTAR ... un cuptor făcut să reziste.

La cuptorul Angelo PO întreținerea cuptorului are noi reguli, este suficient să menționăm una: curățarea cuptorului se face doar când este nevoie, la fel ca pentru restul bucătăriei ... nu trebuie să ne mai preocupăm de nimic. Adio întreținere dificilă, acum avem economie de energie, timp şi bani.

COMBISTAR ...
cel mai bun prieten al bucătarului.

Cu COMBISTAR cuptorul mixt are noi reguli.

Cum să îmbunătățim potențialul din bucătărie fără a sacrifica spațiul? Uşor, este suficient să suprapunem 2 cuptoare Combistar. Când spațiul din bucătărie este insuficient şi exigențele cantitative cresc, când flexibilitatea muncii este dictată de folosirea simultană a 2 cuptoare, când doriți să îmbunătățiți lucrul, fără să afectați organizarea bucătăriei ... se suprapun 2 Combistar şi restul este simplu. Datorită experienței Angelo Po, la Combistar există posibilități diferite de suprapunere, care satisfac toate exigențele.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

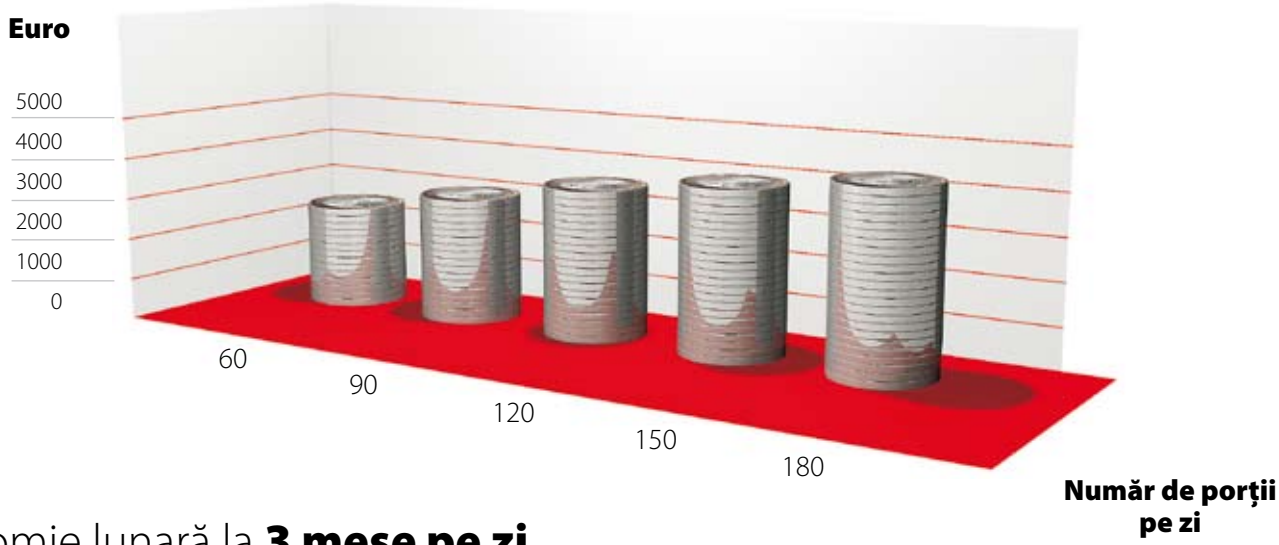
Încă din prima zi este uşor să câştigi cu Combistar.

Se utilizează mai puţină energie, mai puţin timp şi mai puţină materie primă pentru a prepara diferite feluri. Zilnic veţi avea mai mult timp pentru a vă îmbunătăţi activitatea, recuperând până la 40% din munca obişnuită, întrucât de la început folosirea Combistar este extrem de avantajoasă, convenabilă şi productivă. De exemplu, cu doar 60 de feluri servite într-o zi se economisesc mai mult de **2000 euro pe lună**, comparativ cu o metodă tradiţională de coacere, deoarece:

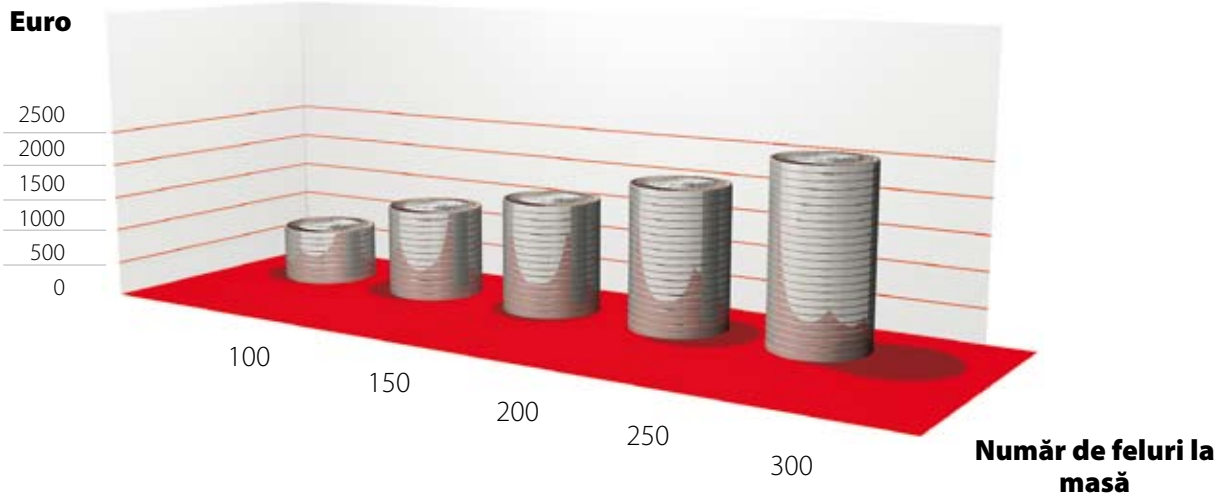
- cumpărăturile de carne, peşte şi legume se vor reduce cu cel puţin 23% datorită pierderilor scăzute de greutate.
- consumurile energetice se vor reduce cu 66%.
- se va reduce cu 16% timpul petrecut în bucătărie*
- utilizarea grăsimilor se va reduce cu peste 90%.

** utilizând metode de regenerare, SC3, coaceri fără supraveghere… .*

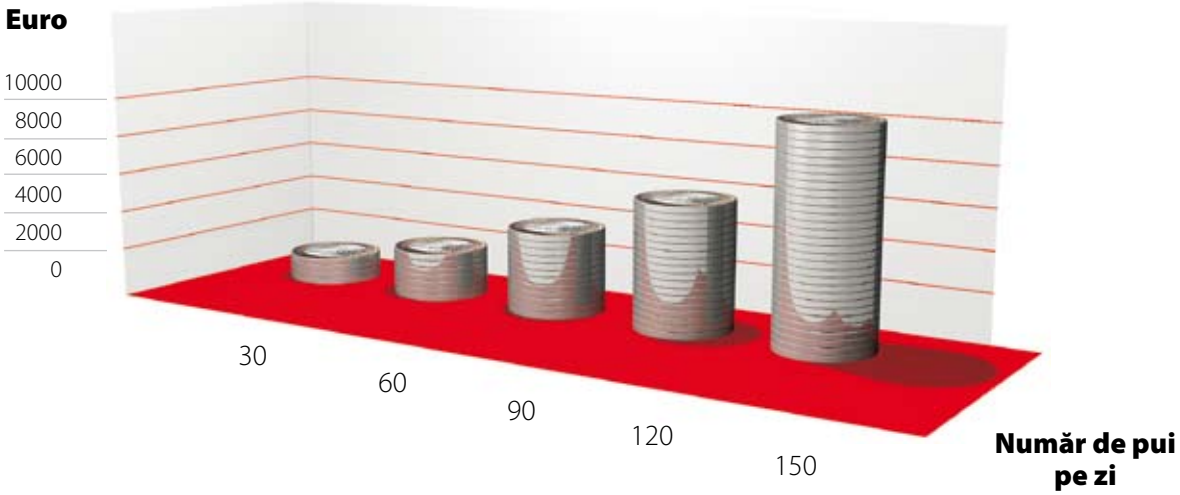
Economie lunară pentru **Servirea a la Carte**



Economie lunară la **3 mese pe zi**



Economie lunară **la pui**



Îmbunătățim imediat afacerea Dumneavoastră.

COMBISTAR ... alegerea corectă.

Siguranță, prestanță şi robustețe cu soluții tehnice originale ca:

Duş manual (opțional) fix sau cu retragere automată = un ajutor uşor pentru igiena cuptorului şi a bucătăriei.

Sondă coacere multipunct (nivelul 3), într-un punct (nivelul 2, opțional nivelul 1), în vid (opțional) = controlul temperaturii interne a produsului în orice condiții.

Uşă cu geam dublu, demontabil = temperaturi scăzute pe partea operatorului, posibilitate de a demonta şi curăța uşor geamul interior.

Schimbător de gaz cu suprafață dublă de schimb (sistem brevetat) = economie mai mare şi eficiență

- Programe de coacere la toate cele 3 nivele* = memorați cele mai bune rețete şi adio stress
- Predispunere pentru a 2-a sondă de coacere
- Evacuare ventilată încorporată = siguranță la evacuare, fără cheltuieli suplimentare de montaj
- Ventilator cu inversarea sensului de rotație şi priză de aer convergent-divergent = uniformitate, prestanță şi eficiență la coacere
- Ghidaje pentru tăvi, extraibile = pentru o curățare manuală fără probleme
- Cameră de coacere din inox aisi 316l = siguranță şi calitate superioară
- Panou difuzor cu tubulatură simetrică (sistem brevetat) = îmbunătățeşte uniformitatea cu 20%
- Introducere tavă în sens longitudinal = nu se mai folosesc grilele de racord
- Lumină cu halogen în camera de coacere = vizibilitate mai bună
- Arzător pe gaz cu dublă amestecare turbulentă (sistem brevetat) = randament maxim şi prestații excelente
- Cuvă de scurgere încorporată = funcționalitate şi siguranță
- Structură port tăvi cu distanța între tăvi de la 6,5 cm în sus = libertate maximă la coacere
- Temperatură controlată la evacuare = rezistență în timp a componentelor tehnice

Toate acestea în mai puțin de 1m^2 de spațiu ocupat în bucătărie!

***** 150 de programe cu 18 faze (pentru nivelul 3) şi 3 programe cu 3 faze (pentru nivelele 1 şi 2)

După ce-l veți folosi nu veți mai renunța la el.

ANGELO PO
ANGELO PO

O mare familie, compusă din 32 de modele.

Versiuni electrice şi pe gaz, 3 nivele. Productivitate de la 30 la 550 de porţii pe zi...

Caracteristici: construcţie din inox, camera de coacere din inox AISI 304 cu podea şi tavan din inox AISI 316L, pentru tăvi GN sau 60x40cm la modelele 611 şi 1011-Schimbătoare de căldură pe gaz şi electrice din INCOLOY 800-Iluminare cameră cu halogen-Panou de comandă încastrat şi protejat-Structură port-tăvi demontabilă-Panou cu deschidere uşoară pentru întreţinerea şi curăţarea schimbătorului de căldură şi a ventilatorului-Uşă cu geam dublu cu emisie scăzută-Geam interior uşă, demontabil, cu garnitură-Izolaţie termică din fibră ceramică (3,5cm) cu barieră antiradiantă. Mâner pentru închidere sub presiune, cu poziţie intermediară pentru evacuarea căldurii –Garnitură uşă din silicon (conform specificaţiilor NSF)-Cuvă pentru colectare condens, utilizabilă chiar şi cu uşa deschisă.
Toate componentele sunt poziţionate în compartimentul tehnic din partea stângă a cuptorului, pentru a simplifica întreţinerea.

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
Dimensiuni externe (mm)	976 x 770 x 980	976 x 770 x 825	976 x 770 x 1195	976 x 770 x 1040	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530
Dim. cameră de coacere (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
Capacitate tăvi 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
Putere gaz kW - Kcal / h	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Putere electrică (kW)	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Alimentare electrică	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
Distanţa între tăvi (mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
Nr. maxim de porţii	85	85	140	140	195	195
Alimentare cu apă	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Evacuare apă	40	40	40	40	40	40
Presiune apă (bar)	2	2	2	2	2	2
Greutate (kg)	185	160	213	198	266	251

Voltaje şi frecvenţe speciale la cerere

Dotări de siguranță: termostat de siguranță pentru motorul ventilatorului-termostat de siguranță pentru compartimentul tehnic-sistem răcire compartiment tehnic-termostat de siguranță cameră de coacere-siguranță pentru controlul presiunii în camera de coacere-uşă cu micro magnet-alarme pentru bloc motor, ventilator, arzător-alarmă pentru lipsă apă şi gaz în rețea-alarmă pentru funcționarea defectuoasă sau întreruperea spălării automate.

Modelul electric: rezistențe electrice în INCOLOY pentru încălzirea camerei de coacere.

Modelul pe gaz: tuburi de fum din INCOLY 800 şi AISI 316 pentru transfer termic în camera de coacere-control flacără arzător cu procesor electronic pentru autodiagnostic şi reaprindere-arzător cu schimbător de căldură indirect – valvă gaz multifuncțională cu deschidere automată.

Dotări de serie: Pentru modelele FM611...-FM1011...-FM1221...: structură port tăvi demontabilă din inox 18-10 • **Pentru modelele FM721...:** structură port tăvi demontabilă din inox şi bază cu polița inferioară • **Pentru modelele FM2011...-FM2012...:** cărucior port tăvi roll-in din inox.

Greu de ales, imposibil să nu găseşti modelul dorit.

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
Dimensiuni externe (mm)	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530	976 x 770 x 1997	976 x 770 x 1835	1225 x 955 x 2035	1225 x 955 x 1835
Dim. cameră de coacere (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
Capacitate tăvi 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
Putere gaz kW - Kcal / h	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Putere electrică (kW)	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Alimentare electrică	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Distanța între tăvi (mm)	66	66	65	65	65	65
Nr. maxim de porții	335	335	280	280	560	560
Alimentare cu apă	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Evacuare apă	40	40	40	40	40	40
Presiune apă (bar)	2	2	2	2	2	2
Greutate (kg)	293	278	360	340	472	449

Alegeţi nivelul adaptat exigenţelor voastre.

NIVELUL 1:

Digital, programabil (6 programe în 3 faze), cu selector de date. Taste de selecţie pentru diverse modalitţi de coacere şi display digital. Taste pentru spălare semiautomată, 6 programe de coacere/regenerare, răcire automată, resetare alarme, ventilator cu 2 viteze.
Sistem activ pentru controlul coacerii SCS. Sistem pentru controlul presiunii în camera de coacere Cibus Plus. Generare vapori Best One. Autodiagnostic cu alarmă în caz de nefuncţionare. Iluminare permanentă cu lampă halogen. Interfaţă pentru imprimare date HACCP.

- Convecţie de la 30°C la 270°C.
- Coacere mixtă de la 30°C la 250°C, vapori de la 0% la 90%.
- Vapori de la 30°C la 125°C.
- 6 Programe de regenerare, convertibile în 3 programe cu 3 faze fiecare.
- Posibilitate folosire sondă de coacere.
- Posibilitate folosire sondă în vid.
- Program semiautomat de spălare.
- Modalitate de coacere Cibus Plus 1 şi 2.
- Injecţie manuală de vapori.
- Răcire şi preîncălzire automată.
- Temperatură selecţionabilă în °C şi °F.
- Imprimare date HACCP.
- Alarmă în caz de nefuncţionare.
- Predispunere pentru controlul variaţiilor de tensiune.

NIVELUL 2:

Digital, programabil (6 programe în 3 faze), cu selector de date. Taste de selecţie pentru diverse modalităţi de coacere si display digital. Taste pentru spălare automată SC2, 6 programe de coacere/regenerare, răcire automată, resetare alarme, ventilator cu 2 viteze.
Sistem activ pentru controlul coacerii SCS. Sistem pentru controlul presiunii în camera de coacere Cibus Plus. Generare vapori Best One. Autodiagnostic cu alarmă în caz de nefuncţionare. Sondă coacere. Iluminare permanentă cu lampă halogen. Interfaţă pentru imprimare date HACCP.

- Convecţie de la 30°C la 270°C.
- Coacere mixtă de la 30°C la 250°C, vapori de la 0 la 90%.
- Vapori de la 30°C la 125°C.
- 6 Programe de regenerare, convertibile în 3 programe cu 3 faze fiecare.
- Sondă de coacere.
- Posibilitate folosire sondă în vid.
- Program automat de spălare.
- Modalitate de coacere Cibus Plus 1 şi 2.
- Injecţie manuală de vapori.
- Răcire şi preîncălzire automată.
- Temperatură selecţionabilă în °C şi °F.
- Imprimare date HACCP.
- Alarmă în caz de nefuncţionare.
- Predispunere pentru controlul variaţiilor de tensiune.

NIVELUL 3:

Digital, programabil, cu selector de date, display interactiv alfa numeric pentru programele de coacere, menţinere, Delta T, regenerare, banqueting, temperatură joasă, pasteurizare, afumare, multicoacere cu 2 sonde sau cu multimetru pentru 20 de tăvi, funcţii speciale, spălare automată SC3, setări diferite. Taste de selecţie pentru diverse modalităţi de coacere şi display digital. Taste pentru cele 3 viteze ale ventilatorului, răcire automată, regenerare/banqueting, resetare alarme. Sistem activ pentru controlul coacerii SCS. Sistem pentru controlul presiunii în camera de coacere Cibus Plus. Generare vapori Best One. Ventilator cu 3 viteze şi sens de rotaţie reversibil. Autodiagnostic cu alarmă în caz de nefuncţionare. Sondă coacere multipunct. Iluminare permanentă cu lampă halogen. Interfaţă pentru imprimare date HACCP.

- Convecţie de la 30°C la 270°C.
- Coacere mixtă de la 30°C la 250°C, vapori de la 0% la 90%.
- Vapori de la 30°C la 125°C.
- Regenerare.
- Banqueting.
- Delta T (SavecookingStar).
- Temperatură joasă (SavecookingStar).
- Program de afumare (cu accesoriul SmokerStar).
- Menţinere.
- 4 programe de spălare automată, cu triplu efect igienizant, program decalcifiere şi program clătire.
- Pornire după un program prestabilit.
- Librărie de coacere cu 150 de programe în 18 faze, cu programe la temperatură joasă.
- Injecţie manuală de vapori.
- Modalitate de coacere Cibus Plus 1 şi 2.
- Coacere cu sondă multipunct.
- Posibilitate folosire sondă în vid.
- Posibilitatea de a se folosi 2 sonde de coacere în acelaşi timp.
- Răcire şi preîncălzire automată.
- Date asistenţă tehnică.
- Temperatură selecţionabilă în °C şi °F.
- Contrast display.
- Predispunere pentru controlul variaţiilor de tensiune.
- Selectare oră de pornire.
- Descărcare date HACCP.
- Alarmă în caz de nefuncţionare.

Funcții și caracteristici principale

	3	2	1
Spălare automată cu triplu efect igienizant SC3	•		
Spălare automată SC2		•	
Spălare semiautomată			•
150 de programe de coacere în 18 faze personalizabile cu nume la alegere	•		
6 programe în 3 faze		•	•
Sondă coacere multipunct	•		
Sondă coacere într-un singur punct		•	O
Sondă coacere în vid (utilizabilă ca o a doua sondă la nivelul 3)	O	O	O
Multicooking	•		
Vapori la temperatură joasă	•	•	•
Vapori supraîncălziți	•	•	•
Control activ al umidității în coacere SCS	•	•	•
Sistem pentru controlul presiunii în camera de coacere CIBUS PLUS	•	•	•
Sistem de generare vapori BEST ONE	•	•	•
Programe de coacere cu vapori Cibus Plus 1 și 2	•	•	•
Regenerare	•	•	•
Programe de coacere la temperatură joasă, banqueting, delta T, menținere	•		
Ventilator cu 3 viteze	•		
Ventilator cu 2 viteze		•	•
Inversarea sensului de rotație	•	•	•
Comenzi digitale	•	•	•
Display interactiv alfanumeric cu mesaje de text	•		
Selectarea orei de pornire	•		
Răcire automată a camerei	•	•	•
Preîncălzire automată	•	•	•
Injecție manuală de vapori	•	•	•
Setare temperatură în °C sau °F	•	•	•
Autodiagnostic cu alarmă în caz de nefuncționare	•	•	•
Controlul temperaturii de evacuare și condensator de vapori	•	•	•
Protectie la apă IPX5	•	•	•
Ușă cu geam dublu, temperat	•	•	•
Ușă cu bloc intermediar	•	•	•
Iluminare cameră cu lampă halogen	•	•	•
Duș	O	O	O
Interfață pentru descărcare date în calculator	•		
Software, conector și orificiu pentru încărcare și descărcare date	O		
Interfață pentru imprimare date de coacere (HACCP)	•	•	•
Conexiune pentru imprimare date de coacere	O	O	O
Panou pentru selectare date cu funcție "push" pentru confirmare	•	•	•
Display cu contrast reglabil	•		
Vizualizarea valorilor introduse	•	•	•
Filtru grăsimi	O	O	O
Kit pentru suprapunere cuptoare	O	O	O
Kit pasteurizare	O	O	O
Afumare	O	O	O
Funcție infinit ∞	•	•	•
Predispunere pentru controlul variațiilor de tensiune	•	•	•

• = serie O = opționale

Accesoriile potrivite pentru îmbunătățirea serviciilor.

Pentru a îmbunătăți calitatea, flexibilitatea şi modul de lucru în bucătărie, beneficiind din plin de potențialul Combistar, este important să se folosească accesoriile exacte, recomandate de Angelo PO. Cu aceste accesorii se pot realiza, de la coaceri cu vapori, pentru legume şi peşte, până la gratinare, rumenire şi finisare.

Sistemul pentru banqueting permite folosirea la maximum a uneia din cele mai importante inovații Angelo Po, pentru a readuce la temperatura normală produsele anterior coapte şi cu temperatură coborâtă, deja porționate pe platourile de servire.
Datorită structurii pentru susținerea farfuriilor, pe care se pot pune farfurii cu diametre de până la 30cm şi huselor termice pentru menținerea temperaturii, se pot organiza foarte uşor evenimentele. Totul datorită unor simple accesorii speciale.

Suporți cu baze închise sau deschise, pentru toate exigențele, care se pun sub cuptoarele cu 6 şi 10 tăvi, ținând cont că celelalte modele, inclusiv 721 şi 1221, sunt prevăzute cu structuri de sprijin pe podea.

Pentru avea toate datele necesare controlului HACCP, uşor şi automat, şi pentru a putea copia în software-ul cuptorului noi programe de coacere, este suficient să cumpărați accesoriul special, creat pentru Combistar nivelul 3.

Tăvi, grile şi cuve standard, de toate mărimile şi adâncimile, pentru a oferi fiecărui produs suportul necesar pentru a maximiza rezultatul coacerii, atât în gastronomie cât şi în panificaţie şi patiserie. Nimic nu este lăsat la voia întâmplării cu tăvile speciale din gama Star: perforate, din inox sau aluminiu, antiaderente, smălţuite sau dreptunghiulare, pentru a gratina sau colora cât mai bine fiecare produs realizat în cuptor.

Datorită grătarului special pentru pui (ChickenStar) Combistar oferă mai mult decât cuptoarele normale: în reducerea pierderilor de căldură, în prospeţimea cărnii, în flexibilitatea muncii … şi în câştigul de la sfârşitul fiecărei luni.

Cu Combistar se pot face şi preparate la gratar. Pentru aceasta se foloseşte accesoriul special GrillStar pe care se poate găti carne, peşte, legume iar serviciul va fi mai uşor, mai productiv … şi mai rentabil.

Câteva minute şi cu accesoriul pentru cartofi prăjiţi FryStar se pot face cantităţi mari fără să se adauge grăsimi. Totul datorită accesoriului ideal, alegerii inteligente.

Îmbunătățirea coacerilor şi a calității muncii sunt mult mai uşoare cu Combistar nivelul 3, întrucât cu un simplu accesoriu este posibilă coacerea simultană, cu precizia sondei de coacere introdusă în bucățile de carne, care sunt diferite ca şi dimensiuni, calitate şi momentul introducerii. Acest lucru este posibil folosind o sondă de coacere opțională care poate fi utilizată şi pentru coaceri în vid.

Cu Combistar 2011 şi 2021, dotate cu cărucior, este suficient să folosiți un simplu accesoriu pentru a putea coace într-un mod unic purceluşi şi miei, obținându-se un rezultat maxim cu minimum de efort, experimentând o rețetă gastronomică ce nu cunoaşte toate pierderile de greutate şi gust datorate tăierii produsului de crud.

Cu accesoriul Smokerstar şi programele Combistar puteți afuma "în casă" produsele pe care le doriți, extinzând în acest fel oferta Dumneavoastră cu ceva divers şi căutat … pentru a face diferența.

Pasteurizare la conserve cu precizie absolută şi simplitate datorită Combistar. Este suficientă folosirea unui accesoriu, ca auxiliar la sonda de coacere din interiorul cuptorului, putându-se obține o procedură de pasteurizare uşoară şi sigură, de memorat în programele cuptorului.

Angelo PO, serviciu la 360° ...

Siguranța serviciului post vânzare Angelo PO derivă din:
• furnizarea de piese de schimb care asigură utilizarea continuă a Combistarului. • o rețea mondială de tehnicieni autorizați, pentru o asistență punctuală şi calificată la orice problemă care se poate ivi. • răspunsurile bucătarilor noştri la întrebările voastre. • descrieri, manuale şi date tehnice de pe site-ul www.angelopo.it, pentru a înțelege caracteristicile echipamentelor şi pentru a planifica utilizarea corespunzătoare a lor. • posibilitatea de a intra în contact direct marketing@angelopo.it.

... cea mai bună garanție pentru Profesionişti.

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

7900322-5

Produsele prezentate în prezentul catalog pot suferi modificări tehnice şi de design, care, fără a influenţa caracteristicile esenţiale, pot părea oportune pentru îmbunătăţirea serviciilor.

www.apvd.it

04/08 (3000)