COMBISTAR FX

Forno Combinato Multifunzione

ANGELO PO
Supporting your success

COMBISTAR FX //

LA SOLUZIONE IDEALE PER RISOLVERE TUTTE LE ESIGENZE

// TAKE AWAY

Facile con Combistar FX offrire qualsiasi specialità gastronomica senza essere un vero chef: puoi cuocere automaticamente quello che desideri e a fine servizio il forno si lava da solo!

// RISTORAZIONE

Conveniente con Combistar FX fare un menù completo con piatti nuovi o tradizionali: puoi mescolare fantasia e prestazioni di cottura impiegando meglio il tuo tempo, per risparmiare sin dal primo giorno!

// CATERING E BANCHETTI

Semplice e redditizio con Combistar FX gestire insieme grande qualità e quantità: con cotture e rigenerazioni precise puoi soddisfare qualsiasi palato con un servizio rapido e senza sorprese!

// CENTRI COTTURA PASTI

Efficiente, affidabile e sicuro Combistar FX per produrre pasti variegati e diete speciali: puoi impostare le tue cotture riducendo i costi di gestione, senza compromessi sulla qualità e gusto del prodotto!

// QUALITÀ COTTURA

Sotto ogni punto di vista

// VANTAGGI ECO

ECO-nomici e ECO-logici

// FACILITÀ

Uso, personalizzazione, lavaggio

// AFFIDABILITÀ

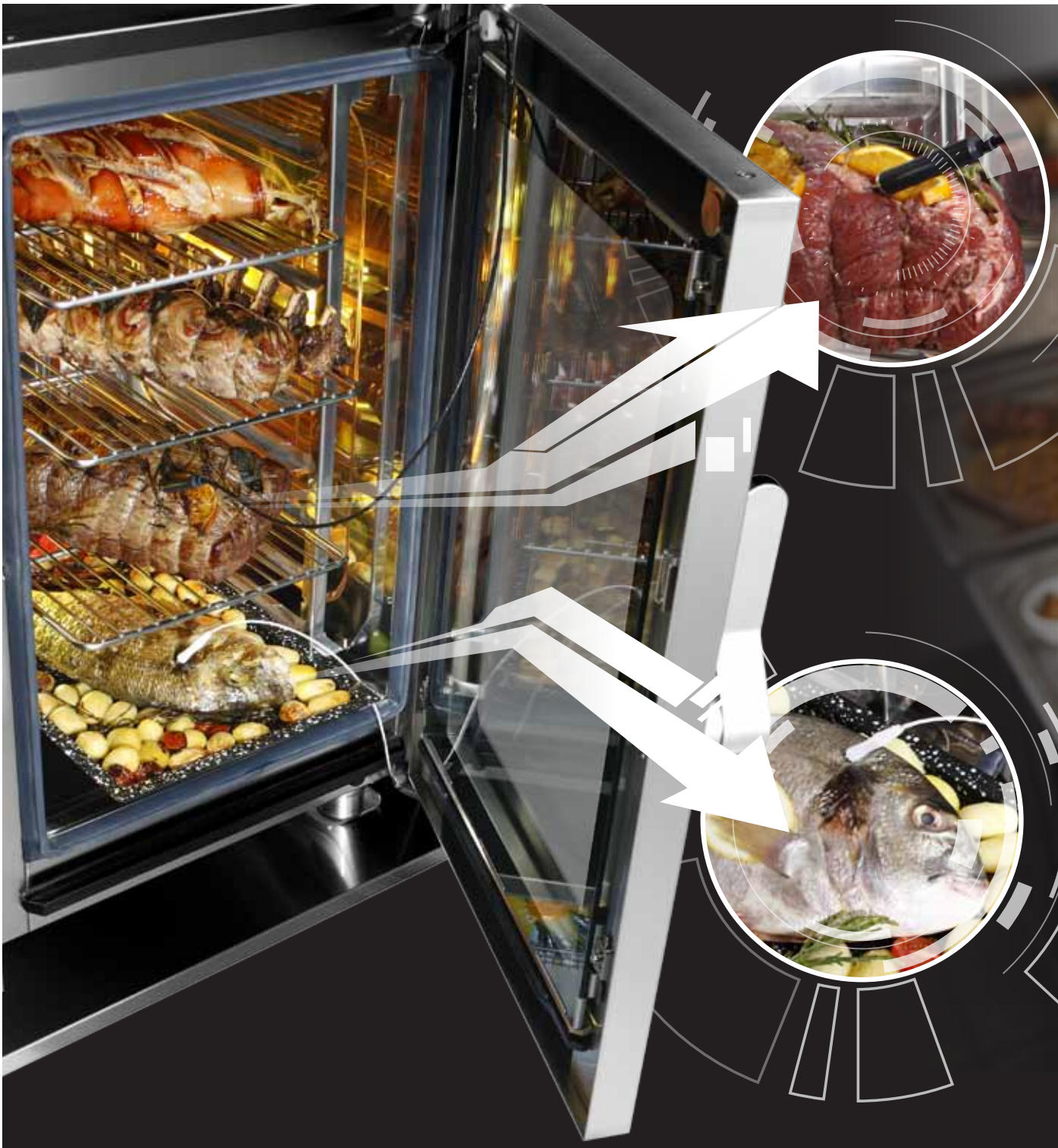
Durevole nel segno della robustezza

// SISTEMA CUCINA

Alleato insostituibile

// SERVIZI A 360°

Angelo Po il tuo partner globale



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX moltiplica le possibilità di cottura

L'innovativa funzione Multicooking del Combistar FX ti mette a portata di mano precisione e flessibilità di cottura senza errori, permettendoti con facilità e senza stress la **GESTIONE CONTEMPORANEA E AUTOMATICA DI 20 DIVERSI PROCESSI DI COTTURA**, differenti nel tempo, impostabile manualmente o da programma (ad es. uno per ogni ripiano teglia). In più puoi utilizzare il Multicooking **ANCHE INSIEME ALLA NUOVA SONDA DI COTTURA AL CUORE PDP** oppure con **L'USO CONTEMPORANEO DI DUE SONDE DI COTTURA AL CUORE**: PDP (standard) + KSFMS (opzionale), per raddoppiare la certezza del risultato desiderato.

COMBISTAR FX & Smokerstar aprono nuovi orizzonti

// SMOKERSTAR

Il CombiAffumicatore

Facile e pulita l'affumicatura con Combistar FX, grazie all'accessorio **SMOKERSTAR**. Senza problemi di spazio o particolari aggravi di spesa puoi **AFFUMICARE "IN CASA"**, sia a caldo che a freddo carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, olio, sale, e servire una qualità gastronomica prima sconosciuta. Grazie a questa innovativa idea puoi creare **RICETTE UNICHE E ORIGINALI**, per un menù rinnovato da servire con successo e guadagnando facilmente sin dal primo giorno.
Con Combistar FX & **SMOKERSTAR** ottieni in cucina vecchi e nuovi sapori con un solo limite: la tua fantasia.

POTENZA IN CUCINA

// APM

La qualità di cottura migliora con il sistema attivo **APM**, che dosa automaticamente la giusta quantità di calore, istante per istante.

// PLUS

Prestazioni record nei modelli gas, con l'innovativa funzione **PLUS** che immette a comando extra-potenza in cottura.

GASTRONOMIA RISTORATIVA

REFEZIONE ENTI E COMUNITÀ

COMBISTAR FX //

Qualità Cottura

PRECISIONE E PRESTAZIONI DI COTTURA SUPERIORI, IN OGNI ISTANTE

// AOC

In ogni istante una cottura ideale e omogenea, gestita con precisione, continuità e prontezza, grazie al sistema brevettato di controllo attivo dell'ambiente di cottura **AOC**, con gestione dell'umidità anche a secco.

// MFC

Realizzare a punto qualsiasi ricetta con la giusta velocità di cottura, da quella statica a quella di estrema forza, grazie al controllo brevettato **MFC** per le sei velocità della ventola.

// RDC

L'innovativo generatore brevettato **RDC** a basso costo di gestione ti garantisce vapore disponibile senza attese, e ne permette una distribuzione omogenea nelle cotture a vapore e misto.

// PDP

Migliorare lo standard di cottura interna al prodotto, per cuocere con precisione qualsiasi pezzatura grazie alla tecnologia della nuova sonda Multipoint **PDP** a densità progressiva (allestimento top - livello 3).

// AWC

Cuocere proficuamente e con maggiore uniformità di risultato, sfruttando l'inversione del flusso d'aria, da orario ad antiorario, con il controllo automatico **AWC** di rotazione ventola in cottura.

// DCR

Precisione e controllo totali grazie all'assoluta certezza di cosa succede in cottura con il sistema brevettato **DCR (ALLESTIMENTO TOP - LIVELLO 3)**, per la lettura diretta dell'umidità.

ALTA PASTICCERIA

PANIFICAZIONE E DOLCI

// COMBISTAR FX

è GRANDE

Combistar FX ha le misure e le caratteristiche giuste per produrre **GRANDI QUANTITÀ SENZA COMPROMESSI** su qualità e velocità di cottura.
Rigenerare e cuocere cibi di vario tipo è sempre facile e redditizio, perché è un **"SISTEMA DI COTTURA" PROGETTATO PER MIGLIORARE SIN DAL PRIMO GIORNO IL LAVORO PROFESSIONALE NEI BANCHETTI O NELLA COTTURA DEI PASTI.**

Nessuno spreco di energia con Combistar FX grazie alla nuova soluzione tecnica LCS che **EVITA AUTOMATICAMENTE** inutili fuoriuscite di calore e vapore dalla porta quando non è inserito il reggiteglie carrellato (modelli 201 e 202).

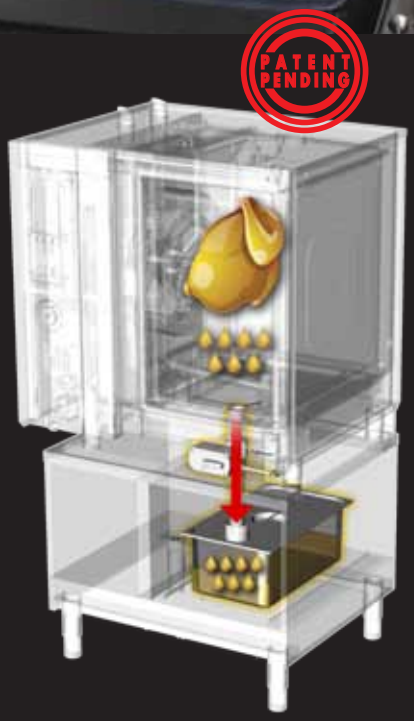
STEP 01

BLOCCO USCITA VAPORI

STEP 02

// FMP

Accessorio esclusivo (patent pending) che permette la massima qualità e sicurezza della **PASTORIZZAZIONE IN BARATTOLO**, grazie alla gestione del ciclo termico desiderato tramite l'uso diretto della sonda di cottura al cuore.



// CHICKENSTAR

Specializzato nella cottura del pollame, riduce le perdite di peso (passando dal 40-45% tradizionale al 25-30%) e i tempi di cottura (20-25 min. in meno), migliorando facilmente guadagni, costi di manodopera, consumi, sugosità e peso finale del pollame arrostito. Grazie alla sua **GESTIONE AUTOMATICA DI SCARICO/RACCOLTA GRASSI** Chickenstar ne riduce notevolmente la circolazione, sia in cottura che nell'ambiente di lavoro, migliorando qualità del prodotto cotto e riducendo le soventi manutenzioni e pulizie solitamente dedicate al forno da pollo.

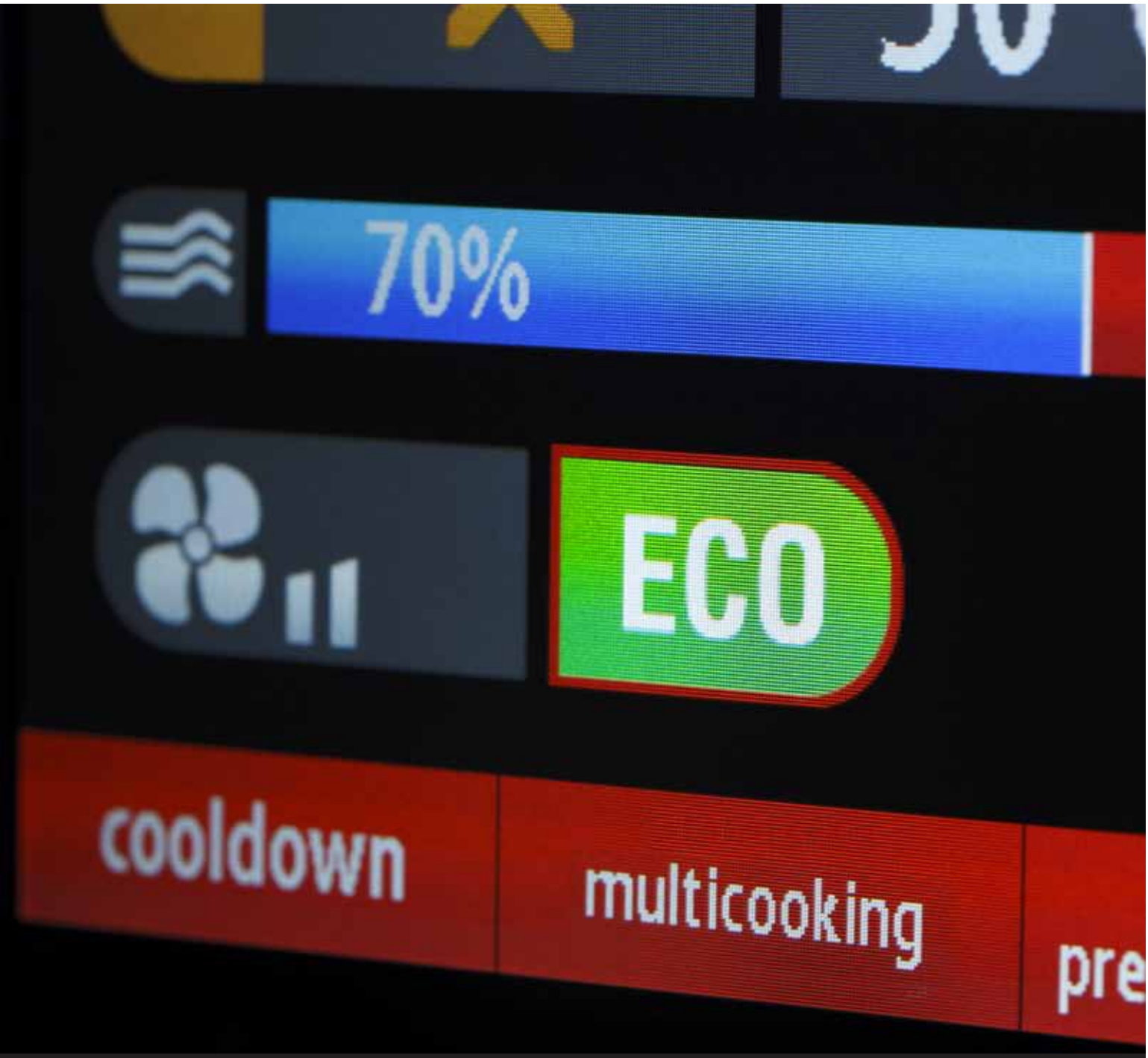
// ECO

Combistar FX non è un semplice forno, ma un "sistema di cottura" progettato per i professionisti che intendono ridurre da subito i costi che si hanno con altri forni o sistemi di cottura.

Combistar FX è l'unico forno combinato multifunzione dotato della nuova funzione attiva **ECO**, progettata per ottimizzare automaticamente i consumi e risparmiare energia sia in **COTTURA** e **LAVAGGIO**.

Combistar FX è sempre ECO-nomico ed ECO-logico!

L'INNOVATIVA FUNZIONE ECO tutela l'ambiente dentro e fuori la cucina per incontrare le nuove esigenze della moderna ristorazione professionale.



// COMBISTAR FX

è ECO - risparmio in azione

AOC

RDC

APM

PTM

Combistar FX ha le caratteristiche giuste per **MIGLIORARE OGNI GIORNO I TUOI GUADAGNI,** con le molteplici soluzioni che ti garantiscono **IN OGNI OCCASIONE IL MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO** con: ambiente di cottura in sovrapressione a vapore e misto (AOC - Patent Pending); generazione del vapore ad alta efficienza, affidabilità con minimo costo di gestione (RDC - Patent Pending); riduzione dei consumi con le gestioni attive di potenza erogata (APM - Patent Pending e PTM); efficienza di scambio termico con geometria aerodinamica interna (C2D), bruciatore soffiato premiscelato, con scambiatore gas ottimizzato (DSD - Patented); isolamento termico della camera di cottura (min. 3,5 cm lana di roccia), doppio vetro porta (da 6+6 mm), guarnizione porta a doppio taglio termico; sistema di chiusura in assenza reggiteglie carrellato LCS (forni 201 e 202).

COMBISTAR FX È TECNOLOGIA PENSATA PER L'ECONOMIA DI GESTIONE E IL RISPARMIO ENERGETICO.

// Cotture intelligenti per guadagnare risparmiando

Combistar FX soddisfa tutte le esigenze di cottura e permette **RISPARMI MAGGIORI** del:

20% nelle perdite di peso in cottura,
10% dell'intero tempo speso in cucina,
60% di energia, rispetto alle cotture tradizionali.

Combistar FX può inoltre cuocere anche di notte o con un controllo esterno per il taglio di picco energetico. Ogni funzione di Combistar FX è ottimizzata per **RIDURRE I CALI PESO IN COTTURA** e ti permette di realizzare automaticamente cotture di altissima redditività (perdita peso intorno al 10%), a **BASSA TEMPERATURA** e **DELTA T**, superiori per morbidezza e gusto.

CON COMBISTAR FX LA QUALITÀ GASTRONOMICA E LA REDDITIVITÀ NON SI SEPARANO MAI.

// COMBISTAR FX

Multifunzionalità e Convenienza

Combistar FX ti permette di realizzare **FACILMENTE TUTTO**: dalla rigenerazione alla grigliata, dall'arrosto affumicato alla verdura a vapore, dal pane al dolce a cucchiaio, in piccole o grandi quantità, senza sprechi di spazio, manodopera, materie prime ed energia.

Funzionalità e accessori ti permettono di lavorare in modo **REDDITIZIO, VELOCE** e **PULITO** senza rinunciare al gusto della tradizione o al piacere della innovazione.

CON COMBISTAR FX LE SODDISFAZIONI E I GUADAGNI CRESCONO INSIEME SENZA SFORZO.

DESSERT

FRITTO

VAPORE

GRATINATO

ROSOLATO

AFFUMICATO

// EVC

Comandi intuitivi e tecnologia d'avanguardia

Combistar FX semplifica il tuo lavoro in quanto è chiaro e semplice da usare.
Visibilità senza limiti con il grande pannello comandi **EVC** ad alta definizione (più di 3.000 pixel/cm^2 e 260.000 colori), ben visibile da lontano, anche con angoli di visuale estremi (fino a 70°).
Interfaccia con tasti a sfioramento retroilluminati, avviso acustico di attivazione, selettore a manopola con funzione push.

TUTTO DIVENTA SEMPLICEMENTE INTUITIVO ATTRAVERSO IMMAGINI E SPIEGAZIONI CHE GUIDANO LE GIUSTE SCELTE, PER LAVORARE SENZA ERRORI.

// C3 - CF3

COMBISTAR FX può cuocere tutto da solo

Oltre all'impostazione delle cotture in manuale, Combistar FX ti permette di lavorare con un'ampia gamma di processi di cottura memorizzati e modificabili attraverso il menù **CF3**.
Combistar FX ti propone anche la nuova funzione Combistar-Clever-Cooking (**C3**) per processi di cottura totalmente automatici: scegli solo il livello di finitura desiderato per arrosti, pollame, pesce, bassa temperatura, delta T, grigliate, stufati, bolliti, spadellati, verdure, pane, dolci, pasta, affumicatura e pastorizzazione in barattolo. **CON C3 SCEGLI COSA CUCINARE, AL RESTO CI PENSA COMBISTAR FX**.
Così con Combistar FX potranno lavorare utilmente sia il professionista esperto che il cuoco alle prime armi; il primo per guidare la propria cottura con il piacere dell'esperienza e il secondo per essere guidato nelle prime cotture con il valore della tecnologia, senza che mai qualità, convenienza e gusto vengano a mancare, sin dal primo giorno.

CON COMBISTAR FX NON ESISTONO LIMITI ALLA FLESSIBILITÀ OPERATIVA E ALLA FACILITÀ DI GUADAGNO.

// COMBISTAR FX

Vere ricette con foto, tutte a video!

Fra le funzioni **EASY-STAR** Combistar FX dà un supporto operativo unico per il lavoro dei ristoratori, perchè è in grado di far visionare vere e proprie ricette scritte, complete di ingredienti e con le relative immagini del piatto, mise en place compresa!
Combistar FX non si limita a dare dei processi di cottura, ma va ben oltre, dando ricette complete (accessorio KGRHFR) da usare con il forno e permettendo di memorizzarne di nuove e personali.

COMBISTAR FX RENDE TUTTO PIU' FACILE, ANCHE LE TUE RICETTE.

EASYSTAR
filmati e
ricette a video!

// COMBISTAR FX

Filmati visibili direttamente dal pannello per utilizzare al meglio Combistar FX

L'ennesimo esclusivo vantaggio delle funzioni **EASY-STAR** è la possibilità di vedere direttamente sul pannello comandi dei filmati che spiegano all'operatore sia l'uso del Combistar FX che dei veri e propri processi di cottura.
Non esistono difficoltà con Combistar FX perché tutto è di serie, per rendere facile e migliore il lavoro in cucina.

COMBISTAR FX, UN AIUTO INSOSTITUIBILE PER IMPARARE CUCINANDO.

// PREFERITI

Tutto velocemente a portata di mano

Combistar FX ti aiuta nel lavoro quotidiano: puoi salvare i processi di cottura più utilizzati in un apposito menù "**PREFERITI**", così da poterli richiamare e usare in modo immediato, diretto e a prova di errore, per ripetere ogni giorno al meglio le cotture di routine.

// USB

Tramite l'accesso **USB** Combistar FX puoi facilmente gestire i dati HACCP e gli aggiornamenti di processi di cottura o di modalità operative di funzionamento.

COMBISTAR FX

l'unico personalizzabile sotto ogni punto di vista

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....

// MENÙ COMANDI personalizzato

CMP

La funzione **CMP** ti dà un **ACCESSO DIRETTO** al menù comandi personalizzato con le sole "cotture fatte dall'utente" e la possibilità di **SELEZIONE IMMEDIATA** del lavaggio automatico desiderato, per la massima semplicità di utilizzo.
Tutto quello che ti serve per organizzare il tuo lavoro con Combistar FX è subito a disposizione.

// ESTETICA personalizzata

CCM

Puoi personalizzare il tuo Combistar FX con **CCM**, grazie al quale puoi apporre nome e logo della tua attività e rendere il tuo forno combinato multifunzione assolutamente unico, orgogliosamente tuo.

// Nuovi standard nel lavaggio automatico

TAS

ADC

TMC

- Il nuovo sistema di lavaggio **TAS** (Patented) a triplo effetto igienizzante, alto rendimento e basso costo di gestione, totalmente automatico, senza l'intervento dell'operatore ad ogni singolo lavaggio per la manipolazione di componenti ad esso dedicato o di prodotto chimico.
- L'originale funzione **ADC** (Patent Pending) che lava automaticamente lo scarico evitandone gli intasamenti dovuti al grasso di cottura.
- L'utile funzione automatica **TMC** che lava il forno in una dozzina di minuti senza prodotti chimici ma con vapore ed un lungo risciacquo, per eliminare odori o residui lievi.

CON COMBISTAR FX IL LAVAGGIO E' AUTOMATICO, SICURO E GARANTITO.

// ECO un lavaggio che migliora l'efficienza

ECO

WDC

SPLASH

SC2

- Funzione **ECO** "salva-energia" nel lavaggio, che si affianca alla funzione ECO già presente in cottura. Abilitando questa funzione si ha un risparmio che va da 1,7 ai 9 kWh, dal Combistar FX61 al 202E.
- Combistar FX avvisa quando deve essere decalcificato, basta attivare la nuova funzione **WDC** di preavviso decalcificazione.
- La nuova funzione **SPLASH** che risciacqua brevemente il forno senza l'uso della doccia esterna, per impiegare meglio lo chef evitando il lavoro fronte macchina a porta aperta.
- Sistema di lavaggio **SC2** a doppio effetto igienizzante (allestimento plus - livello 2) in cui è l'operatore a decidere quale e quanto prodotto chimico usare, poi a tutto il resto ci pensa il forno, lasciando agire il detergente, risciacquandosi e sanificandosi termicamente.

COMBISTAR FX E' UNICO, PERCHE' E' ECO SIA IN COTTURA CHE IN LAVAGGIO.

// Compatto, ergonomico, durevole e robusto

EHO

Combistar FX è progettato per durare nel tempo ed essere sempre facile e affidabile, con:

- Dimensioni estremamente compatte = **POSIZIONAMENTO FACILE** in spazi convenienti.
- Display comandi EVC e **MANIGLIA PORTA CON DESIGN ERGONOMICO EHO** (**PATENT PENDING**), a doppia impugnatura per apertura con gomito e mano, destri o sinistri = **FACILITÀ D'USO NEI PUNTI DI MAGGIORE CONTATTO PER L'OPERATORE.**
- Acciai superiori AISI316 (spessore 12/10) in camera di cottura = **ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ.**
- Scarico Ventilato incorporato = **SICUREZZA** senza oneri di montaggio.
- Sonda cottura protetta all'interno porta = strumento affidabile.
- Inserimento teglia in senso longitudinale = uso delle sottomisure **SENZA GRIGLIE DI RACCORDO.**
- Luce Alogena nel vano cottura = **PIÙ VISIBILITÀ.**
- Reggiteglie estraibile = **PULIZIA MANUALE SEMPLIFICATA.**
- Porta con doppio vetro apribile ed estraibile = **BASSE TEMPERATURE LATO OPERATORE E FACILITÀ DI PULIZIA.**
- Bacinella di scarico incorporata = funzionalità e sicurezza.

EHO
apertura
facile anche
con mani
impegnate

// Sicuro, funzionale, affidabile

- Doccia manuale (optional), fissa o con ritiro automatico = un aiuto per **L'IGIENE DEL FORNO E DELLA CUCINA.**
- Struttura portateglie con distanza teglie da 6,6 a 7,2 cm e tecnologia **WTA** (Patent Pending) antinfortunio = massima **SICUREZZA E QUALITÀ IN COTTURA.**
- Abbattimento vapori di cottura e basse temperature di scarico liquidi = minori fuoriuscite di vapore durante la cottura e minori sollecitazioni agli impianti.
- Macchina omologata per il funzionamento senza presidio = affidabilità di **FUNZIONAMENTO ANCHE SENZA L'OPERATORE.**
- Funzione per il raffreddamento automatico con porta chiusa = **ZERO RISCHI E FASTIDI** dovuti al raffreddamento con porta aperta.
- Lavaggio controllato da allarmi per apertura accidentale porta, mancanza di acqua, prodotto chimico ed energia elettrica = **LAVAGGIO SEMPRE SOTTO CONTROLLO.**
- Riduzione sbuffo vapore ad apertura porta tramite sistema per rallentamento ventola guidato dal sistema **MFC** = **LAVORARE IN SICUREZZA.**

// BLITZ & ChillStar

Progettati per lavorare insieme al Combistar FX

Il Cook and Chill trova la sua massima espressione nei Combistar FX uniti agli abbattitori Chillstar e Blitz, progettati insieme senza compromessi tecnici come: Combistar FX capacità 10 x 1/1 GN + Blitz o Chillstar (capacità 3 o 5 x 1/1 GN) con posizione **ULTIMA TEGLIA SUPERIORE AD UNA ALTEZZA INFERIORE AI 160 CM!**
Puoi cuocere e veicolare il prodotto con accessori dedicati e abbattere con le funzioni:
SMART ON, basta inserire il prodotto e l'abbattitore parte da solo; **IFR** per evitare la formazione di dannose zone ghiacciate superficiali sull'alimento; **MULTY** per eseguire automaticamente 5, 10 e 20 abbattimenti contemporaneamente.

SOLO CON IL SISTEMA ANGELO PO PUOI CONTARE
SUL RECUPERO TOTALE DI GUSTO E SUGOSITÀ.

// Soluzioni operative per ogni esigenza

Combistar FX è un "sistema di cottura" adattabile e flessibile, che soddisfa le esigenze più svariate! Anche l'esecuzione di servizi da banchetto veloci, facili e proficui, grazie agli **ACCESSORI E ALLE FUNZIONI DA BANQUETING** dedicati, che non mancheranno l'obiettivo di una qualità gastronomica senza sorprese.

Il "sistema di cottura" Combistar FX si adatta anche ad essere **SOVRAPPOSTO**, quando lo spazio in cucina non basta e le esigenze quantitative crescono, quando la flessibilità sul lavoro è dettata dall'uso contemporaneo di due forni oppure quando semplicemente si vuole migliorare il lavoro senza stravolgere l'organizzazione della cucina, Combistar FX raddoppia le potenzialità in poco spazio con FX61+61, FX101+61 e FX82+82..

// WWW.COMBISTAR FX.COM

Molto di più a portata di click

Combistar FX ha un nuovo sito per dare un **SERVIZIO FONDAMENTALE** per i professionisti di tutto il mondo. In www.combistarfx.com si trovano:

- **NUOVE RICETTE DA SCARICARE** per avere di più in cucina,
- **FILMATI** da seguire per vedere **DAL VIVO** come lavorare meglio,
- informazioni utili a tutto tondo sulla famiglia Combistar FX,
- contatti utili per chiedere di più sul proprio Combistar FX.

Tutto per imparare ad usare le grandi potenzialità di una macchina unica come Combistar FX.

// Dare servizio e fare impianti nel mondo è la nostra missione

La tranquillità del **SERVIZIO POST-VENDITA** Angelo Po deriva da:
• una fornitura dei ricambi garantita che assicura sempre l'utilizzo del Combistar FX • Una rete mondiale di centri tecnici autorizzati, per un'assitenza puntuale e qualificata di ogni eventuale problema • Le risposte dei nostri chef ai vostri quesiti, (per tel.: +39 059 639411 o per e-mail: chef@angelopo.it).

Combistar FX fa parte del "**SISTEMA CUCINA ANGELO PO**" che in tutto il mondo e per ogni esigenza viene:
• progettato su misura, spedito, montato e assistito, con un servizio pre-post vendita a 360°, per poter lavorare • Il Sistema Cucina Angelo Po, unito al suo Combistar FX, ha le caratteristiche giuste per far tornare sempre i conti, perchè prestante, facile da usare, robusto e affidabile, per dare sempre la massima convenienza sotto ogni punto di vista.

// La misura ideale per ogni esigenza produttiva

Una famiglia completa fatta di trentadue modelli. Versioni elettriche e gas. Due distinti livelli di allestimento. Produttività da 30 a 550 pasti al giorno.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE: Costruzione in acciaio inox • Camera cottura lucidata a specchio, costruita in AISI 304, con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm) e bordi arrotondati senza fughe, in grado di accogliere teglie GN e anche le sottomisure GN senza griglia di raccordo e le teglie da 60x40 cm • Scambiatore gas in AISI 310S e AISI 316L e Scambiatore elettrico corazzato in incoloy 800 • Ventola di cottura e generatore di vapore in AISI 316L • Illuminazione camera alogena • Cruscotto comandi protetto da 5 mm di vetro temprato • Strutture portateglie estraibili • Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore/ventola apribile a libro per manutenzione e pulizia • Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130° e con vetro temprato (6mm) doppio ad intercapedine aperta e vetro esterno bassoemissivo, vetro interno smontabile • Isolante termico in lana di roccia (3,5 cm) con barriera antiradiante • Maniglia a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate • Guarnizione porta in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore • Bacinelle

MODELLO	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
Dimensioni esterne (mm)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1183x1090x938	1183x1090x938
Dim. camera di cottura (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacità Teglie GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1
Potenza Gas kW	14		19,5		26	
Potenza Elettrica kW		10,1		17,3		19,8
Alimentazione Elettrica	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz
Distanza teglie GN (mm)	69,5	69,5	66	66	69,5	69,5
Porzioni per cottura (n°)	85	85	140	140	223	223
Alimentazione Acqua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Scarico Acqua mm	40	40	40	40	40	40
Pressione Acqua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	140	115	170	155	423	228

Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

integrate per raccolta e scarico condensa • Vano tecnico con raffreddamento forzato e con tutti i componenti funzionali facilmente accessibile dal lato sinistro e frontale • Grado protezione IPX5 • Scarico camera cottura sifonato antiriflusso liquidi e odori e con raccordo a T per allacciamento a valle ventilato • Piedi regolabili in altezza rivestiti e protetti da camicia esterna in AISI 304 • Modelli gas con scambiatori di calore indiretti, bruciatori soffiati con grado di ammissione modulabile e controllo fiamma con processore elettronico per autodiagnosi e ripristino automatico • Modelli elettrici con scambiatore di calore diretto in camera.

DOTAZIONI DI SICUREZZA: Termico e termostati di sicurezza, collegati a relativi allarmi, per motore ventola, camera cottura, scheda controllo e inverter * • Micro-porta magnetico • Allarmi per blocco motore, bruciatore; per assenza alimentazione acqua, gas; per malfunzionamento o interruzione lavaggio • Altezza minore o uguale a 160 cm dell'ultima guida superiore per teglia, nel caso in cui il forno venga supportato da telaio originale (no modelli 201 e 202) • Funzione per il risciacquo* e il raffreddamento automatici della camera cottura con porta chiusa.

DOTAZIONI DI SERIE: Reggiteglie estraibili • Piedi regolabili in altezza • Tubi allacciamento acqua • Manuale utente • Detergenti (allestimento top - livello 3).

* allestimento top - livello 3

MODELLO	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Dimensioni esterne (mm)	1183x1090x1197	1183x1090x1197	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Dim. camera di cottura (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacità Teglie GN	12 x 2/1 - 24 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Potenza Gas kW	32,5		37		55	
Potenza Elettrica kW		27,5		34,3		55,5
Alimentazione Elettrica	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Distanza teglie GN (mm)	66	66	66	66	65,7	65,7
Porzioni per cottura (n°)	335	335	280	280	560	560
Alimentazione Acqua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Scarico Acqua mm	40	40	40	40	40	40
Pressione Acqua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	275	260	360	340	472	449

Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

// COMBISTAR FX

Caratteristiche Funzionali

ALLESTIMENTO TOP LIVELLO 3

- Forno Combinato Multifunzione con comandi digitali e display grafico a colori interattivo ad alta visibilità EVC.
- Convezione da 30°C a 300°C e % umidità da 0 a 100 / Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 / Vapore da 30°C a 125°C.
- **VARIE MODALITÀ DI COTTURA CON LIBRERIA PROGRAMMI AUTOMATICI C3, LIBRERIA PROCESSI DI COTTURA MEMORIZZATI E PROGRAMMABILI CF3**, posizionati dal lato utente con le funzioni CMP e PREFERITI oppure personalizzati da impostazione manuale.
- Possibilità di salvare programmi di cottura personalizzati dalla libreria programmi pre-caricata oppure con funzione Salvacottura.
- Funzioni di cottura guidate: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione, Affumicatura, Sottovuoto, Essiccatura.
- Predisposizione per affumicare con accessorio SMOKERSTAR. Predisposizione per pastorizzare con accessorio FMP.
- **FUNZIONE MULTICOOKING** per la cottura con un multitimer per 20 teglie. Libreria per la selezione di **MODALITÀ DI COTTURA MULTI.**
- Funzione per la cottura con una o due sonde in Manuale, o con Multicooking e Multi.
- **FUNZIONE ECO** per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- **PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICI** a triplo effetto igienizzante in camera di cottura TAS, funzione lavaggio scarico ADC, risciacquo lungo TMC e breve SPLASH. Programma decalcificazione.
- Pannello di controllo con interfaccia interattiva, display attivo EVC. Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento.
- **VISIONE RICETTE CON FOTO E FILMATI TRAMITE USB.**
- Generatore di vapore RDC a basso costo di gestione. Iniezione manuale di vapore.
- Funzioni per il controllo attivo di: potenza APM, umidità DCR, gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, inversione automatica della ventola AWC, 6 velocità ventola MFC (con posizione statica), controllo andamento temperature PTM, extra potenza PLUS (modelli gas).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Illuminazione permanente con lampada alogena. Raffreddamento e Preriscaldamento automatici.
- **SONDA COTTURA AL CUORE MULTI POINT** a densità progressiva PDP.
- Scarico-carico dati (HACCP, cotture, ...) tramite chiavetta **USB**.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.

ALLESTIMENTO PLUS - LIVELLO 2

- Forno Combinato Multifunzione con comandi digitali e display a LED (7 segmenti).
- Convezione da 30°C a 300°C e % umidità da 0 a 100 / Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 / Vapore da 30°C a 125°C.
- Modalità di cottura: con impostazione Manuale oppure Programmabile, con 6 programmi di 3 fasi ciascuno (di serie 3 programmi di rigenerazione e 3 programmi di cottura - modificabili).
- Predisposizione per accessorio sonda sottovuoto e per affumicare con accessorio SMOKERSTAR.
- **FUNZIONE ECO** per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- **PROGRAMMI DI LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICI** a doppio effetto igienizzante in camera di cottura SC2.
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento.
- Generatore di vapore RDC a basso costo di gestione. Iniezione manuale di vapore.
- Funzioni per il controllo attivo di: potenza APM (modelli gas), gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, controllo umidità UR2, inversione automatica della ventola AWC, 2 velocità ventola (1 intermittente), controllo andamento temperature PTM, extra potenza PLUS (modelli gas).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Illuminazione permanente con lampada alogena. Raffreddamento e Preriscaldamento automatici.
- **SONDA COTTURA AL CUORE SINGLE POINT.**
- Interfaccia per scarico dati HACCP su stampante (optional).
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.

LIV.	3	2
Funzione per risparmio energetico ECO in cottura	•	•
Funzione per risparmio energetico ECO in lavaggio	•	•
Funzione per extra-potenza PLUS (gas)	•	•
Funzione per modulazione potenza APM (gas)	•	•
Funzione per modulazione potenza APM (elettrici)	•	
Lavaggio Automatico a triplo effetto igienizzante TAS	•	
Lavaggio Automatico SC2		•
Lavaggio Automatico scarico ADC	•	•
Risciacquo lungo TMC e breve Splash	•	
Affumicatore FMSX	o	o
Pastorizzatore FMP	o	
Cottura Automatica C3	•	
Funzione Multicooking	•	
Libreria processi di cottura in 18 fasi programmabili con nome CF3 (150 programmi memorizzati)	•	
Pagina cotture personalizzate CMP	•	
Funzione visione a video Ricette con Foto e Filmati	•	
Visualizzazione valori impostati e correnti di cottura	•	•
6 programmi 3 di rigenerazione e 3 di cottura in 3 fasi		•
Sonda cottura multipoint a densità progressiva PDP	•	
Sonda cottura singlepoint		•
Seconda Sonda cottura sottovuoto KSFMS	o	o
Vapore a bassa temperatura e vapore surriscaldato	•	•
Controllo diretto umidità in cottura DCR	•	
Controllo attivo umidità in cottura UR2		•
Gestione attiva ambiente cottura AOC con sovrapressione	•	•
Sistema generazione vapore RDC	•	•
Programmi di Rigenerazione	•	•
Programmi cottura in Bassa temperatura, Banqueting, Delta T, Mantenimento	•	
Funzione Salvacottura	•	
6 Velocità ventola MFC con Funzione Statica.	•	
Autoreverse AWC per inversione senso rotazione ventola	•	•
Comandi digitali	•	•
Manopola di selezione dati con funzione push di conferma dati	•	•
Display grafico interattivo EVC	•	
Selezione ora accensione	•	
Preriscaldamento e Raffreddamento automatici	•	•
Iniezione manuale vapore	•	•
Impostazione °C o °F	•	•
Autodiagnosi con allarmi malfunzionamento	•	•
Controllo temperatura scarico e condensatore vapori	•	•
Protezione dall'acqua IPX5	•	•
Porta con doppio vetro apribile temprato	•	•
Porta con blocco intermedio in apertura	•	•
Illuminazione camera con luce alogena	•	•
Fascia estetica Angelo Po	•	o
Fascia estetica personalizzabile CCM	o	o
Inversione battuta porta (solo modelli 61 e 101 su richiesta)	o	o
Lancia doccia e Filtro grassi	o	o
Detergenti	•	
Reggigriglie estraibili	•	•
Piedi 150 mm h, regolabili in altezza	•	•
Tubi allacciamento acqua	•	•
Manuale utente con consigli di cottura	•	•
Interfaccia USB per scarico dati da e verso computer (HACCP, cotture varie, ...)	•	
Interfaccia stampa dati cottura (HACCP)		•
Cavo connessione per stampa dati cottura	o	o
Dati assistenza tecnica	•	•

• = Serie O = Optional

Livello 3 TOP

Livello 2 Plus

www.apvd.it

Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.

ANGELO PO
Supporting your success

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

www.combistarfx.com

7900433-3

Quality and Environmental Management System Certified
UNI EN ISO 9001/14001

Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

05/13 (1000)