COMBISTAR FX

Four mixte Multi-fonctions

ANGELO PO
1922
Supporting your success

COMBISTAR FX //

LA SOLUTION IDEALE POUR REPONDRE A TOUTES LES EXIGENCES

// VENTE A EMPORTER

Il est rapide de réaliser avec Combistar FX des spécialités gastronomiques. Il est facile de proposer une offre variée grâce à des process de cuisson automatiques préétablis. Il simplifie le service grâce à un nettoyage automatique intégré de l'enceinte de cuisson. Il permet d'aménager le temps de travail et de réduire les coûts de gestion.

// RESTAURANTS

Il est facile et rentable de mettre en œuvre avec Combistar FX un menu complet.
Il permet d'exécuter les meilleurs plats selon une cuisine moderne ou traditionnelle, en préservant créativité et qualité. Le Combistar FX offre les meilleures performances de cuisson et optimise le temps de travail et l'énergie en cuisine.

// CATERING ET BANQUETING

Simplicité et rentabilité avec Combistar FX allie simultanément qualité gastronomique et production. Il permet d'exécuter avec précision tous types de cuissons et de régénérations et d'assurer un service rapide et sans surprise.

// COLLECTIVITES ET CUISINES CENTRALES

Le Combistar FX permet de produire en toute sécurité tous types de menus, en fonction des exigences nutritionnelles et diététiques. Son système de cuisson intelligent permet de réduire avec efficacité les coûts de gestion tout en préservant le goût et la qualité du produit.

// QUALITÉ DE CUISSON

En toutes circonstances

// AVANTAGES ECO

Économique et Écologique

// FACILITÉ

D'utilisation, de personnalisation et de nettoyage

// FIABILITÉ

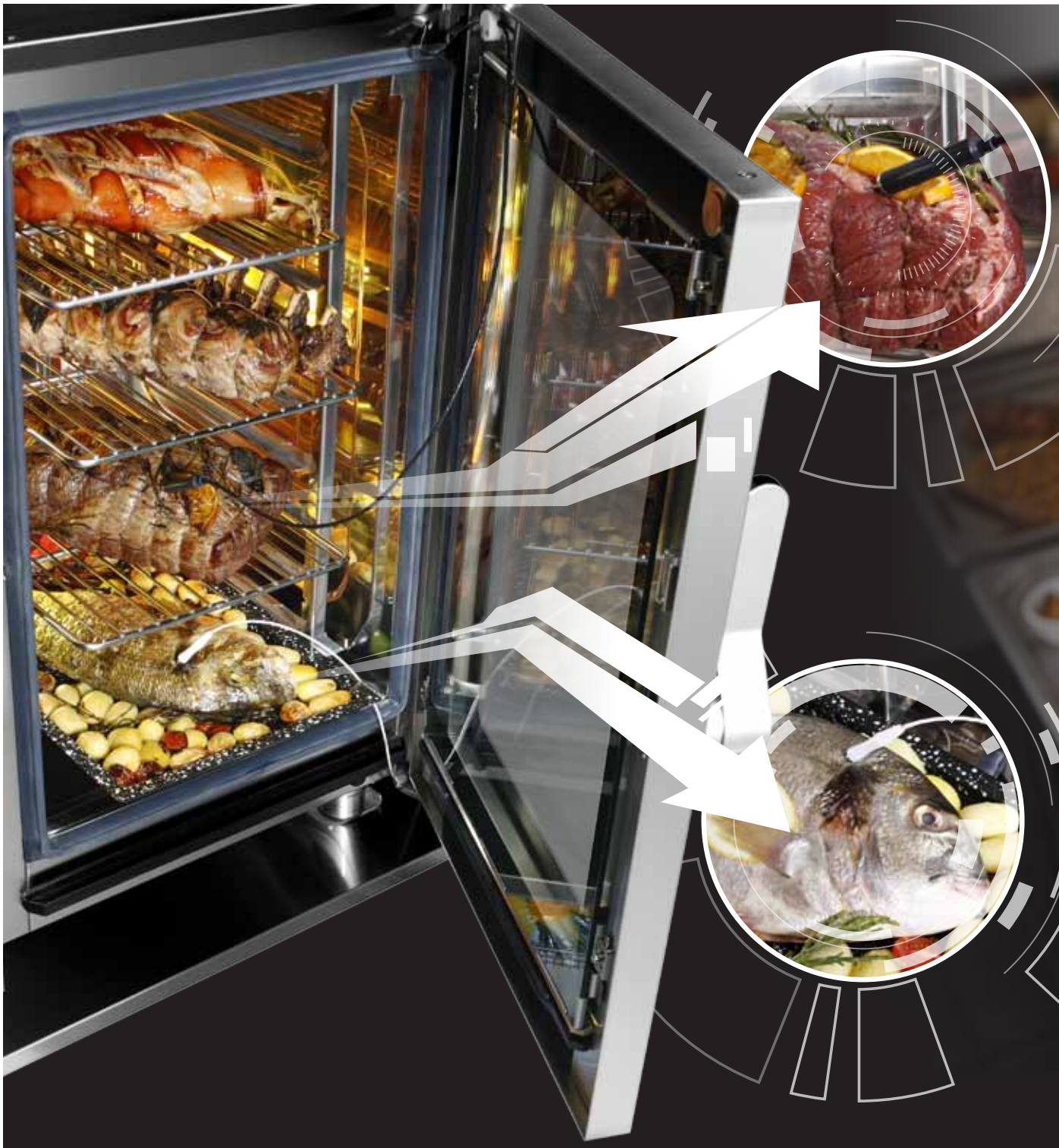
Et robustesse

// SYSTÈME CULINAIRE

Unique et irremplaçable

// SERVICES À 360°

Angelo Po votre partenaire mondial



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX multiplie les possibilités de cuisson

La fonction innovante Multicooking multi-timer et multi-sonde, du Combistar FX met à portée de main la précision et la souplesse de cuisson. Elle permet avec facilité et sans stress **UNE GESTION SIMULTANEE ET AUTOMATIQUE DE 20 TEMPS DE CUISSON DIFFERENTS** par simple saisie manuelle ou programmée des données (ex.: un temps par niveau de plats enfournés).
Possibilité également **D'UTILISER LA SONDE A COEUR STANDARD PDP EN MEME TEMPS QUE LA SONDE EXTERNE OPTIONNELLE** KSFMS.

COMBISTAR FX & Smokerstar vous ouvrent de nouveaux horizons

// SMOKERSTAR

le Combi-Fumeur

Le système breveté **SMOKERSTAR** permet de réaliser, en toute simplicité dans un petit espace et à des coûts très réduits des **FUMAGES «MAISON»**: viandes, légumes, fromages, charcuteries, huiles.
Smokerstar offre aux produits une saveur innovante et originale. Il participe à la réalisation de **RECETTES CREATIVES AUX PARFUMS UNIQUES**. Il aide à concevoir une offre variée et originale. Smokerstar est un accessoire indispensable qui transforme la chambre de cuisson du four en enceinte de fumage.
La combinaison **SMOKERSTAR** et Combistar FX permet de créer de nouvelles saveurs avec pour seule limite: votre imagination!

PUISSANCE DANS LA CUISINE

// APM & PLUS

Une qualité de cuisson optimisée grâce au système actif **APM**. Dosage automatique de la juste quantité de chaleur.

Performances optimisées pour,les modèles gaz grâce la fonction **PLUS** qui active la commande “extra puissance” durant la cuisson.

GASTRONOMIE

RESTAURATION SCOLAIRE ET COLLECTIVE

COMBISTAR FX //

Qualité de Cuisson

PRÉCISIONS ET PERFORMANCES DE CUISSON À CHAQUE INSTANT

PATENT PENDING

// AOC

Un système breveté, de contrôle actif de l'ambiance **AOC**, fonctionnant également en mode sec, il assure une gestion précise des données pour une cuisson idéale et homogène.

// MFC

Le système breveté **MFC** gère 6 vitesses de rotation modulables de la turbine, de la fonction statique à la pleine vitesse pour une cuisson à la vitesse de ventilation la plus adaptée.

PATENTED

PATENT PENDING

// RDC

Le nouveau système de génération de vapeur breveté **RDC**, distribue la quantité optimale de vapeur de façon homogène et rapide.

// PDP

La technologie de la nouvelle sonde à coeur multipoints **PDP** à densité progressive (versions tops niveau 3) améliore la précision et la qualité de cuisson des produits.

// AWC

Le système **AWC** de rotation alternée de la turbine, par inversion automatique (horaire/anti-horaire) permet de diffuser le fl ux d'air dans l'ensemble de l'enceinte pour une uniformité parfaite de cuisson.

// DCR

Précision et contrôle absolu de la cuisson pour les **VERSIONS TOPS - NIVEAU 3**, grâce au système breveté **DCR**, par le relèvement instantané de l'humidité présente dans la chambre durant la cuisson.

PATENTED

GRANDE PÂTISSERIE

PAIN ET VIENNOISERIES

// COMBISTAR FX

est GRAND

Combistar FX a la taille et les caractéristiques adaptées pour produire de **GRANDES QUANTITES SANS COMPROMIS** sur la qualité et sur la rapidité de cuisson. Cuire et régénérer tous types de plats est facile et économique. Un **SYSTEME DE CUISSON SPECIALEMENT ETUDIE POUR AMELIORER, DES LE PREMIER JOUR, LE TRAVAIL DES PROFESSIONNELS EN ORGANISATION BANQUETING ET EN PREPARATION TRADITIONNELLE.**

Pour les fours modèles FX201 et FX202, la nouvelle solution technique LCS garantit une étanchéité parfaite de la porte du four en cas de fonctionnement sans le chariot roll in. Le préchauffage du four peut donc s'effectuer en l'absence du chariot sans déperdition thermique et sans fuite de vapeur.

STEP 01

TRAPPE DE SORTIE VAPEURS

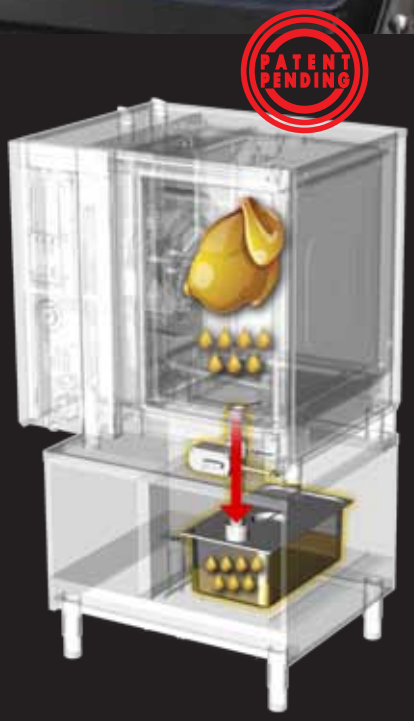
STEP 02

// FMP

Est un accessoire exclusif (brevet en cours) qui permet de **PASTEURISER** en toute sécurité des conserves dans le Combistar FX. Le contrôle par sonde à coeur du cycle thermique du produit permet de déterminer le protocole de cuisson approprié.

// CHICKENSTAR

Le système Chickenstar spécialisé dans la cuisson de poulets assure une **GESTION AUTOMATIQUE D'EVACUATION ET DE RECUPERATION DES GRAISSES EN COURS DE CUISSON**. Il permet de réduire la perte de poids de 25/30% contre 40/45% en mode de cuisson traditionnelle et de diminuer le temps de cuisson de 25 à 30 minutes. Il optimise les coûts d'exploitation et de main d'oeuvre tout en améliorant la qualité gustative. Il améliore la tendreté et la saveur du produit. Il simplifie par ses accessoires dédiés les manutentions et le confort au travail. Il facilite le nettoyage et purifie l'ambiance du four et de la cuisine.



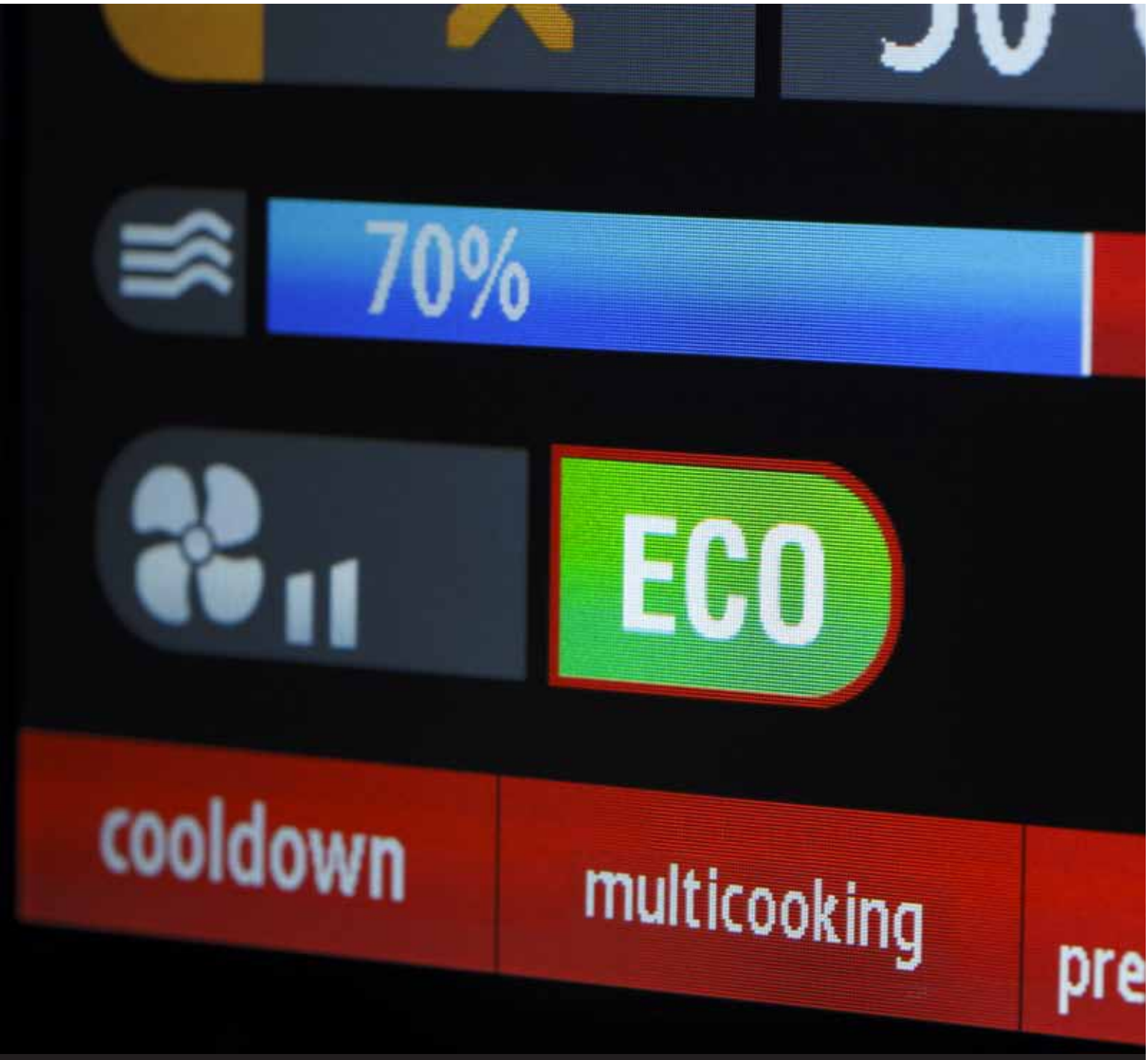
// ECO

Combistar FX est le "système de cuisson" étudié pour les professionnels qui souhaitent réduire leurs coûts de gestion.

Le Combistar FX est equipé de la fonction active **ECO**, conçue pour moduler les puissances en fonction des besoins et réduire les consommations d'énergie en **CUISSON** et en **LAVAGE**. L'ambiance de cuisine et l'environnement extérieur sont donc préservés.

Combistar FX est toujours ECO-nomique et ECO-logique!

LA FONCTION INNOVANTE ECO protège l'environnement intérieur et extérieur de la cuisine pour mieux répondre aux nouvelles exigences de la restauration moderne.



// COMBISTAR FX

ECO-nomie en action

AOC

RDC

APM

PTM

Combistar FX est doté des caractéristiques les meilleures **POUR AMELIORER AU QUOTIDIEN LES ECONOMIES**: consommation énergétique diminuée, ambiance de cuisson en surpression en mode vapeur et mixte (AOC brevet en cours), génération de la vapeur à haute efficacité à faible coût de gestion (RDC brevet en cours), réduction des consommations par la gestion active de la puissance (APM brevet en cours et PTM), efficacité de l'échange thermique grâce à la géométrie aérodynamique interne (C2D), isolation thermique de la chambre de cuisson par laine de roche de 3,5 cm, échangeur gaz optimisé (DSD brevet), double vitrage (6+6 mm), joint de porte à double pli thermique, clapet (LCS) de bas de porte de four FX201 et 202 permet une parfaite étanchéité en l'absence du chariot roll in.

COMBISTAR FX EST UNE TECHNOLOGIE ADAPTÉE POUR RÉDUIRE LES COÛTS DE GESTION, OPTIMISÉE LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT.

// Cuisson intelligente pour plus d'économie

Combistar FX s'adapte souplement à toutes les exigences de cuisson. Il permet de **REDUIRE**:

20% la perte de poids en cuisson,
10% du temps passé en cuisine,
60% de la consommation énergétique par rapport à une cuisson traditionnelle.

Les fonctions du Combistar FX sont toutes optimisées pour **REDUIRE LES PERTES DE POIDS** et améliorer la saveur et le goût des aliments, diminuer les coûts d'exploitation et augmenter la rentabilité. Possibilité de faire travailler le four la nuit à des coûts énergétiques réduits en cuissons spéciales programmées du type **BASSE TEMPERATURE ET DELTA T.**

AVEC COMBISTAR FX LA QUALITÉ GASTRONOMIQUE ET LA RENTABILITÉ SONT INDISSOCIABLES.

// COMBISTAR FX

Multifonctionnalités et Polyvalence

Avec le Combistar FX, **TOUT EST FACILEMENT** réalisable: de la régénération à la grillade, du rôtissage au fumage, des légumes vapeur à la cuisson pâtisserie, en petite et grande quantité et sans perte d'espace.

Ses fonctionnalités et ses performances favorisent **EFFICACITE DANS LE TRAVAIL ET RENTABILITE** sans renoncer au goût et au plaisir de l'innovation gastronomique.

AVEC COMBISTAR FX, SATISFACTIONS ET ÉCONOMIES PROGRESSENT ENSEMBLE.

DESSERT

FRITURE

VAPEUR

GRATINÉ

RISSOLÉ

FUMÉ

// EVC

Commandes intuitives et technologie d'avant garde

Combistar FX simplifie le travail car il est clair, accessible et facile d'utilisation.
Un large panneau de commandes **EVC** doté d'un écran haute définition (plus de 3.000 pixels/cm^2 et 260.000 couleurs), visible à distance, avec un grand angle de vision à plus de 70°.
Touches à effleurement rétro-éclairées avec bip sonore d'activation. Manette de sélection à fonction «push».

UN ACCÈS SIMPLE ET INTUITIF GRÂCE À DES IMAGES ET MESSAGES EXPLICITES.

// C3 - CF3

COMBISTAR FX
peut cuire tout seul

En plus des cuissons manuelles, Combistar FX met à disposition des utilisateurs la fonction **CF3** qui offre un large choix de programmes de cuisson mémorisés et modifiables ainsi que des process de cuisson entièrement automatiques Combistar-Clever-Cooking **C3** cuissons standards et cuissons spéciales type basse température et Delta T. **AVEC LA FONCTION C3, LE CHEF DECIDE CE QU'IL VEUT CUISINER ET LE FOUR MET EN OEUVRE AUTOMATIQUEMENT LES CUISSONS**. L'utilisation du Combistax FX devient accessible à tous les opérateurs qu'ils soient chefs professionnels ou débutants.

COMBISTAR FX EST SANS LIMITE DANS LA SOUPLESSE DE FONCTIONNEMENT ET D'UTILISATION.

// COMBISTAR FX

De vrais recettes avec des photos, le tout sur vidéo!

EASY-STAR est un support unique pour les restaurateurs, il permet d'afficher de véritables recettes avec leurs ingrédients complets, photos et mise en place.
Le Combistar FX ne se contente pas de dérouler des process de cuisson, mais va beaucoup plus loin, en offrant une gamme complète de recettes avec la possibilité de mémoriser de nouvelles recettes personnelles.

COMBISTAR FX FACILITE L'ACCES A VOS RECETTES.

// COMBISTAR FX

Vidéos visibles à partir de l'écran pour mieux utiliser le Combistar FX

EASY-STAR permet de visualiser directement sur le panneau de commande des vidéos expliquant le fonctionnement du four par la présentation de process de cuisson réels.
Ces avantages exclusifs rendent le Combistar FX accessible et unique.

COMBISTAR FX EST UNE AIDE PRECIEUSE POUR APPRENDRE A CUISINER.

// FAVORIS

Rapidement à portée de main

Combistar FX facilite le travail au quotidien. Il permet de sauvegarder les programmes de cuissons les plus utilisés dans un dossier « **FAVORIS** » afin d'accéder à ses protocoles de cuisson préférés de façon immédiate et directe.

// USB

Au travers de la clef **USB**, Combistar FX facilite la gestion des données HACCP, des mises à jour des process de cuisson et des modalités de fonctionnement.

COMBISTAR FX

personnalisable et unique

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....

// COMMANDES DE MENU personnalisables

CMP

La fonction **CMP** permet d'organiser sur mesure les menus les plus appropriés, elle donne **ACCES DIRECTEMENT** au menu de commandes personnalisées «cuissons utilisateurs» et au programme de nettoyage automatique désiré.

// LIGNE personnalisable

CCM

Le Combistar FX peut être personnalisé avec l'accessoire **CCM**, aux couleurs et logos de l'établissement ou de son choix. Combistar FX devient un matériel unique et original.

// Le nouveau standard en matière de nettoyage automatique

TAS

ADC

TMC

- Le nouveau système de nettoyage breveté **TAS**, à triple effets hygiénisants, haute effi cacité et à coûts de gestion réduits. Un lavage complètement automatisé sans l'intervention de l'opérateur.
- L'originale fonction **ADC** (brevet en cours) permet le lavage automatique de la vidange évitant ainsi l'accumulation des graisses de cuisson.
- La fonction utile **TMC** lave automatiquement le four une douzaine de minutes sans produit chimique selon deux opérations vapeur et rinçage long pour éliminer les odeurs et les déchets.

AVEC COMBISTAR FX LE LAVAGE EST AUTOMATIQUE, SUR ET GARANTI.

// ECO un lavage qui améliore l'efficacité

- **ECO**, la fonction "économie d'énergie" est activable en mode de cuisson mais aussi en cycle de lavage. Elle permet de réduire les consommations énergétiques de 1,7 à 9 kW/h selon le modèle de four (FX61E à FX202E).
- Le Combistar FX permet de gèrer une alerte « détartrage » avec la fonction **WDC** de préavis de détartrage.
- La nouvelle fonction **SPLASH** active un cycle bref de rinçage de l'enceinte, ce qui permet au chef de travailler sans douchette porte de four fermée.
- Le système de nettoyage **SC2** (version plus - niveau 2), à double effets hygiénisants dégraissant et assainissant, opère automatiquement jusqu'au rinçage et assainissement thermique final.

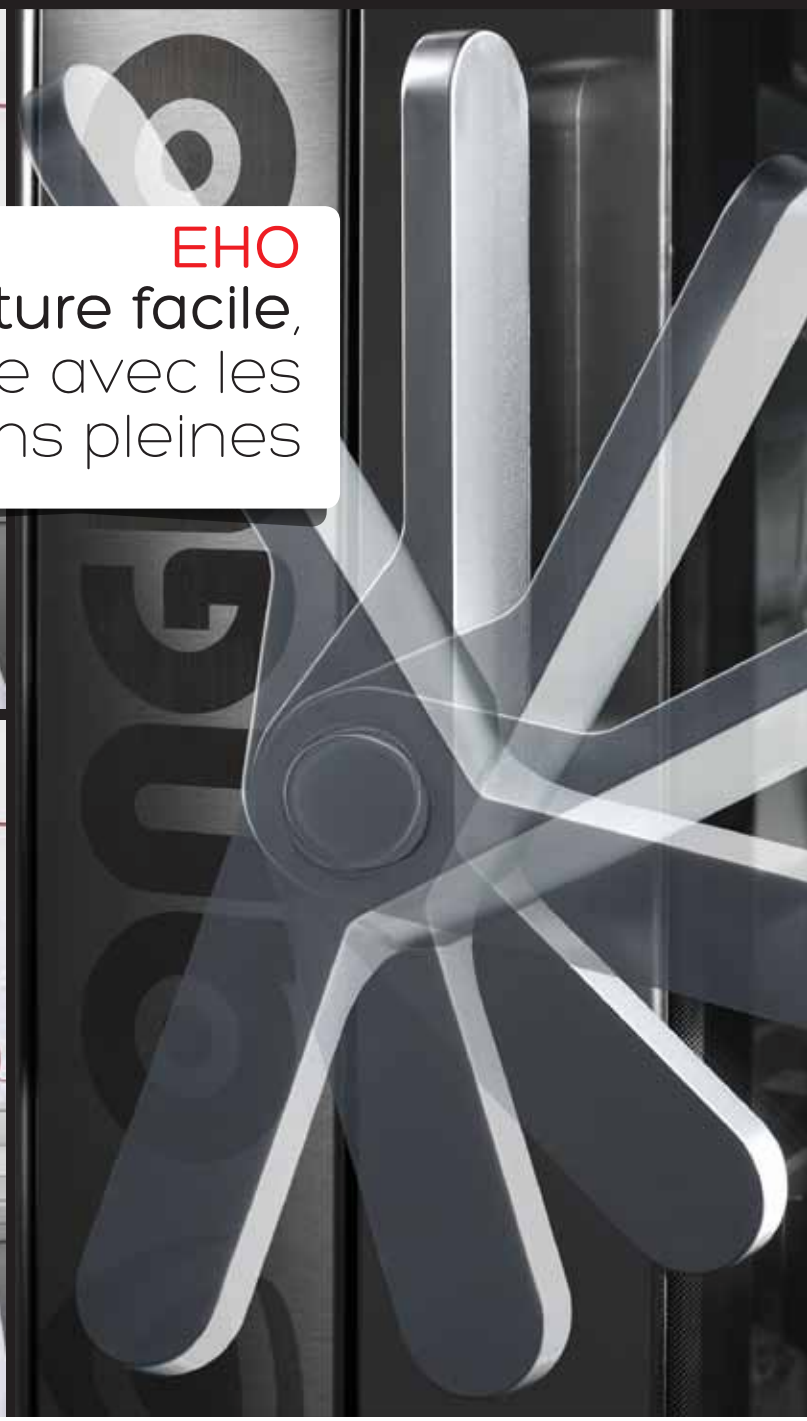
COMBISTAR FX EST UNIQUE CAR IL EST ECO TANT EN MODE DE CUISSON QU'EN CYCLE DE LAVAGE.

// Compact, ergonomique et robuste

EHO

Combistar FX est étudié pour durer dans le temps, en étant simple et fiable.

- Dimensions compactes pour un positionnement facile dans un **ESPACE RÉDUIT.**
- Ecran de commandes EVC, **POIGNÉE DE PORTE ERGONOMIQUE BREVETÉ EHO** à double sens d'ouverture droite/gauche avec possibilité d'ouverture par le coude ou la main= une manipulation de la poignée **EFFICACE ET PRATIQUE POUR L'OPÉRATEUR.**
- Acier inox supérieur utilisé tel que l'AISI316 (épaisseur 12/10) dans la chambre de cuisson = **ROBUSTESSE ET FIABILITÉ.**
- Vidange ventilée incorporée = **SECURITÉ** dans le montage.
- Sonde de cuisson protégée à l'intérieur de la porte = accessoire fixable.
- Insertion plats dans le sens longitudinal = utilisation de sous multiples **SANS GRILLE DE RACCORD.**
- Eclairage halogène de la chambre de cuisson = **PLUS DE VISIBILITÉ.**
- Echelles porte-plats extractibles = **NETTOYAGE MANUEL SIMPLIFIÉ.**
- Porte à double vitrage à paroi interne ouvrable et extractible = **TEMPÉRATURE RÉDUITE CÔTÉ OPÉRATEUR ET FACILITÉ DE NETTOYAGE.**
- Bac de récupération des condensats incorporé = Fonctionnalité et sécurité.



EHO
ouverture facile, même avec les mains pleines

// Sûr, fonctionnel, fiable

- Douchette manuelle optionnelle fixe ou rétractible = **AIDE A L'HYGIÈNE.**
- Structure porte-plats espacements de 6,6 à 7,2 cm avec technologie **WTA** (brevet en cours) antibasculement = **SÉCURITÉ ET LIBERTÉ.**
- Température de la vidange contrôlée = longévité des équipements techniques en aval du four et préservation de l'ambiance en cuisine.
- Matériel homologué pour fonctionner sans surveillance = fiabilité **FONCTIONNEMENT SANS OPÉRATEUR.**
- Fonction de refroidissement automatique porte fermée = **RISQUE ZERO ET CONFORT.**
- Nettoyage contrôlé par alarmes, en cas d'ouverture accidentelle de la porte, de manque d'eau, d'électricité ou de produits lessiviels = **LAVAGE TOUJOURS MAITRISE.**
- Echappement réduit de la vapeur en cas d'ouverture de la porte grâce au ralentissement de la turbine - système **MFC** = **TRAVAIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**

// COMBISTAR FX + CHILLSTAR,

Conçus pour travailler ensemble

Le système Cook and Chill trouve le maximum de son expression qualitative dans la combinaison des fours Combistar FX et des cellules de refroidissement rapide Chillstar: il ont été projetés ensemble sans compromis technique dans un objectif d'efficacité. Il existe une composition Combistar FX et Chillstar **POUR CHAQUE EXIGENCE**: les Combistar FX 6 ou 10 niveaux GN1/1 peuvent être superposés sur une cellule Chillstar de 3 ou 5 niveaux 1/1GN, **EN PRESERVANT LA HAUTEUR MAXIMUM DU DERNIER PLAT A 160 CM MAXI.** Pouvoir cuire dans le Combistar FX et refroidir en toute simplicité dans la cellule de refroidissement Chillstar est la solution idéale pour préserver en parfaite hygiène la qualité des plats préparés. Le refroidissement par Chillstar au travers de la fonction brevetée IFR, optimise le refroidissement et **PREVIENT LA FORMATION DE GLACE EN SUPERFI CIE DE L'ALIMENT.**

GRACE AU SYSTEME DE REFROIDISSEMENT IFR DE CHILLSTAR, LES ALIMENTS REMIS EN TEMPERATURE DANS LE COMBISTAR FX PAR LES PROGRAMMES DE REGENERATION ET DE BANQUETING RETOUVENT TOUTE LEUR SAVEUR ET TENDRETE.

// Solutions fonctionnelles pour chaque exigence

Combistar FX est un «système de cuisson» souple et adaptable, qui satisfait les exigences les plus diverses. Exécuter des services **BANQUETING**, en préservant les objectifs de qualité gastronomique et de service, devient simple et rapide grâce aux accessoires dédiés et aux fonctions «banqueting» préprogrammées.

Dans des espaces réduits le «système de cuisson» Combistar FX peut être **SUPERPOSÉ**, offrant deux chambres de cuisson indépendantes pour une plus grande polyvalence dans les tâches en cuisine. Un système souple qui s'adapte à l'organisation et au niveau d'activité de la cuisine.

// WWW.COMBISTAR FX.COM

Beaucoup plus qu'un simple clic

Le Combistar FX a un nouveau site pour offrir un **SERVICE ESSENTIEL** aux professionnels du monde entier. Le site www.combistarfx.com propose des:

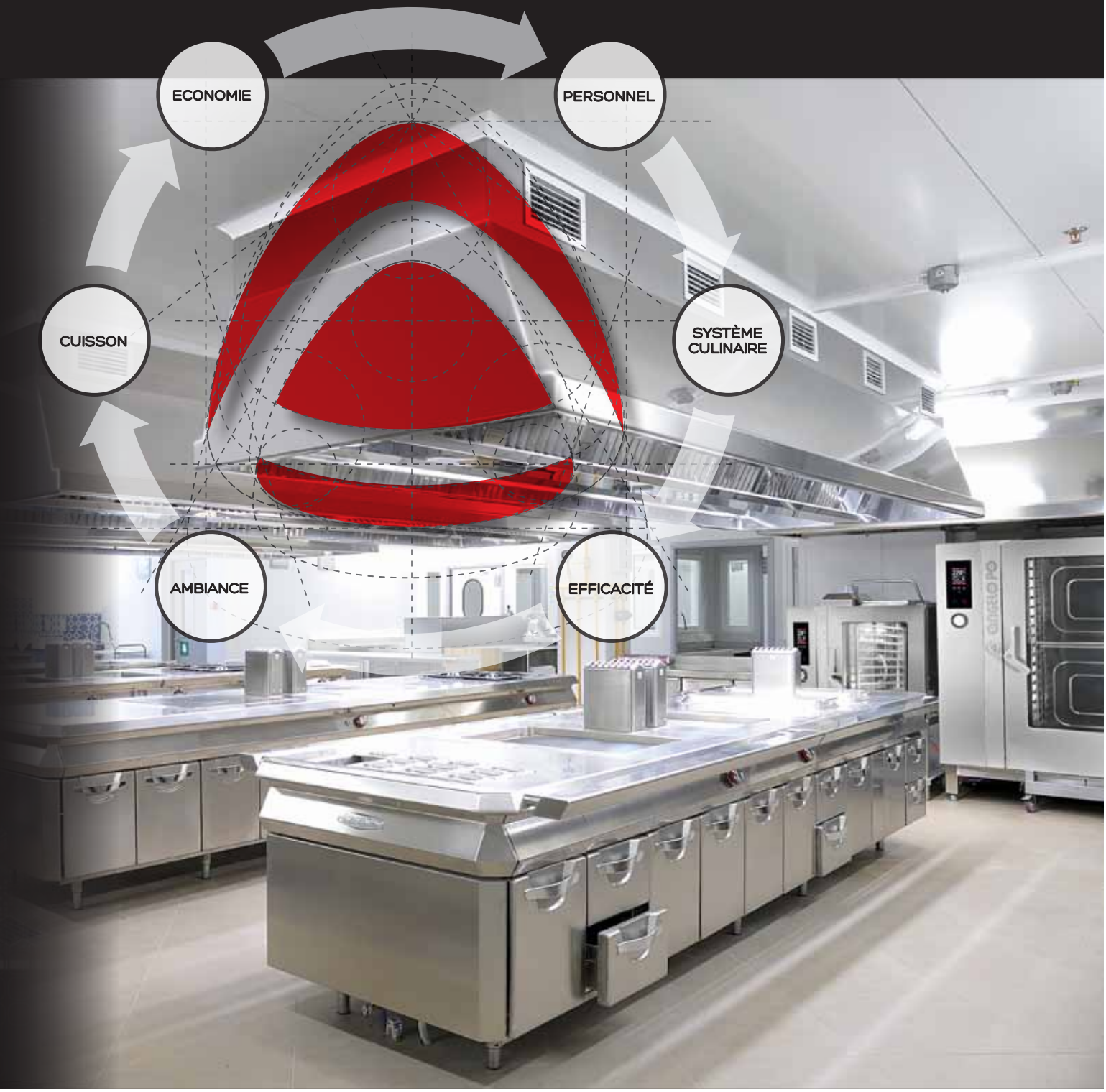
- **NOUVELLES RECETTES A TELECHARGER**,
- **FILMS** pour voir **EN DIRECT** comment mieux travailler,
- Des informations utiles sur la gamme des fours Combistar FX,
- Des contacts utiles pour échanger sur l'utilisation du four Combistar FX.

Tout est là pour maîtriser l'énorme potentiel du Combistar FX.

// Rendre service et réaliser des installations dans le monde est notre mission

Le **SERVICE INTEGRE** Angelo Po c'est: • l'assurance de pouvoir se procurer à tout moment, les pièces détachées adaptées pour utiliser son four Combistar FX • un réseau mondial de centres techniques agréés capable d'assurer une assistance qualifiée • la réponse de notre chef à toutes vos demandes spécifiques (tel.: +39 059 639411 ou e-mail: chef@angelopo.it)

Le Combistar FX fait parti intégrante du "**SYSTEME DE CUISINE ANGELO PO**".
• Combistar FX a été conçu pour s'adapter à toutes les exigences internationales, grâce à la mise en place d'un service à 360° en avant et après-vente • Le «système de cuisine Angelo Po» offre des équipements complets dédiés à la réalisation d'une cuisine professionnelle. Ce système allié au four Combistar FX optimise le confort et la production en cuisine. Combistar FX possède toutes les caractéristiques pour s'adapter à tous les besoins: performance et facilité d'utilisation, efficacité et productivité, robustesse et fiabilité. Combistar FX est doté des meilleurs arguments pour s'intégrer à une organisation culinaire.



// Le bon choix adapté à chaque besoin

Une famille complète de 32 modèles de fours. Versions électriques et gaz. 3 niveaux de fonctionnalités. Capacité de production de 30 à 550 couverts jour.

CARACTERISTIQUES DE FABRICATION: Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 304 satiné brillant, ciel et fond en acier inox AISI 316L d'une épaisseur de 1,2 mm. Angles internes largement rayonnés. Compatibilité bacs GN ou 60x40 cm selon modèle échelles portes plats • Echangeur gaz en acier inox AISI310S et AISI 316L, résistances électriques blindées en incoloy 800 • Turbine et système de génération de vapeur (RDC) réalisés en acier inox AISI 316L • Eclairage interne de la chambre halogène • Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm • Structure porte-plats extractible • Déflecteur de séparation entre cellule de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage • Porte à double vitrage avec paroi interne vitrée ouvrante, vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable. Blocage porte à deux positions d'arrêt 30° et 90°C • Isolant

MODÈLE	FX61G 1/2/3	FX61E 1/2/3	FX101G 1/2/3	FX101E 1/2/3	FX82G 1/2/3	FX82E 1/2/3
Dimensions externes (mm)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1178x1064x1462	1178x1064x1462
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacité plats 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
Puissance gaz kW	14		19,5		26	
Puissance électrique kW		10,1		17,3		19,8
Alimentation électrique	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
Espacement entre plats GN (mm)	70,5	70,5	66	66	70,5	70,5
Nombre de portions /jour	85	85	140	140	223	223
Alimentation eau	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Vidange eau (mm)	40	40	40	40	40	40
Pression eau (bar)	2	2	2	2	2	2
Poids (kg)	185	160	213	198	266	251

Fréquences et voltages spéciaux sur demande.

thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement • Poignée ergonomique à double sens d'ouverture (EHO) • Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge • Bac de récupération des eaux de condensation intégré • Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants • Accessibilité technique par le côté gauche • Degré de protection IPX5 • Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T • Pieds réglables en hauteur en acier AISI 304 • Modèles gaz: Chauffe indirecte par échangeur gaz , brûleur souffl é aven niveau d'émission modulable. Contrôle électronique de la fl amme avec process d'autodiagnostic, réarmement automatique • Modèles électriques: Chauffe directe par résistances blindées.

DOTATIONS DE SECURITE: Protection thermique et thermostat de sécurité du moteur ventilateur. Alarmes de dysfonctionnement de la carte électronique et de l'inverter pour les versions top niveau 3 • Micro-contact de porte magnétique • Alarmes bruleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz • Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu • Les opérations de «rinçage» (pour les versions tops niveau3) et de «refroidissement» peuvent s'effectuer porte fermée.

EQUIPEMENTS DE SERIE: Echelle porte-plats • Pieds réglables en hauteur • Tuyaux d'alimentation d'eau • Manuel d'utilisation • Jeu de détergents pour les versions tops niveau 3.

MODÈLE	FX122G 1/2/3	FX122E 1/2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Dimensions externes (mm)	1178x1064x1722	1178x1064x1722	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Dim. chambre de cuisson (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacité plats 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
Puissance gaz kW	32,5		37		55	
Puissance électrique kW		27,5		34,3		55,5
Alimentation électrique	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
Espacement entre plats GN (mm)	66	66	66	66	66	66
Nombre de portions /jour	335	335	280	280	560	560
Alimentation eau	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Vidange eau (mm)	40	40	40	40	40	40
Pression eau (bar)	2	2	2	2	2	2
Poids (kg)	293	278	360	340	472	449

Fréquences et voltages spéciaux sur demande.

// COMBISTAR FX

Fonctions et caractéristiques Principales

VERSION TOP NIVEAU 3

Electronique programmable. Manette de sélection des données, display interactif. Modes de cuisson: Vapeur, air pulsé et mixte. Fonctions spéciales: Maintien en température. Cuisson DeltaT et basse température. Régénération et banqueting. Pasteurisation et fumage. Séchage et Sous vide. Multicooking (Multi-timer pour 20 niveaux, pilotage simultané des cuissons par 2 sondes à cœur ou par une sonde + multi-timer). Types de Cuisson: Cuissons automatiques C3, cuissons manuelles, cuissons mémorisées CF3, cuissons personnalisées «utilisateur». Programmes de nettoyage automatique: Cycles de nettoyage de la chambre TAS. Lavage de la vidange ADC. Rinçages bref TMC et long SPLASH. Mémorisation des cuissons préférées dans le dossier «FAVORIS». Touches de sélection sensitives et rétro-éclairées. Contrôle de la puissance APM et de l'humidité DCR. Gestion de l'ambiance de cuisson AO. Profil turbine AWC multi vitesses MFC. Fonctionnement de la température PTM. Fonction ECO (en cuisson et en lavage) pour utilisation réduite de la puissance et extra puissance PLUS pour les modèles gaz. Système de génération de vapeur RDC à faible coût de gestion. Display interactif EVC. Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements. Sonde à coeur multipoints PDP. Eclairage permanent halogène. Interface HACCP de traitement des données. 5 vitesses modulables de rotation de la turbine dont une fonction statique. Turbine alternée avec inversion automatique du sens de rotation. Vision recettes avec photos et vidéos via le port USB.

- Air pulsé de 30°C à 300°C.
- Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 %.
- Vapeur de 30°C à 125°C.
- Régénération et Banqueting.
- Delta T, Basse Température et maintien en température C3.
- Fumage et Pasteurisation C3.
- Bibliothèque de cuisson - 150 programmes de 18 phases chacun CF3.
- Page de cuisson personnalisée CMP.
- 4 programmes de nettoyage automatiques à triple effets hygiénisants: lavage semi-automatique, Cycle de détartrage, Fonction lavage de la vidange, 2 cycles de rinçage long et bref.
- Allumage du four à horaires programmés.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Sonde à coeur multipoints.
- Sonde à coeur sous vide à pointe fine optionnelle.
- Pilotage simultané de la cuisson par 2 sondes à coeur.
- Refroidissement et préchauffage automatique de la chambre.
- Saisie des coordonnées de l'assistance technique.
- Température sélectionnable en °C ou °F.
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Sélection heure d'allumage.
- Téléchargement et chargement des données HACCP et programmes de cuisson par clef USB.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Labellisation personnalisée du bandeau de façade sur demande spéciale CCM.

VERSION STANDARD NIVEAU 1
VERSION PLUS NIVEAU 2

Digital et programmable - 6 programmes de 3 phases chacun. Manette de sélection des données. Touches sensitives de sélection rétro éclairées. Accès direct des modalités de cuisson sur écran digital. 6 programmes mémorisés de cuisson/régénération modifiables. Refroidissement automatique. Reset des alarmes. Double vitesse de ventilation dont une semi-statique par rotation intermittente de la turbine. Turbine alternée AWC avec inversion automatique du sens de rotation. Fonction ECO en cuisson et en lavage (niv.2) d'économie d'énergie et extra puissance PLUS pour les modèles GAZ. Injection manuelle de la vapeur. Système de contrôle automatique de la cuisson AOC et de l'humidité UR2. Contrôle de la température PTM. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Eclairage permanent halogène. Interface HACCP pour sortie des données sur imprimante externe.

VERSION STANDARD NIVEAU 1
Lavage semi automatique (rinçage manuel).
Sonde à coeur optionnelle.
Sonde à coeur externe optionnelle SV.

VERSION PLUS NIVEAU 2
Lavage automatique SC2.
Sonde à coeur de cuisson.
Eclairage interne de la chambre halogène.
Interface HACCP pour sortie des données..

- Air pulsé de 30°C à 300°C.
- Mixte da 30°C à 250°C et dosage vapeur de 10 a 90%.
- Vapeur de 30°C à 125°C.
- 6 programmes mémorisés de 3 phases chacun: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson modifiables et convertissables en programmes de cuisson.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatique de la chambre.
- Températures paramétrables en °C ou °F.
- Interface HACCP pour sortie des données sur imprimante externe.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Pré-équipement pour système de fumage et de pasteurisation.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.

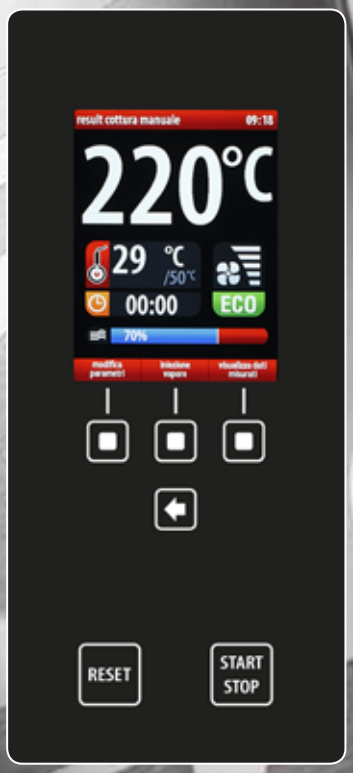
NIVEAU 1
- Sonde à coeur optionnelle.
- Sonde à coeur sous vide optionnelle si équipement de la sonde à coeur standard.
- Programme de nettoyage semi-automatique.

NIVEAU 2
- Sonde à coeur.
- Sonde à coeur sous vide optionnelle.
- Programme de nettoyage automatique.

NIV.	3	2	1
Fonction ECO « économie d'énergie » en mode cuisson	*	*	*
Fonction ECO « économie d'énergie » en cycle lavage	*	*	
Fonction extra puissance PLUS pour les versions gaz	*	*	*
Fonction modulation de la puissance APM, pour les versions gaz	*	*	*
Fonction modulation de la puissance APM, pour les versions électriques	*		
Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS	*		
Lavage automatique de la vidange ADC	*		
Cycles de rinçage long TMC et bref SPLASH	*		
Nettoyage automatique SC2	*	*	
Nettoyage semi-automatique			*
Système de fumage FMSX	O	O	O
Kit de pasteurisation FMP	O	O	O
Cuissons automatiques C3	*		
Fonction Multicooking	*		
150 programmes de cuisson de 18 phases chacun personnalisables avec l'appellation de son choix CF3	*		
Page de cuisson personnalisée CMP	*		
Fonction de visualisation de recettes avec Vidéos et Photos.	*		
6 programmes mémorisés de 3 phases chacun, dont 3 de régénération et 3 de cuisson		*	*
Sonde à coeur multipoints PDP	*		
Sonda à coeur simple point		*	O
Sonde à coeur sous vide optionnelle KSFMS	O	O	O
Vapeur basse température et Vapeur surchauffée	*	*	*
Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR	*		
Contrôle automatique de l'humidité durant la cuisson UR2		*	*
Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression	*	*	*
Système de génération de vapeur RDC	*	*	*
Régénération	*	*	*
Cuissons Basse température, Banqueting, Delta T et Maintien en température	*		
Programmes de Séchage et Sous vide	*		
Fonction de sauvegarde-cuisson	*		
6 vitesses de ventilation MFC dont une fonction statique	*		
Turbine alternée AWC avec inversion automatique du sens de rotation	*	*	*
Commandes digitales	*	*	*
Ecran interactif EVC	*		
Sélection heure différée de démarrage	*		
Préchauffage et Refroidissement chambre automatique	*	*	*
Injection manuelle vapeur	*	*	*
Sélection °C ou °F	*	*	*
Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement	*	*	*
Contrôle de la température à la vidange et système de destruction des condensats	*	*	*
Protection à l'eau IPX5	*	*	*
Porte à double vitrage en verre trempé, avec paroi interne vitrée ouvrante	*	*	*
Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture	*	*	*
Eclairage halogène de la chambre de cuisson	*	*	*
Bandeau de façade Angelo Po	*	O	O
Labellisation personnalisée du bandeau de façade CCM	O	O	O
Inversion sens ouverture porte (seulement modèles 61 et 101 sur demande)	O	O	O
Douchette de lavage et Filtre à graisse	O	O	O
Interface USB pour téléchargement et chargement des données HACCP/cuissons vers PC et inversement	*		
Interface imprimante des données de cuisson HACCP	*	*	*
Kit de connexion pour impression des données de cuisson	O	O	O
Manette de sélection des données avec fonction PUSH pour validation	*	*	*
Visualisation des valeurs sélectionnés en cours de cuisson	*	*	*

* = Série
O = Optional

Niveau 3 TOP



Niveau 1-2
Standard-Plus

www.apvd.it

Depuis plus de 90 années, ANGELO PO conçoit des équipements adaptés à la restauration professionnelle et développe des solutions efficaces pour organiser le travail en cuisine. Cuire qualitativement, conserver et stocker sainement, préparer en toute simplicité sont les principales lignes directrices du "Système de Cuisine" idéal ANGELO PO. ANGELO PO offre, par son concept, à l'ensemble de la restauration professionnelle: qualité, rentabilité et souplesse dans le travail en cuisine.

Le groupe Angelo Po, par son réseau international, met à disposition des professionnels un "Service Global" afin que les utilsateurs tirent le meilleur parti du "Système de cuisine".

1922

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

7900435-1

Quality and Environmental Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004

CSQ CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM CSQ eco

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

Les produits présentés dans ce catalogue sont passibles, sans préavis et sans responsabilité pour le fabricant, à des modifications techniques et de design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.

01/12 (1500)