COMBISTAR FX

Multifunctionele combi-oven

ANGELO PO
1922
Supporting your success

COMBISTAR FX //

DE IDEALE OPLOSSING VOOR AL UW WENSEN

// TAKE AWAY

Met Combistar FX kan men volledig automatisch en met een minimum aan kennis iedere denkbare gastronomische specialiteit in een handomdraai op tafel toveren. Op het einde poetst hij zichzelf ook nog eens.

// RESTAURANT

Met combistar FX kan men moeiteloos een volledige menu bereiden bestaande uit nieuwe of traditionele gerechten. De combistar FX biedt spectaculaire resultaten waarbij kwaliteit en genieten primeren maar waar minder tijd en energie voor nodig zijn dan gewoonlijk.

// CATERING EN BANKETTEN

Met Combistar FX gaan grote hoeveelheden en kwaliteit moeiteloos hand in hand met rendement. Ongeacht welk model of kookprogramma u gebruikt, het resultaat is steeds optimaal en verzekert u van een snelle service met prachtige presentatie.

// CENTRA VOOR BEREIDING VAN MAALTIJDEN

Met combistar kan men moeiteloos zowel gevarieerde menu's als ook speciale dieetvoeding bereiden op een veilige wijze. Of u nu voor de manuele bereidingswijze kiest of de voorgeprogrammeerde instellingen gebruikt, de Combistar FX is steeds efficiënt en betrouwbaar. Hierdoor zal u de kosten kunnen drukken, de bereidingstijd tot een minimum kunnen beperken en dit zonder aan smaak of kwaliteit te moeten inboeten.

// KWALITEIT VAN DE BEREIDING

Vanuit elk oogpunt

// ECOVOORDELEN

Zowel ECO-nomisch als ECO-logisch

// GEMAK

In gebruik, in personaliseren en in het reinigen

// BETROUWBAAR

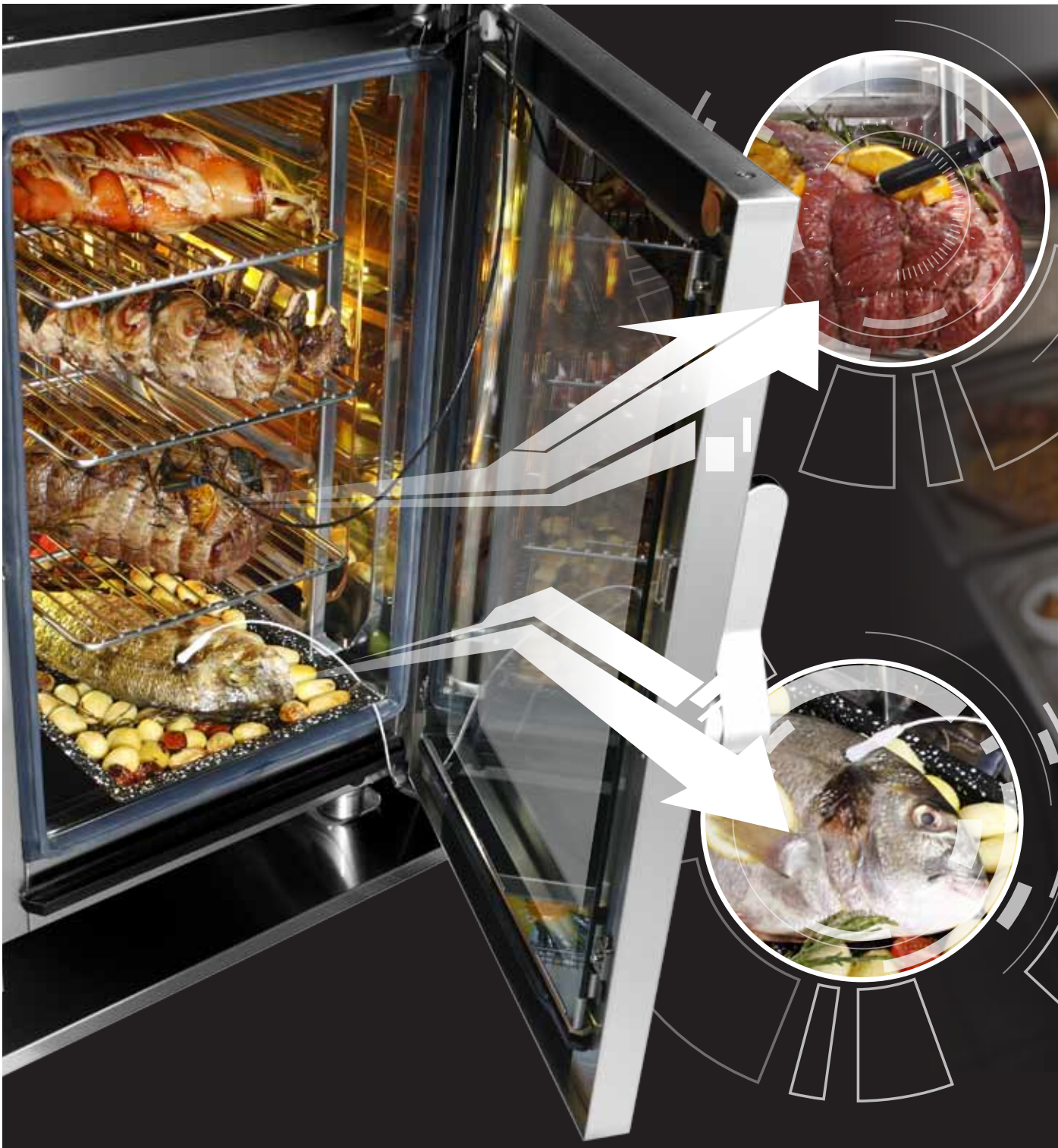
Duurzaam dankzij zijn onverwoestbaar design

// KEUKENSYSTEEM

Uw onvervangbare partner in de keuken

// SERVICE

Angelo Po, uw partner voor eender welke keuken en/of installatie



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX verhoogt de precisie tijdens het koken

De innovatieve functie "Multicooking" van Combistar FX brengt precisie en flexibiliteit voor **FOUTLOZE** bereidingen binnen handbereik. Hierdoor kan u gemakkelijk en zonder stress **TOT ZELFS 20 VERSCHILLENDE BEREIDINGSPROCESSEN TEGELIJKERTIJD EN VOLLEDIG AUTOMATISCH BEHEREN**. Indien gewenst kan u zelfs voor elk bereidingsproces een verschillende bereidingstijd (vb één voor elke ovenschaal) instellen op manuele wijze ofwel via de gepersonaliseerde functies die u op voorhand naar eigen behoefte kan instellen.
Daarenboven kan u de "multicooking" functie ook gebruiken tezamen met de **NIEUWE PDP SONDE** in de kern. Meer nog, **U KAN ZELFS GEBRUIK MAKEN VAN 2 SONDES TEGELIJKERTIJD**: enerzijds de PDP sonde (standaard) en anderzijds de KSFMS (optioneel), en dit om de nauwkeurigheid van het gewenste resultaat te verdubbelen.

COMBISTAR FX & Smokerstar openen nieuwe horizonten

// SMOKERSTAR

De Combismoker

Dankzij de optie "**SMOKERSTAR**" kan u op een gemakkelijke en smetteloze wijze voedingswaren roken. Zonder grote investeringen en met slechts een beperkte ruimte kan u de "Smokerstar" gebruiken om vlees, vis, groenten, kaas, desserts, fijne vleeswaren, ... te roken met een ongeëvenaard gastronomisch resultaat. Dankzij dit innovatieve concept kan u **UNIEKE EN ORIGINELE RECEPTEN** creëren voor een menu met een waaier aan nieuwe smaken. De mogelijkheid om nieuwe combinaties te creëren zijn werkelijk eindeloos, wat uiteraard positief is voor uw rendement.

EEN COMPUTER IN DE KEUKEN

// APM & PLUS

Dankzij het actieve **APM** systeem, dat de temperatuur stap voor stap en geheel automatisch doseert, wordt de kwaliteit van de bereiding geoptimaliseerd.
Bij de modellen op gas profiteert u bovendien van de **PLUS**-optie waarbij er extra vermogen kan worden geproduceerd tijdens het bereidingsproces en waardoor het resultaat op een nog hoger niveau wordt gebracht.

GASTRONOMIE

MAALTIJDEN VOOR GROOTKEUKEN

COMBISTAR FX //

Kwaliteit van de bereiding

NAUWKEURIGE EN HOOGWAARDIGE RESULTATEN OP EENDER WELK OGENBLIK

// AOC

Middels het gepatenteerde **AOC**-systeem voor een actieve controle van de bereidingsomgeving (werkt eveneens bij "droge" bereidingen) kan u op ieder ogenblik van het bereidingsproces een ideale, homogene en nauwkeurige bereiding garanderen met snelheid en continuïteit.

// MFC

Dankzij de gepatenteerde **MFC**-besturing heeft men de keuze tussen 6 verschillende snelheden van de ventilator, gaande van "statisch" tot "volle kracht", opdat men de meest aangepaste snelheid van de ventilator kan kiezen voor elk gerecht.

// RDC

De gepatenteerde, innovatieve **RDC** stoomgenerator verzekert u van directe stoomverdeling op een homogene wijze en zonder wachttijden.

// PDP

Het nieuwe, actieve **PTM**-controlesysteem voor het managen van het vermogen voorkomt temperatuurschommelingen waardoor de precisie tijdens het koken geoptimaliseerd wordt.

// AWC

Perfect homogene bereidingen worden mogelijk gemaakt dankzij de automatsiche **AWC**-controle betreffende de rotatie van de ventilator tijdens de bereiding waarbij de inversie van de luchtstroom wordt benut van wijzerzin naar tegenwijzerzin.

// DCR

Via het gepatenteerde **DCR**-systeem (**BETREFT HET MODEL TOPUITRUSTING - NIVEAU 3**), waarbij men rechtstreeks de vochtigheidsgraad in de bereidingskamer permanent kan meten, kan u niet alleen nauwkeurig werken maar behoudt u tevens volledige controle over het bereidingsproces.

PATISSERIE

BANKETBAKKER

// COMBISTAR FX

is GRANDIOOS

Combistar FX heeft de juiste afmetingen en kenmerken om **GROTE HOEVEELHEDEN TE PRODUCEREN ZONDER TE MOETEN INBOETEN AAN KWALITEIT** en snelheid van de bereiding. Verschillende soorten maaltijden bereiden of heropwarmen is steeds eenvoudig en winstgevend. **COMBISTAR FX IS EEN BEREIDINGSSYSTEEM SPECIFIEK ONTWORPEN OM HET PROFESSIONELE WERK TE VERGEMAKKELIJKEN EN TE VERBETEREN, OF HET NU GAAT OVER HEUSE BANKETTEN OF OM DE GEWONE DAGDAGELIJKSE BEREIDINGEN.**

De nieuwe technologische oplossing **LCS** (betreft modellen FX201 en FX202) garandeert een hermetische afsluiting van de deur indien de ovenschaalhouder niet is ingebracht. Zo kan men de oven dus reeds laten voorverwarmen alvorens de ovenschaalhouder werd ingebracht en dit zonder verlies van warmte of stoom.

STEP 01

VOORKOMT HET VERLIES VAN STOOM

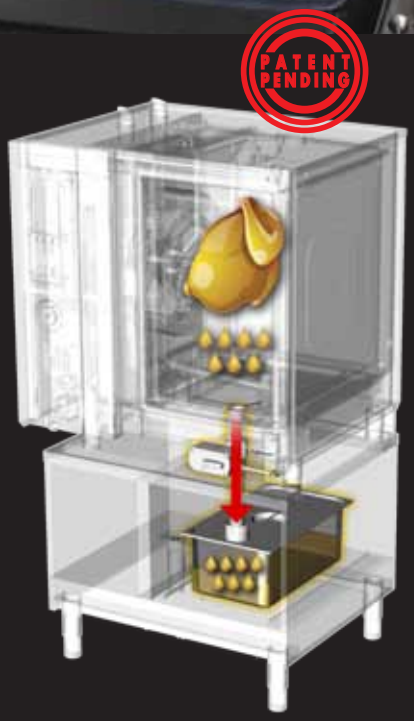
STEP 02

// FMP

FMP is een exclusief accessoire (en in afwachting van het patent) dat maximale kwaliteit en veiligheid van **DE PASTEURISATIE IN DE POT** toelaat. Dankzij de controle van de warmtecylus middels de kernsonde kan men de juiste werkwijze bepalen.

// CHICKENSTAR

Het **CHICKENSTAR**-systeem, gespecialiseerd in gaartijden voor gevogelte, verzekert een **VOLAUTOMATISCH MANAGEMENT VAN DE AFVOER EN OPVANG VAN VETTEN** tijdens het koken. Dankzij Chickenstar kan men het gewichtsverlies verlagen van 40/45% bij de traditionele bereidingswijze naar 25/30% en kan de gaartijd tevens verminderd worden met 25à30 min. Tegenover verbetering van de smaak staan verlaging van exploitatiekosten en werkuren. Chickenstar verbetert de malsheid en sappigheid van het gevogelte. De accessoires zijn ontworpen in functie van eenvoudig onderhoud en gebruiksvriendelijkheid. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



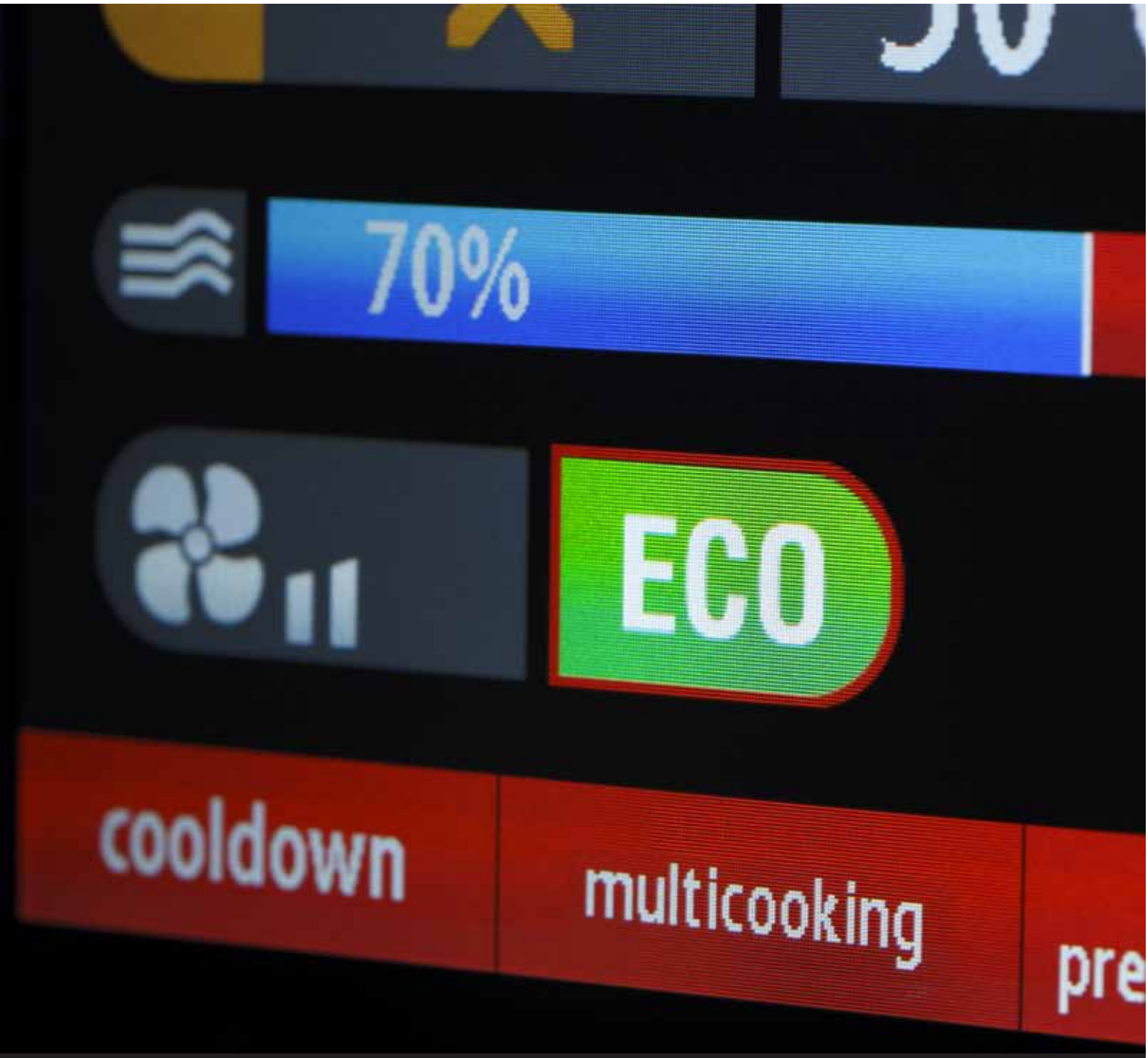
// ECO

Combistar FX is geen gewone oven, maar een "bereidingssysteem" ontworpen voor professionals die de directe werkingskosten willen drukken.

De nieuwe actieve functie **ECO** is ontworpen om automatisch het verbruik te optimaliseren en op elk ogenblik energie te sparen, in het **KOKEN EN REINIGEN**. Hierdoor wordt de omgeving - zowel binnen als buiten de keuken -beschermd.

Combistar FX is altijd ECO-nomisch en ECO-logisch!

DE INNOVATIEVE ECO FUNCTIE draagt zorg voor zijn omgeving en helpt zo mee aan een duurzaam behoud van de natuur. Er wordt tegemoetgekomen aan werkelijk al uw eisen en wensen!



// COMBISTAR FX

ECONOMISCH in actie

AOC

RDC

APM

PTM

Combistar FX heeft alle kenmerken om uw **DAGELIJKSE OPBRENGSTEN TE VERHOGEN** dankzij de meervoudige oplossingen die u in elke situatie een **MAXIMALE ENERGIEBESPARING** garanderen middels: Verminderd energieverbruik, Bereidingsomgeving onder druk zowel voor stoomcyclus als de gemengde cyclus (AOC-systeem in afwachting van het patent), Geringe kosten voor het aanmaken van stoom (RDC-systeem in afwachting van het patent), Vermindering van de verbruikskosten via het actieve controlesysteem voor het vermogen (APM+PTM-systeem in afwachting van het patent), Efficiënte warmtewisseling middels unieke aerodynamische geometrie (C2D), Thermische isolering van de bereidingskamer (min. 3.5cm rotswol).

COMBISTAR FX STAAT VOOR TECHNOLOGIE IN FUNCTIE VAN EEN ECONOMISCH BEHEER VAN UW KEUKEN EN HET BEHOUD VAN DE NATUUR.

// Intelligent koken en meer besparen

Combistar FX past zich gemakkelijk aan aan eender welke kookvereiste. Het toestel zorgt voor **BESPARINGEN VAN MEER DAN**:

20% op gewichtsverlies tijdens de bereiding,
10% over de bereidingstijden,
60% energie in vergelijking met traditionele bereidingswijzen.

Combistar FX kan bovendien ook 's nachts werken of met een externe besturing zodat u de energiepiek kan omzeilen. Iedere functie van combistar FX is geoptimaliseerd om **GEWICHTSVERLIES** tijdens de bereiding te **BEPERKEN** en zorgt ervoor dat u, geheel automatisch, zeer gespecialiseerde bereidingen kan uitvoeren. De functies **LAGE TEMPERATUUR EN HOGERE DELTA T** zorgen op hun beurt dan weer voor meer malsheid, smaak en superieure bereidingen.

MET COMBISTAR FX ZIJN GASTRONOMISCHE KWALITEIT EN RENTABILITEIT ONAFSCHEIDELIJK!

slechts 10% gewichtsverlies

VOOR: 1000 gr. → NA: 900 gr.

// COMBISTAR FX

Multifunctioneel en Gebruiksvriendelijk

Met Combistar FX kan u **ALLES WAT U MAAR WIL** klaarmaken op een gebruiksvriendelijke wijze: van heropwarmen tot grillen, van braden tot het stomen van groenten, van brood tot gebak, in kleine of grote hoeveelheden en dit allemaal zonder verspilling van tijd, grondstoffen, energie en ruimte.

De accessoires die u ter beschikking heeft, zorgen ervoor dat u **WINSTGEVEND, SNEL EN NETJES** kan werken, zonder te moeten inboeten aan de traditionele smaak van uw gerechten en zonder het genoegen van de vernieuwende technologie te moeten missen.

MET COMBISTAR FX VERHOOGT U TEGELIJKERTIJD HET PLEZIER VAN HET KOKEN EN UW RENTABILITEIT.

DESSERTS

FRITUREN

STOMEN

GRATINEREN

GAREN

ROKEN

// EVC

Intuïtieve commando's en avant-garde technologie

De Combistar FX is een zeer gebruiksvriendelijk toestel. Het grote **EVC** bedieningspaneel met hoge resolutie (meer dan 3.000 pixels/cm² en 260.000 kleuren)is perfect zichtbaar, zelfs van op een grotere afstand en onder een hoek tot 70°C. Interface bestaande uit touchtoetsen met achtergrondverlichting, een akoestisch activeringssignaal en keuzeknop met "druk"-functie.

ALLES WORDT EENVOUDIGWEG INTUÏTIEF DANKZIJ DE AFBEELDINGEN EN UITLEG DIE U NAAR DE JUISTE KEUZES GIDSEN OM FOUTLOOS TE KUNNEN WERKEN.

// C3 - CF3

COMBISTAR FX kan alles zelfstandig klaarmaken

Naast de instelling voor manuele bereidingen, staat de Combistar FX u toe te werken via een breed gamma aan bereidingsprocessen die in het geheugen zitten en gewijzigd kunnen worden via het menu **CF3**.
Combistar Fx stelt u ook de nieuwe functie voor, nl Combistar -Clever-Cooking (**C3**), voor volledig automatische bereidingsprocessen . Hierbij dient u enkel nog het gewenste afwerkingsniveau te selecteren voor gebraad, gevogelte, vis, lage temperatuur, delta T, grillstoofpotjes, gerookt vlees, groente, brood, patisserie en pasteurisatie in potten. Kies via C3 wat u wil klaarmaken en welke afwerking uw voorkeur krijgt en de **COMBISTAR FX DENKT AAN DE REST**. Zo kunnen zowel de professionele chef-koks als het personeel in opleiding nuttig gebruik maken van de Combistar FX.

MET DE COMBISTAR FX ZIJN ER GEEN BEPERKINGEN VOOR DE OPERATIONELE FLEXIBILITEIT EN RENTABILITEIT!

// COMBISTAR FX

Recepten geïllustreerd met foto's, allemaal op video!

De **EASY-STAR** is uitgerust met functies voor operationele ondersteuning van professionele restaurant managers. Zo biedt de EASY-STAR recepten aan met een complete ingrediëntenlijst - die tevens volledig geïllustreerd zijn - en welke men kan bekijken via videofragmenten.
Door het ruime aanbod aan recepten dat u geleverd krijgt met de Combistar FX met daarbovenop de mogelijkheid om gepersonaliseerde menu's in het geheugen op te slaan, gaat de Combistar FX veel verder dan het traditionele bereidingsproces.

COMBISTAR FX VEREENVOUDIGD ALLES, ZELFS UW RECEPTEN.

EASYSTAR
Videofragmenten en recepten via de display!

// COMBISTAR FX

Video te bekijken op het controle paneel vooraan

Een bijkomend uniek voordeel van de **EASY-STAR** kenmerken is de mogelijkheid om video's rechtstreeks van op het controlepaneel te bekijken.
De gebruiker leert zo stapsgewijs de oven te gebruiken en de verschillende bereidingscycli te begrijpen.

COMBISTAR FX, KOKEN EN KENNIS VERGAREN IN 1!

// FAVORIETEN

Alles snel binnen handbereik

Combistar FX vergemakkelijkt uw dagdagelijkse werkzaamheden. U kan de meest gebruikte processen opslaan in een speciaal menu "**FAVORIETEN**" genaamd. Eenmaal opgeslagen in dit menu, kunnen ze naderhand makkelijk opgeroepen worden om onmiddellijk te gebruiken. Hierdoor kan men van gastronomische recepten routinebereidingen maken om deze dag in dag uit foutloos te herhalen.

// USB

Via de **USB**-poort kan u gemakkelijk HACCP-gegevens en updates van bereidingsprocessen of van operationele werkwijzen beheren.

COMBISTAR FX

De enige die vanuit elk oogpunt **gepersonaliseerd** kan worden

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....

// Gepersonaliseerd **MENU**

CMP

De functie **CMP** geeft u RECHTSTREEKS TOEGANG tot het gepersonaliseerde menu met commando's zoals "bereidingen toegevoegd door gebruiker". Bovendien heeft u de mogelijkheid om het automatische spoelprogramma **RECHTSTREEKS TE SELECTEREN** voor een maximaal gebruiksgemak.
Alles wat u nodig heeft om uw werk te organiseren staat via de Combistar FX onmiddellijk ter uwer beschikking!

// Gepersonaliseerd **DESIGN**

CCM

U kan de Combistar FX ook qua "design" personaliseren dankzij de **CCM ACCESSOIRES**, waarmee u de naam en het logo van uw zaak kan aanbrengen op het toestel en uw multifunctionele combioven absoluut uniek wordt, de trots van uw etablissement.

// Nieuwe standaard voor automatisch reinigen

TAS

ADC

TMC

- Het nieuwe, gepatenteerde **TAS** reinigingssysteem met drievoudig sanerend effect biedt u een hoog rendement aan met geringe beheerskosten, werkt volledig automatisch waardoor er geen manuele reiniging aan te pas moet komen en de gebruiker dus ook niet in contact dient te komen met de chemische producten.
- De originele **ADC** functie (in afwachting van het patent) spoelt automatisch de afvoer en voorkomt zo verstoppingen die normaal veroorzaakt worden door het kookvet.
- De nuttige en volledig automatische **TMC** functie spoelt de oven in een twaalftal minuten en dit zonder chemische producten maar met stoom en een lange spoeling. Zo worden geuren en lichte residuen verwijderd uit de oven.

MET DE COMBISTAR FX GEBEURD DE SPOELING VOLAUTOMATISCH, VEILIG EN FEILLOOS.

// ECO Verhoogde efficiëntie dankzij spoeltechnologie

ECO

WDC

SPLASH

SC2

- Aan de reeds bestaande **ECO** functie voor het bereidingsproces is er nu ook een energiebesparende ECO functie toegevoegd voor het spoelen van de Combistar FX. Deze extra functie stelt u in staat om 1.7 tot 9kWh te besparen, afhankelijk van het model FX61 tot de 202E.
- De Combistar FX geeft aan waneer de schalen eruit gehaald dienen te worden. Hiervoor moet u enkel de nieuwe **WDC** functie activeren met name "warning time de-scaling".
- De nieuwe **SPLASH**-functie spoelt kort de oven van binnenuit en laat de chef toe een reiniging uit te voeren zonder sproeier en met gesloten ovendeur.
- Het **SC2** reinigingssysteem (voor het model plus - niveau 2) met dubbel, sanerend effect geeft de gebruiker de keus om zelf te bepalen welk chemisch product en in welke hoeveelheden er gebruikt moet worden. De oven zorgt vervolgens voor de rest door het detergent te laten inwerken, spoelen en steriliseren.

COMBISTAR FX IS UNIEK OMWILLE VAN DE ECO FUNCTIE VOOR ZOWEL DE BEREIDINGSCYCLI ALS VOOR HET SPOELEN.

// Compact, ergonomisch, duurzaam, robuust

EHO

Combistar FX werd ontworpen met het oogpunt op gebruiksvriendelijkheid en betrouwbaarheid:

- Zo werd er een design uitgewerkt met compacte afmetingen waardoor de oven geïnstalleerd kan worden in een **BEPERKTE RUIMTE**.
- Uitgerust met het EVC bedieningspaneel en **ERGONOMISCH EN GEPATENTEERD EHO HANDGREEP WAARMEE DE DEUR** zowel links als rechts geopend kan worden met de elleboog of hand = **EFFICIËNT EN PRAKTISCH OM TE WERKEN**!
- Bereidingskamer vervaardigd uit hoogwaardig inox AISI316 (dikte 12/10) = **ROBUUST EN BETROUWBAAR**.
- Ingebouwde geventileerde afvoer = **VEILIGHEID**.
- Afgeschermde sonde aan binnenkant van de deur = betrouwbaar instrument.
- Het inbrengen van de ovenschalen gebeurt in de lengte waardoor de kleinere ovenschalen ook gebruikt kunnen worden en dit **ZONDER KOPPELSTUKKEN**.
- Halogeen verlichting in bereidingskamer = **VERHOOGDE ZICHTBAARHEID**.
- Verwijderbare ovenschaalhouder = **VEREENVOUDIGDE MANUELE REINIGING**.
- Deur met dubbel glas die geopend en verwijderd kan worden = **GARANDEERT LAGE TEMP AAN DE KANT VAN DE GEBRUIKER EN EEN MAKKELIJKE REINIGING**.
- Ingebouwd afvoerbakje = functioneel en veilig.

EHO
Eenvoudig openen van de deur zelfs met je handen vol

// Veilig, functioneel, betrouwbaar

- Manuele sproeier (optioneel) vast of verwijderbaar = **HYGIËNISCH**.
- Ovenschalen op 6.6 à 7.2 cm van elkaar gescheiden door middel van de **WTA** technologie (in afwachting van patent) speciaal ontworpen om kantelen van de schalen tegen de gaan = **VEILIGHEID EN VRIJHEID**.
- Temperatuur van de afvoer wordt onder controle gehouden = **MINDER BELASTING VOOR TOESTEL EN LANGERE LEVENSDUUR**.
- Toestel specifiek ontworpen om ook zonder toezicht veilig te werken = **BETROUWBAAR IN GEBRUIK ZELFS ZONDER TOEZICHT VAN DE GEBRUIKER**.
- Automatische koelfunctie met gesloten deuren = **RISICOLOOS KOELEN**.
- Reinigingscycli beheerd door alarmsignalen voor accidenteel openen van de deur, gebrek aan water, elektrische storing, chemisch probleem = **VOORTDURENDE CONTROLE OVER REINIGING.**
- Reductie van stoomwolken bij het openen van de deur dankzij de ventilator wiens snelheid vertraagd wordt door het MCF - sturingssysteem = **VEILIG IN GEBRUIK**.

// COMBISTAR FX + CHILLSTAR,

Ontworpen om samen te werken

De Cook&Chill vindt zijn maximale kwalitatieve toepassing in de ovens Combistar FX gecombineerd met de Chillstar. Ontworpen om samen te werken zonder in te boeten noch op technisch vlak noch aan kwaliteit. Voor elke Combistar is er een Chillstar die in combinatie met elkaar **UNIEKE OPLOSSINGEN** bieden zoals: Combistar FX 10 niveau capaciteit 10x GN1/1 in combinatie met de Chillstar capaciteit 3 (of 5) x GN1/1. **HIERBIJ IS DE POSITIE VAN DE LAATSTE OVENSCHAAL BOVENAAN MINDER DAN 160CM HOOGTE!**
Dankzij de Combistar FX kan u op gemakkelijke wijze uw menu's bereiden om vervolgens de Chillstar te gebruiken om de bereide maaltijden af te koelen via de gepatenteerde IFR functie. Deze laatste verzorgt het **BEHOUDT VAN EEN OPTIMALE KWALITEIT VAN DE BEREIDINGEN EN VOORKOMT TEVENS VORMING VAN SCHADELIJKE IJSOPPERVLAKKEN OP DE VOEDING.**

ENKEL MET HET IFR SYSTEEM VAN DE CHILLSTAR KAN MEN REKENEN OP VOLLEDIGE RECUPERATIE VAN DE SMAAK EN SAPPIGHEID BIJ HET HEROPWARMEN VAN BEREIDE MAALTIJDEN IN DE COMBISTAR FX.

// Functionele oplossingen voor elke vereiste

Combistar FX is een zeer flexibel "bereidingssysteem" dat zich erg gemakkelijk aanpast aan de wensen van de gebruiker. Banketservices, waarbij een snelle service en gastronomische kwaliteit een absolute must zijn, worden eenvoudig om te verzorgen dankzij de **VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIE SPECIAAL VOOR BANKET**.

Combistar FX is ook geschikt om op elkaar **GESTAPELD** te worden. Dit biedt nieuwe mogelijkheden wanneer men werkt met een beperkte beschikbare ruimte, of wanneer de hoeveelheden van de te bereiden maaltijden toenemen, en zeker wanneer de flexibiliteit tijdens het werk afhankelijk is van het gebruik van 2 ovens.
Zo verdubbelt Combistar FX de mogelijkheden met een minimum aan ruimte.

// WWW.COMBISTAR FX.COM

Slechts 1 klik van u verwijderd

De Combistar FX heeft een nieuwe website om een optimale service te voorzien voor professionals over de hele wereld. Op de site www.combistarfx.com vindt u:

- **NIEUWE RECEPTEN OM TE DOWNLOADEN,**
- **VIDEOFRAGMENTEN** waarin de recepten gedemonstreerd worden,
- Nuttige informatie omtrent het Combistar FX gamma,
- Links om meer te weten te komen over het Combistar FX gamma.

Dit alles werd speciaal voor u ontworpen opdat u het volledige potentieel uit deze unieke combistar kan halen.

// Onze missie = wereldwijd een 1e klas service en kwaliteitsvolle installaties aan te bieden

De betrouwbaarheid van de **DIENST NA VERKOOP** van Angelo Po steunt op de volgende pijlers: • Een gegarandeerde levering van wisselstukken, die het gebruik van de Combistar FX altijd verzekeren.
• Een wereldwijd netwerk van erkende technische centra, voor een punctuele, gekwalificeerde assistentie voor elk probleem. • De hulp van onze chefs bij specifieke vragen. U kan hen telefonisch bereiken op het nr +39 059639411 of per e-mail.
Combistar FX maakt deel uit van het "**ANGELO PO KEUKENSYSTEEM**" dat ontworpen werd om aan ieders wensen tegemoet te komen met een allround service zowel voor als na de verkoop. • Op maat gemaakte toestellen, geleverd en geïnstalleerd. Een allround service zowel voor als na de verkoop! • Het Angelo Po Keukensysteem heeft , samen met de Combistar FX, alle vereiste karakteristieken om uw keuken winstgevend te maken.

// Voor eender welke vereiste de ideale keuze

Een gamma bestaande uit 32 modellen zowel elektrische als op gas. Drie afzonderlijke uitrustingsniveaus. Productiviteit gaan van 30 tot 550 bereidingen per dag per toestel.

DETAILS: Constructie in hoogwaardig inox • Bereidingskamer die blinkt als een spiegel, in staat om ook kleine afmetingen GN te bevatten zonder koppelingsrooster en ovenschalen van 60x40cm, ontworpen uit AISI 304, met hemel en bodem uit AISI 316L (1,2 mm) en afgeronde randen zonder drip • Warmtewisselaar op gas in AISI310S en AISI 316L en gepantserde elektrische warmtewisselaar in incoloy 800 • Bereidingsventilator en stoomgenerator (RDC) in AISI 316L • Halogeenverlichting in de bereidingskamer • Bedieningspaneel beschermd met getemperd glas van 5 mm • Uittrekbare ovenschaalhouders • Paneel voorzien voor de verdeling tussen bereidingskamer en de ruimte van de warmtewisselaar/ventilator . Deze kan vrij geopend worden voor onderhoud en schoonmaak • Deur met tussenstopposities op 90° en 130° met dubbel getemperd glas (6mm) met open tussenwand. Buitenzijde vervaardigd uit low emission glas. Demonteerbaar intern glas • Thermische isolering in rotswol (3,5 cm) met antistralingsbarrière • Handvat met dubbele greep (EHO) waardoor de deur gemakkelijk opengaat, ook als men de handen niet vrij heeft • Zeer stevige deurdichting vervaardigd uit

MODEL	FX61G 1/2/3	FX61E 1/2/3	FX101G 1/2/3	FX101E 1/2/3	FX82G 1/2/3	FX82E 1/2/3
Buitenafmetingen (mm)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1178x1064x1462	1178x1064x1462
Afm. kookkamer (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capaciteit ovenschalen 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
Gasvermogen kW	14		19,5		27	
Elektrisch vermogen kW		10,1		17,3		19,8
Elektrische voeding	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
Afstand tussen ovenschalen GN (mm)	70,5	70,5	66	66	70,5	70,5
Porties per bereidingscyclus (n°)	85	85	140	140	223	223
Watertoevoer	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Waterafvoer (mm)	40	40	40	40	40	40
Voedingsdruk H_2O	2	2	2	2	2	2
Gewicht (kg)	185	160	213	198	266	251

Speciale voltages en frequenties op aanvraag.

silicoon • Geïntegreerde bakjes voor opvang en afvoer van condens • Technische ruimte met geforceerde afkoeling en met alle functionele componenten gemakkelijk bereikbaar van aan de linkerkant • Beschermingsgraad IPX5 • Afvoer van bereidingskamer met sifon voorzien van beveiliging tegen terugstroom van vloeistoffen en geuren. Eveneens met T-koppeling voor nageschakelde, geventileerde aansluiting • Voetjes die in de hoogte verstelbaar zijn, bekleed en beschermd door een externe huls in AISI 304 • Modellen op gas met onrechtstreekse warmtewisselaars, blazende branders met moduleerbare inlaatgraad en controle van de vlam met elektronische processor voor autodiagnose en automatische reset • Elektrische modellen met rechtstreekse warmtewisselaar in de kamer.

VEILIGHEIDSUITRUSTINGEN: Thermische beveiliging en veiligheidsthermostaten voor de motor van de ventilator. Alarmen voor problemen met elektronische kaart en/of de inverter (Model Top - niveau 3) • Magnetische micro-deur • Alarmen voor blokkering van de motor en de branders en voor wanneer er geen toevoer is van water of gas. Alarmen voor slechte werking of onderbreking van de reiniging • Hoogte minder dan of gelijk aan 160 cm van de laatste geleider bovenaan voor de ovenschaal, wanneer de oven ondersteund wordt door oorspronkelijk chassis (optie bij modellen 201 en 202) • Functie voor automatisch spoelen (Model Top - niveau 3) en het afkoelen van de bereidingskamer mogelijk om uit te voeren met gesloten deur.

STANDAARDUITRUSTINGEN: Verwijderbare ovenschaalhouders • Voetjes die in de hoogte verstelbaar zijn • Buizen voor aansluiting van water • Gebruiksaanwijzing gebruiker • Detergenten (Model Top - niveau 3).

MODEL	FX122G 1/2/3	FX122E 1/2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Buitenafmetingen (mm)	1178x1064x1722	1178x1064x1722	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Afm. kookkamer (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capaciteit ovenschalen 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
Gasvermogen kW	32,5		37		55	
Elektrisch vermogen kW		27,5		34,3		55,5
Elektrische voeding	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
Afstand tussen ovenschalen GN (mm)	66	66	66	66	66	66
Porties per bereidingscyclus (n°)	335	335	280	280	560	560
Watertoevoer	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Waterafvoer (mm)	40	40	40	40	40	40
Voedingsdruk H_2O	2	2	2	2	2	2
Gewicht (kg)	293	278	360	340	472	449

Speciale voltages en frequenties op aanvraag.

// COMBISTAR FX

Functions and main features

TOP MODEL - LEVEL 3

Digitaal programmeerbaar. Draaiknop voor keuze uit de gegevens. Interactieve display. Selectie via Touch-toetsen met achtergrondverlichting.
Bereidingsfuncties: Warm houden, Delta T , heropwarmen, banketservice, lage temperatuur, pasteurisatie, roken, Vacuüm, drogen, automatisch C3, geprogrammeerd CF3, gepersonaliseerd door gebruiker CMP, voorkeuren, multicooking voor bereiding met 2 sondes of met sonde + een multitimer voor 20 ovenschalen, automatisch spoelen voor afvoer ADC en in kamer TAS, lang spoelen TMC en korte SPLASH.
Functies voor: controle vermogen APM, vochtigheid DCR, beheer van de kookomgeving AOC, inversie ventilator AWC, multisnelheid MFC, verloop temperaturen PTM, vermindering verbruik via de ECO functie (in het koken en reinigen), extra vermogen PLUS (modellen op gas). Stoomgenerator RDC met lage beheerskosten.
Interface met EVC actieve display en met geheugen voor HACCP-gegevens. Autodiagnose met alarmen voor slechte werking, inclusief toets voor het " resetten" van de alarmen. Sonde bereiding in de kern multipunt PDP. Permanente verlichting met halogeenlamp. Functie om recepten en video's te bekijken via het scherm van de display.

- Convectie van 30°C tot 300°C.
- Gemengd van 30°C tot 250°C en dosering stoom van 0 tot 90%.
- Stoom van 30°C tot 125°C.
- Heropwarmen, banketservice.
- Delta T, lage temperatuur en warm houden C3.
- Roken en pasteurisatie C3.
- Bibliotheek met bereidingen bestaande uit 150 programma's in 18 fasen, elk CF3.
- Pagina gepersonaliseerde bereidingen CMP.
- 4 automatische programma's met drievoudig sanerend effect: één half-automatisch programma, een Programma voor de ontkalking en een programma voor de spoeling van de afvoer, een programma voor zowel lang als kort spoelen.
- Inschakeling met geprogrammeerde timer.
- Manuele injectie van stoom.
- Bereiding met multipuntsonde.
- Mogelijkheid gebruik sonde vacuüm.
- Mogelijkheid gebruik 2 bereidingssondes tegelijk.
- Automatische koeling en voorverwarming.
- Gegevens technische assistentie.
- Selecteerbare temperatuur in °C of °F.
- Voorziening voor controle op afstand van het vermogen.
- Selectie uur inschakeling.
- Downloaden/uploaden van gegevens (HACCP, bereidingen, ...) via USB-stick.
- Alarmen voor slechte werking.
- Bundel voor sthetische personalisering CCM.

PLUS MODEL - LEVEL 2
STANDARD MODEL - LEVEL 1

Digitaal, programmeerbaar (6 programma's, elk in 3 fasen). Draaiknop voor keuze te maken tussen de verschillende gegevens. Touch-toetsen met achtergrond-verlichting. Directe toegang tot de 6 bereidingsprogramma's via het digitale display. Aanpasbare programma's voor heropwarming. Automatische afkoeling. Reset-functie voor de alarmen. Ventilator met 2 snelheden waarvan 1 semi-statisch met tussenpozen van het roteren van de turbine. Alternerende AWC turbine met automatische inversie van de draairichting.ECO Functie in het koken en reinigen voor minder energie-verbruik en extra vermogen PLUS (voor de modellen op gas). Manuele injectie van stoom. AOC Automatisch controlesystemen voor de bereiding,en het UR2 systeem voor controle van de vochtigheid. PTM controle van de temperatuur. Autodiagnose met alarmen voor slechte werking. Permanente verlichting met halogeenlamp. Interface met HACCP-gegevens en mogelijkheid om deze af te drukken.

LEVEL 1
Semi-automatisch spoelen.
Externe bereidingssonde SV (optioneel).
LEVEL 2
Automatisch spoelen SC2.
Kernsonde.
Permanente verlichting met halogeenlamp.
Interface met HACCP-gegevens en mogelijkheid om deze af te drukken.

- Convectie van 30°C tot 300°C.
- Gemengd van 30°C tot 250°C en dosering stoom van 0 tot 90%.
- Stoom van 30°C tot 125°C.
- Zes programma's elk bestaand uit 6 fasen: 3 programma's voor heropwarmen en 3 programma's voor bereidingen.
- Manuele injectie van stoom.
- Automatische koeling en voorverwarming van de bereidingskamer.
- Selecteerbare temperatuur in °C of °F.
- Interface met HACCP-gegevens en mogelijkheid om deze af te drukken.
- Autodiagnose met alarmen voor slechte werking.
- Voorziening voor accessoire rooksysteem FMS en pasteurisatie.
- Voorziening voor controle op afstand van het vermogen.

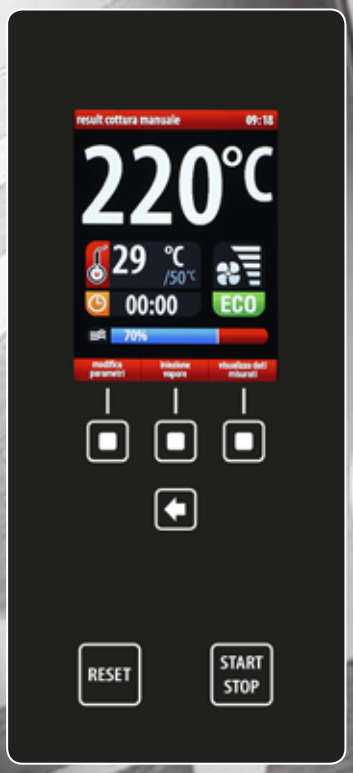
LEVEL 1
- Kernsonde (optioneel).
- Mogelijkheid gebruik van sonde vacuüm. (in combinatie met kernsonde).
- Programma semi-automatisch spoelen.

LEVEL 2
- Kernsonde.
- Sonde vacuüm (optioneel).
- Programma automatisch spoelen.

LEV.	3	2	1
ECO Functie voor het besparen van energie tijdens het koken	*	*	*
ECO Functie voor het besparen van energie tijdens het reinigen	*	*	
Functie voor extra vermogen PLUS (Gas)	*	*	*
Functie voor modulatie van het vermogen APM (Gas)	*	*	*
Functie voor modulatie vermogen APM (elektrisch)	*		
Automatisch spoelen met drievoudig sanerend effect TAS	*		
Automatisch spoelen van de afvoer ADC	*		
Lange spoelcyclus TMC en korte cyclus SPLASH	*		
Automatisch spoelen SC2	*	*	
Semi-automatisch spoelen			*
Rooksysteem FMSX	O	O	O
Pasteurisatiekit FMP	O	O	O
Automatische bereiding C3	*		
Functie Multicooking	*		
150 bereidingsprogramma's in 18 personaliseerbare fasen met naam naar keuze CF3	*		
Pagina gepersonaliseerde bereidingen CMP	*		
Functie om recepten met foto's en videofragmenten te bekijken	*		
6 memoriseerbare programma's elk bestaande uit 3 fasen: 3 voor regeneratie en 3 voor bereidingen		*	*
Multipoint kernsonde PDP	*		
Singlepoint kernsonde		*	O
Tweede kernsonde vacuüm KSFMS	O	O	O
Stoom op lage temperatuur alsook Stoom in overtemperatuur	*	*	*
Rechtstreekse controle vochtigheid bij bereiding DCR	*		
Automatische controle vochtigheid bij bereiding UR2		*	*
Actief beheer van de bereidingsomgeving AOC middels overdruk	*	*	*
Systeem voor generatie van stoom RDC	*	*	*
Regenereren	*	*	*
Bereidingsprogramma's lage temperatuur, banketservice, delta T, warm houden	*		
Programma voor vacuümbereidingen alsook voor drogen	*		
Functie om de gepersonaliseerde kookprograma's te bewaren	*		
Ventilator met 6 snelheden MFC waarvan 1 met statische functie	*		
Alternerende AWC turbine voor automatische inversie van de rotatierichting van de ventilator	*	*	*
Digitale commando's	*	*	*
Interactief grafisch display EVC	*		
Selectie uur inschakeling	*		
Automatische voorvervwarmen en koeling van de kamer indien gewenst	*	*	*
Manuele injectie van stoom	*	*	*
Instelling °C of °F	*	*	*
Autodiagnose met alarm voor slechte werking	*	*	*
Controle temperatuur van de afvoer en afbraak van de condensdampen	*	*	*
Bescherming tegen water IPX5	*	*	*
Deur met getemperd dubbel glas die geopend kan worden	*	*	*
Deur met tussenblokkering bij het openen	*	*	*
Verlichting van de kamer met halogeenlamp	*	*	*
Esthetische bundel Angelo Po	*	O	O
Personaliseerbare esthetische bundel	O	O	O
Inversie deuropening (enkel bij modellen 61 en 101 op verzoek)	O	O	O
Sproeier voor reiniging en vet filters	O	O	O
Interface met USB voor het downloaden van gegevens (HACCP, verschillende bereidingen, ..) van én naar de computer	*		
Interface met HACCP-gegevens en mogelijkheid om deze af te drukken	*	*	*
Kabel verbinding voor het afdrukken van de bereidingsgegevens	O	O	O
Keuzedraaiknop voor selectie van de gegevens met PUSH-functie voor bevestiging van keuze	*	*	*
Weergave van de ingestelde waarden tijdens het koken	*	*	*

* = Standaard
O = Optie

Level 3
TOP model



Level 1-2
Standard-Plus
model

www.apvd.it

Reeds meer dan 90 jaar ontwikkelt Angelo Po toestellen voor professionele catering, en creëert oplossingen die het werk in de keuken vergemakkelijken en de efficiëntie verhogen. Voordelig koken, beter bewaren en eenvoudiger klaarmaken zijn de basisprincipes van het "Keukensysteem" dat door Angelo Po werd bedacht, om in elk opzicht kwaliteit, creativiteit en flexibiliteit te bieden aan de professionele catering over de hele wereld.

Met zijn wereldwijde vestigingen en servicenetwerk is Angelo Po niet alleen een "Keukensysteem", maar vooral een "Globale service" die ter beschikking staat voor professionelen op zoek naar verbetering.

1922

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

7900438-1

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

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

De voorgestelde producten in deze catalogus zijn onderhevig aan de gebruikelijke technische wijzigingen en designveranderingen die nodig kunnen zijn voor de verbetering van de service, en dit zonder de essentiële eigenschappen ervan te beinvloeden, en zonder verplichting om dit vooraf aan te kondigen en zonder verdere verantwoordelijkheid voor de fabrikant.

11/11 (1000)