



ANGELO PO



ANGELO PO

COMBISTAR FX Многофункциональный пароконвектомат



ЕДА НА ВЫНОС

с Combistar FX создание гастрономических шедевров станет легче и быстрее. С FX Вы можете приготовить все, что пожелаете, а затем позволите FX вымыть себя самому. Любое блюдо из меню без проблем, забот и лишних затрат.



РЕСТОРАНЫ

с Combistar FX приготовление всех блюд меню станет легче и более рентабельным. Благодаря FX Вы сможете приготовить как традиционные, так и новые блюда, совмещая воображение с новым уровнем исполнения. Вы сможете достигнуть впечатляющих результатов, при уменьшении затрат на электроэнергию и время.



КЕЙТЕРИНГ/ БАНКЕТЫ

с Combistar FX объединение высокого качества и большого количества станет менее сложным и более прибыльным делом. Вы будете всегда готовить точно выверенное и продуктивное меню. Как бы ни был поставлен процесс производства, каждый клиент будет удовлетворен быстрым обслуживанием, восхитительным вкусом и фантастической подачей блюда.



ФАБРИКИ-КУХНИ

с Combistar FX приготовление различных блюд, в том числе и диетических, будет легким и безопасным. Благодаря FX, Вы приготовите в ручном режиме или в соответствии с программой эффективно и надежно. Вы будете уменьшать затраты и сводить затраченное время к минимуму, не ухудшая качество и вкус.



01

**КАЧЕСТВО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
С ЛЮБОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ

02

ПРЕИМУЩЕСТВА ЕСО
ЕСО-НОМИЯ И ЕСО-ЛОГИЯ

03

ПРОСТОТА
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ,
ВОПЛОЩЕНИЕ, МОЙКА

COMBISTAR FX

Идеальное решение для любого сценария.



04

НАДЕЖНОСТЬ
ДОЛГОСРОЧНОСТЬ СЛУЖБЫ

05

СИСТЕМА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
НЕЗАМЕНИМЫЙ ПАРТНЕР

06

СЕРВИС
ANGELO PO ВАШ ПАРТНЕР НА
ЛЮБОЙ КУХНЕ



Multicooking

COMBISTAR FX ТОЧНОСТЬ В КАЖДОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ.



Инновационная функция Multicooking Combistar FX позволяет точно и без ошибок готовить. Она позволяет легко и просто управлять одновременно **20 различными автоматическими процессами приготовления**. Каждое время приготовления различно, и Вы можете установить его вручную или в соответствии с программой (свое время для каждой гостроемкости). Плюс, Вы можете использовать Multicooking, даже при работе с новым **PDP термощупом** или при **одновременном использовании двух термощупов: PDP (стандарт) + KSFMS (дополнительный)**, чтобы удвоить свою уверенность в желаемом результате.



Smokerstar

COMBISTAR FX & Smokerstar

ОТКРЫВАЮТ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ.

Благодаря аксессуару **Smokerstar**, копчение с Combistar FX становится легким и быстрым. Вы можете **"по-домашнему"** коптить горячим и холодным образом мясо, овощи, сыр, десерты, салями, мясо свинины, растительное масло, соль, ... производя продукты беспрецедентного гастрономического качества, без проблем с поиском дополнительного места и без повышения затрат. Благодаря этой инновационной идее Angelo Po, Вы создадите уникальные и оригинальные рецепты для обновления меню, которое будет успешно служить вам и приносить прибыль с первого дня.

С Combistar FX & **Smokerstar** Вы получите старые и новые вкусы с единственным пределом возможностей: Вашим воображением.

COMBISTAR FX:

Компьютер на вашей кухне.

**APM
&
PLUS**

Качество кулинарии улучшается с активной системой **APM**, которая автоматически измеряет температуру раз за разом. С инновационной функцией ПЛЮС, которая устанавливает условия экстремальной мощности во время готовки, работа становится "сверхскоростной" в газовых моделях.

DCR

Погрешности и пределы возможностей исчезают благодаря абсолютной уверенности в том, что делает запатентованная система **DCR** во время приготовления (передовая модель – уровень 3), считывает уровень существующей влажности.

PATENTED

AOC

Отличный и всегда одинаковый результат, именно так, как вы этого хотите, точный, непрерывный и быстрый процесс, благодаря системе **AOC** для активного контроля климата процесса готовки, даже сухой готовки.

PATENT PENDING

RDC

С того момента как Вы включаете аппарат, он гарантирует Вам пар отличного качества, гомогенизированный для использования при готовке на пару и в комбинированных режимах, благодаря инновационному генератору **RDC**.

PATENT PENDING

РЕСТОРАН КЛАССИЧЕСКИЙ



КЕЙТЕРИНГ-СТОЛОВЫЕ



КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Управление и контроль за приготовлением всегда основной приоритет.

С автоматическим управлением **AWC** (вентилятор) Вы можете готовить с большей рентабельностью и с большей стандартизацией блюд, эксплуатируя вращение вентилятора, как по так и против часовой стрелки.

AWC



Благодаря **MFC** - запатентованный контроль 6 скоростей вентилятора - Вы можете понять при какой скорости вентилятора готовится каждый рецепт: от статичного до положения один, когда вентилятор работает на полную мощность.

MFC

Вы можете улучшить стандарт приготовления продукта и, благодаря технологии нового Многоточечного **PDP** термощупа (основная модель – уровень 3), Вы можете отлично приготовить продукт любого размера или веса.

PDP

Благодаря новому активному управлению теплообменником **PTM**, Вы можете получить лучший результат с точным контролем приготовления, избегая скачков температуры

PTM

РЕСТОРАН КЛАССИЧЕСКИЙ



КЕЙТЕРИНГ-СТОЛОВЫЕ



КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



COMBISTAR FX

Экстремально адаптивен и приспособляем.

Combistar FX имеет правильные габариты и технические параметры, **чтобы произвести большое количество продукта, не ставя под угрозу качество или скорость.**

Регенерация и приготовление любого вида пищи всегда будут легкими и прибыльными, потому что это – “система кулинарии”, разработанная для улучшения профессиональной работы – банкет ли это или приготовление повседневного меню.

Нет никаких пределов с Combistar FX, но также и никаких трат, благодаря техническому новому решению LCS. В 201 и 202 моделях LCS решение помогает избежать бесполезной высокой температуры и паровыделения от двери в случаях, когда вкатные тележки не используются.



Chickenstar

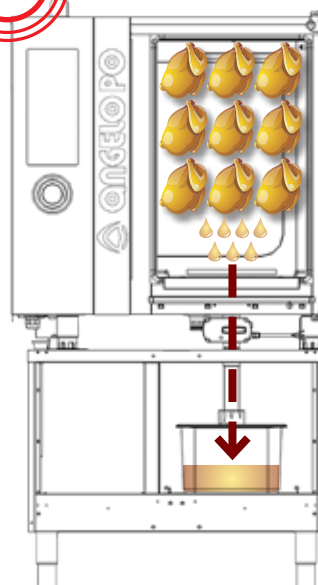
Combi печь для приготовления домашней птицы уменьшает потерю в весе (25-30% в отличие от традиционных 40-45%) и время приготовления (на 20-25 минут меньше). Все это позволяет повысить прибыль при снижении трудозатрат и потреблении энергии; сочный продукт и больший вес жареной домашней птицы.

Благодаря автоматическому управлению дренажом/ накоплением жира, Chickenstar уменьшает количество жира, выбрасываемого в рабочую камеру во время готовки и в окружающее рабочее пространство. Качество продукта улучшается, а частые обслуживание и очистка, обычно необходимые для печей такого типа, уменьшены. Принадлежности для этих печей позволяют чрезвычайно легко и удобно транспортировать собранный жир.



FMP

Это исключительный аксессуар Combistar FX, который позволяет улучшать качество и безопасность пастеризации в банке или сосуде, благодаря способности контролировать тепловой цикл через прямое использование термозонда (патент в стадии получения).



КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

eco function: 10% energy saving



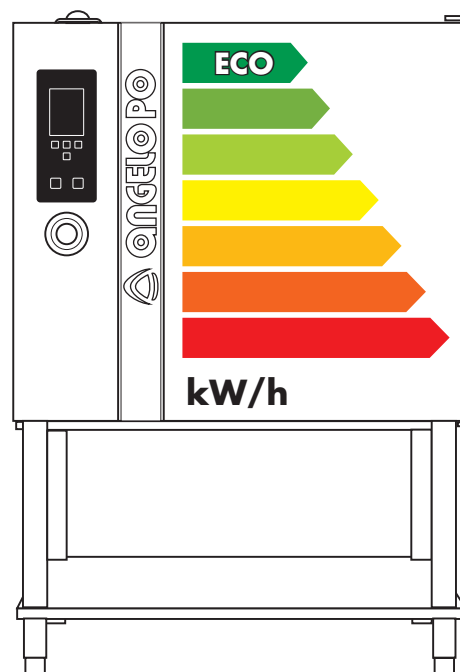
Eco

Combistar FX является не просто печкой, а "системой кулинарии", разработанной для профессиональной среды и поваров, желающих минимизировать затраты, которые другие печи или системы имеют с самого начала процесса.

Combistar FX - единственный пароконвектомат, имеющий активную функцию ECO, разработанную для оптимизации снижения энергозатрат, тем самым сохраняя климат внутри и снаружи кухни.

COMBISTAR FX - ВСЕГДА ЭКО-НОМИЧНЫЙ И ЭКО-ЛОГИЧНЫЙ.

Инновационная функция ECO сохраняет среду внутри и снаружи кухни и удовлетворяет потребности современной системы предприятий общественного питания."





COMBISTAR FX

активное ECO- оборудование.



Combistar FX обладает правильными характеристиками, позволяющими постоянно приносить вам дополнительную прибыль, в связи с реализованными в нем техническими и энергосберегающими решениями, такими как: готовка на пару и под давлением (АОС – Патент в стадии получения), высокоэффективная генерация пара при низких затратах (RDC - Патент в стадии получения), сокращение потребления энергии с активным управлением мощностью и теплообменником, включающимся / выключающимся (Патент в стадии получения АРМ и РТМ), внутренняя конвекционная форма аэродинамики (С2D), теплоизоляция (минимум 3,5 см) рабочей камеры, двойной стеклопакет (6+6 мм), уплотнитель двери с двойным тепловым заслоном и наконец система без кремальеры LCS (печи 201 и 202).

COMBISTAR FX ЯВЛЯЕТСЯ ТЕХНОЛОГИЕЙ, РАЗРАБОТАННОЙ ДЛЯ ЭКОНОМИЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ.

Интеллектуальное приготовление помогающее зарабатывать одновременно экономя.

Combistar FX легко приспосабливается ко всем потребностям процесса готовки, экономя больше чем:

20% потерь в весе исходного продукта,
10% на времени приготовления,
60% электроэнергии в сравнении с традиционными способами приготовления.

Кроме того, он может работать ночью, используя ночные тарифы, или с внешним контролем для сдвига пиков расхода электроэнергии. Combistar FX был оптимизирован, чтобы уменьшить потерю в весе продукта, осознание высокой рентабельности приготовления в автоматическом режиме (потеря в весе приблизительно 10%), Низкая Температура и дельта Т улучшают вкус и качество блюд.

С COMBISTAR FX ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ КАЧЕСТВО И ВАША ДОХОДНОСТЬ УВЕЛИЧИВАЮТСЯ ВМЕСТЕ

ЛИШЬ 10% ПОТЕРЬ В ВЕСЕ ПРОДУКТА!

СЫРЬЁ: 1000 gr.



ВЫХОД: 900 gr.



COMBISTAR FX:

Многофункциональный и Удобный.

С Combistar FX Вы можете легко сделать все, что Вы хотите: от регенерации до блюд на гриле, от поджаренного жареного куска мяса до овощей на пару, от хлеба до десерта, в больших или маленьких количествах, без дополнительного места, трудозатрат, сырья или энергии.

Его функциональные возможности и аксессуары позволяют Вам работать с выгодой, быстро и чисто не отказываясь от традиционных рецептов или новинок, которые вы сами придумаете.

С COMBISTAR FX УДОВОЛЬСТВИЕ И ПРИБЫЛЬ РАСТУТ ВМЕСТЕ.



ДЕСЕРТЫ



ФРИ



ПАРОВЫЕ БЛЮДА



ВАРКА



ЖАРКА



КОПЧЕНИЕ

ПРЕИМУЩЕСТВА ЕСО



EVC

Интуитивный контроль для передовой технологии.

Combistar FX делает работу легче, потому что его просто использовать, с его большой **EVC** панелью управления с высоким разрешением (более 3000 пикселей/см² и 260000 цветов), ясно различимой на расстоянии, даже при чрезвычайных углах обзора (до 70 °), срабатывающей на прикосновение с подсветкой и с запуском звукового предупреждения кнопкой выбора опций.

ВСЕ СТАНОВИТСЯ ИНТУИТИВНО ПОНЯТНО С ПАНЕЛЬЮ EVC, КОТОРАЯ ПОКАЗЫВАЕТ ИЗОБРАЖЕНИЯ И ОБЪЯСНЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЕДУТ К ПРАВИЛЬНОМУ ВЫБОРУ, ЧТОБЫ РАБОТАТЬ ЭФФЕКТИВНО И БЕЗ ОШИБОК.



C3 - CF3 COMBISTAR FX

может готовить без присмотра.

В дополнение к ручным режимам Combistar FX позволяет Вам работать с широким диапазоном сохраненных рецептов и процессов приготовления, оснащенный функцией **CF3**.

Combistar FX предлагает также новую функцию Combistar-Clever-Cooking (**C3**) для полностью автоматических процессов приготовления, где Вы можете просто выбрать желаемый результат, одно прикосновение: жаркое, домашняя птица, рыба, низкая температура, дельта T, смешанный гриль, тушеное мясо, вареное мясо, сотэ, овощи, хлеб, десерты, паста, копчение и пастеризация в банке или сосуде. С C3 и понятным меню с изображениями, Вы должны только выбрать, какое блюдо и какой окончательный результат Вы хотите получить, **Combistar FX, думает и делает всё остальное.**

И опытный профессионал и повар-новичок могут готовить с Combistar FX; первый из них, будет готовить, получая удовольствие и опираясь на свой опыт, и новичок, которого поначалу будут направлять высокие технологии ... избегая, того чтобы качество, удобство и вкус были упущены, с первого дня работы с Combistar FX .

COMBISTAR FX НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ ВАС В ГИБКОСТИ С МЕНЮ И В СРЕДСТВАХ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ПРИБЫЛИ.



FAVOURITES

Все, быстро и в пределах досягаемости.

Combistar FX может помочь Вам также в каждодневной работе, он позволяет сохранить постоянно используемые программы приготовления в специальном меню "ИЗБРАННОЕ (FAVOURITES)"; так, чтобы Вы могли немедленно использовать их, непосредственно и без ошибок. Вы можете повторить режим, готовящий наилучшим способом, каждый день.



USB

С Combistar FX управление данными HACCP, обновление процессов приготовления и функционирующих режимов будет легче, благодаря доступу **USB** (любой флэшки).



COMBISTAR FX

Единственный, с которым Вы можете **персонализировать** ваши фантазии.

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalis  - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalis  - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



Персональное **меню**.



Combistar FX повышает легкость использования, благодаря функции **CMP**, которая предоставляет прямой доступ к странице меню контроля, персонифицированного с только "рецептами, сделанными пользователем", и возможностью немедленно выбрать желаемую автоматическую мойку. С CMP непосредственно в вашем распоряжении Вы отлично организуете свою работу.

Персональная **печь**.



Combistar FX может также быть эстетически персонифицированным с аксессуаром **CCM**: Вы можете на передней панели разместить название и эмблему Вашей компании, делая Combistar FX абсолютно уникальной машиной, и Вы с гордостью ошутите её именно вашей.



COMBISTAR FUX: новый стандарт автоматической мойки.



- новая система мытья **TAS** (Запатентованная) с эффектом очистки тройного действия, высокой эффективностью и простым управлением, полностью автоматическая, не требует никакого вмешательства извне для каждого цикла мойки, и оператору не нужно вручную добавлять моющие средства
- оригинальная функция **ADC** (Патент в стадии получения), автоматическая мойка дренажного слива и труб для предотвращения зарастания жиром
- полезная автоматическая **TMC** функция, которая моет рабочую камеру приблизительно за двенадцать минут без химических продуктов, но с паром и увеличенным ополаскиванием, чтобы устранить запахи или легкое загрязнение
- новая функция **СПОЛАСКИВАНИЕ**, короткое ополаскивание печи, не используя химические средства, с гарантированным замком от открывания двери во время мойки
- Система мытья **SC2** с эффектом двойной гигиенической обработки (плюс модель – уровень 2). Пользователь решает, какой и сколько химического продукта использовать, аппарат сам позаботится об остальном – позволит моющему средству подействовать и затем ополоснет и простерилизует себя сам.



Компактный, эргономичный, надежный, умный.



Combistar FX разработан и произведен с качеством для долгой, удобной и надежной работы:

- чрезвычайно компактные размеры = **легко располагается в любом подходящем пространстве**
- EVC дисплей и эргономичный дизайн дверной кнопки **EHO (Патент в стадии получения)**, двойная ручка камеры с правым и левым открыванием рукой или плечом = **практичность в способах открывания аппарата оператором**
- превосходная сталь AISI316 (толщина 12/10) в рабочей камере = **надежный и сильный**
- встроенный выхлопной вентилятор = безопасность для использования
- термощуп для продукта, размещен в двери = надежный инструмент
- продольная загрузка гастроёмкостей = **позволяющая использовать большую загрузку**
- освещение камеры галогеновой лампой = **улучшенная видимость**
- сменная контейнерная кремальера = **легкая ручная очистка**
- дверь с открывающимися и сменным двойным стеклопакетом = **низкая температура на внешней стороне печи и легкость очистки**
- встроенный желоб дренажа = функциональные возможности и безопасность
- фиксированное или свободное (дополнительно) помещение моющих средств в рабочую камеру = легкая очистка парогенератора и печи
- зазор для гастроёмкостей в пределах от 6,6 к 7,2 см и **WTA (Патент в стадии получения)** технология техники безопасности = **максимальная свобода и безопасность**
- понижение температуры выхлопа отработанного пара = меньше паровой эмиссии во время процесса приготовления и меньше штаммов для технических систем.



НАДЕЖНОСТЬ



COMBISTAR FX + CHILLSTAR, разработаны для совместной работы.

Для Cook and Chill -лучшее качественное воплощение – это Combistar FX вместе с сенсационным продуктом шкафом шокового охлаждения Chillstar.

Angelo Po спроектировал их, чтобы работать без качественных пределов или технического компромисса. К каждому Combistar FX найдется подходящий Chillstar, так 10 x 1/1 GN Combistar FX может быть помещен на 3 или 5 x 1/1 GN Chillstar, в любом случае, рассматривая последнюю кремальеру на вершине, высота не превысит 160 см!

Combistar FX приготовление обеспечивается, в случае необходимости, специализированными аксессуарами, пища отлично охлаждается в Chillstar, благодаря запатентованной функции IFR, которая избегает развития бактерий в замороженном продукте, который может подвергнуть опасности качество и прибыль.

ТОЛЬКО С IFR CHILLSTAR, БЛАГОДАря РЕГЕНЕРАЦИИ И БАНКЕТ ПРОГРАММАМ, ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛОЖИТЬСЯ НА ПОЛНОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВКУСА И СОЧНОСТИ.



Эффективные решения любых задач.

Combistar FX является гибкой "системой кулинарии", которая удовлетворяет несколько потребностей как быстро, так легко и выгодно. Оказывающие услуги банкетов, благодаря аксессуарам и функциям печи, достигнут высочайшего гастрономического качества. Когда места на

кухне мало и необходимо готовить больше блюд, тогда реальность работы диктует совместное использование двух печей; когда Вы хотите улучшить условия работы, не реконструируя кухню, просто расположите Combistar FX в два яруса, и Ваши проблемы решены. Combistar FX удваивает мощность Вашей кухни без дополнительного места.

Профессионалы не только в оборудовании, но и в сервисе.

Надежность послепродажного обслуживания Angelo Po:

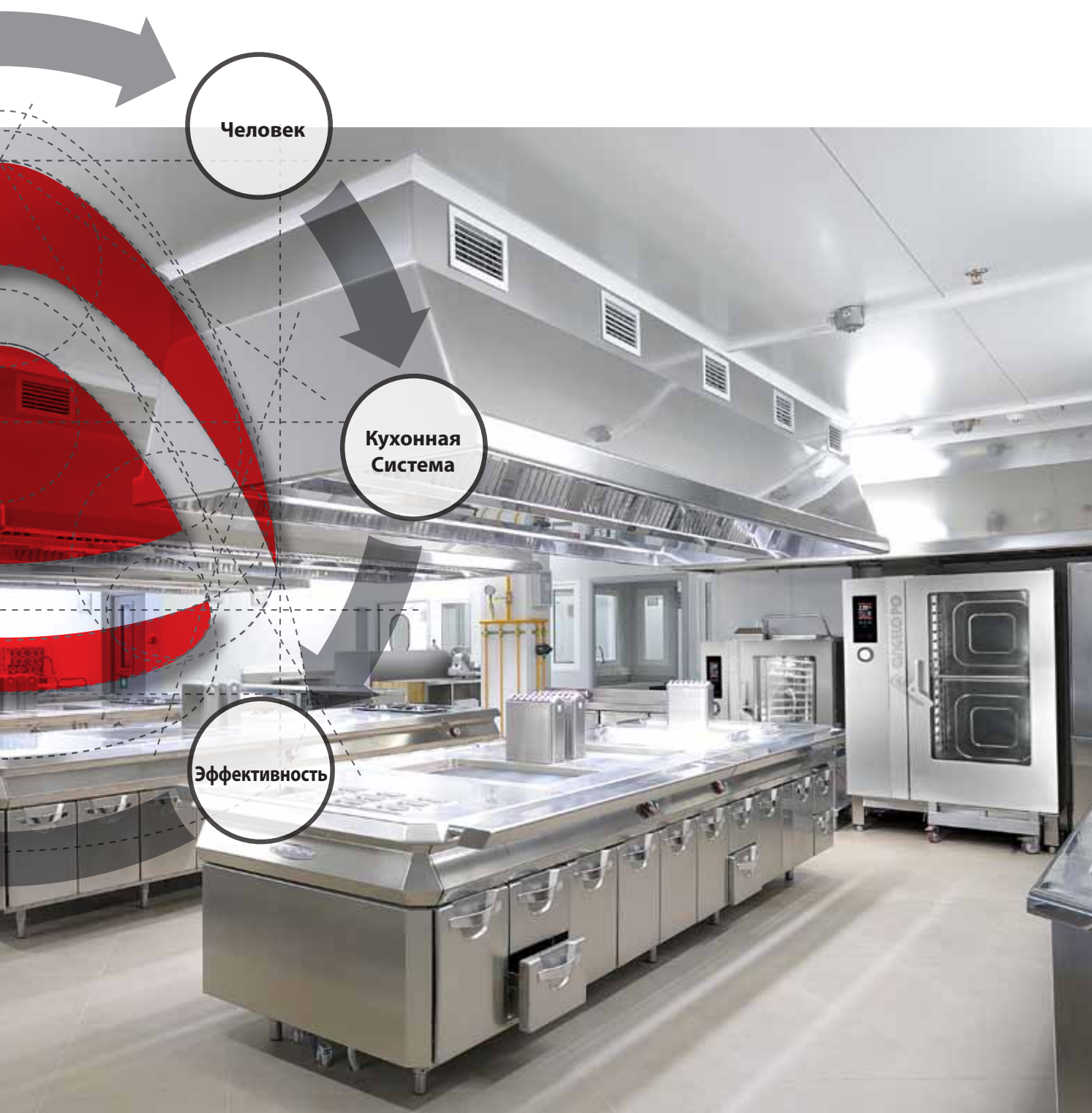
- Гарантируемая поставка запасных частей, чтобы обеспечить продолжительное использование Combistar FX
- Международная сеть авторизованных технических центров для быстрого и эффективного обслуживания, для решения любой проблемы
- Ответы наших поваров на Ваши вопросы. Свяжитесь с ними в нашей штаб-квартире, или по телефону +39059639411 или по электронной почте: chef@angelopo.it
- Описания, руководства пользователей и техническая информация доступны на вебсайте www.angelopo.it, для того, чтобы понять особенности оборудования и его правильное использование
- Письма в наш головной офис по любым другим вопросам направляйте по адресу marketing@angelopo.it



Установка нашего оборудования на кухнях во всем мире является нашей миссией.

Combistar FX является частью "**Кухонной Системы Angelo Po**", разработана для каждой потребности во всем мире, изготовлена на заказ, отправлена, установлена и контролируется эффективно, ... с до и постпродажным. У Кухонной Системы Angelo Po, вместе с ее Combistar FX, есть правильные особенности, чтобы сократить ваши затраты, потому что оборудование всегда действует безотказно, удобно, эффективно, прочно и надежно, легко контролируется. Дает всегда наилучший результат с любой точки зрения.

ANGELO PO - **ГЛОБАЛЬНЫЙ СЕРВИС**, КОТОРЫЙ ПОСТОЯННО УЛУЧШАЕТСЯ.



СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

FX202...

FX201...

FX122...

MUSSAPIDESIGN

Правильный выбор на любой случай.

Большое семейство, состоящее из 32 моделей. Электрические и Газовые версии. Три различных уровня настройки. Диапазон производительности от 30 до 550 блюд.

Подробная информация: корпус из нержавеющей стали - рабочая камера из полированной AISI 304, возможность использовать GN с поперечной загрузкой 60x40 см, с AISI 316L (1,2-миллиметровая) с закругленными краями – AISI310S и AISI 316L газовый теплообменник и 800 электрических теплообменников – Вентилятор и AISI 316L парогенератор (RDC) – галогеновая подсветка камеры – 5 мм термостойкое стекло на Панели управления – Сменные контейнерные кремальеры – Между рабочей камерой и теплообменником дренаж, открывающийся, удобный для уборки – Двери с промежуточным положением открывания на 90° и 130° и с двойным остеклением (6 мм) с открытым резонатором и внешним низким эмиссионным остеклением, внутренним сменным остеклением – Стекловолоконная тепловая изоляция (3,5 см) с противорадиационным барьером – Ручка (ЕНО) с двойным открыванием (левое и правое), более легкое открытие также одной рукой – Высокопрочный уплотнитель двери с двойной силиконовой герметизацией – Сбор конденсата и желоб дренажа – Все элементы управления расположены около технической камеры в левой части пароконвектомата - степень

Модель	FX61G 1/2/3	FX61E 1/2/3	FX101G 1/2/3	FX101E 1/2/3	FX82G 1/2/3	FX82E 1/2/3
Внешние габариты (мм)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1178x1064x1462	1182x1064x1462
Габариты рабочей камеры (мм)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Производительность в gastronorm-емкостях 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
Газовый кВт – Килокалория/час	14		19,5		27	
Расход Электроэнергии, кВт		10,1		17,3		19,8
Подключение к электросети	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz 230V3N 50-60Hz	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz 230V3N 50-60Hz	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz 230V3N 50-60Hz
Расстояние между gastronorm-емкостями GN	70,5	70,5	66	66	70,5	70,5
Количество порций	85	85	140	140	223	223
Подача воды	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Канализация	40	40	40	40	40	40
Давление H2O, Bar	2	2	2	2	2	2
Вес	185	160	213	198	266	251

Нестандартные напряжение и частота (тока) - по запросу



COMBISTAR FX

защиты IPX5 – Дренажный сифон рабочей камеры предотвращает попадание жидкостей и запахов из трубы выхлопа отработанного пара в помещение кухни – Высота ножек регулируется, корпус из нержавеющей стали AISI 304 – Газовые модели с косвенным теплообменным устройством, горелки би-воздушные с модулируемой индукцией и пламенем, управляются электронным процессором для самодиагноза и автоматического перезажигания в случае затухания – Электрические модели с прямым теплообменным устройством в рабочей камере.

Оборудование для обеспечения безопасности: температурный и предохранительный термостаты, связанные с соответствующими аварийными сигналами, для двигателя вентилятора, рабочей камеры, платы управления и инвертора (топ модель - уровень 3) – Вакуумное устройство безопасности контроля рабочей камеры - Магнитный дверной микровыключатель – аварийные сигналы отключения двигателя и горелки; аварийные сигналы остановки подачи воды и газа; аварийные сигналы остановки или дисфункции цикла мойки – Высота любой модели или размещенных друг на друге не превышает 160 см (дополнительно на 201 и 202 моделях) – Ополаскивание (топ модель – уровень 3) и автоматическая функция охлаждения рабочей камеры с закрытой дверью.

Стандартное оборудование: извлекаемая кремальера – регулируемые по высоте ножки – комплект труб для подключения к водопроводу – Руководство с рецептами – моющие средства (топ модель – уровень 3).

Модель	FX122G 1/2/3	FX122E 1/2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Внешние габариты (мм)	1178x1064x1462	1182x1064x1722	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Габариты рабочей камеры (мм)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Производительность в gastronorm-емкостях 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
Газовый кВт – Килокалория/час	32,5		37		55	
Расход Электроэнергии, кВт		27,5		34,3		55,5
Подключение к электросети	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz 230V3N 50-60Hz	230V 1N 50 Hz	400V3N 50-60Hz
Расстояние между gastronorm-емкостями GN	66	66	66	66	66	66
Количество порций	335	335	280	280	560	560
Подача воды	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Канализация	40	40	40	40	40	40
Давление H ₂ O, Bar	2	2	2	2	2	2
Вес	293	278	360	340	472	449

Нестандартные напряжение и частота (тока) - по запросу

COMBISTAR FX

Функции и основные особенности.

ТОП МОДЕЛЬ - LEVEL 3:

Цифровой, программируемый, с ручкой управления выбора данных и интерактивным показом. Приготовление функций: Созрев и выдержка, дельта Т, Разогрев, Банкет, Низкая Температура, Пастеризация, Копчение, Автоматический режим готовки С3, запрограммированный режим готовки CF3, Персонализированный Пользователем СМР, Любимые рецепты, Мульти меню для приготовления с 2 термозондами или с основным термозондом + мультитаймер на 20 гастроемкостей, Автоматическая Мойка ADC и TAS, TMC, долгое ополаскивание и короткое полоскание. Срабатывающие на прикосновение монитор выбора с подсветкой. Функции: контроль энергопотребления АРМ, влажность DCR, управление АОС средой в рабочей камере, регулируемый вами вентилятор АВС, мультискорость MFC, РТМ температурное состояние, ECO для сокращения потребления энергии, ПЛЮС дополнительная энергия и мощность (газовые модели). Пар RDC генератор. Внутренняя поверхность с активным показом EVC. Сигнальные ключи управления. Самодиагноз с аварийными сигналами дисфункций. Многоточечный термозонд PDP. Непрерывное освещение рабочей камеры галогеновой лампой. НАССР память данных.

ПЛЮС МОДЕЛЬ - LEVEL 2 СТАНДАРТНАЯ МОДЕЛЬ - LEVEL 1

Цифровой, программируемый (6 программ в 3 стадиях), с ручкой управления выбора данных. Срабатывающий на прикосновение, подсвеченный дисплей, ключи выбора для различных способов приготовления и относительных цифровых показов. 6 программ приготовления/разогревания, автоматическое охлаждение, сигналы о неисправностях, вентилятор с 2 скоростями, функция ECO для сокращения потребления и ПЛЮС дополнительная мощность (газовые модели), ручная подача пара. АОС автоматические системы управления процессами приготовления, влажность UR2, полностью управляемый вентилятор АВС и температурное состояние РТМ. АРМ автоматический контроль мощности (газ), RDC. Самодиагноз с аварийными сигналами о неисправностях. Непрерывное освещение рабочей камеры галогеновой лампой. Хранение данных НАССР.

LEVEL 1

Полуавтоматическая мойка.

SV внешний термозонд (опционально).

LEVEL 2

SC2 автоматическая мойка.

Термозонд для продукта.

- Конвекция от 30°C до 300°C.
- Комбинация температуры готовки от 30°C до 250°C и % содержания пара от 0 до 90.
- Пар от 30°C до 125°C.
- Разогрев, Банкет.
- Дельта Т, Низкие Температуры и С3.
- Копчение С3 и Пастеризация
- Кулинарная библиотека с 150 программами в CF3 18 стадий
- СМР персонализированная страница кулинарии
- Режим копчения с аксессуаром (SmokerStar).
- 4 автоматические программы мойки и санации: программа очистки от накипи и мойки дренажа, длинная и короткая программа ополаскивания.
- Заранее запрограммированный старт.
- Ручная подача пара.
- Использование термозонда при приготовлении.
- Возможность использования дополнительно термозонда.
- Возможность использовать 2 термозонда одновременно.
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев.
- Информация по технической поддержке.
- Настройка температуры в °C или °F.
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.
- Загрузка - Загружает информацию (НАССР, рецепты, ...) с ФЛЕШ-КАРТОЙ.
- Аварийные сигналы о неисправностях.
- Эстетическое воплощение пластина ССМ (ваше лого на передней панели).

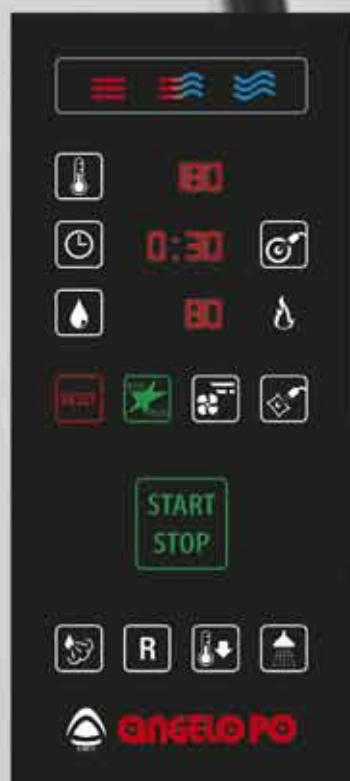
- Конвекция от 30°C до 300°C.
- Комбинация температуры готовки от 30°C до 250°C и % содержания пара от 0 до 90.
- Пар от 30°C до 125°C.
- 6 программ: 3 разогрев и 3 программы приготовления, программы трех стадий могут использоваться последовательно.
- Ручная подача пара.
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев.
- Настройка температуры в °C или °F.
- Данные НАССР.
- Аварийные сигналы о неисправностях.
- Предварительная настройка для FMS коптильных аксессуаров
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.

LEVEL 1

- Опционально термозонд.
- Опционально вакуумный термозонд (только вместе с термозондом)
- Полуавтоматическая программа мойки

LEVEL 2

- Термозонд.
- Опционально вакуумный термозонд.
- Автоматическая программа мытья.



	LIV.	3	2	1
ECO функция для сокращения потребления		*	*	*
PLUS дополнительная функция мощности (газ)		*	*	*
APM функция управления мощностью (газ)		*	*	*
APM функция управления мощностью (электрика)		*		
TAS автоматическая мойка с эффектом очистки тройного действия		*		
Автоматическое мытье дренажа ADC		*		
TMC долгое ополаскивание и короткое ополаскивание		*		
SC2 автоматическая мойка			*	
Полуавтоматическая мойка				*
Копчение FMSX		o	o	o
Пастеризация FMP		o	o	o
C3 автоматическое приготовление		*		
Мультиприготовление		*		
150 программ кулинарии с 18 настраиваемыми фазами CF3 и обозначением выбора		*		
СMP рецепты		*		
6 программ: 3 разогревание и 3 программы приготовления в 3 фазах			*	*
PDP термозонд		*		
Термозонд с 1 точкой замера			*	o
KSFMS второй вакуумный термозонд		o	o	o
Низкотемпературный пар		*	*	*
Перегретый пар		*	*	*
DCR прямой контроль влажности в процессе готовки		*		
UR2 автоматический контроль влажности в процессе готовки			*	*
AOC активная система управления избыточным давлением		*	*	*
RDC система генерации пара		*	*	*
Разогрев		*	*	*
Низкая Температура, Банкеты, Дельта Т и Предустановленные Программы		*		
6 скоростей вентилятора MFC со статической Функцией		*		
Реверс вентилятора AWC		*	*	*
Цифровое управление		*	*	*
EVC интерактивный графический дисплей		*		
Выбор времени запуска		*		
Автоматическое охлаждение рабочей камеры		*	*	*
Автоматический предварительный прогрев		*	*	*
Ручная подача пара		*	*	*
Настройки температуры в °C или °F		*	*	*
Самодиагностика с аварийными сигналами		*	*	*
Контроль конденсатора пара и температурный контроль стоков		*	*	*
Уровень герметичности IPX5		*	*	*
Дверь с закаленным двойным остеклением		*	*	*
Дверь открывается с промежуточным положением		*	*	*
Галогеновая подсветка рабочей камеры		*	*	*
Логотип Angelo Po		*	o	o
Ваш лого вместо Angelo Po		o	o	o
Перенавешиваемая дверца (если требуется, на 61 или 101 модели)		o	o	o
Душирующее устройство		o	o	o
Интерфейс для загрузки и выгрузки данных в компьютер (НАССР, различные режимы готовки, ...)		*		
Данные (НАССР)		*	*	*
Вывод на печать данных аппарата		o	o	o
Кнопка выбора и подтверждения ввода данных		*	*	*
Показ конфигурации и текущих рецептов		*	*	*
Жировые фильтры		o	o	o

* = Стандарт
o = Дополнительный

Компания Angelo Po занимается развитием и усовершенствованием профессионального кейтерингового оборудования свыше 85 лет, находя решения для облегчения рутинной работы на кухне и повышая ее эффективность. Приготовление с выгодой, улучшенное консервирование и рационализация процесса готовки: вот основы "Системы Кулинарии", разработанные Angelo Po, чтобы обеспечить качество, прибыльность и гибкость во всех аспектах профессионального международного кейтеринга.

Angelo Po, группа компаний и сеть сервис-центров, является не просто "Системой идеальной кухни", но, прежде всего, "Глобальным сервисом" доступным для всех профессионалов, которые стремятся к совершенству.



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

7900419-1

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



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

