



Мультифункциональные пароконвектомы

COMBISTAR FX //

// НА ВЫНОС

С Combistar FX приготовление гастрономических блюд будет проще и быстрее. С Combistar FX вы можете приготовить все, что пожелаете автоматически, а затем позволить Combistar FX очиститься, управление полноценным меню без проблем, хлопот и отходов.



// РЕСТОРАНЫ

С Combistar FX производство полноценного меню будет проще и выгоднее. Благодаря Combistar FX вы будете готовить новые и традиционные блюда. Смешивание воображений и новый уровень производительности для приготовления блюд. Качество и удовольствие будет повышено, тратя меньше времени и энергии для достижения впечатляющих результатов.



// КЕЙТЕРИНГ/БАНКЕТЫ

С Combistar FX управление совместно отличным качеством и количеством будет менее сложным и более прибыльным. Вы приготовите всегда точное и продуктивное меню в зависимости от системы использования. Удовлетворение любого вкуса с быстрым обслуживанием, великолепным вкусом и фантастическим представлением.



// ЦЕНТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С Combistar FX производство разнообразных блюд или специальных диет будет просто и удобно. Благодаря Combistar FX вы будете готовить вручную или с помощью программы с эффективностью и надежностью. Вы сократите расходы и сведете время управления к минимуму, без компромиссов по качеству и вкусу.





// ЛЕГКОСТЬ

Использование,
индивидуализация,
очистка

// КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С любой точки зрения

// ЭКО ПРЕИМУЩЕСТВА

ЭКО-номичность и
ЭКО-логичность

// НАДЕЖНОСТЬ

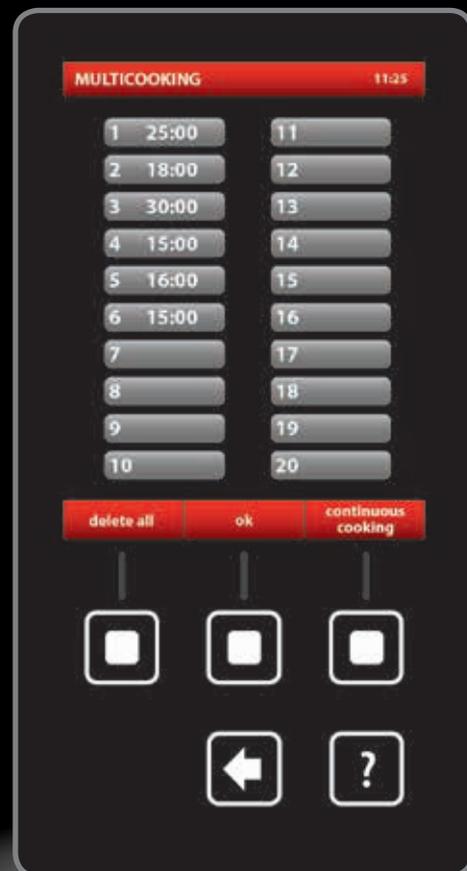
Надежный под знаком
прочности

// СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Незаменимый партнер

// СЕРВИС

Angelo Po Ваш партнер
для любой установки
и кухни



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX приумножает возможности приготовления

Функция Multicooking Combistar FX позволяет точно и гибко готовить блюда без ошибок. Это позволяет **ЛЕГКО И БЕЗЗАБОТНО СИНХРОНИЗИРОВАТЬ И АВТОМАТИЧЕСКИ УПРАВЛЯТЬ 20 РАЗЛИЧНЫМИ ВРЕМЕНАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** (к примеру, когда разное время приготовления требуется для разных уровней).

Функция Multicooking может быть установлена вручную или с помощью программы. Кроме того, с **ФУНКЦИЕЙ MULTICOOKING** можно использовать новый PDP термощуп или **ДВОЙНОЙ ТЕРМОЩУП**: PDP (стандарт) + KSFMS (опционально), для обеспечения желаемого результата температуры приготовления.

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СИНХРОНИЗИРОВАННЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ.



// MULTIEASY

Эволюция синхронизированного приготовления

Инновационная функция Multieasy позволяет пользователю **ОДНОВРЕМЕННО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ СОВМЕСТИМЫЕ ОПЦИИ.**

Это означает: гибкость и скорость в приготовлении блюд, лучшую работу и более выгодный сервис, **А ГЛАВНОЕ, БОЛЕЕ ВЫСОКАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ИНВЕСТИЦИЙ!** Вы просто должны выбрать "тип приготовления", такие как обжиг, жарка, регенерация, пайка, обжарка, пропарка, на плите, выпечка и кондитерские изделия, еще Combistar FX предполагает одновременное приготовление таких продуктов как: баклажаны, кабачки, перец, ... (тип приготовления гриль). На данный момент, оператор должен только выбрать то, что он хочет приготовить, дальше **FX САМ ПОЗАБОТИТСЯ ОБО ВСЕМ.**

MULTI-EASY ПРОСТ, ЕГО ЛЕГКО МОДИФИЦИРОВАТЬ И НАСТРАИВАТЬ ПОД СОБСТВЕННЫЕ НУЖДЫ!



/// UMB

100% помощи всегда под рукой.

На пароконвектомате отображается информация о руководстве, о функциях FX. ЗАПОМНИТЬ ИЛИ УЗНАТЬ, КАК ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНУЮ ОТДАЧУ ОТ БОЛЬШОГО ПОТЕНЦИАЛА COMBISTAR FX также просто.



Функция **ACA**: FX дает максимальную поддержку, так как **ОН ПОКАЗЫВАЕТ НА ДИСПЛЕЕ КАКИЕ АКСЕССУАРЫ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ, ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НЕОБХОДИМЫХ ВЫБРАННЫХ КУЛИНАРНЫХ СВОЙСТВ** (СЗ, CF 3 и специальное меню).



/// EVC

Интуитивное управление для передовых технологий.

Combistar FX делает значительно простой работу благодаря изображениям и пояснениям, помогающих сделать правильный выбор, чтобы работать без ошибок. Неограниченный обзор благодаря высокой четкости большой панели управления **EVC** (более 3000 pixels/cm² и 260000 цветов), отчетливо видны на расстоянии, а также с острого угла обзора (до 70°). Интерфейс с подсветкой сенсорных клавиш, запуск звукового предупреждение, нажимная ручка управления.



// C3 - CF3

COMBISTAR FX может готовить без присмотра

В дополнение к ручному приготовлению, Combistar FX позволяет работать с широким диапазоном сохраненных процессов приготовления, модифицируемые с функцией **CF3**.

Combistar FX предполагает также новую функцию Combistar-Умное-Приготовление (**C3**) для полностью автоматических процессов приготовления, где вы можете просто выбрать нужный режим для жаркого, птицы, рыбы, низкую температуру, дельта Т, жаркое-ассорти, тушеное мясо, отварное мясо, соте, овощи, хлеб, десерты, макароны, копчение и пастеризации в банке или в сосуде. С помощью C3, простого меню с иконками, вам нужно только выбрать, какой вид пищи и какой конечный результат вы хотите получить, COMBISTAR FX продумывает и делает все остальное. И опытный профессионал, и начинающий повар может приготовить с Combistar FX; первый совершенствует свои рецепты с удовольствием личного опыта, а второй руководствуется современными технологиями в своем первом приготовлении, не рискуя, что с первого дня быстрота и вкус могут быть упущены,

С COMBISTAR FX НЕ СУЩЕСТВУЕТ ОГРАНИЧЕНИЙ В ДИАПАЗОНЕ ПРИБИЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ.



// COMBISTAR FX

Реальные рецепты с фотографиями, и это все на дисплее!

С функцией **EASY-STAR**, Combistar FX обеспечивает оперативную поддержку менеджерам профессиональных ресторанов, демонстрируя подробные фильмы, клипы и письменные иллюстрированные рецепты, с ингредиентами и фотографиями всех блюд. Combistar FX предлагает гораздо больше рецептов (с комплектом аксессуаров KGRHFR), чем традиционные варианты приготовления, с возможностью запоминания и настройки новых рецептов.

COMBISTAR FX ДЕЛАЕТ ВСЕ ЛЕГКИМ, ДАЖЕ ВАШИ РЕЦЕПТЫ.

EASYSTAR

Фильмы, клипы и рецепты на дисплее пароконвектомата!



// COMBISTAR FX

Видео можно смотреть на передней панели управления

Еще одно уникальное преимущество из особенностей **EASY-STAR**, является возможность смотреть видео прямо с панели управления. Это объясняет оператору виды использования Combistar FX и процессов приготовления.

COMBISTAR FX, УЧИТЬСЯ, НЕ ОТРЫВАЯСЬ ОТ ГОТОВКИ.



// ИЗБРАННОЕ

Все быстро и в пределах досягаемости

Combistar FX может помочь вам и в повседневной работе, он позволяет сохранять регулярно используемые программы приготовления в специальном меню **"ИЗБРАННОЕ"**, так что вы можете вспомнить и сразу же их использовать, напрямую и без ошибок. Вы можете выполнять ежедневное рутинное приготовление простым нажатием.



// USB

С Combistar FX управление данными НАССР, обновление процессов приготовления и режимов работы будет проще благодаря **USB** доступу.



COMBISTAR FX

Единственная модель,
которую Вы можете
настроить под себя

Personalizzato - Supermarket

Custom made - Supermarket

Personnalisé - Supermarket

Personalizado - Supermarket

....

Personalizzato - Bistrot

Custom made - Bistrot

Personnalisé - Bistrot

Personalizado - Bistrot

....



// Индивидуальное МЕНЮ



Combistar FX повышает простоту использования благодаря функции **СМР**.

СМР - это ПРЯМОЙ ДОСТУП к странице управления персональным меню, а также возможность **ВЫБРАТЬ СРАЗУ ЖЕ** требуемую автоматическую мойку. С индивидуальным разделом меню СМР в **ВАШЕМ** распоряжении все инструменты для организации ежедневной системной работы.

// Персонализация ПАРОКОНВЕКТОМАТА



Combistar FX также можно персонализировать при помощи аксессуара **ССМ**. С его помощью вы можете прикрепить название и логотип вашей компании, что делает Combistar FX полностью Вашей уникальной машиной.



// Новый стандарт автоматической мойки

TAS

• Новая система мойки **TAS** (запатентовано) с тройным дезинфицирующим эффектом, высокой производительностью и низкой стоимостью управления, полностью автоматический, не требующий помощи для каждой отдельной мойки и оператор не обрабатывает химическими средствами.

ADC

• Исходная функция **ADC** (патент), которая замачивает канализационную трубку до начала из-за кулинарных жиров. Мойки, избегая закупоривания.

TMC

• Полезная автоматическая функция **TMC**, которая моет пароконвектомат примерно двенадцать минут без химических средств, но с паром и последующее длительное полоскание, чтобы устранить запахи или легкие следы.

С COMBISTAR FX ВЫ ОБЛАДАЕТЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКОЙ, БЕЗОПАСНОСТЬЮ И ГАРАНТИЕЙ.

eco washing:

до 9 кВт
ЭКОНОМИИ



ANGELO



// **ECO** мойка, повышает эффективность



• Функция **ECO** “энергосбережение” соединяет уже имеющуюся функцию ECO в процессе приготовления. Включая эту функцию вы получаете экономию от 1,7 до 9 кВт, от CombiStar FX61, до 202E.



• CombiStar FX оповещает, когда он должен быть декальцинирован, вы должны только активировать новую функцию **WDC** “Время предупреждения декальцинации”.



• Новая функция **ВСПЛЕСК**, которая кратковременно ополаскивает пароконвектомат без использования внешнего распылителя, для избежания работы в передней панели машины с открытой дверью.

• **SC2** система мойки с эффектом санитарной обработки двойного действия (плюс модель - уровень 2). Здесь пользователь решает, какие и сколько химических средств использовать, а затем пароконвектомат заботится об остальном.



COMBISTAR FX УНИКАЛЕН ТЕМ, ЧТО ИМЕЕТ ECO ФУНКЦИИ И В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, И В МОЙКЕ.



COMBISTAR FMP // КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



// FMP

The CombiPasteurizer

Эксклюзивный аксессуар (подана заявка на патент), который позволяет достигать лучшего качества и безопасности **ПАСТЕРИЗАЦИИ В БАНКЕ**, благодаря управлению требуемого термического цикла через непосредственное использование термошупа PDP.

С CombiStar и FMP, вы можете легко **НА МЕСТЕ** пастеризовать ваши продукты и банки. Куда добавить уникальный ингредиент зависит от Вашей фантазии.





COMBISTAR FX & Smokerstar открывает новые горизонты



SMOKERSTAR

The CombiSmoker

Благодаря аксессуару **SMOKERSTAR** процесс копчения с Combistar FX стал легким и чистым. Вы можете произвести **“ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ”**, как горячее, так и холодное : мяса, овощей, сыра, десертов, салами, холодной свинины, масла, соли. Все это Вы сделаете с беспрецедентным гастрономическим качеством, и без проблем с количеством пространства или существенным увеличением расходов.

Благодаря этой инновационной идее Angelo Po вы будете создавать **УНИКАЛЬНЫЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ** для обновленного меню, чтобы обслуживать успешно и прибыльно с первого дня. С Combistar FX & **SMOKERSTAR** вы получаете старые и новые вкусы с одним лишь ограничением: вашей фантазией.





// MULTICORE

COMBISTAR FX

удваивает продукты с точным прицелом на готовку

Combistar FX обеспечит вам **ДВОЙНОЕ КАЧЕСТВО И ТОЧНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛАГОДАРЯ ТЕРМОЩУПУ**, обеспечивая уверенность в достижении нужного результата, благодаря возможности одновременного использования двух термощупов (второй термощуп KSFMS - это аксессуар).



Стандартный термощуп, имеет технологию 5 точек мульти-сенсор, с инновационной прогрессивной плотностью геометрии PDP, чтобы **ВСЕГДА КОНТРОЛИРОВАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ТЕМПЕРАТУРУ И НИКОГДА НЕ ОШИБАТЬСЯ**.



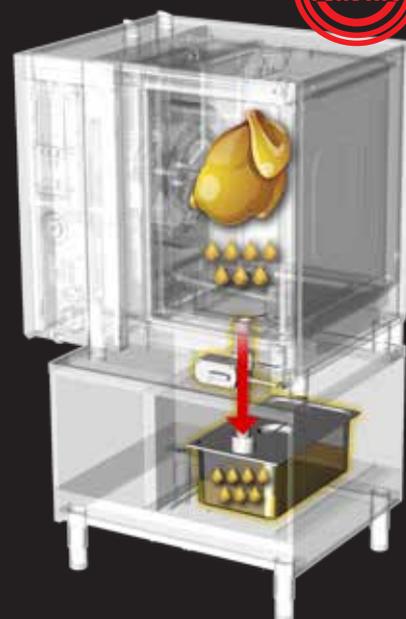
С инновационным аксессуаром КРСМ (подвески термощупа) можно использовать точность PDP термощупа при приготовлении жидких или мягких блюд.



// CHICKENSTAR FX

Незаменим в условиях интенсивного приготовления мяса птицы

Пароконвектомат для приготовления птицы, уменьшает потерю веса (от 40-45% до 25-30% по сравнению с традиционной печью) и уменьшает время приготовления (20-25 минут меньше). Это позволяет значительно увеличить прибыль, при меньших расходах на оплату труда, потребления энергии, а также обеспечить сочность и конечную массу жареного мяса птицы. Благодаря **АВТОМАТИЧЕСКОМУ УПРАВЛЕНИЮ СБОРОМ ЖИРА**, Chickenstar оборот жира в камере. Качество продукта улучшается, а потребность в частых технических обслуживаниях и чистки, как правило, необходимые для печей гриль уменьшаются.



МОЩНОСТЬ НА КУХНЕ

// **APM**

AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

Качество приготовления блюд улучшается с активной системой **APM**, которая каждый раз автоматически измеряет правильное количество нагрева.

// **PLUS**

Благодаря инновационной функции **PLUS**, которая устанавливает условия экстремальной мощности во время приготовления, производительность становится "более повышенной" в газовых моделях.

// **DSG**

DUAL STEAM GENERATION

Два разных уровня генерации пара для оптимизации времени на приготовление блюд и потребления энергии.

// **SBS**

SECOND BY SECOND

Время готовки и подачи пара могут быть установлены в секундах по предпочтению шефа.



РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ



ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

COMBISTAR FX //

Качество приготовления

УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ВСЕГДА ЗАНИМАЕТ ПЕРВОСТЕПЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ



// AOC

Всегда совершенное и равномерное приготовление блюд, точное управление, непрерывность и скорость, благодаря **AOC** системе активного контроля окружающей среды при приготовлении блюд.

// MFC

Благодаря запатентованной функции **MFC** управление 6 скоростями вращения вентилятора вы можете прекрасно реализовывать все виды рецептов с правильной скоростью приготовления, от статической к экстремально-мощной.



// RDC + EVOS

С момента включения машины, вы получите уверенность в превосходном количестве равномерно подаваемого пара, в режиме пар и смешанных режимах приготовления, благодаря инновационному генератору **RDC** в сочетании с новыми оптимизатором **EVOS**.

// PDP

Вы можете улучшить стандартное приготовление внутри продукта и это благодаря технологии нового термошюпа **PDP** Multipoint с прогрессивной плотности (топ-модель - уровень 3); вы можете приготовить идеально продукт любого размера и веса.

// AWC

С автоматическим управлением вращения вентилятора **AWC** можно приготовить с прибылью и равномерно, эксплуатируя потоки воздуха поворачивая, по часовой стрелке или против часовой стрелки.

// DCR

Неточности и ограничения исчезают благодаря абсолютной уверенности, которая обеспечивается с **DCR** запатентованной системой во время приготовления блюд (**ТОП-МОДЕЛЬ - УРОВЕНЬ 3**), для прямого считывания влажности.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ВЫПЕЧКА

eco cooking: 10% energy saving
eco washing: up to 9 kWh



// ECO

Combistar FX не является обыкновенным пароконвектоматом, а «система приготовления» предназначена для профессиональной среды и шеф-поваров, которые хотят минимизировать затраты.

Combistar FX является единственным, имеющим активную функцию **ECO**, предназначенную для оптимизации потребления энергии и экономии времени после **ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И МЫТЬЯ**, сохранению окружающей среды внутри и за пределами кухни.

Combistar FX всегда ECO-номичен и ECO-логичен!

ИННОВАЦИОННАЯ ФУНКЦИЯ ECO сохраняет окружающую среду внутри и снаружи на кухне и отвечает потребностям современной пищевой промышленности.





// COMBISTAR FX

активная ECO - сохранение



Combistar FX имеет правильные характеристики для улучшения экономики хозяйства, потому что он имеет несколько вариантов решений для максимального энергосбережения, а именно: паровое и смешанное избыточное давление (AOC - подана заявка на патент), генерация пара с высокой эффективностью и надежностью и низкой стоимостью управления (RDC - подана заявка на патент), снижение потребления энергии при активном управлении поставляемой мощности при включении / выключении (APM Заявка на патент подана и PTM) теплообменника, внутренняя конвективная аэродинамическая форма (C2D), теплоизоляция (мин. 3, 5 см минеральной ваты) варочной камеры, двойные стекла (6 +6 мм), дверное уплотнение с двойным тепловым сдвигом и системой без передвижной стойки LCS (пароконвектоматы 201 и 202).

COMBISTAR FX ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТАННАЯ ДЛЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ.

// Интеллектуальное приготовление блюд, чтобы заработать деньги

Combistar FX легко адаптируется ко всем требованиям приготовления блюд **ЭКОНОМИЯ**:

20% времени трат на кухню,
60% на энергию, по сравнению с традиционным приготовлением.

Кроме того, это уменьшает потребление энергии и энергетических затрат. Combistar FX была оптимизирована для снижения потери веса (потеря веса около 10%), низкая температура и дельта Т улучшит и способствуют большей нежности и аромату.

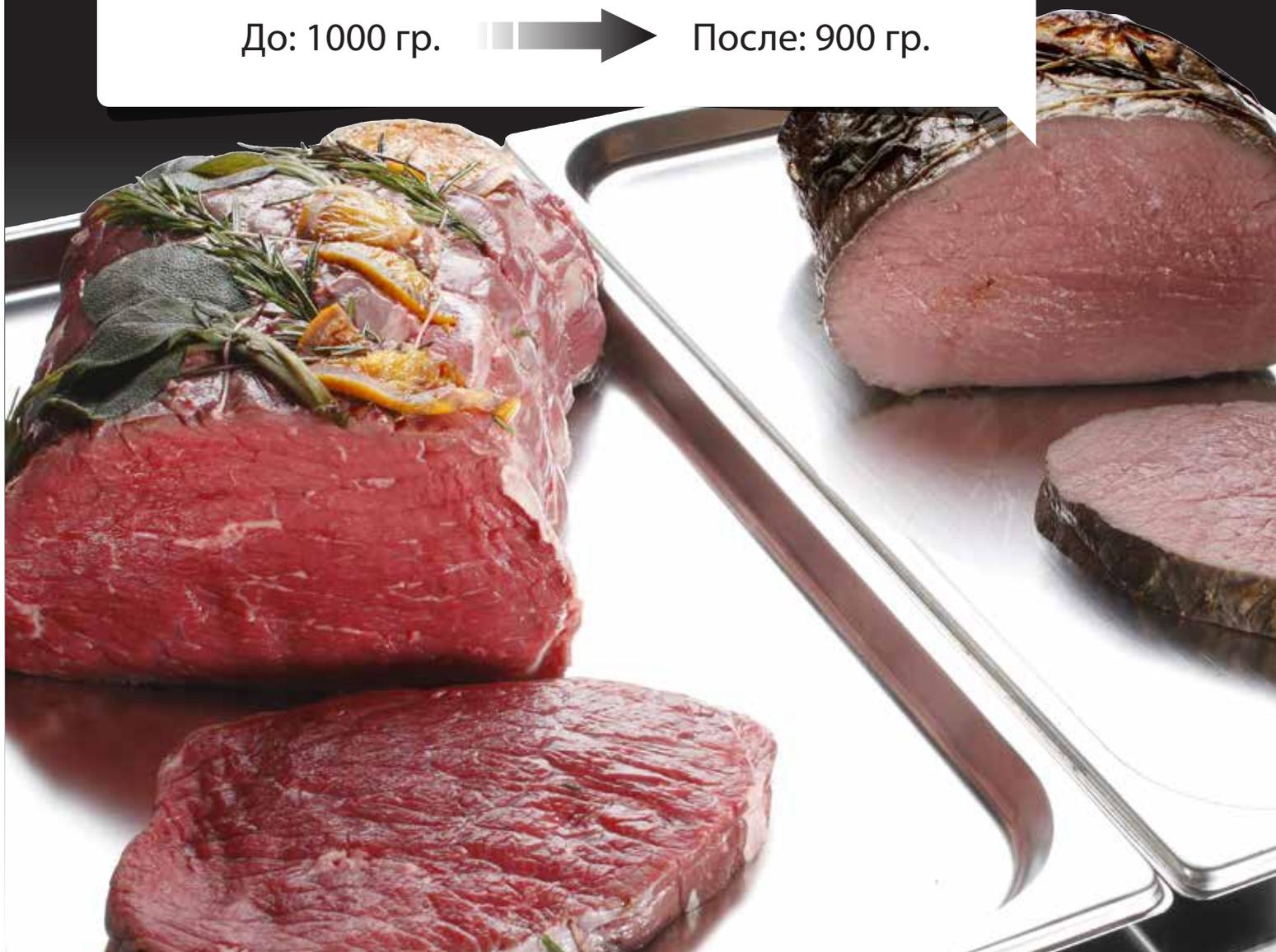
С COMBISTAR FX ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО И РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ИДУТ ПАРАЛЛЕЛЬНО.

Всего лишь 10% потеря веса

До: 1000 гр.



После: 900 гр.



// COMBISTAR FX

Многофункциональный и удобный

С Combistar FX вы можете легко сделать **ВСЕ, ЧТО ВЫ ХОТИТЕ**: от регенерации к смешанному грилю, от копченого жаркого до паровых овощей, от хлеба до десерта, в больших или малых количествах, без отходов, труда, сырья или энергии.

Его функциональные возможности и аксессуары позволяют работать с выгодой, быстро и чисто, не отказываясь от вкуса традиций или удовольствия от инноваций.

С COMBISTAR FX УДОВЛЕТВОРЕНИЕ И ПРИБЫЛЬ РАСТУТ ВМЕСТЕ БЕЗ ОСОБОГО ТРУДА.



// Компактный, эргономичный, прочный, надежный



Combistar FX спроектирован и построен с качеством, для длительного использования всегда быть простым в использовании и надежным, с:

- Чрезвычайно компактными габаритами = **ЛЕГКОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ** в пригодных помещениях.
- Командный дисплей EVC и **ДВЕРНЫЕ РУЧКИ С ЭРГОНОМИЧНЫМ ДИЗАЙНОМ ЕНО (ПАТЕНТ ЗАЯВЛЕН)**, двойной рукояткой с изгибом или ручкой, правой или левой = **ПРАКТИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ТЕХ ТОЧКАХ, ГДЕ ОПЕРАТОР ИМЕЕТ БОЛЬШЕ КОНТАКТОВ.**
- Улучшенная сталь как AISI316 (толщина 12/10) в камере для приготовления пищи = **НАДЕЖНО И КРЕПКО.**
- Встроенный вытяжной вентилятор = **БЕЗОПАСНОСТЬ** без хлопот установок.
- Термощуп защищен внутри двери = надежный прибор.
- Продольный вместительный контейнер = что позволяет использовать дольные единицы **БЕЗ НЕОБХОДИМОСТИ СОЕДИНЕННЫХ ПОЛОК.**
- Галогеновое освещение камеры = **УЛУЧШЕНА ВИДИМОСТЬ.**
- Съемная контейнерная стойка = **ЛЕГКАЯ РУЧНАЯ ОЧИСТКА.**
- Дверь с открывающимися и съемными с двойным остеклением = **НИЗКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ СО СТОРОНЫ ОПЕРАТОРА И ПРОСТОТУ ОЧИСТКИ.**
- Встроенный лоток слива = функциональность и безопасность.



ЕНО
Легкое
открывание даже
с занятыми руками



// Безопасность, функциональность и надежность



- Фиксированный или выдвижной распылитель (опция) = **ЛЕГКАЯ МОЙКА ПАРОКОНВЕКТОМАТА И ПЛИТЫ.**
- Передвижная стойка с интервалами между контейнерами от 6,6 до 7,2 см и **WTA** (патент заявлен) по предотвращению несчастных случаев техники = **МАКСИМАЛЬНАЯ СВОБОДА И БЕЗОПАСНОСТЬ.**
- Спуск отработанного пара приготовления и низкой температуры выброса жидкости = меньше выбросов пара в процессе приготовления и меньше штаммов для технических систем вниз по течению пароконвектомата.
- Проверенная испытаниями машина для работы без присмотра = Надежная **ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДАЖЕ БЕЗ ОПЕРАТОРА.**
- Функция автоматического охлаждения с закрытой дверью = **НИКАКОГО РИСКА** как при охлаждении с открытой дверью.
- Очистка контролируется сигналами для аварийного открывания двери, отсутствия воды, электричества или химических средств = **МОЙКА ВСЕГДА ПОД КОНТРОЛЕМ.**
- Снижение паровых облаков при открытии двери путем замедления вентилятора, управляемого **MCF** системой = **БЕЗОПАСНАЯ РАБОТА.**



COMBISTAR FX // СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



SMART ON
IFR
MULTICHILLING
EASYVIEW
ANISAKIS



// BLITZ & ChillStar

Разработан, чтобы соответствовать
Combistar FX

Идеальное воплощение концепции Cook&Chill является совмещение Combistar FX с аппаратом шоковой заморозки Chillstar и Blitz. Предназначенные для работы совместно без ограничений качества или технических компромиссов: т.е. Combistar FX 10 x 1/1 GN установлен на Blitz или Chillstar (3 или 5 x 1/1 GN мощности), **ВЕРХНИЙ ПОСЛЕДНИЙ КОНТЕЙНЕР ОСТАЕТСЯ ПОД 160 СМ ВЫСОТОЙ!**

Вы можете приготовить и обрабатывать блюда с конкретными аксессуарами и использовать аппараты шоковой заморозки BLITZ с ее новыми функциями: **SMART ON**, просто вставьте блюда, и программа скоростного охлаждения запускается автоматически; **IFR**, автоматическое распознавание блюда предотвращает развитие вредных поверхностных замороженных областей на продукте; **MULTY**, он одновременно управляет 5, 10 или 20 аппаратами шоковой заморозки.

ТОЛЬКО С СИСТЕМОЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ & ЗАМОРОЗКИ ANGELO PO ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛОЖИТЬСЯ НА ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВКУСА И СОЧНОСТИ.

From **-40° C** to **+300° C**
simply by touch



// BE-1

COMBISTAR FX & BLITZ объединены в одну машину

BE-1 CombiStar FX & Blitz объединенные в одну машину BE-1 представляет собой инновационную интегрированную систему, в которой мгновенное замораживание и тепловое приготовление **УПРАВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИНТЕРФЕЙСОМ**. Дизайн интерфейса EVC от FX CombiStar, благодаря новому программному обеспечению Symbio - безупречен. **ТЕПЕРЬ МОЖНО РАБОТАТЬ С ДВУМЯ МАШИНАМИ** через единую панель управления, таким образом **ИНВЕСТИРУЯ МЕНЬШЕ РЕСУРСОВ НА ПОКУПКУ, ИСПОЛЬЗУЯ ОДИН ЭРГОНОМИЧНЫЙ И ПРОСТОЙ ИНТЕРФЕЙС**. С BE-1 у вас есть многофункциональность FX CombiStar, в сочетании с универсальностью Blitz который мгновенно замораживает, размораживает, делает йогурт, удаляет опасности исходящей от Anisakis из сырой рыбы ... и показывает рабочий режим на дисплее FX с цветными светодиодами.

BE-1 СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ С ИНТЕГРИРОВАННЫМ КОНТРОЛЕМ ДЛЯ ПРОСТОТЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СОКРАЩЕНИЯ РАСХОДОВ.



// Эффективное решение для любых нужд

CombiStar FX представляет собой гибкую "систему приготовления", которая отвечает нескольким требованиям: быстрота, легкость и **РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ БАНКЕТОВ**, благодаря его **АКСЕССУАРАМ И ДОП ФУНКЦИЯМ**, а также повышенное гастрономическое качество.

Когда на кухне тесно и количество блюд увеличивается; когда реалии работы диктуют использовать две печи; когда вы хотите улучшить условия работы без революционных изменений в организации кухни - просто **СЛОЖИТЕ** два CombiStar FX и Ваши проблемы будут решены! CombiStar FX удваивает выход Вашей кухни без ущерба для пространства.



// COMBISTAR FX

также весьма ГИБКИЙ и АДАПТИРУЕМЫЙ

Combistar FX имеет соответствующие размеры и характеристики для производства в **БОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ БЕЗ УЩЕРБА** для качества или скорости приготовления. Регенерация и приготовление любого блюда всегда легко и выгодно, потому что это **“СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, НАПРАВЛЕННАЯ НА УЛУЧШЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, БУДЬ ТО БАНКЕТ ИЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД.**

Никаких ограничений с Combistar FX и без отходов, благодаря техническому новому решению LCS. В моделях 201 и 202, **ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ ВЫДЕЛЕНИЯ БЕСПОЛЕЗНОГО ТЕПЛА И ПАРА** из двери, когда передвижная стойка не используется.

STEP 01



**ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ
ВЫХОДА ПАРА**

STEP 02





// WWW.COMBISTAR FX.COM

НА РАССТОЯНИИ ОДНОГО КЛИКА

Combistar FX имеет новый веб-сайт для предоставления основных услуг для профессионалов по всему миру. На www.combistarfx.com вы найдете:

- **НОВЫЕ ЗАГРУЖАЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ,**
- **ОНЛАЙН КЛИПЫ,** демонстрирующие новые рецепты,
- Полезная информация о семье Combistar FX,
- Контакты, чтобы узнать больше о вашей линии Combistar FX.

Все разработано, чтобы позволить в полной мере достичь потенциала этой уникальной машины.

COMBISTAR FX // СЕРВИС



// Наша миссия заключается в обеспечении первоклассного сервиса и качественной установки по всему миру

Надежность **ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ** Angelo Po базируется на:

- гарантированной поставке запасных частей для обеспечения вашего длительного использования Combistar FX
- всемирная сеть авторизованных технических центров, для оперативного, эффективного обслуживания
- ответы наших шеф-поваров на ваши вопросы. Свяжитесь с ними непосредственно через нашу главную штаб-квартиру, (по телефону на 39 059 639 411 или по электронной почте: chef@angelopo.it).

Combistar FX является частью **"КУХОННОЙ СИСТЕМЫ ANGELO PO"**, предназначенной для каждой вашей потребности

- Кухонные Системы Angelo Po вместе с Combistar FX, имеют правильные характеристики, чтобы сбалансировать счета и сокращение расходов.



Design by MASSIMO MUSSAPI



// Правильный выбор для каждой вашей потребности

Большая семья, состоящая из тридцати двух моделей. Электрические и газовые версии. Две различные уровни настройки. Производительность в диапазоне от 30 до 550 блюд.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ: Конструкция из нержавеющей стали • нержавеющая сталь AISI 304 полированная рабочая камера, возможность принимать также дольные гастроемкости без необходимости союзных полок и лотки от 60x40см, из AISI 316L (1,2 мм) сверху и снизу и закругленными краями без стыков • Газообменники из нержавеющей стали AISI310S и AISI316L; электрический теплообменник сделан из Incoloy 800 • вентилятор приготовления и парогенератор из нержавеющей стали AISI 316L • Галогенное освещение камеры • Панель управления защищена 5 мм закаленным стеклом • Съемные решетки из электро-полированной нерж. стали AISI 316 для моделей FX61/101/82/122; для моделей FX...P из стали AISI 304 • Вынимаемая шпилька из нерж. стали AISI 304 для моделей FX201-202 • Пылезащитная панель между камерой для приготовления и теплообменником / вентилятором закрепленная на петлях для обслуживания и чистки • Дверь с промежуточным остановочным положением на 90° и 130° и с двойным закаленным остеклением (6 мм) с открытым резонатором и внешним низким эмиссионным остеклением, внутренним съемным остеклением - минеральной ватой • Теплоизоляционные керамические волокна (3,5 см) с барьером анти-излучения • Ручка с двойной рукояткой, простое открытие с полными руками • Высокопрочная дверь с двойной линией силиконовой герметизации •

МОДЕЛЬ	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Внешние размеры (мм)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Размеры камеры (мм)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Вместимость в GN контейнерах (расстояние между контейнерами в мм)	6 x 1/1 (69,5)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)
FX...P Вместимость в EN 60x40см контейнерах (расстояние между контейнерами в мм)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Газовая мощность кВт	13,5		19,5		27	
Электрическая мощность кВт	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Электрическое соединение	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
Кол-во порций для приготовления * (n)	85	85	140	140	223	223
Вес (кг)	140	115	170	155	243	228

Водозабор трубы: 3/4" • Сток в канализацию (в мм) 40 • H₂O давление Бар 2

* Цифры относятся к печам с вместимостью GN • Специальное напряжение и частота по заказу.



сбор конденсата и слив в интегрированный лоток • Все элементы управления расположены вблизи технической части на левой и передней стороне пароконвектомата • степень защиты IPX5 • Камера приготовления оборудована сифоном для предотвращения обратного потока жидкостей и запахов и с Т образной трубой для проветривания вниз по течению установки • Регулируемые по высоте ножки, сталь-CRED и защищенной с помощью внешнего корпуса из нержавеющей стали AISI 304 • Газовые модели с теплообменником косвенного действия, выдувные горелки с модульным уровнем индукции и контроля пламени электронным процессором для самодиагностики и автоматического повторного зажигания • электрические модели с прямым теплообменником в камере.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ: Термические термостаты и термостаты безопасности, связанные с соответствующими сигнализациями, для двигателя вентилятора, камеры для приготовления, контрольной карты и преобразователя * • Магнитная дверь с микропереключателем • Аварийные сигналы для отключения двигателя и горелок, остановки подачи воды, газа и мытья • Менее или равно 160 см высота направляющей, когда пароконвектомат поддерживается в оригинальной раме (исключенные модели 201 и 202) • Полоскание * и функция автоматического охлаждения рабочей камеры происходит с закрытой дверью.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ: Съемная решетка для контейнеров для моделей FX61/101/82/122, для моделей FX...P съемная решетка пригодная для контейнеров 60x40см; 201 и 202 • Ножки, регулируемые по высоте • Трубки для воды • Книга в рецептами • Моющие средства*

*Только для уровня 3

МОДЕЛЬ	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
			FX201G3P	FX201E3P		
Внешние размеры (мм)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Размеры камеры (мм)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Вместимость в GN контейнерах (расстояние между контейнерами в мм)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)	20 x 1/1 (66)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX...P Вместимость в EN 60x40см контейнерах (расстояние между контейнерами в мм)			15 (85)	15 (85)		
Газовая мощность кВт	32		40		55	
Электрическая мощность кВт	0,95	27,5	15	34,3	16	55,5
Электрическое соединение	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
Кол-во порций для приготовления * (n)	335	335	280	280	560	560
Вес (кг)	275	260	360	340	472	449

Водозабор трубы: 3/4" • Сток в канализацию (в мм) 40 • H₂O давление Бар 2

* Цифры относятся к печам с вместимостью GN • Специальное напряжение и частота по заказу.

Функции и основные особенности

ТОП-МОДЕЛЬ - УРОВЕНЬ 3

- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, цветным EVC дисплеем и интерактивным интерфейсом.
- Конвекция от 10 °С до 300 °С и влажность от 0 до 100% / Комбинированное приготовление с 30 °С до 250 °С и пар от 10 до 90 % / Паровое приготовление от 30 °С до 125 °С.
- **РАЗЛИЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ПРОГРАММАМИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ БИБЛИОТЕКИ СЗ, ХРАНЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ БИБЛИОТЕЧНЫХ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СФЗ**, функции **СМР**, **ИЗБРАННЫЕ** и **ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЕ** ручным выбором.
- Можно сохранить персонализированные программы приготовления предварительно загруженной библиотеке или с функцией **SaveCooking**.
- Приготовление осуществляется с помощью функций: удержание, **Delta T**, повторного нагревания, банкет, низкая температура, пастеризации, копчение, вакуум, сушка.
- Предварительная настройка аксессуара для копчения **SMOKERSTAR**, для пастеризации аксессуара **FMP**.
- Функция для приготовления блюд с помощью мульти-таймера на 20 контейнеров, **MULTIEASY** для одновременного использования совместимых программ приготовления блюд, **MULTICORE** для одновременного использования двух основных термозондов, **BE-1** для одновременного управления **FX** и **Blitz**, **ОНЛАЙН ПОМОЩЬ (UMV)** руководством пользователя на дисплее.
- **Функция ECO** для снижения затрат при приготовлении пищи и мойки.
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ПРОМЫВКИ** тройного действия дезинфекции эффект **TAS** в камере приготовления, функция моечного слива **ADC**, долгое полоскание **TMC** и короткое полоскание **SPLASH**. Программа декальцинации.
- Панель управления с интерактивным интерфейсом, активный EVC дисплей. Ручка управления выбора данных, сенсорная клавиатура с задней подсветкой. **ПРОСМОТР ФУНКЦИЙ РЕЦЕПТОВ ЧЕРЕЗ ФОТО И ВИДЕО С ПОМОЩЬЮ USB**.
- Парогенератор **RDC** с низкими затратами управления. Механическая инжекция пара.
- Оптимизатор генерации пара **EVOS**.
- Функции активного контроля: мощность **APM**, влажность **DCR**, **AOC** управление камеры для приготовления пищи повышенным давлением, реверсный автоматический вентилятор **AWC**, 6 **MFC** скорости вентилятора (со статическим положением), состояние **PTM** температуры, дополнительная мощность **PLUS** (газовые модели), генерация пара на двойном уровне (**DSG**), контроль времени приготовления в секундах.
- Клавиши сброса сигнализации. Самодиагностика неисправностей. Непрерывная камера с галогенным освещением. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **ТЕРМОЩУП MULTI-POINT** с прогрессивной плотностью **PDP**.
- Скачать-Загрузить информацию (**НАССР**, кулинария, ...) через ключ **USB**.
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.

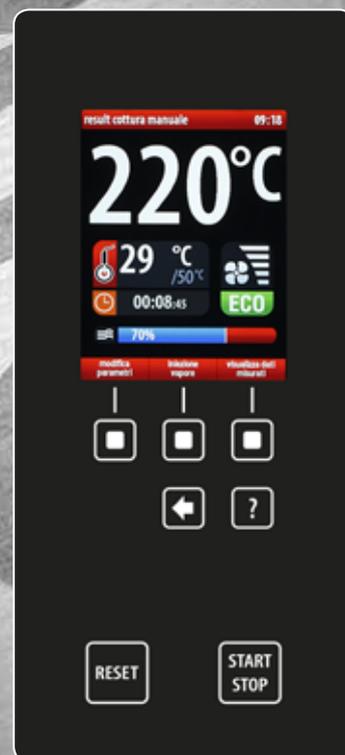
PLUS МОДЕЛЬ - УРОВЕНЬ 2

- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, с LED дисплеем (7 сегментов)
- Конвекция от 10 °С до 300 °С и влажность от 0 до 100% / Комбинированное приготовление с 30 °С до 250 °С и пар от 10 до 90 % / Паровое приготовление от 30 °С до 125 °С.
- Режимы приготовления: ручной и программируемый, 20 программ с 4 фазами, стандартные 3 разогревающие программы, 5 программ копчения, 4 программ низкой температуры и 1 программа **Delta T**.
- Предварительная настройка для копчения с аксессуаром **SMOKERSTAR**.
- **ФУНКЦИЯ ECO** для снижения затрат при приготовлении блюда и мойки.
- **ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА МОЙКИ** с двойным эффектом дезинфекции **SC2** в камере приготовления
- Ручка управления выбора данных, сенсорная клавиатура с задней подсветкой
- Парогенератор **RDC** с низкими затратами управления. Механическая инжекция пара.
- Оптимизатор генерации пара **EVOS**.
- Функции активного контроля: мощности **APM** (газовая модель), **AOC** управление камеры для приготовления пищи повышенным давлением, контроль влажности **UR2**, реверсный автоматический вентилятор **AWC**, 2 скорости вентилятора (1 прерывистый), состояние **PTM** температуры, дополнительная мощность **PLUS** (газовые модели), генерация пара на двойном уровне (**DSG**).
- Клавиши сброса сигнализации. Самодиагностика неисправностей. Непрерывная камера с галогенным освещением. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **ТЕРМОЩУП с 1 ТОЧКОЙ ЗАМЕРА**
- Скачать-Загрузить информацию (**НАССР**, кулинария, ...) на принтер (дополнительно).
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска

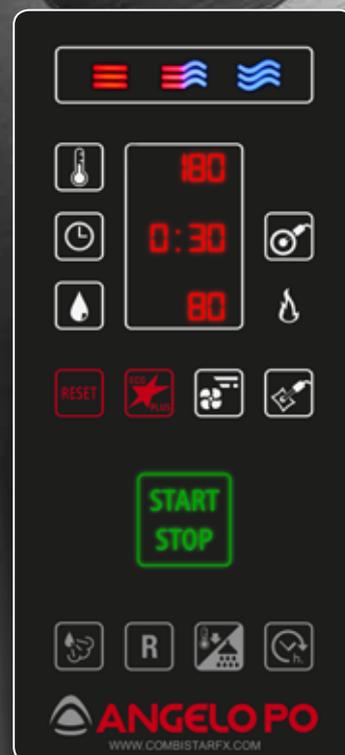
МОДЕЛЬ 3 2

Функция ECO для снижения потребления энергии	•	•
Функция ECO для снижения объемов потребления мытья	•	•
ПЛЮС дополнительная функция мощности (газ)	•	•
APM функция управления мощностью (газ)	•	•
APM функция управления мощностью (электричество)	•	•
Функция MULTIEASY	•	•
Функция MULTICOOKING	•	•
Функция MULTICORE	•	•
Функция BE-1 FX+BLITZ	•	•
Функция UMB – смотреть руководство	•	•
Выбор времени запуска	•	•
TAS автоматическая мойка с эффектом очистки тройного действия	•	•
SC2 автоматическая мойка	•	•
ADC автоматическая сливная мойка	•	•
TMC долгое ополаскивание и короткое ополаскивание	•	•
C3 автоматическое приготовление	•	•
CF3 библиотека процессов приготовления с 18 фазами, с программным управлением (150 сохраненных программ)	•	•
СМР лист персонализированных рецептов	•	•
Аксессуары для использования функции АСА	•	•
Функция просмотра рецептов с фото и видео	•	•
Отображение заданных и текущих функций приготовления	•	•
Библиотека процессов приготовления в 4 фазах (20 программ)	•	•
PDP термощуп	•	•
Термощуп с 1 точкой замера	•	•
Пар с низкой температурой и пар с высокой температурой	•	•
DCR прямой контроль влажности в процессе готовки+ генерация пара на двойном уровне (DSG)	•	•
UR2 автоматический контроль влажности в процессе готовки+ генерация пара на двойном уровне (DSG)	•	•
AOC активная система управления избыточным давлением	•	•
RDC+EVOS парогенерирующая система	•	•
Программы разогрева	•	•
Низкая температура, Delta T и Коптильная программа	•	•
Банкетты, удержание, сушка и вакуумная программа	•	•
Сохранение функций для персонализированного приготовления	•	•
6 скоростей вентилятора MCF с статичной функцией	•	•
Две скорости вентилятора, с полной и неполной статикой	•	•
Функция автоматического реверса AWC для разворота направления вентилятора	•	•
Ручка выбора данных с функцией нажатия для подтверждения выбранных данных	•	•
EVC интерактивный графический дисплей	•	•
Автоматический предварительный нагрев и охлаждение	•	•
Ручная подача пара	•	•
Настройки температуры в °C или °F	•	•
SBS Контроль времени на приготовление в секундах	•	•
Самодиагностика с аварийными сигналами	•	•
Контроль температуры для конденсатора пара и сброса	•	•
Уровень герметичности IPX5	•	•
Дверь с закаленным двойным остеклением	•	•
Дверь открывается с промежуточным положением	•	•
Галогеновая подсветка рабочей камеры	•	•
Средства для чистки	•	•
Съемные контейнерные стеллажи	•	•
Ножки h = 150 мм, регулируется по высоте	•	•
Трубопроводы	•	•
Справочник с советами по приготовлению	•	•
Интерфейс USB для загрузки данных в компьютер и из компьютера (НАССР, различные кулинарные режимы, ...)	•	•
Распечатка данных интерфейса для приготовления	•	•
Пластина с логотипом Angelo PO	•	○
CCM пластина с персональным логотипом	○	○
FMSX набор для копчения	○	○
FMP комплект пастеризации	○	○
KSFMS второй вакуумный термозонд	○	○
Перенавешиваемая дверца (если требуется, на 61 или 101 модели)	○	○
Соединение для распечатки данных	○	○
Поддержка для PDP зонда с легкими продуктами	○	○
Душевое устройство	○	○
Фильтр для жира	○	○

**Топ-Модель
Уровень 3**



**Plus Модель
Уровень 2**



• = Стандартный ○ = Дополнительный

Angelo Po занимается разработкой профессионального оборудования общественного питания более чем девяносто лет, придумывая решения взять на себя молоть из кухонных работ и создать большую эффективность. Готовим с прибылью, улучшение безопасности и упрощенной подготовки: это от основ "Кулинарная Система" направляющих линий, разработанных Angelo Po, чтобы обеспечить качество, прибыльность и гибкость во всех аспектах профессионального кейтеринга по всему миру.

Angelo Po, с группой компаний и сервисной сетью, не только "Высокая Кухонная Система", но, прежде всего, "Глобальный сервис" доступен для всех профессионалов, которые хотят улучшений.



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.com
angelopo@angelopo.it

www.combistarfx.com

7900531-3

В соответствии с политикой постоянного улучшения своей продукции Angelo Po Grandi Cucine оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления



Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3