

COMBI/STAR FX



Multifunkcionalni konvektomati

 **ANGELO PO**

COMBI*STAR* FX //

PERFEKTAN IZBOR ZA SVE SCENARIJE

// ZA PONETI

Sa Combistar FX spremanje gastronomskih specijaliteta ce biti brže i lakše. Sa FX modelom možete pripremiti sve što želite automatski i onda dozvoliti FX-u da se opere, postižuci citav meni bez problema i otpada.



// RESTORANI

Sa Combistar FX konvektomatom priprema celokupnog menja ce biti lakša i profitabilnija. Zahvaljujuci FX-u pripremaćete nova i tradicionalna jela. Mešavina mašte i novih nivoa kuvarske performansi. Kvalitet i zadovoljstvo će biti uvećani, uz manje vremena i energije za postizanje vrhunskih rezultata.



// KETERING/BANKETING

Sa Combistar FX postizanje visokog kvaliteta i kvantiteta će biti manje komplikovano i profitabilnije. Uvek ćete pripremati precizne i produktivne menije, bez obzira koji sistem je implementiran. Zadovoljicete svaki ukus sa brzom uslugom, odlicnim ukusom i fantastičnom prezentacijom.



// KUVARSKI CENTRI

Sa Combistar FX-om priprema razlicitih jela i specijalnih dijeta ce biti laka i sigurna. Zahvaljujuci FX-u kuvacete manualno ili po programu sa efikasnošću i pouzdanošću. Smanjicete troškove i vreme na minimum, bez kompromisa na kvalitetu i ukusu.



ANGELO

// LAKOĆA

Upotrebe,
personalizacije,
pranja

// KVALITET KUVANJA

Sa svake tačke gledišta

// EKO PREDNOSTI

EKO-nomski i
EKO-loški

// POUZDANOST

Izdržljiv pred pojačanim
zahtevima

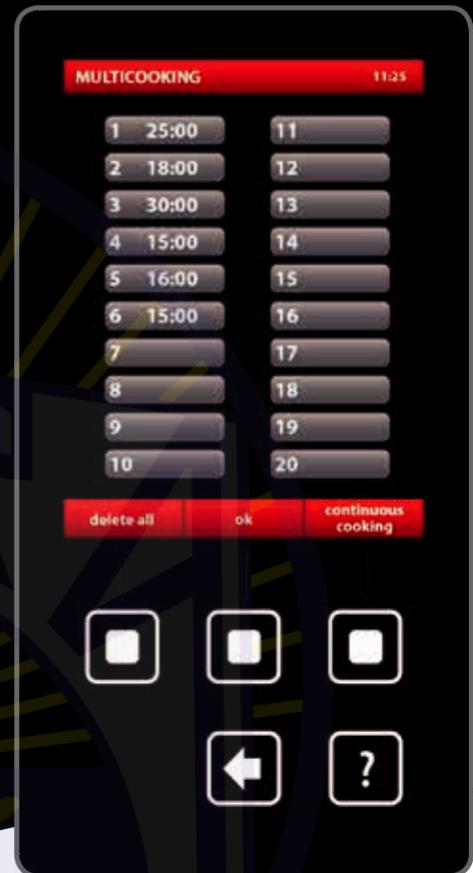
// SISTEM KUVANJA

Nezamenljiv partner

// USLUGA

Angelo po je Vaš
partner za svako
postrojenje i
kuhinju

COMBISTAR FX // LAKOĆA



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX umnožava kuvarsку preciznost

Multicooking funkcija Combistar FX konvektomata dozvoljava preciznost i fleksibilnost kuvanja bez grešaka. Omogućava LAKO I BEZ STRESA ISTOVREMENO I AUTOMATSKO UPRAVLJENJE SA 20 RAZLIČITIH VREMENA KUVANJA, (npr jedno za svaki poslužavnik ili nivo). Multicooking funkciju možete podešiti ručno ili programski.

Takođe, SA MULTICOOKING FUNKCIJOM možete koristiti ili sondu PDP ili DVE SONDE: PDP (standard) + KSFMS (opcionala), da bi ste osigurali željenu temperaturu kuvanja.

PAMETNO UPRAVLJENJE ISTOVREMENIM KUVANJEM KROZ VREME.



// MULTIEASY

Evolucija kuvanja izvedena istovremeno

Inovativna Multieasy funkcija omogućava korisniku DA IZVRŠI ISTOVREMENO KOMPATIBILNE OPCIJE.

Koristite COMBISTAR FX do maksimuma zahvaljujući istovremenom tipu kuvanja koji je predložen na displeju kao što su pečenje, prženje, regeneracija, pečenje, pečenje na roštilju, parenje, na tanjiru, pečenje i pecivo.

U ovom trenutku, operater treba samo da odabere šta će kuvati istovremeno, a zatim će se FX POBRINUTI O OSTALOM.

MULTIEASY JE JEDNOSTAVAN, DOPUSTITE DA COMBISTAR POSTAVI VAŠE NAČINE KUVANJA.

MOJ MENI

Odaberite vaš MULTIEASY meni sa istovremenim tipom kuvanja koji želite da realizujete u vašem lokalnu / kuhinji.

Odaberite pločicu vašeg MOJ MENI npr. za "Ponedeljak-ručak". SA SAMO JEDNIM KLIKOM vi ste spremni da počnete.



// KNJIGA RECEPATA

Bolji rezultati bez grešaka

Više od 100 recepata sa sastojcima, pipremom, procesima kuvanja i savetima za prezentaciju hrane sa slikama. Combistar FX nudi kompletnu paletu recepata za upotrebu sa konvektomatom i omogućava da pamti i prilagodi nove recepte **EASY-STAR**



// PREPORUČENI DODACI

ACA funkcija: PRIKAZUJE NA EKRANU koji je preporučeni ili ispravan pribor za izvršavanje odabranog kuvanja (za C3, CF3 i Specijalne Menije).



// FAVORITI

Sve, brzo i na dohvrat ruke

Combistar FX vam može pomoći i u rutinskim poslovima, dozvoljavajući vam da sačuvate najčešće korišćene programe u posebnom meniju "FAVORITI", tako da se možete podsetiti i koristiti ih odmah, direktno i bez grešaka.



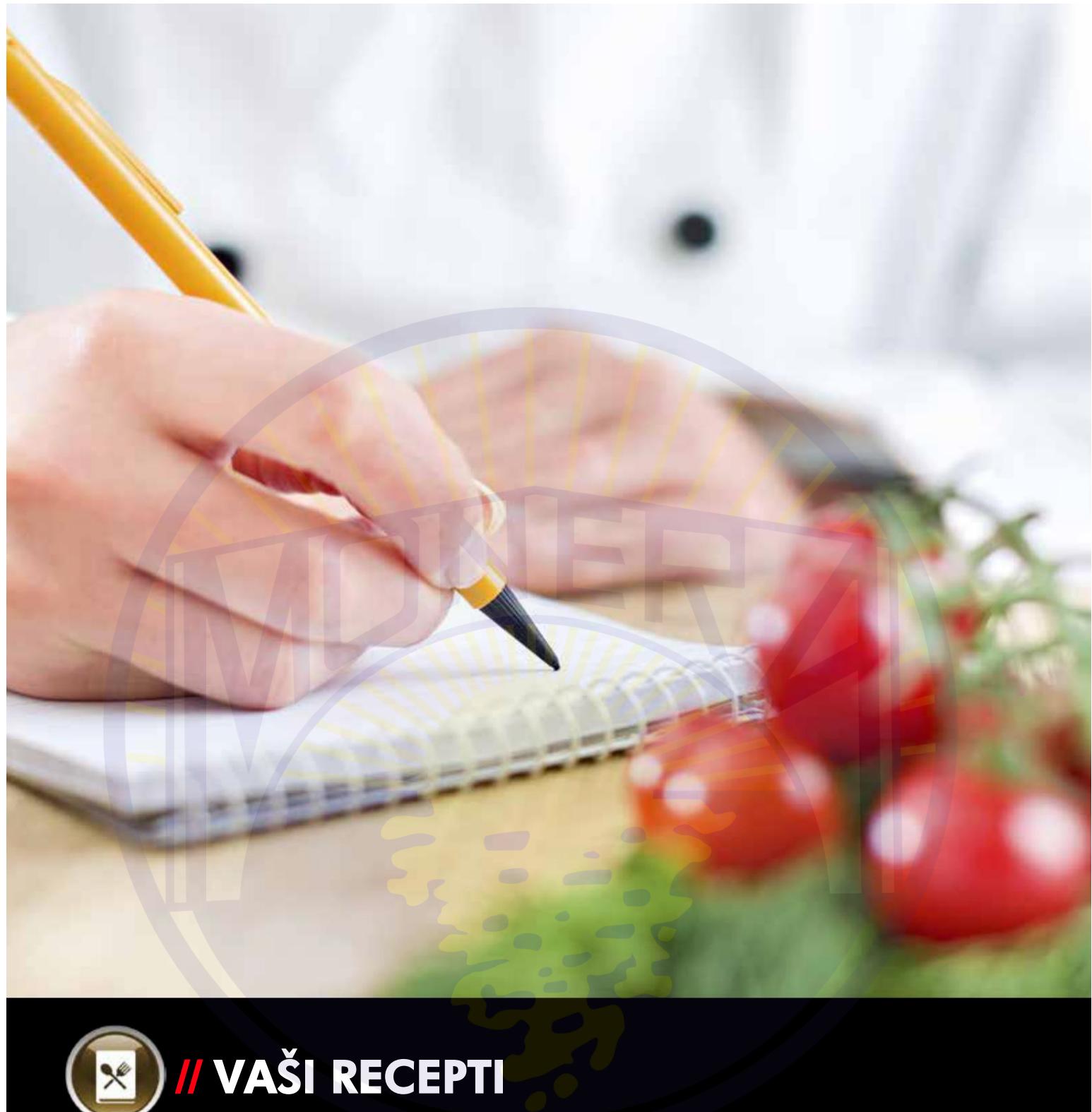
// USB

Upravljanje sa HACCP podacima, obnavljanje kuvarskih procesa i načina funkcionisanja će biti lakše zahvaljujući USB pristupu.



// VIDEO

Opcija da gledate video direktno sa vaše kontrolne ploče. Ovo objašnjava korisniku svrhu Combistar-a FX I procese pri kuvanju. COMBISTAR FX, učite dok kuvate.



// VAŠI RECEPTI

Sačuvajte procese kuvanja u svoj COMBISTAR FX pomoću dodatka KIT COMPUTER: ulazne recepte, pripremu, programiranje faza pečenja, dodajte fotografiju i stavite recepte u svoju multifunkcionalnu kombinovanu pećnicu.

Ponovite ukus i kvalitet svojih recepata bez grešaka. ™ \$.



// PERSONALIZACIJA JE DOVEDENA NA NOVI NIVO

Čak i u zadatom programu kuvanja možete personalizovati konačne rezultate i procese kuvanja, u svakoj fazi pečenja.

SVE POSTAJE LAKŠE, KONTROLISANO I SIGURNO.

COMBISTAR FX

Jedini kojeg možete
personalizovati sa svake
tačke gledišta

Izrađen po meri - Supermarket

Custom made - Supermarket

Personnalisé - Supermarket

Personalizado - Supermarket

.....

Izrađen po meri - Bistro

Custom made - Bistrot

Personnalisé - Bistrot

Personalizado - Bistrot

.....



// PERSONALIZOVANI MENI

Personalizujte vaš program da vam prikaže procese kuvanja koje najčešće koristite

CMP funkcija vam daje DIREKTAN PRISTUP stranici kontrolnog menija personalizovanog sa samo "kuvanje napravljeno od strane korisnika", i mogućnost da SELEKTUJETE ODMAH željeno automatsko pranje.

Sa COMBISTAR FX-om, sve što treba da pefektno organizujete vaš posao je pod vašim prstima.



// VAŠE IME

Combistar FX takođe može biti estetski personalizovan sa CCM dodacima, sa njima možete postaviti ime i logo vaše kompanije i tako učiniti Combistar FX apsolutno unikatnim uređajem, na koji ste ponosni što je vaš.



// HELP ON LINE

100% pomoć uvek na dohvrat ruke

Na ekrani pećnice prikazuju se informacije u korisničkom priručniku, o funkcijama FX, da zapamti ili nauči kako da dobije najviše od ogromnog potencijala COMBISTAR FX KONVEKTOMATA.
Jednostavnost upotrebe i podrška bez ograničenja.



// EVC

Intuitivne kontrole za vrhunsku tehnologiju

Neograničena vidljivost bez ograničenja zahvaljujući velikoj upravljačkoj ploči EVC visoke rezolucije (više od 3.000 piksela / cm² i 260.000 boja), jasno vidljivo na daljinu, takođe sa ekstremno vidljivim uglovima (do 70 °). Interfejs sa pozadinski osvetljenim, na dodir osetljivim tasterima, sa zvučnim upozorenjem pokretanja, sa izborom rukovanja pritiskom na točak.



// Čuvanje i automatski procesi kuvanja

Izaberite šta ćete kuvati, Combistar FX će uraditi ostalo

Pored manuelnog kuvanja, funkcija CF3 omogućava vam rad sa širokim spektrom memorisanih i modifikovanih procesa kuvanja.

Combistar-Clever-Cooking funkcija (C3) predlaže potpuno automatske procese kuvanja gde jednostavno **MOŽETE IZABRATI ŽELJENI ZAVRŠNI DODIR** pečenja, živine, ribe, niske temperature, delta T, mešanog roštilja, dinstanog mesa, kuvanog mesa, umaka, povrća, hleba, deserta, testenina, dimljenja i pasterizacije u tegli ili posudi.

I iskusni profesionalci i kuvari početnici mogu kuvati sa Combistar FX-om; prvi da vode svoje kuvanje sa užitkom iskustva, a drugi da budu vođeni u svom prvom kuvanju sa vrednostima tehnologije... izbegavajući greške u kvalitetu, pogodnostima i ukusu, iz dana u dan.



// Novi standard za automatsko pranje

TAS

ADC

TMC

- Novi sistem pranja TAS (patentirano) sa trostrukim efektom čišćenja, visokim performansama i niskim troškovima održavanja, potpuno automatski, koji ne zahteva pomoć za svako pranje i korisnik ne mora da radi sa hemijskim proizvodima.
- Originalna ADC funkcija (patent se очekuje) koja automatski pere odvod i time se izbegava blokiranje izazvano masnoćama od kuvanja.
- korisna automatska funkcija TMC koja pere pećnicu za oko 12 minuta bez hemijskih proizvoda, ali sa parom i dužim procesom ispiranja, kako bi se eliminisali mirisi i slabiji tragovi.

SA COMBISTAR FX PRANJE JE AUTOMATSKO,
BEZBEDNO I GARANTOVANO.

eco pranje:
do 9 kWh
uštede



// Pranje koje poboljšava efikasnost



- ECO funkcija "ušteda energije" pri pranju se pridružuje ECO funkciji koja je već prisutna u procesu kuvanja. Izborom ove funkcije dobijate uštedu do 1,7 do 9 kWh, na konvektomatima serija od FX61 do 202E.
- Combistar FX daje upozorenja kada je potrebno da se očisti kamenac, neophodno je samo da aktivirate novu funkciju WDC "upozorenje za skidanje kamenca".
- Nova SPLASH funkcija kratko ispira pećnicu bez upotrebe ručnog tuša , kako bi se izbegao rad ispred uređaja sa otvorenim vratima.
- SC2 Sistem pranja sa dvostrukim efektom čišćenja (plus model - nivo 2). Korisnik odlučuje koji i koju količinu hemijskih proizvoda će koristiti i onda se pećnica pobrine za ostalo, dozvoljavajući deterdžentu da deluje, a nakon toga se sama ispira i steriliše.



COMBISTAR FX JE JEDINSTVEN ZATO ŠTO IMA ECO FUNKCIJU I U KUVANJU I U PRANJU.





// **FMP**

Kombinovana pasterizacija

Ekskluzivni pribor koji omogućava najbolji kvalitet i sigurnost PASTERIZACIJE U TEGLI, zahvaljujući upravljanju željenim termičkim ciklusom direktnom upotrebo PDP sonde.

Sa Combistar-om i FMP-om, možete lako HOME pasterizovati svoje proizvode u teglama. Možete ih prodati, prikazati u bifeima ili koristiti u vašim receptima. Sadrže vaš izbor najboljih sirovina i začina u zatvorenom okruženju radi postizanja optimalnog kvaliteta i ukusa. Tome možete dodati jedinstveni sastojak: svoju maštu.





COMBI~~STAR~~ FX

& Smokerstar
otvaranje novih
horizonta



// SMOKERSTAR

Kombinovana Dimilica

Zahvaljujući dodatku SMOKERSTAR dimljenje sa Combistar FX-om je lako i čisto. Možete imati "kućno dimljenje", hladno i toplo sa mesom, povrćem, sirevima, dezertima, suhomesnatim proizvodima, svinjskim mesom, uljem, soli... servirajući gastronomski kvalitet bez presedana, sve bez problema vezanih za prostor ili rast troškova.

Zahvaljujući inovativnoj Angelo Po ideji kreiraćete JEDINSTVENE I ORIGINALNE RECEPTE, za usavršen meni, za uspešno serviranje i profit od prvog dana. Sa Combistar FX-om & SMOKERSTAR-om dobićete stare i nove ukuse sa samo jednom granicom: Vašom maštom.





// MULTICORE **COMBISTAR FX**

Udvostručite proizvode za tačnije kuvanje

Combistar FX može vam pružiti DVOSTRUKI KVALITET I PRECIZNOST KUVANJA SA SONDOM, obezbeđujući sigurnost vašeg željenog rezultata, zahvaljujući mogućnosti da se istovremeno koriste dve sonde za kuvanje (druga sonda KSFMS je dodatna oprema).



Standardna sonda sadrži senzor s pet tačaka sa multi-senzorskom tehnologijom, sa inovativnom progresivnom gustinom geometrije PDP, da UVEK IMATE PRECIZNU KONTROLU TEMPERATURE SONDE I NIKADA NE DOZVOLITE GREŠKE sa malim, srednjim i velikim dimenzijsama.



Sa inovativnim dodatkom KPCM (core suspender) možete koristiti preciznost PDP sonde za vreme kuvanja tečne ili meke hrane.



// CHICKENSTAR FX

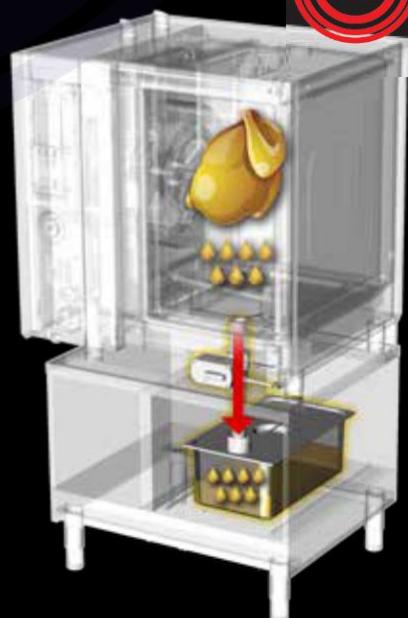


Nezamenljiva u intenzivnom
spremanju živine

Konvektomatska pećnica za pripremanje živine, smanjuje gubitak na težini (sa 40-45% u tradicionalnoj pećnici na 25-30%) i vreme pripreme (20-25 minuta kraće). Dozvoljava veliki napredak u profitu, troškovima radne snage, uštedu energije, sočnost i krajnju težinu pečene živine.

Zahvaljujući AUTOMATSKOM UPRAVLJANJU ODVODA /
PRIKUPLJANJA MASNOĆA, Chickenstar smanjuje vraćanje
masnoće u komoru za kuhanje, za vreme kuhanja i u radnom
okruženju.

Kvalitet proizvoda se poboljšava i česta održavanja i čišćenje, koji su neophodni za pećnicu za pripremanje živine, su smanjeni.



SNAGA U KUHINJI

// APM AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

AUTOMATSKO UPRAVLJENJE SNAGOM

Kvalitet kuvanja se poboljšava uz aktivni sistem APM koji automatski meri tačnu količinu topote, s vremena na vreme.

// PLUS

Sa inovativnom funkcijom PLUS koja postavlja uslove dodatnog napajanja tokom kuvanja, performanse postaju „over boost“ kod plinskih modela.

// DSG DUAL STEAM GENERATION

DVOSTRUO GENERISANJE PARE

Dva različita nivoa generisanja pare će optimizovati vreme kuvanja i potrošnju energije.

// SBS SECOND BY SECOND

SEKUND PO SEKUND

Vreme kuvanja i ubrizgavanja pare sada se može postaviti po načaćenju kuvara.



RESTORANSKA
KUHINJA



KETERING U
INSTITUCIJAMA

COMBISTAR FX //

KVALITET KUVANJA

UPRAVLJANJE I KONTROLA KUVANJA SU UVEK OD PRIMARNE VAŽNOSTI



// AOC

Savršeno i ujednačeno kuvanje svaki put, sa preciznošću, kontinuitetom i brzinom, zahvaljujući AOC sistemu za aktivnu kontrolu okruženja kuvanja, takođe modularno suvo.



// MFC

Zahvaljujući MFC patentiranoj kontroli 6 brzina ventilatora možete savršeno realizovati svaki recept, sa odgovarajućom brzinom kuvanja, od statičke do ekstremno brze.

// RDC + EVOS

Od trenutka kada ste uključili uređaj sigurni ste u količinu pare, homogeno raspoređene u parnim i mešovitim načinima kuvanja, zahvaljujući RDC inovativnom generatoru kombinovanim sa novim optimizerom EVOS.

// PDP

Možete usavršiti standardno kuvanje unutar proizvoda i zahvaljujući tehnologiji nove PDP sonde sa više tačaka sa progresivnom gustinom (top model-nivo 3); možete savršeno pripremiti proizvod svake veličine ili težine.

// AWC

SA AWC automatskom kontrolom okretanja ventilatora možete kuvati profitabilnije i sa više ujednačenosti, koristeći okretanje smera vazduha od smera kazaljke na satu do smera obrnutog od smera kazaljke na satu.

// DCR

Netačnosti i granice nestaju, zahvaljujući absolutnoj sigurnosti u ono što se dešava, sa patentiranim DCR sistemom tokom kuvanja (TOP MODEL-NIVO 3), za direktno očitavanje trenutne vlage.



PECIVO



PEČENJE

COMBISTAR FX // ECO PREDNOSTI

eco kuvanje: 10% sacuvane energije
eco pranje: do 9 kWh



// ECO

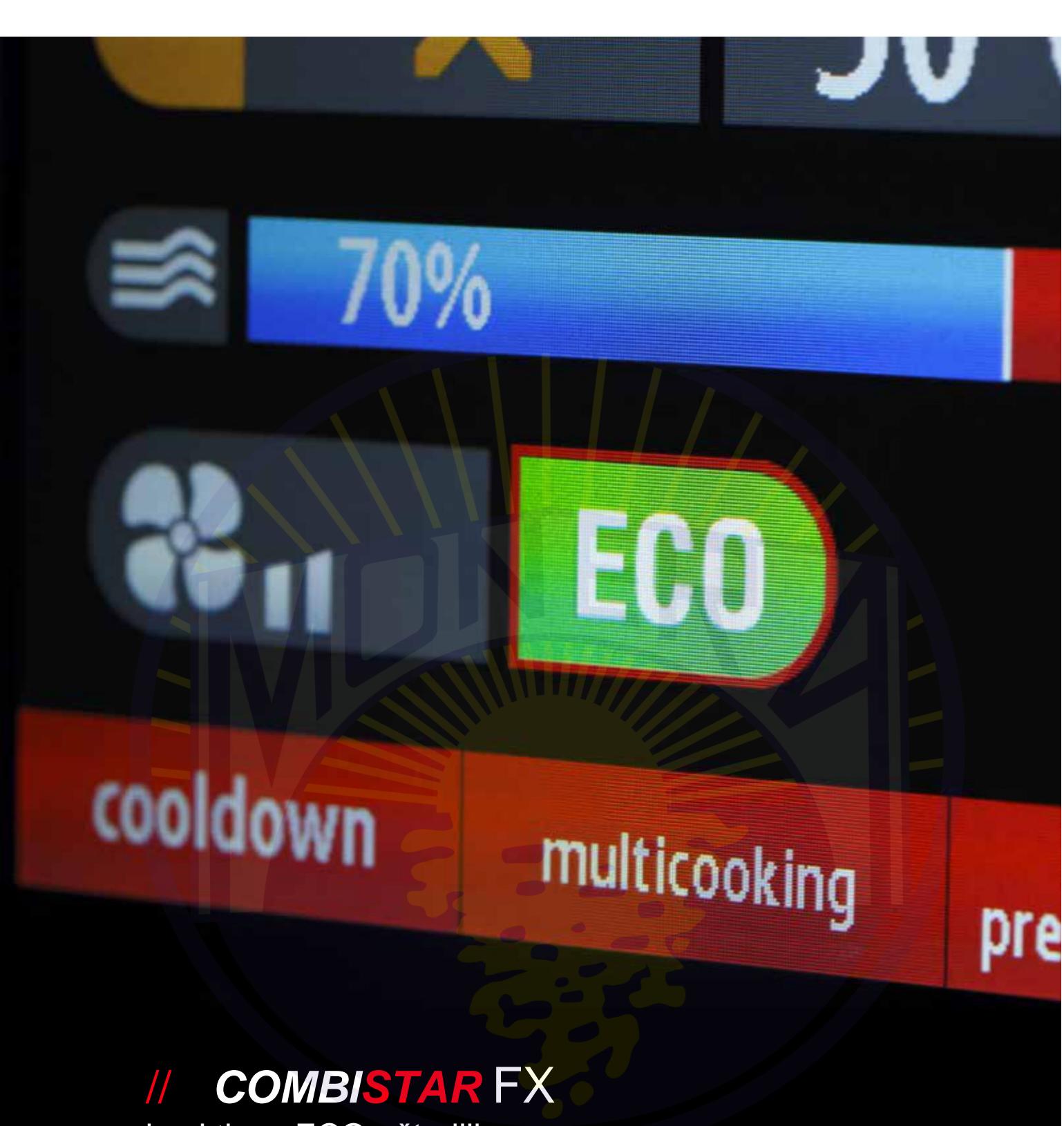
Combistar FX nije obična pećnica, već konvektomat i „sistem kuvanja“ dizajniran za profesionalno okruženje i šefove kuhinja koji žele da minimiziraju troškove koje druge pećnice imaju, od samog početka procesa.

Combistar FX jedini ima aktivnu funkciju ECO, dizajniranu da optimizuje potrošnju i čuva energiju, čuvajući okolinu unutar i izvan kuhinje.

Combistar FX je uvek ECO-nomičan i ECO-logičan.

INOVATIVNA ECO FUNKCIJA čuva okolinu unutar i izvan kuhinje i ispunjava uslove moderne ketering industrije.





// **COMBISTAR FX**

je aktivno ECO - štedljiv

Combistar FX ima odgovarajuće karakteristike za POVEĆANJE UŠTEDE, jer ima nekoliko rešenja za pružanje MAKSIMALNE UŠTEDE ENERGIJE: okruženje za kuvanje u kombinaciji pare i visokog pritiska (AOC-patentiranje u toku), generacija pare sa velikom efikasnošću i pouzdanošću i malim troškovima upravljanja (RDC-patentiranje u toku), smanjanje potrošnje sa aktivnim upravljanjem energijom i izmenjivačem za uključivanje/isključivanje (APM patentiranje u toku i PTM), unutrašnji konvekcioni aerodinamični oblik (C2D), termalna izolacija (minimum 3.5 cm kamene vune) komore za kuvanje, dvostruko staklo (6+6 mm), zaptivka na vratima sa dvostrukom termalnom izolacijom i sistem zatvaranja bez LCS roll-in kolica (pećnice 201 i 202).

AOC

RDC

APM

PTM

COMBISTAR FX JE TEHNOLOGIJA OSMIŠLJENA ZA EKONOMIČNO UPRAVLJANJE I UŠTEDU ENERGIJE.

- Inteligentno kuvanje za zaradu dok štedite

Combistar FX se prilagođava svim kuvarske potrebama i štedi više od:

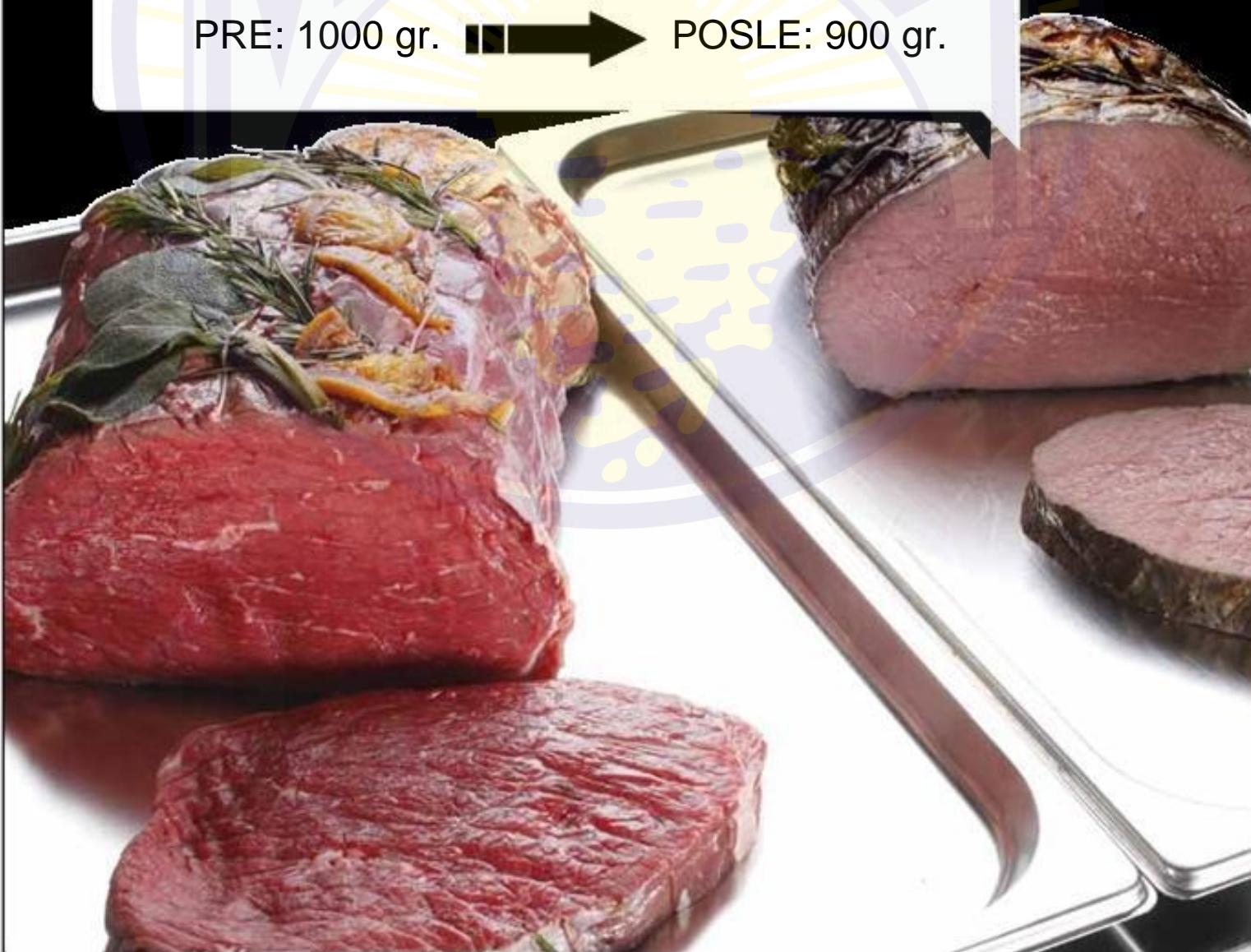
20% na vremenu provedenom u kuhinji,
60% energije, u poređenju sa tradicionalnim kuvanjem.

Osim toga, može da radi noću ili sa eksternom kontrolom za postizanje energetskog vrha. Combistar FX je optimiziran da smanji gubitak na težini, da automatski realizuje visoko profitabilno kuvanje (gubitak na težini oko 10%), niske temperature i Delta T su usavršeni za mekoću i ukus.

SA COMBISTAR FX GASTRONOMSKI KVALITET I PROFITABILNOST IDU RUKU POD RUKU.

SAMO 10% GUBITKA NA TEŽINI

PRE: 1000 gr.  POSLE: 900 gr.



• COMBISTAR FX

Multifunkcionalan i prikladan

Sa Combistar-om FX možete lako pripremiti sve što želite: od regeneracije do mešanog roštilja, od dimljenog pečenja do povrća spremljenog na pari, od hleba do dezerta, u velikim ili malim količinama, bez rasipanja prostora, radne snage, sirovina i energije.

Njegove funkcije i dodaci Vam dozvoljavaju da radite sa profitom, brzo i čisto bez odricanja od ukusa tradicije ili bez ustupaka prema ukusu tradicije ili užicima inovacija.

**SA COMBISTAR FX ZADOVOLJSTVO I PROFIT RASTU
ZAJEDNO BEZ NAPORA.**



SUŠENJE



VACUUM



DEZERTI



PRŽENJE



PARENJE



GRATINIRANJE



PEČENJE



DIMLJENJE

// Kompaktan, ergonomičan, izdržljiv, robustan



Combistar FX je dizajniran i izgrađen kvalitetno, kako bi trajao i kako bi uvek bio lak za upotrebu i pouzdan, sa:

- Ekstremno kompaktnim dimenzijama = LAKO ZA POSTAVLJANJE u uobičajenim prostorima.
- EVC komandni displej i RUČKA NA VRATIMA SA ERGONOMSKIM DIZAJNOM EHO (PATENT NA ČEKANJU), dvostruka drška za lakat ili šaku, leva ili desna = PRAKTIČNO KORIŠĆENJE U TAČKAMA GDE KORISNIK IMA VIŠE KONTAKATA.
- Superiorni čelik kao što je AISI316 (debljina 12/10) u komori za kuvanje = POUZDAN I JAK.
- Ugrađen odvod ventilatora = sigurnost bez komplikacija oko sastavljanja.
- Sonda zaštićena unutar vrata = pouzdani instrument.
- Uzdužni ulaz posuda = omogućuje korišćenje više komada BEZ POTREBE ZA POLICAMA UNIONS.
- Halogeno osvetljenje komore = POBOLJŠANA VIDLJIVOST.
- Uklonjivi držač posuda = LAKO RUČNO ČIŠĆENJE
- Vrata sa otvaranjem i uklonjivim duplim stakлом = NISKA TEMPERATURA NA STRANI KORISNIKA I LAKO ČIŠĆENJE
- Ugrađena posuda za odvod = funkcionalnost i sigurnost.



// Sigurnost, funkcionalnost, pouzdanost



- Ručni tuš, fiksirani ili na izvlačenje (opcionalno) = lako čišćenje pećnice.
- Roll-in rack - Kolica sa razmakom za posude od 6,6 do 7,2 cm i WTA (Patent na čekanju) tehnologija za prevenciju nezgoda = MAKSIMAMA SLOBODA I SIGURNOST.
- Smanjenje pare pri kuvanju i niska temperatura tečnosti = manja emisija pare za vreme kuvanja i manje naprezanja za tehnički sistem pećnice.
- Isprobana i testirana mašina koja ima mogućnost da radi bez nadzora = POUZDANE OPERACIJE ČAK I BEZ PRISUSTVA KORISNIKA.
- Funkcija za automatsko hlađenje sa zatvorenim vratima = BEZ RIZIKA tokom hlađenja sa otvorenim vratima
- Čišćenje kontrolisano alarmima za slučajno otvaranje vrata, nedostatak vode, elektriciteta ili hemikalija = PRANJE UVEK POD KONTROLOM
- Smanjena količina pare prilikom otvaranja vrata sa usporavanjem ventilatora vođenim MCF sistemom = BEZBEDAN RAD.





// BE-1

COMBISTAR FX & BLITZ Kombinovano u jednoj mašini

Maksimalni Cook & Chill izraz predstavlja izbor za kombinovanje COMBISTAR FX-a sa BLITZ šok komorama. BE-1 vam omogućava da radite sa dve mašine kao da su jedna, kako biste uložili manje resursa prilikom kupovine i korišćenja jednog ergonomskog i jednostavnog interfejsa.

NEOGRANIČENA REŠENJA SA SAMO JEDNIM DODIROM!

Pečenje, prženje, regeneracija, pečenje, dimljenje, roštilj, parenje, na tanjiru, pečenje i pecivo, odmrzavanje, pravljenje jogurta, vakuum ...

BE-1 JE COOK&CHILL SISTEM SA INTEGRISANOM JEDINSTVENOM KONTROLOM ZA LAKO RUKOVANJE I SMANJENJE TROŠKOVA.



// COOK&CHILL 100% AUTOMATSKI

Novi meni COOK & CHILL predlaže nove procese kuhanja i podrazumevani rashladni uređaj koji BE-1 rukuje automatski podešavanjem okruženja za pečenje i promenom rashladnog uređaja u pravom trenutku. Morate samo da prenestete, nakon signala, sud iz pećnice u šok komoru, koja je spremna da prilagodi proizvod na pravu temperaturu, koja će se aktivirati kada se vrata zatvore.

U COOK&CHILL meniju možete promeniti procese kuvanja i temperature šok komore ili da sačuvate vaša podešavanja.

COOK&CHILL NIKAD NIJE BIO JEDNOSTAVNIJI.

COMBISTAR // SISTEM KUVANJA



// **BLITZ & New ChillStar**

Multifunkcionalne šok komore

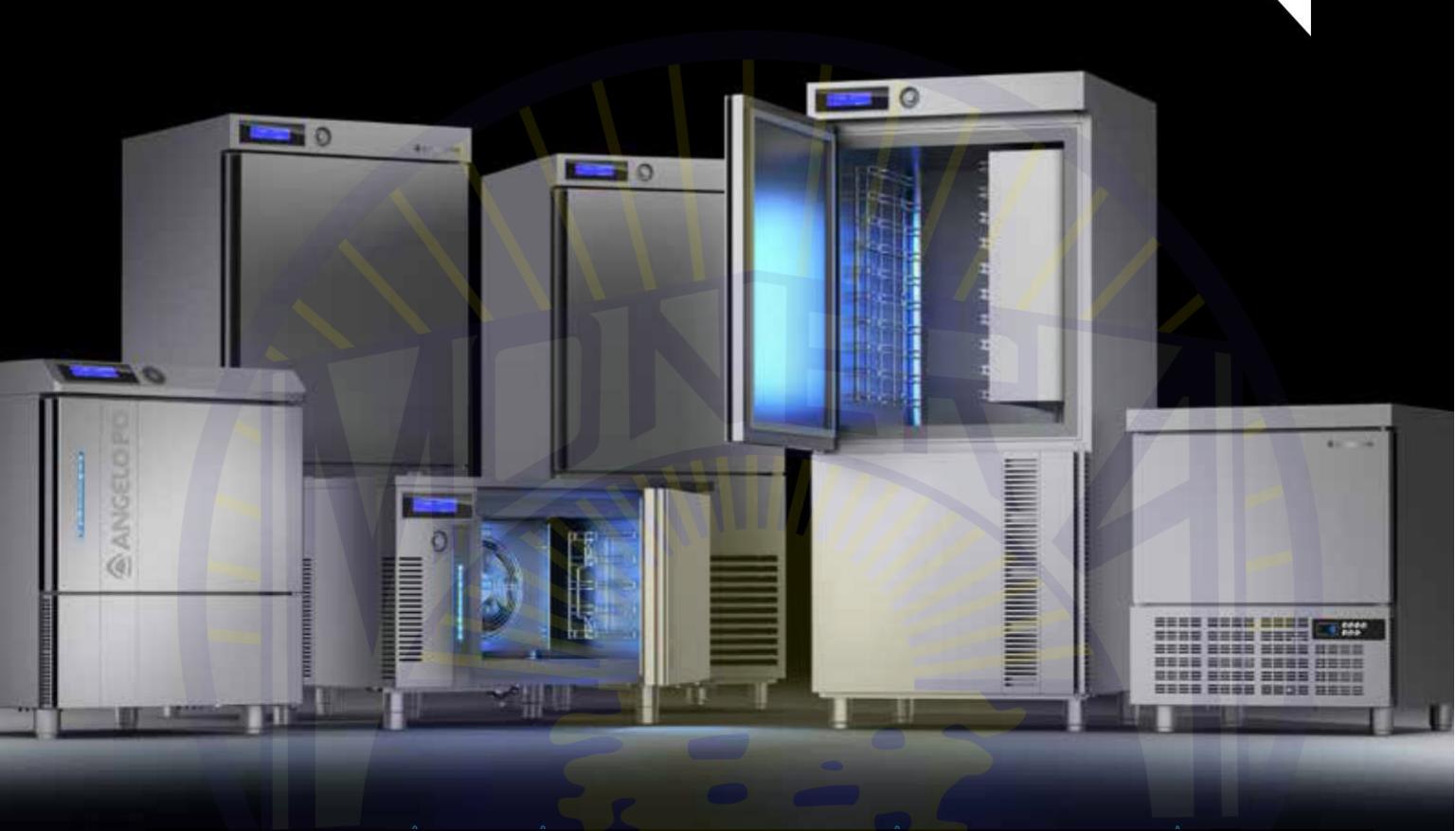
Blitz je ergonomski i efikasana šok komora / zamrzivač italijanskog dizajna: upravljački panel se može očitati iz bilo kojeg ugla, a Easy View LED traka je osvetljena, sa bojama, ciklusom šok komore za trenutnu proveru jednim pogledom iz daljine. Smanjite potrošnju zahvaljujući IFR programu i mogućnosti da za sve automatske programe odaberete vrstu unosa i na taj način prilagodite snagu vrsti hrane i / ili količini.

NOVI CHILLSTARS kombinuje izvanredne rezultate sa izuzetnom lakoćom korišćenja, i postaje bitna stavka u svakoj profesionalnoj kuhinji.

Ujedinjeni COMBISTAR FX BLITZ-em i NOVIM CHILLSTAR-om za kuvanje, čuvanje i regeneraciju proizvoda sa optimalnim kvalitetom.

**SAMO SA ANGELO PO COOK & CHILL SISTEMOM MOŽETE SE
OSLONITI NA TOTALNO OBNAVLJANJE UKUSA I SOČNOSTI.**

Kompletan asortiman multifunkcionalnih
šok komora je savršen u upotrebi sa
COMBISTAR FX



SMART ON // IFR // MULTICHILLING // EASYVIEW // ANISAKIS

**// Efikasno rešenje za sve
potrebe**

Kada je prostor u kuhinji zgušnut, a količine obroka povećavaju, kada fleksibilnost rada diktira savremena upotreba dve pećnice, kada želite da poboljšate uslove rada bez revolucije organizacije kuhinje, jednostavno stavite dva Combistar FX-a i vaši problemi su rešeni . Combistar FX udvostručuje proizvodnju vaše kuhinje bez žrtvovanja prostora.

SUPERIMPOZICIJA 1/1 I 2/1 GN

Pećnica / pećnica
Pećnica / šok komora

(FX61+61, FX101+61 i FX82+82);
(FX61/FX101 u šok komori 3 o 5 x 1/1GN,
FX82 u šok komori 5 x 2/1GN).

GORNI POSLEDNJA GASTRO OSTAJE ISPOD VISINE OD 160 CM!
ZA MAKSIMALNU UDOBNOST PRI RADU.



COMBISTAR FX // USLUGA



// COMBISTAR FX

izuzetna multifunkcionalna
kombinovana pećnica -
KONVEKTOMAT

Combistar FX je fleksibilan „sistem za kuvanje“ koji zadovoljava nekoliko potreba poput brzog, lakog i profitabilnog banket servisa koji zahvaljujući svojim dodacima i funkcijama ne propušta cilj vrhunskog gastronomskog kvaliteta.

Combistar FX ima prave dimenzije i karakteristike za proizvodnju velikih količina bez ugrožavanja kvaliteta ili brzine kuvanja.

Kod Combistar FX-a nema ograničenja, ali ni otpada zahvaljujući tehničkom LCS novom rešenju. U modelima 201 i 202, izbegava se beskorisno pražnjenje toplote i pare sa vrata, kada se Roll-in rack – kolica ne koriste.



SPREČAVA
IZLAZ PARE



STEP 02



Kuhinjski Sistem

Combistar FX je deo "Angelo Po Kitchen System" dizajniran za sve potrebe gde god da se nalazite. Izrađuje se po meri, isporučuje, instalira se uz sveobuhvatnu uslugu pre i nakon prodaje.

Sistem kuhinje Angelo Po ima prave karakteristike za balans između računa i smanjenja potrošnje.

Postprodajna usluga proizilazi iz: zagarantovane ponude rezervnih delova, svetske mreže ovlašćenih tehničkih centara, za brzo i efikasno servisiranje.

Odgovori naših kuvara na vaša pitanja: chef@angelopo.it





// Pravi izbor za sve potrebe

Velika porodica koja se sastoji od trideset dva modela. Električne i gasne verzije. Dva različita nivoa podešavanja. Produktivnost se kreće od 30 do 550 obroka

KONSTRUKCIJSKE KARAKTERISTIKE: Konstrukcija od nerđajućeg čelika • AISI 304 polirana komora za kuvanje od nerđajućeg čelika, koja može da primi i GN submultiplere bez potrebe za spajačima polica i nosaćima dimenzija 60x40 cm, sa gornjim i donjim dnom od AISI 316L (1,2 mm) i zaobljenim ivicama bez spojeva • Razmenjivč gasa izrađen od AISI310S i AISI316L nerđajućeg čelika; električni izmjenjivač izrađen od Incoloy 800 • Ventilator za kuvanje i parni generator od nerđajućeg čelika AISI 316L • Osvetljenje halogene komore • Upravljačka ploča zaštićena sa 5 mm kaljenog stakla • Odstranjivi nosač gastro posuda u elektro-poliranom AISI 316 nerđajućem čeliku za modele FX61 / 101/82 / 122; za modele FX... P od nerđajućeg čelika AISI 304 • Roll-in Kolica za unošenje od nerđajućeg čelika AISI 304 za modele FX201-202 • Deflektorska ploča između komore za kuvanje i razmenjivača / ventilatora na šarkama za servis i čišćenje • Vrata sa srednjim pozicijama zaustavljanja na 90 ° i 130 ° i dvostrukim umerenim ostakljenjem (6 mm) s otvorenom šupljinom i spoljnim nisko-emisivnim ostakljenjem, unutrašnjim zastakljivanjem - kameni vuna • Toplotna izolacija od keramičkih vlakana (3,5 cm) sa zaštitom od zračenja • Ručka sa dvostrukim rukohvatom, lakše otvaranje i sa punim rukama • Zaptivka vrata velike čvrstoće sa dvostrukom linijom za bravljjenje, u silikonu • Integrисано је прикупљање kondenzacije i odvod

MODEL	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Spoljne dimenzije (mm)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Komora konvektomata dim. (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Kapacitet u GN gastro posudama (Razmak gastro posuda mm)	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 Kapacitet u EN 60X40 cm pos. (Razmak gastro posuda mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Gas snaga kW	13,5		19,5		27	
Električna snaga kW	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Električno povezivanje	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
Porcija za proces kuvanja	**(n°)	85	85	140	140	223
Težina (kg)	140	115	170	155	243	228

Cev za dovod vode: 3/4 " • Odvod vode (mms) 40 • Pritisak H2O Bar 2

** Slika se odnosi na pećnice sa kapacitetom GN. - Posebni naponi i frekvencije na zahtev.



ladica • Svi radni elementi nalaze se u blizini tehničkog odeljka sa leve i prednje strane pećnice • IPX5 stepen zaštite • Ispuštanje sifona u komori za kuvanje radi sprečavanja povratnog protoka tečnosti i mirisa i sa T cevima za ventiliranu instalaciju nizvodno • Noge podesive po visini, čelične presvučene i zaštićene spoljnjim omotačem od nerđajućeg čelika AISI 304 • Gasni modeli sa indirektnim izmenjivačem topote, gorionici sa izduvavanjem vazduha sa modulacijskom stepenom indukcije i regulacijom plamena sa elektronskim procesorom za samodijagnostiku i automatsko ponovno paljenje • Električni modeli sa direktnim izmenjivačem topote u komori.

Y T

SIGURNOSNA OPREMA: Termički i sigurnosni termostati, povezani sa odgovarajućim alarmnim sistemima, za motor ventilatora, komoru za kuvanje, kontrolnu karticu i pretvarač * • Magnetni mikroprekidač na vratima • Alarni za isključeni motor i gorionik, za kvar vode i gasa, za neispravnost i zaustavljanje ciklusa pranja • Manje ili jednako visini od 160 cm od zadnje vožice za raf, kada je pećница podržana originalnim okvirom (isključeni modeli 201 i 202) • Funkcija ispiranja i automatsko hlađenje komore za kuvanje sa zatvorenim vratima.

T

STANDARDNA OPREMA: Razvlačivi nosač gastro posuda za modele FX61 / 101/82/122, za modele FX ... P razvlačivi nosač koji je koristan za gastro posude 60x40 cm; Roll-in kolica za ugradnju za modele 201 i 202 • Noge podesive po visini • Cevi za servisiranje vode • Filter za vazduh za kutiju sa komponentama • Priručnik sa savetima za kuvanje • Deterdženti *.

* TOP model – nivo 3

MODEL	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
			FX201G3P	FX201E3P		
Spoljne dimenzije (mm)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Komora konvektormata dim. (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Kapacitet u GN gastro posudama (Razmak gastro posuda mm)	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 Kapacitet u EN 60X40 cm pos. (Razmak gastro posuda mm)			15 (85)	15 (85)		
Gas snaga kW	32		40		55	
Električna snaga kW	0,95	27,5	1,5	34,3	1,6	55,5
Električno povezivanje	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
Porcija za proces kuhanja **(n°)	335	335	280	280	560	560
Težina (kg)	275	260	360	340	472	449

Cev za dovod vode: 3/4 "• Odvod vode (mms) 40 • Pritisak H2O Bar 2

Slika se odnosi na pećnice sa kapacitetom GN. - Posebni naponi i frekvencije na zahtev.

// COMBI~~STAR~~ FX

Funkcije i glavne osobine

TOP MODEL - NIVO 3

- Multifunkcionalni konvektomat sa digitalnim kontrolama, EVC kolor grafičkim prikazom i interaktivnim interfejsom.
- Konvekcija od 10 °C do 300 °C i vlažnost% od 0 do 100 / Kombinovano kuvanje od 30 °C do 250 °C i pare% od 10 do 90 / pare od 30 °C do 125 °C.
- RAZLIČITI NAČINI POKRIVANJA SA AUTOMATSKIM PROGRAMIMA POKRIVANJE BIBLIOTEKE C3, SASTAVLJENI I PROGRAMIRANI PROCESI KUVANJA BIBLIOTEKA CF3, CMP FUNKCIJE, favoriti i personalizovani iz ručnog izbora
- Moguće je sačuvati personalizovane programe za kuvanje u prethodno učitanoj biblioteku ili pomoću funkcije SaveCooking
- Funkcije potpomognute kuvanjem: držanje, Delta T, zagrevanje, Banketiranje, niska temperatura, pasterizacija, dim, vakuum, sušenje
- Predpodešavanje dima s dodatkom SMOKERSTAR, za pasterizaciju s dodatkom FMP
- MULTICOOKING funkcija za kuvanje kroz multi-timer sa 20 gastro posuđa, MULTIEASI za istovremeno korišćenje kompatibilnih programa za kuvanje, MULTICORE za istovremeno korišćenje dve sonde, BE-1 za istovremeno upravljanje FX i Blitz sa Cook & Chill integrisanim automatskim programima, HELP ON LINE (UMB) sa uputstvom za upotrebu na ekranu
- ECO FUNKCIJA za smanjenje potrošnje u kuvanju i pranju.
- AUTOMATSKI PROGRAMI ZA PRANJE, sa sanitarnim efektom sa trostrukim delovanjem u komori za kuvanje TAS, funkcijom ADC za odvod, TMC sa dugim ispiranjem i kratkim ispiranjem SPLASH. Program dekalcifikacije.
- Kontrolna tabla sa interaktivnim interfejsom, aktivnim EVC displejem. Taster za kontrolu odabira podataka, osvetljeni tasteri osetljivi na dodir. POGLED FUNKCIJE RECEPATA SA FOTOGRAFIJAMA I VIDEO ZAPISIMA KROZ USB.
- RDC generator pare sa niskim troškovima upravljanja.
- Ručno ubrizgavanje pare
- Generisanje EVOS-ovog optimizatora pare.
- Funkcije za aktivno upravljanje: APM snaga, DCR vлага, AOC upravljanje komore za kuvanje sa nadprtiskom, automatski reverzibilni ventilator AVC, 6 brzina ventilatora MFC (sa statičkom funkcijom), PTM temperaturno stanje, PLUS dodatna snaga (plinski modeli), para generacije dualnog nivoa (DSG), kontrola vremena kuvanja u sekundi (SBS).
- Tasteri za resetovanje alarma. Samo-dijagnoza sa alarmima o neispravnosti. Kontinuirano osvetljenje halogene komore. Automatsko hlađenje i predgrevanje.
- MULTI-POINT TEMPERATURNA SONDA sa progresivnom PDP gustinom.
- Preuzimanje - Preuzmite informacije (HACCP, kuvanje,...) putem USB ključa.
- Unapred podešavanje za daljinsko upravljanje vrhovima napajanja.
- Izbor vremena pokretanja.

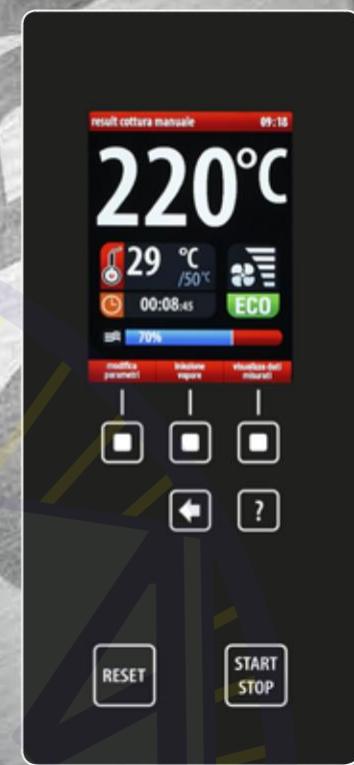
PLUS MODEL - NIVO 2

- Multifunkcionalni kombi pećnica - KONVEKTOMAT sa digitalnom kontrolom, LED ekran (7 segmenata).
- Konvekcija od 10 °C do 300 °C i vlagu od 0 do 100 % / Kombinovano kuvanje od 30 °C do 250 °C i pare od 10 do 90% / pare od 30 °C do 125 °C.
- Načini kuvanja: ručni ili prograski izbor, 20 programa s 4 faze, standardna 3 programa ponovnog grejanja, 5 dimljenja, 4 niske temperature i 1 Delta T.
- Predpodešavanje dima s dodatkom SMOKERSTAR.
- ECO FUNKCIJA za smanjenje potrošnje u kuvanju i pranju.
- POLY-AUTOMATSKI PROGRAMI ZA PRANJE sa dvostrukim dejstvom za saniranje u komori za kuvanje SC2.
- Taster za kontrolu izbora podataka, osvetljeni tasteri, osetljivi na dodir.
- RDC generator pare sa niskim troškovima upravljanja.
- Ručno ubrizgavanje pare
- Generisanje EVOS-ovog optimizatora pare.
- Funkcije za aktivno upravljanje: APM snaga (plinski modeli), AOC upravljanje komorom za kuvanje sa nadprtiskom, kontrola vlage UR2, automatski reverzibilni ventilator AVC, 3 brzine ventilatora (sa statičkom funkcijom), PTM temperaturno stanje, dodatna snaga PLUS (plinski modeli), dvostruko generisanje pare (DSG).
- Tasteri za resetovanje alarma. Samo-dijagnoza sa alarmima o neispravnosti. Kontinuirano osvetljenje halogene komore. Automatsko hlađenje i predgrevanje.
- SINGLE-POINT TEMPERATURNA SONDA.
- Interfejs za HACCP slanje podataka na štampač (opciono).
- Unapred podešavanje za daljinsko upravljanje vrhovima napajanja.
- Izbor vremena pokretanja.

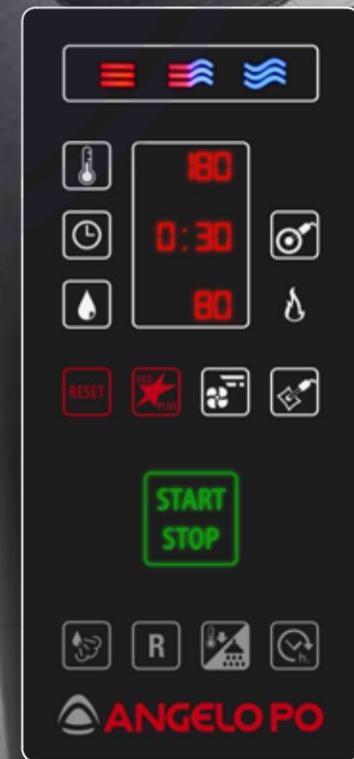
NIVO 3 2

ECO funkcija za smanjenje potrošnje pri kuvanju	.
ECO funkcija za smanjenje potrošnje pri pranju	.
PLUS ekstra funkcija snage (gas)	.
APM funkcija kontrole snage (gas)	.
APM funkcija kontrole snage (električni)	.
Funkcija MULTIEASY	.
Funkcija Multicooking	.
Funkcija Multicore	.
BE-1 Funkcija FX+BLITZ sa automatskim programima za Cook&Chill	.
UMB Funkcija – pregled Korisničkog uputstva	.
Izbor početnog vremena	.
TAS automatsko pranje sa trostrukim sanitacijskim efektom	.
SC2 automatsko pranje	.
ADC odvod vode pri automatskom pranju	.
TMC dugo ispiranje i SPLASH kratko ispiranje	.
C3 automatsko kuvanje	.
CF3 biblioteka sa procesima kuvanja sa 18 fazama, programabilna sa nazivom (150 sačuvanih programa)	.
CMP stranica sa personalizovanim kuvanjem	.
Koje dodatke koristiti sa ACA Funkcijom	.
Pregled funkcija sa receptima i njihovim slikama i video klipovima	.
Prikaz podešenih i trenutnih vrednosti kuvanja	.
Obradite biblioteku za kuvanje u 4 faze (20 sačuvanih programa).	.
PDP više-tačkasta temperaturna sonda sa progresivnom gustinom	.
Jedno tačkasta temperaturna sonda za kuvanje	.
Nisko temperaturne i pregrevjane pare	.
DCR direktna kontrola vlažnosti u toku kuvanja + dvostruki nivo generisanja pare (DSG)	.
UR2 automatska kontrola vlage tokom kuvanja + dvostruko generisanje pare (DSG)	.
AOC aktivni sistem za upravljanje kuhinjskim okruženjem sa nadprtiskom	.
RDC+EVOS sistem generisanja pare	.
Programi podgrevanja	.
Niska Temperatura, Delta T i Programi dimljenja	.
Banketing, Održavanje, Sušenje i Programi Vacuum-a	.
Funkcija čuvanja za personalizovano kuvanje	.
MCF 6 brzina ventilatora sa statickom funkcijom	.
3 brzine ventilatora sa statickom funkcijom	.
AWC automatska povratna funkcija za preokret smera okretanja ventilatora	.
Točak za izbor podataka sa PUSH (pritisakućom) funkcijom za potvrdu podataka	.
EVC interaktivni grafički ekran	.
Automatsko predgrevanje i hlađenje	.
Ručno ubacivanje pare	.
Podešavanja Temperature u °C ili °F	.
SBS Kontrola vremena kuvanja u sekundama	.
Samo-dijagnostika sa alarmima za kvarove	.
Kontrola temperature za kondenzator pare i pražnjenje	.
IPX5 zaštita od vode	.
Vrata sa otvorenim kaljenog dvostrukog stakla	.
Vrata sa srednjim blokom	.
Halogen osvetljenje komore za kuvanje	.
Sredstva za čišćenje	.
Izmenljivi nosači gastro posuda	.
Stopa h=150 mm, podesive visine	.
Cevi za povezivanje vode	.
Priručnik sa savetima za kuvanje	.
USB interfejs za prenos podataka na i sa kompjutera (HACCP, različiti modovi kuvanja, ...)	.
Interfejs za štampu podataka za kuvanje (HACCP)	.
Estetska pločica sa Angelo Po logotipom	o
CCM estetska pločica sa personalizovanim logotipom	o o
FMSX kit za dimljenje	o o
FMP kit za pasterizaciju	o
KSFMS druga sonda za vacuum kuvanje	o o
Preokretanje vrata (na zahtev, samo za 61/101 modelle)	o o
Priklučak za štampanje podataka o kuvanju	o o
Podrška za PDP sondu sa mekom hranom	o o
Sprej pištolj	o o
Filter za masnoću	o o

Nivo 3
TOP model



Nivo 2
Plus model



Angelo Po razvija profesionalnu ugostiteljsku opremu više od devedeset godina, smisljavajući rešenja za uklanjanje struganja u kuhinji i stvaranja veće efikasnosti. Kuvanje uz profit, poboljšanje očuvanja i pojednostavljenje pripreme, one iz osnova vodiča „Sistem za kuvanje“ koji je dizajnirao Angelo Po, kako bi obezbedio kvalitet, profitabilnost i fleksibilnost u svim aspektima profesionalnog ugostiteljstva širom sveta.

Angelo Po, sa svojom grupom preduzeća i servisnom mrežom, nije samo „The Ultimate Kitchen Sistem“, već je, pre svega, „Global Service“ dostupan za sve profesionalce koji žele da se poboljšaju.



Autorizovani diler i serviser MONERA export-import d.o.o., Bolmanska 3a, 21000 Novi Sad, Srbija
+38163502208, +381638066432, +38121493059, +38121493706, office@monera.rs – www.monera.rs



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900515-4



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



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3