



Forno Combinato Multifunzione

COMBISTAR FX //

LA SOLUZIONE IDEALE PER RISOLVERE
TUTTE LE ESIGENZE

// TAKE AWAY

Facile con Combistar FX offrire qualsiasi specialità gastronomica senza essere un vero chef: puoi cuocere automaticamente quello che desideri e a fine servizio il forno si lava da solo!



// RISTORAZIONE

Conveniente con Combistar FX fare un menù completo con piatti nuovi o tradizionali: puoi mescolare fantasia e prestazioni di cottura impiegando meglio il tuo tempo, per risparmiare sin dal primo giorno!



// CATERING E BANCHETTI

Semplice e redditizio con Combistar FX gestire insieme grande qualità e quantità: con cotture e rigenerazioni precise puoi soddisfare qualsiasi palato con un servizio rapido e senza sorprese!



// CENTRI COTTURA PASTI

Efficiente, affidabile e sicuro Combistar FX per produrre pasti variegati e diete speciali: puoi impostare le tue cotture riducendo i costi di gestione, senza compromessi sulla qualità e gusto del prodotto!





// FACILITÀ

Uso,
personalizzazione,
lavaggio

// QUALITÀ COTTURA

Sotto ogni punto
di vista

// VANTAGGI ECO

ECO-nomici e
ECO-logici

// AFFIDABILITÀ

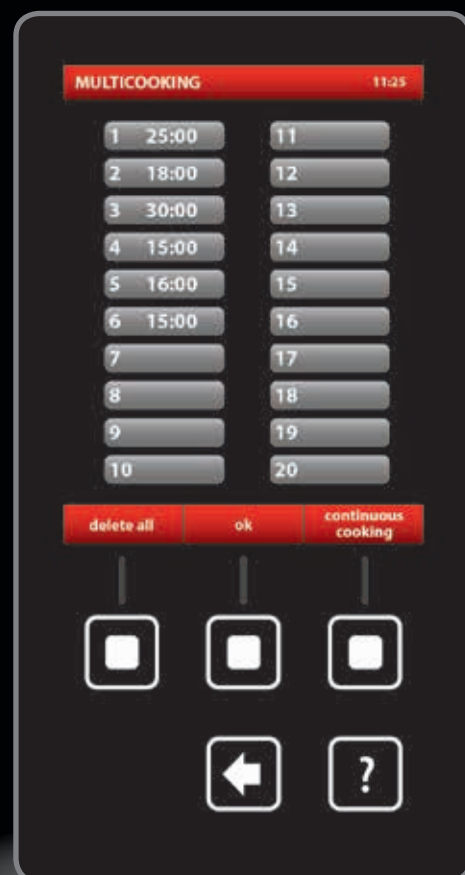
Durevole nel segno
della robustezza

// SISTEMA CUCINA

Alleato insostituibile

// SERVIZI A 360°

Angelo Po il tuo
partner globale



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX moltiplica le possibilità di cottura

Precisione e flessibilità di cottura senza errori grazie alla funzione MULTICOOKING di COMBISTAR FX: **GESTIONE AUTOMATICA DI 20 DIVERSI PROCESSI DI COTTURA CON MULTITIMER** (ad es. uno per ogni ripiano o teglia), con cotture manuali o con programmi di cottura memorizzati.

Raddoppia la perfezione del risultato utilizzando **INSIEME AL MULTICOOKING** la sonda di cottura al cuore multipoint a densità progressiva PDP oppure **DUE SONDE DI COTTURA AL CUORE**: standard più optional.

SCEGLI LA GESTIONE INTELLIGENTE DELLE TUE COTTURE CONTEMPORANEE A TEMPO.



// MULTIEASY

Cotture in contemporanea in modalità avanzata

L'innovativa funzione Multieasy ti permette di **ESEGUIRE CONTEMPORANEAMENTE LE COTTURE COMPATIBILI**.

Il massimo risultato dal tuo COMBISTAR FX grazie ai suggerimenti di cottura in contemporanea che trovi direttamente nel pannello comandi a seconda dell'ambiente di cottura che hai scelto (Arrostire, Friggere, Rigenerare, Brasare, Grigliare, ecc...). Seleziona i processi di cottura proposti e lascia che COMBISTAR FX ti avvisi quando i tuoi piatti sono pronti.

**MULTIEASY, PER UN COMBISTAR FX
SEMPRE PIU' TUO.**

MY MENU

INVENTA il tuo menù MULTIEASY con i processi di cottura che vuoi realizzare in contemporanea nel tuo locale.

Scegli il titolo del tuo MY MENU' es. "pranzo-lunedì" e **CON UN CLICK** sei pronto per iniziare.



// LIBRO RICETTE

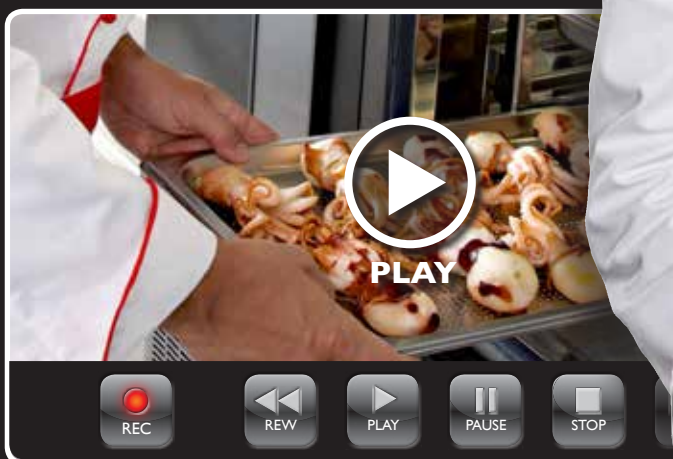
Cucinare bene e non sbagliare mai

Più di 100 ricette con ingredienti, preparazione, modalità di cottura e consigli per la presentazione del piatto, con fotografia. Un libro ricette di serie, completo di fasi di cottura memorizzate e accessori da usare, per un supporto unico nel tuo lavoro.



// ACCESSORI CONSIGLIATI

Nei programmi di cottura memorizzati (C3, CF3 e Speciali) trovi la funzione ACA che **MOSTRA A DISPLAY** gli accessori necessari per eseguire al meglio una cottura.



// **PREFERITI**

Tutto velocemente a portata di mano

COMBISTAR FX ti aiuta nel lavoro quotidiano: puoi salvare i processi di cottura che usi di più nel menù **PREFERITI**, così da poterli richiamare e usare in modo immediato, diretto e a prova di errore.



// **USB**

Gestisci i dati HACCP e gli aggiornamenti con l'accesso USB. In ogni fase di cottura registra la temperatura della camera del forno e della sonda al cuore.



// **FILMATI**

Possibilità di guardare sul pannello comandi i filmati formativi e i processi di cottura: COMBISTAR FX è un aiuto insostituibile per imparare, cucinando.



// LE TUE RICETTE

Memorizza nel tuo COMBISTAR FX i processi di cottura con l'accessorio KIT COMPUTER: scrivi dal tuo computer gli ingredienti, la preparazione, programma le fasi di cottura, aggiungi la foto e carica le tue ricette sul tuo forno combinato multifunzione.

Replca senza errori la qualità e il gusto delle tue ricette.



// SEMPRE PIU' TUO

Anche nei programmi di cottura proposti di serie puoi scegliere la finitura oppure modificare i processi di cottura memorizzati, in ogni fase di cottura.

TUTTO DIVENTA PIÙ FACILE, CONTROLLATO E SICURO.

COMBISTAR FX

l'unico personalizzabile
sotto ogni punto di vista

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



// IL TUO MENU' COMANDI

Personalizza il tuo display programmi per visualizzare solo i processi di cottura che usi di più

La funzione CMP ti permette l'**ACCESSO DIRETTO** al menù comandi personalizzato con le sole "cotture utente" e la possibilità di **SELEZIONE IMMEDIATA** del lavaggio automatico desiderato.

Quando vuoi tu COMBISTAR FX ti offre la massima semplicità di utilizzo.



// IL TUO NOME

Puoi personalizzare il tuo Combistar FX con **CCM**, grazie al quale puoi apporre nome e logo della tua attività e rendere il tuo forno combinato multifunzione assolutamente unico, orgogliosamente tuo.



// **HELP ON LINE**

Un aiuto sempre a portata di mano

Sono disponibili a display le informazioni del manuale d'uso sulle funzioni di COMBISTAR FX, per imparare e o semplicemente ricordare come sfruttare al meglio le potenzialità. Semplicità d'uso un supporto senza limiti.



// **ALTA DEFINIZIONE**

Comandi intuitivi e tecnologia d'avanguardia

Visibilità senza limiti con il grande pannello comandi **EVC** ad alta definizione (più di 3.000 pixel/cm² e 260.000 colori), ben visibile da lontano, anche con angoli di visuale estremi (fino a 70°). Interfaccia con tasti a sfioramento retroilluminati, avviso acustico di attivazione, selettore a manopola con funzione push.



// Cotture automatiche e memorizzate

Scegli cosa cucinare, al resto ci pensa Combistar FX

Il menù CF3, cotture memorizzate, ti propone **un'ampia gamma di processi di cottura sviluppati a fasi**, che puoi personalizzare e modificare.

Il Menù Combistar-Clever-Cooking (C3) ti propone processi di cottura totalmente automatici, nei quali puoi però **scegliere il livello di finitura desiderato** per arrosti, pollame, pesce, bassa temperatura, delta T, grigliate, stufati, bolliti, spadellati, verdure, pane, dolci, pasta, affumicatura e pastorizzazione in barattolo.

Così con Combistar FX potranno lavorare utilmente sia il professionista esperto che il cuoco alle prime armi; il primo per guidare la propria cottura con il piacere dell'esperienza e il secondo per essere guidato nelle prime cotture con il valore della tecnologia, senza che mai qualità, convenienza e gusto vengano a mancare, sin dal primo giorno.



// Nuovi standard nel lavaggio automatico

TAS

- Il nuovo sistema di lavaggio **TAS** (patented) a triplo effetto igienizzante, alto rendimento e basso costo di gestione, totalmente automatico, senza l'intervento dell'operatore ad ogni singolo lavaggio per la manipolazione di componenti ad esso dedicato o di prodotto chimico.

ADC

- L'originale funzione **ADC** (Patented) che lava automaticamente lo scarico evitandone gli intasamenti dovuti al grasso di cottura.

TMC

- L'utile funzione automatica **TMC** che lava il forno in 12 di minuti senza prodotti chimici ma con vapore ed un lungo risciacquo, per eliminare odori o residui lievi.

CON COMBISTAR FX IL LAVAGGIO E' AUTOMATICO,
SICURO E GARANTITO.

eco washing:
fino a 9 kWh
di risparmio



// **eco** Un lavaggio che migliora l'efficienza



- Funzione **ECO** "salva-energia" nel lavaggio, che si affianca alla funzione ECO già presente in cottura. Abilitando questa funzione si ha un risparmio fino a 9 kWh, dal Combistar FX61 al 202E.



- Combistar FX avvisa quando deve essere decalcificato, basta attivare la nuova funzione **WDC** di preavviso decalcificazione.



- La funzione **SPLASH** che risciacqua brevemente il forno senza l'uso della doccia esterna, per impiegare meglio lo chef evitando il lavoro fronte macchina a porta aperta.



- Sistema di lavaggio **SC2** a doppio effetto igienizzante (allestimento plus - livello 2) in cui è l'operatore a decidere quale e quanto prodotto chimico usare, poi a tutto il resto ci pensa il forno, lasciando agire il detergente, risciacquandosi e sanificandosi termicamente.

**COMBISTAR FX E' UNICO, PERCHE' E' ECO SIA IN COTTURA
CHE IN LAVAGGIO.**





/// FMP

Il CombiPastorizzatore

Accessorio esclusivo che permette la massima qualità e sicurezza della **PASTORIZZAZIONE IN BARATTOLO**, grazie alla gestione del ciclo termico desiderato tramite l'uso diretto della sonda di cottura al cuore PDP.

Grazie a Combistar FX e il CombiPastorizzatore potrai facilmente **FARE IN CASA** i tuoi prodotti in barattolo da commercializzare, esporre a buffet o usare nelle tue ricette, ottenendo tutta la qualità delle cotture in ambiente chiuso, uniti ai vantaggi della tua scelta per le migliori materie prime e condimenti, a cui potrai aggiungere un ingrediente unico: la tua fantasia.





COMBISTAR FX
& Smokerstar
aprono nuovi
orizzonti



// SMOKERSTAR

Il CombiAffumicatore

Facile e pulita l'affumicatura con Combistar FX, grazie all'accessorio **SMOKERSTAR**. Senza problemi di spazio o particolari aggravii di spesa puoi **AFFUMICARE 'IN CASA'**, sia a caldo che a freddo carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, olio, sale, e servire una qualità gastronomica prima sconosciuta. Grazie a questa innovativa idea puoi creare **RICETTE UNICHE E ORIGINALI**, per un menù rinnovato da servire con successo e guadagnando facilmente sin dal primo giorno. Con Combistar FX & **SMOKERSTAR** ottieni in cucina vecchi e nuovi sapori con un solo limite: la tua fantasia.





// MULTICORE

COMBISTAR FX

raddoppia la precisione in cottura

Combistar FX può darti **DUE VOLTE LA QUALITÀ E PRECISIONE DELLE COTTURE CON SONDA** al cuore, raddoppiando la certezza del risultato desiderato, grazie alla possibilità d'utilizzo contemporaneo di due sonde di cottura al cuore (la seconda sonda è opzionale).



La sonda al cuore di serie ha la tecnologia multisensore a cinque punti, con l'innovativa geometria a densità progressiva PDP, per **AVERE SEMPRE UN CONTROLLO PRECISO DELLA TEMPERATURA AL CUORE E NON SBAGLIARE MAI** con le piccole, medie e grandi pezzature.



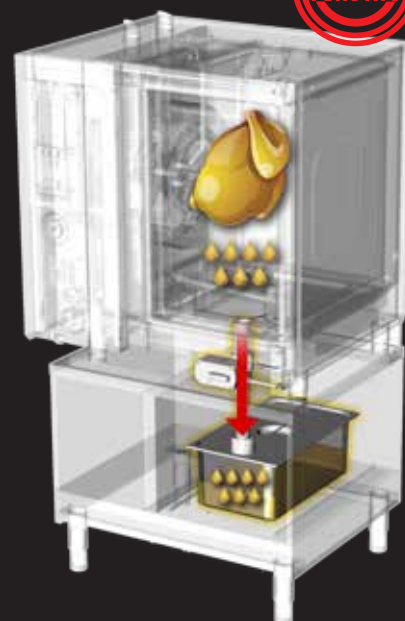
Precisione della sonda al cuore durante le cotture di cibi liquidi o molli, dolci e salati, con l'innovativo accessorio, per una qualità e precisione senza limiti.



// CHICKENSTAR $\neq$

Insostituibile nelle cotture intensive di pollame

Specializzato nella cottura del pollame, riduce le perdite di peso (passando dal 40-45% tradizionale al 25-30%) e i tempi di cottura (20-25 min. in meno), migliorando facilmente guadagni, costi di manodopera, consumi, sugosità e peso finale del pollame arrostito. Grazie alla sua **GESTIONE AUTOMATICA DI SCARICO/ RACCOLTA GRASSI** Chickenstar ne riduce notevolmente la circolazione, sia in cottura che nell'ambiente di lavoro, migliorando qualità del prodotto cotto e riducendo le soventi manutenzioni e pulizie solitamente dedicate al forno da pollo.



POTENZA IN CUCINA

// **APM**

AUTOMATIC POWER MANAGEMENT

La qualità di cottura migliora con il sistema attivo **APM**, che dosa automaticamente la giusta quantità di calore, istante per istante.

// **PLUS**

Prestazioni record nei modelli gas, con l'innovativa funzione **PLUS** che immette a comando extra-potenza in cottura.

// **DSG**

DUAL STEAM GENERATION

Due diversi livelli di generazione del vapore, per ottimizzare tempo di cottura e consumo di energia.

// **SBS**

SECOND BY SECOND

Tempo di cottura e tempo di iniezione di vapore possono essere impostati con una precisione al secondo.



GASTRONOMIA
RISTORATIVA



REFEZIONE ENTI E
COMUNITÀ

COMBISTAR FX //

Qualità Cottura

PRECISIONE E PRESTAZIONI DI COTTURA
SUPERIORI, IN OGNI ISTANTE



// AOC

In ogni istante una cottura ideale e omogenea, gestita con precisione, continuità e prontezza, grazie al sistema brevettato di controllo attivo dell'ambiente di cottura **AOC**, con gestione dell'umidità anche a secco.

// MFC

Realizzare alla perfezione qualsiasi ricetta con la giusta velocità di cottura, da quella statica a quella di estrema forza, grazie al controllo brevettato **MFC** per le sei velocità della ventola.



// RDC + EVOS

L'innovativo generatore brevettato **RDC** a basso costo di gestione unito al nuovo ottimizzatore **EVOS** garantiscono vapore disponibile senza attese, permettendone una distribuzione omogenea nelle cotture a vapore e misto.

// PDP

Migliorare lo standard di cottura interna al prodotto, per cuocere con precisione qualsiasi pezzatura grazie alla tecnologia della nuova sonda Multipoint **PDP** a densità progressiva (allestimento top - livello 3).

// AWC

Cuocere proficuamente e con maggiore uniformità di risultato, sfruttando l'inversione del flusso d'aria, da orario ad antiorario, con il controllo automatico **AWC** di rotazione ventola in cottura.

// DCR

Precisione e controllo totali grazie all'assoluta certezza di cosa succede in cottura con il sistema brevettato **DCR (ALLESTIMENTO TOP - LIVELLO 3)**, per la lettura diretta dell'umidità.



ALTA
PASTICCERIA



PANIFICAZIONE
E DOLCI

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



// ECO

Combistar FX non è un semplice forno, ma un "sistema di cottura" progettato per i professionisti che intendono ridurre da subito i costi che si hanno con altri forni o sistemi di cottura.

Combistar FX è l'unico forno combinato multifunzione dotato della nuova funzione attiva **ECO**, progettata per ottimizzare automaticamente i consumi e risparmiare energia sia in **COTTURA** e **LAVAGGIO**.

Combistar FX è sempre ECO-nomico ed ECO-logico!

L'INNOVATIVA FUNZIONE ECO tutela l'ambiente dentro e fuori la cucina per incontrare le nuove esigenze della moderna ristorazione professionale.





// COMBISTAR FX

è ECO - risparmio in azione



Combistar FX ha le caratteristiche giuste per **MIGLIORARE OGNI GIORNO I TUOI GUADAGNI**, con le molteplici soluzioni che ti garantiscono **IN OGNI OCCASIONE IL MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO** con: ambiente di cottura in sovrappressione a vapore e misto (AOC - Patent Pending); generazione del vapore ad alta efficienza, affidabilità con minimo costo di gestione (RDC - Patent Pending); riduzione dei consumi con le gestioni attive di potenza erogata (APM - Patent Pending e PTM); efficienza di scambio termico con geometria aerodinamica interna (C2D), bruciatore soffiato premiscelato, con scambiatore gas ottimizzato (DSD - Patented); isolamento termico della camera di cottura (min. 3,5 cm lana di roccia), doppio vetro porta (da 6+6 mm), guarnizione porta a doppio taglio termico; sistema di chiusura in assenza reggiteglie carrellato LCS (forni 201 e 202).

COMBISTAR FX È TECNOLOGIA PENSATA PER L'ECONOMIA DI GESTIONE E IL RISPARMIO ENERGETICO.

// Cotture intelligenti per guadagnare risparmiando

Combistar FX soddisfa tutte le esigenze di cottura e permette **RISPARMI MAGGIORI**:

20% dell'intero tempo speso in cucina,
60% di energia, rispetto alle cotture tradizionali.

Combistar FX può inoltre cuocere anche di notte o con un controllo esterno per il taglio di picco energetico. Ogni funzione di Combistar FX è ottimizzata per **RIDURRE I CALI PESO IN COTTURA** e ti permette di realizzare automaticamente cotture di altissima redditività (perdita peso del 10%), a **BASSA TEMPERATURA** e **DELTA T**, superiori per morbidezza e gusto.

CON COMBISTAR FX LA QUALITÀ GASTRONOMICA E LA REDDITIVITÀ NON SI SEPARANO MAI.

calo di peso solo del 10%

PRIMA: 1000 gr.



DOPO: 900 gr.



// COMBISTAR FX

Multifunzionalità e Convenienza

Combistar FX ti permette di realizzare **FACILMENTE TUTTO**: dalla rigenerazione alla grigliata, dall'arrosto affumicato alla verdura a vapore, dal pane al dolce a cucchiaio, in piccole o grandi quantità, senza sprechi di spazio, manodopera, materie prime ed energia.

Funzionalità e accessori ti permettono di lavorare in modo **REDDITIZIO, VELOCE** e **PULITO** senza rinunciare al gusto della tradizione o al piacere della innovazione.

**CON COMBISTAR FX LE SODDISFAZIONI E I GUADAGNI
CRESCONO INSIEME SENZA SFORZO.**



ESSICATURA



SOUS VIDE



DESSERT



FRITTO



VAPORE



GRATINATO



ROSOLATO



AFFUMICATO

// Compatto, ergonomico, durevole e robusto



Combistar FX è progettato per durare nel tempo ed essere sempre facile e affidabile, con:

- Dimensioni estremamente compatte = **POSIZIONAMENTO FACILE** in spazi convenienti.
- Display comandi EVC e **MANIGLIA PORTA CON DESIGN ERGONOMICO EHO** (Patented), a doppia impugnatura per apertura con gomito e mano, destri o sinistri = **FACILITÀ D'USO NEI PUNTI DI MAGGIORE CONTATTO PER L'OPERATORE.**
- Acciai superiori AISI316 (spessore 12/10) in camera di cottura = **ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ.**
- Scarico Ventilato incorporato = **SICUREZZA** senza oneri di montaggio.
- Sonda cottura protetta all'interno porta = strumento affidabile.
- Inserimento teglia in senso longitudinale = uso delle sottomisure **SENZA GRIGLIE DI RACCORDO.**
- Luce Alogena nel vano cottura = **PIÙ VISIBILITÀ.**
- Reggiteglie estraibile = **PULIZIA MANUALE SEMPLIFICATA.**
- Porta con doppio vetro apribile ed estraibile = **BASSE TEMPERATURE LATO OPERATORE E FACILITÀ DI PULIZIA.**
- Bacinella di scarico incorporata = funzionalità e sicurezza.



EHO
apertura
facile anche
con mani
impegnate



// Sicuro, funzionale, affidabile



• Doccia manuale (optional), fissa o con ritiro automatico = un aiuto per **L'IGIENE DEL FORNO E DELLA CUCINA.**



• Struttura portateglie con distanza teglie da 6,6 a 7,2 cm e tecnologia **WTA** (Patented) antinfortunio = massima **SICUREZZA E QUALITÀ IN COTTURA.**

• Abbattimento vapori di cottura e basse temperature di scarico liquidi = minori fuoriuscite di vapore durante la cottura e minori sollecitazioni agli impianti.

• Macchina omologata per il funzionamento senza presidio = affidabilità di **FUNZIONAMENTO ANCHE SENZA L'OPERATORE.**

• Funzione per il raffreddamento automatico con porta chiusa = **ZERO RISCHI E FASTIDI** dovuti al raffreddamento con porta aperta.

• Lavaggio controllato da allarmi per apertura accidentale porta, mancanza di acqua, prodotto chimico ed energia elettrica = **LAVAGGIO SEMPRE SOTTO CONTROLLO.**

• Riduzione sbuffo vapore ad apertura porta tramite sistema per rallentamento ventola guidato dal sistema **MFC = LAVORARE IN SICUREZZA.**





// BE-1

COMBISTAR FX & BLITZ uniti in un'unica macchina

Il sistema integrato Cook&Chill permette di gestire, con un'unica interfaccia, il forno combinato COMBISTAR FX e l'abbattitore di temperatura BLITZ.

BE-1 permette di lavorare con due macchine top di gamma come se fossero una sola, in modo semplice, intuitivo e conveniente.

INFINITE SOLUZIONI CON UN SOLO GESTO!

Cuocere a vapore, abbattere, surgelare, essiccare, lievitare, affumicare, pastorizzare, preparare lo yogurt, arrostiti, cuocere polli, rigenerare, brasare, grigliare, panificare, decongelare, cuocere sottovuoto...

BE-1 E' IL SISTEMA COOK&CHILL CON UN UNICO COMANDO INTEGRATO, PER LAVORARE MEGLIO E SPENDERE MENO.



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



// COOK&CHILL 100% AUTOMATICO

Il nuovo menù COOKSCHILL ti propone processi di cottura e abbattimento di serie che BE-1 gestisce automaticamente impostando l'ambiente di cottura del forno e accendendo l'abbattitore al momento giusto.

Dovrai solo, dopo il segnale, spostare la teglia dal forno all'abbattitore, già pronto per accogliere il prodotto alla giusta temperatura, che si attiverà alla chiusura della porta.

Nel menù COOKSCHILL puoi modificare i processi di cottura e abbattimento di temperatura esistenti o memorizzare le tue sequenze.

IL COOKSCHILL NON E' MAI STATO COSI' FACILE.



// BLITZ & New ChillStar

Abbattitori Multifunzionali

BLITZ è l'abbattitore / surgelatore ergonomico ed efficiente: il pannello comandi consente la lettura da qualsiasi angolazione e la banda a led Easy View evidenzia, attraverso i colori, i cicli dell'abbattitore, per un controllo a colpo d'occhio, anche a distanza. Consumi ridotti e con qualità perfetta grazie al programma IFR e alla possibilità adattare la potenza al tipo di alimento e alla quantità di cibo.

NEW CHILLSTAR unisce la performance all'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Unire l'utilizzo di COMBISTAR FX con gli abbattitori BLITZ e NEW CHILLSTAR ti permette di cuocere, conservare e rigenerare il prodotto mantenendo altissima la qualità gastronomica.

SOLO CON IL SISTEMA ANGELO PO PUOI CONTARE SUL RECUPERO TOTALE DI GUSTO E SUGOSITA'.

Una gamma completa di abbattitori di temperatura multifunzionali, perfetti per essere utilizzati insieme a **COMBISTAR FX**



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



// Soluzioni per ogni esigenza

Il "sistema di cottura" Combistar FX si adatta anche ad essere sovrapposto, quando lo spazio in cucina non basta e le esigenze quantitative crescono, quando la flessibilità sul lavoro è dettata dall'uso contemporaneo di due forni oppure quando semplicemente si vuole migliorare il lavoro senza stravolgere l'organizzazione della cucina.

SOVRAPPOSIZIONE 1/1 e 2/1GN

Forno su forno (FX61+61, FX101+61 e FX82+82);
Forno su abbattitore (FX61/FX101 su abbattitore 3 o 5 x 1/1GN, FX82 su abbattitore 5 x 2/1GN).

CON ACCESSORI ORIGINALI L'ULTIMA TEGLIA SUPERIORE È AD UN'ALTEZZA INFERIORE AI 160CM, PER LA MASSIMA COMODITÀ ED ERGONOMIA.



// COMBISTAR FX

Un grande forno combinato multifunzione

Combistar FX è un "sistema di cottura" adattabile e flessibile, che soddisfa le esigenze più svariate! Anche l'esecuzione di servizi da banchetto veloci, facili e proficui, grazie agli accessori e alle funzioni da Banqueting dedicati.

Combistar FX ha le misure e le caratteristiche giuste per cuocere e rigenerare grandi quantità senza compromessi su qualità e velocità di cottura.

Nessuno spreco di energia grazie al blocco uscita vapori LCS, che evita automaticamente inutili fuoriuscite di calore e vapore dalla porta quando non è inserito il reggiteglie carrellato (modelli 201 e 202).

STEP 01



BLOCCO USCITA VAPORI

STEP 02





// ANGELO PO

Sistema Cucina



Combistar FX fa parte del "Sistema Cucina Angelo Po" che in tutto il mondo e per ogni esigenza viene: progettato su misura, spedito, montato e assistito, con un servizio pre-post vendita a 360°.

Angelo Po produce attrezzature pensate per ridurre i consumi, massimizzare i rendimenti e consentire il massimo dell'igiene in cucina.

Servizio Post -Vendita garantito con fornitura dei ricambi e una rete mondiale di centri tecnici autorizzati, per un'assistenza puntuale e qualificata di ogni eventuale problema.

Chef a disposizione per ogni quesito: chef@angelopo.it.

Design by MASSIMO MUSSAPI



// La misura ideale per ogni esigenza produttiva

Una famiglia completa fatta di trentadue modelli. Versioni elettriche e gas. Due distinti livelli di allestimento. Produttività da 30 a 550 pasti al giorno.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE: Costruzione in acciaio inox • Camera cottura lucidata a specchio, costruita in AISI 304, con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm) e bordi arrotondati senza fughe, in grado di accogliere teglie GN e anche le sottomisure GN senza griglia di raccordo e le teglie da 60x40 cm • Scambiatore gas in AISI 310S e AISI 316L e Scambiatore elettrico corazzato in incoloy 800 • Ventola di cottura e generatore di vapore in AISI 316L • Illuminazione camera alogena • Cruscotto comandi protetto da 5 mm di vetro temprato • Struttura portateglie smontabile in acciaio AISI 316 elettro-brillantato per modelli FX61/101/82/122, per modelli FX ...P in acciaio AISI 304 • Carrello portateglie estraibile in acciaio inox AISI 304 elettro-brillantato • Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore/ventola apribile a libro per manutenzione e pulizia • Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130° e con vetro temprato (6mm) doppio ad intercapedine aperta e vetro esterno bassoemissivo, vetro interno smontabile • Isolante termico in lana di roccia (3,5 cm) con barriera antiradiante • Maniglia a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate • Guarnizione porta in silicone

MODELLO	FX61G 2/3	FX61E 2/3	FX101G 2/3	FX101E 2/3	FX82G 2/3	FX82E 2/3
	FX61G3P	FX61E3P	FX101G3P	FX101E3P		
Dimensioni esterne (mm)	920x901x785	920x901x785	920x901x1030	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x935
Dim. camera di cottura (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacità Teglie GN (Distanza teglie 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 Capacità Teglie 60x40 (Distanza teglie mm)	5 (92)	5 (92)	8 (85)	8 (85)		
Potenza Gas kW	13,5		19,5		27	
Potenza Elettrica kW	0,8	10,4	0,8	17,3	0,8	19,8
Alimentazione Elettrica	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
Porzioni per cottura ** (n°)	85	85	140	140	223	223
Peso Kg	140	115	170	155	243	228

Alimentazione Acqua: 3/4" • Scarico Acqua mm 40 • Pressione Acqua Bar 2

** Il dato si riferisce a forni con capacità GN - Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.



ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore • Bacinelle integrate per raccolta e scarico condensa • Vano tecnico con raffreddamento forzato e con tutti i componenti funzionali facilmente accessibile dal lato sinistro e frontale • Grado protezione IPX5 • Scarico camera cottura sifonato antiriflusso liquidi e odori e con raccordo a T per allacciamento a valle ventilato • Piedi regolabili in altezza rivestiti e protetti da camicia esterna in AISI 304 • Modelli gas con scambiatori di calore indiretti, bruciatori soffiati con grado di ammissione modulabile e controllo fiamma con processore elettronico per autodiagnosi e ripristino automatico • Modelli elettrici con scambiatore di calore diretto in camera.

DOTAZIONI DI SICUREZZA: Termico e termostati di sicurezza, collegati a relativi allarmi, per motore ventola, camera cottura, scheda controllo e inverter* • Micro-porta magnetico • Allarmi per blocco motore, bruciatore; per assenza alimentazione acqua, gas; per malfunzionamento o interruzione lavaggio • Altezza minore o uguale a 160 cm dell'ultima guida superiore per teglia, nel caso in cui il forno venga supportato da telaio originale (no modelli 201 e 202) • Funzione per il risciacquo* e il raffreddamento automatici della camera cottura con porta chiusa.

DOTAZIONI DI SERIE: Struttura reggiteglie smontabile per modelli FX61/101/82/122; carrello roll-in per modelli FX201/202.; per modelli FX ..P: struttura idonea per teglie 60x40 cm • Piedi regolabili in altezza • Tubi allacciamento acqua • Filtro aria per vano componenti • Manuale utente • Detergenti*.

* allestimento top - livello 3

MODELLO	FX122G 2/3	FX122E 2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
			FX201G3P	FX201E3P		
Dimensioni esterne (mm)	1178x1090x1195	1178x1090x1195	929x916x1843	929x916x1843	1183x1098x1843	1183x1098x1843
Dim. camera di cottura (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacità Teglie GN (Distanza teglie 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 Capacità Teglie 60x40 (Distanza teglie mm)			15 (85)	15 (85)		
Potenza Gas kW	32		40		55	
Potenza Elettrica kW	0,95	27,5	15	34,3	16	55,5
Alimentazione Elettrica	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
Porzioni per cottura ** (n°)	335	335	280	280	560	560
Peso Kg	275	260	360	340	472	449
Alimentazione Acqua: 3/4" • Scarico Acqua mm 40 • Pressione Acqua Bar 2						

** Il dato si riferisce a forni con capacità GN - Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

Caratteristiche Funzionali

ALLESTIMENTO TOP LIVELLO 3

- Forno Combinato Multifunzione con comandi digitali e display grafico a colori ad alta visibilità EVC, con interfaccia interattiva.
- Convezione da 10°C a 300°C e % umidità da 0 a 100 / Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 / Vapore da 30°C a 125°C.
- **VARIE MODALITÀ DI COTTURA CON LIBRERIA PROGRAMMI AUTOMATICI C3, LIBRERIA PROCESSI DI COTTURA MEMORIZZATI E PROGRAMMABILI CF3, FUNZIONI CMP, Preferiti e PERSONALIZZATI.**
- Possibilità di salvare programmi di cottura personalizzati dalla libreria programmi pre-caricata oppure con funzione Salvacottura.
- Funzioni di cottura guidate: Mantenimento, Delta T, Rigenerazione, Banqueting, Bassa Temperatura, Pastorizzazione, Affumicatura, Sottovuoto, Essiccatura.
- Predisposizione per affumicare con accessorio SMOKERSTAR, per pastorizzare con accessorio FMP.
- **MULTICOOKING** per la cottura contemporanea con un multitimer fino a 20 teglie, **MULTIEASY** per l'uso contemporaneo di programmi compatibili di cottura, **MULTICORE** per l'uso contemporaneo di due sonde al cuore, **BE-1** per gestire contemporaneamente FX e BLITZ con programmi automatici integrati di Cook&Chill, **AIUTO IN LINEA (UMB)** con l'uso del manuale a video.
- **FUNZIONE ECO** per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- **PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICI** a triplo effetto igienizzante in camera di cottura TAS, funzione lavaggio scarico ADC, risciacquo lungo TMC e breve SPLASH. Programma decalcificazione.
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento. **VISIONE RICETTE CON FOTO E FILMATI TRAMITE USB.**
- Generatore di vapore RDC a basso costo di gestione. Iniezione manuale di vapore.
- Ottimizzatore generazione vapore EVOS.
- Funzioni per il controllo attivo di: potenza APM, umidità DCR, gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, inversione automatica della ventola AWC, 6 velocità ventola MFC (con funzione statica), controllo andamento temperature PTM, extra potenza PLUS (modelli gas), funzione doppio livello di generazione vapore (DSG), funzione controllo tempo di cottura al secondo (SBS).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Illuminazione permanente con lampada alogena. Raffreddamento e Preriscaldamento automatici.
- **SONDA COTTURA AL CUORE MULTI-POINT** a densità progressiva PDP.
- Scarico-carico dati (HACCP, cotture, ...) tramite chiavetta **USB.**
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora di accensione.

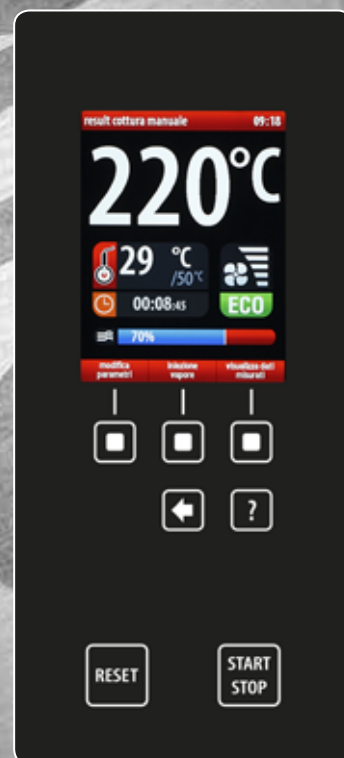
ALLESTIMENTO PLUS - LIVELLO 2

- Forno Combinato Multifunzione con comandi digitali e display a LED (7 segmenti).
- Convezione da 10°C a 300°C e % umidità da 0 a 100 / Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 / Vapore da 30°C a 125°C.
- Modalità di cottura: con impostazione Manuale oppure Programmabile, 99 programmi in 4 fasi di cui di serie tre sono di Rigenerazione, cinque sono di Affumicatura, quattro di Bassa Temperatura e uno Delta T.
- Predisposizione per accessorio sonda sottovuoto e per affumicare con accessorio SMOKERSTAR.
- **FUNZIONE ECO** per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio.
- **PROGRAMMI DI LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICI** a doppio effetto igienizzante in camera di cottura SC2.
- Selettore dati a manopola, tasti di selezione retroilluminati a sfioramento.
- Generatore di vapore RDC a basso costo di gestione. Iniezione manuale di vapore.
- Ottimizzatore generazione vapore EVOS.
- Funzioni per il controllo attivo di: potenza APM (modelli gas), gestione dell'ambiente di cottura AOC con sovrappressione, controllo umidità UR2, inversione automatica della ventola AWC, 3 velocità ventola (con funzione statica), controllo andamento temperature PTM, extra potenza PLUS (modelli gas), funzione doppio livello di generazione vapore (DSG).
- Tasto reset allarmi. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Illuminazione permanente con lampada alogena. Raffreddamento e Preriscaldamento automatici.
- **SONDA COTTURA AL CUORE SINGLE-POINT.**
- Interfaccia per scarico dati HACCP su stampante (optional).
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Selezione ora di accensione.

LIV. 3 2

Funzione per risparmio energetico ECO in cottura	•	•
Funzione per risparmio energetico ECO in lavaggio	•	•
Funzione per extra-potenza PLUS (gas)	•	•
Funzione per modulazione potenza APM (gas)	•	•
Funzione per modulazione potenza APM (elettrici)	•	•
Funzione Multieasy	•	
Funzione Multicooking	•	
Funzione Multicore	•	
Funzione Be-1 (FX+Blitz) con programmi Cook&Chill automatici	•	
Funzione per consultare il manuale d'uso UMB	•	
Selezione ora di accensione	•	•
Sistema Lavaggio Automatico a triplo effetto igienizzante TAS	•	
Sistema Lavaggio Automatico SC2		•
Lavaggio Automatico scarico ADC	•	
Risciacquo lungo TMC e breve Splash	•	
Cottura Automatica C3	•	
Libreria processi di cottura in 18 fasi programmabili con nome CF3 (150 programmi memorizzati)	•	
Pagina cotture personalizzate CMP	•	
Funzione consiglio accessorio da utilizzare ACA	•	
Funzione visione a video Ricette con Foto e Filmati	•	
Visualizzazione valori impostati e correnti di cottura	•	•
Libreria processi di cottura in 4 fasi (20 programmi memorizzati)		•
Sonda cottura multipoint a densità progressiva PDP	•	
Sonda cottura singlepoint		•
Vapore a bassa temperatura e vapore surriscaldato	•	•
Controllo diretto umidità in cottura DCR + doppio livello di vapore DSG	•	
Controllo attivo umidità in cottura UR2 + doppio livello vapore DSG		•
Gestione attiva ambiente cottura AOC con sovrappressione	•	•
Sistema generazione vapore RDC + EVOS	•	•
Programmi di Rigenerazione	•	•
Programmi cottura in Bassa temperatura, Delta T e Affumicatura	•	•
Programmi Banqueting, Mantenimento, Essiccatura e Sottovuoto	•	
Funzione Salvacottura	•	
6 Velocità ventola MFC con funzione statica	•	
3 velocità ventola con funzione statica		•
Autoreverse AWC per inversione senso rotazione ventola	•	•
Manopola di selezione dati con funzione push di conferma dati	•	•
Display grafico Interattivo EVC	•	
Preriscaldamento e Raffreddamento automatici	•	•
Iniezione manuale vapore	•	•
Impostazione °C o °F	•	•
Funzione controllo tempo di cottura al secondo SBS	•	
Autodiagnosi con allarmi malfunzionamento	•	•
Controllo temperatura scarico e condensatore vapori	•	•
Protezione dall'acqua IPX5	•	•
Porta con doppio vetro apribile temprato	•	•
Porta con blocco intermedio in apertura	•	•
Illuminazione camera con luce alogena	•	•
Detergenti	•	
Reggigriglie estraibili	•	•
Piedi 150 mm h, regolabili in altezza	•	•
Tubi allacciamento acqua	•	•
Manuale utente con consigli di cottura	•	•
Interfaccia USB per scarico dati da e verso computer (HACCP, cotture varie, ..)	•	
Interfaccia stampa dati cottura (HACCP)		•
Fascia estetica Angelo Po	•	○
Fascia estetica personalizzabile CCM	○	○
Affumicatore FMSX	○	○
Pastorizzatore FMP	○	
Seconda Sonda cottura sottovuoto KSFMS	○	○
Inversione battuta porta (solo modelli 61 e 101 su richiesta)	○	○
Cavo connessione per stampa dati cottura	○	○
Supporto per sonda PDP con cibi molli	○	○
Lancia doccia	○	○
Filtro Grassi	○	○

Livello 3 TOP



Livello 2 Plus



• = Serie ○ = Optional

Da più di novant'anni Angelo Po sviluppa attrezzature per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina. Cuocere guadagnando, conservare migliorando e preparare semplificando sono le linee guida del "Sistema Cucina" ideato da Angelo Po, per dare sotto ogni punto di vista qualità, redditività e flessibilità alla ristorazione professionale di tutto il mondo.

Angelo Po, con il suo gruppo di aziende e rete di servizi, non è solo "Sistema Cucina" ma è soprattutto "Servizio Globale" a disposizione dei professionisti che vogliono migliorare.



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

7900514-4

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