



Chill**Star**



ANGELO PO





Chill**Star**...

Die hochentwickelte Philosophie des Schockfrostens

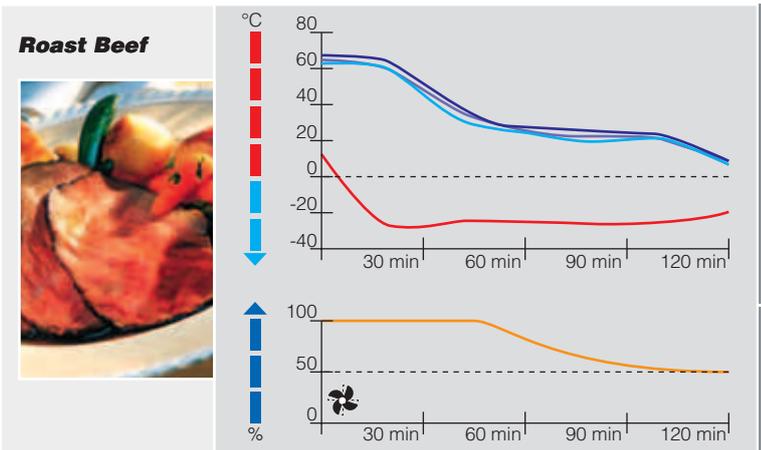
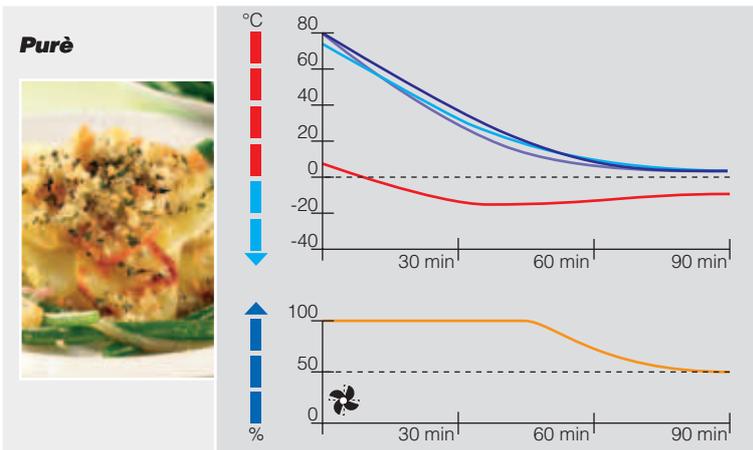


Die wahre Revolution der Schockfroster Chill**Star** mit ihrer 75 mm starken Isolierung besteht im elektronischen Steuersystem.

Angelo Po hat seine Bemühungen im Bereich der Forschung und Planung auf die Entwicklung einer patentierten *Software* konzentriert, die den Gebrauch des Geräts vereinfacht.

Der Schockfroster Chill**Star** vermeidet das oberflächliche Gefrieren des Gefrierguts durch Modulation der Energie in den verschiedenen Phasen des Zyklus.





Kernfühler ■
 Sonde unter der Haut ■
 Sonde an der Oberfläche ■
 Kammertemperatur ■
 Luftgeschwindigkeit im Kammer ■

ChillStar... Das intelligente Schockfrosten



Das patentierte System **I.F.R.** - Abkürzung von **intelligent food recognition** - erlaubt das Management von "modulierbaren" Schockfrostatzyklen. Dies hat bedeutende Vorzüge:

- **Einfache Bedienung:** Beim patentierten ChillStar muss man lediglich die *Multipoint*-Sonde richtig einsetzen und die Taste zum Starten des gewünschten Zyklus lediglich drücken: das Gerät moduliert eigenständig die Kühlung und die Lüftung in Abhängigkeit von den Eigenschaften des Gefrierbuts. Die *Multipoint-Sonde* hat drei Punkte für die Messung der Temperatur im Kern, unter der Haut und an der Oberfläche des Gefrierbuts.

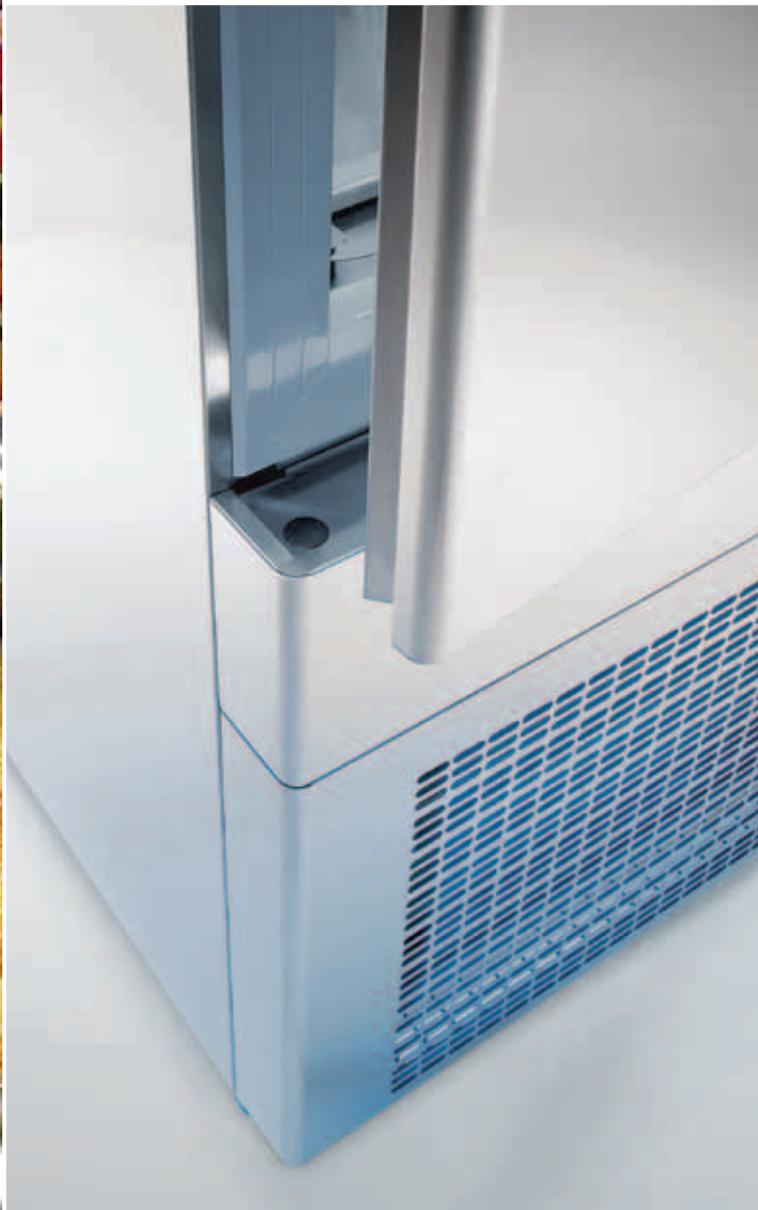
- **Totale Qualität für das Gefrierbute:**

Bei den klassischen Schockfrostatern kommt es oft zum Gefrieren der Oberfläche des Gefrierbuts. Hierdurch ändern sich das Aussehen und die organoleptischen Eigenschaften. Außerdem dringt so die Kälte langsamer zum Kern des Lebensmittels vor. Dagegen verhindert das System **I.F.R.** das oberflächliche Gefrieren und bewahrt so die organoleptische Qualität des Lebensmittels.

- **Universalität des I.F.R.:** Es funktioniert bei Lebensmitteln jeder Art.

"Kitchen Innovation Award 2007"


 NATIONAL
 RESTAURANT
 ASSOCIATION
 USA





Chill**Star**... Hochentwickelte Technik für eine absolut einfache Bedienung



- Karte Chill**Star HACCP-TOP** (Mod. **IA... FS...** und **IS...**): daher können die gespeicherten Daten der Schockfrostzyklen ausgedruckt werden.

Die in mehrsprachigen Bibliotheken verfügbaren alphanumerischen Informationen können auf dem LCD-Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten angezeigt werden, was den sehr intuitiven und unmittelbaren Gebrauch der Karte gestattet;

- Zusätzlich zu **I.F.R.** Schockfrost/Tiefrieren, verfügt die Leiterplatte über eine Rubrik von 9 bereits voreingestellte Schockfrostzyklen für die beste Benutzerfreundlichkeit, und über die Möglichkeit, bis zu 20 personalisierbare Schockfrostzyklen wählen zu können, durch Schockfrostmodus Zeitsteuerung oder Kernfühler, und mit der Verwaltung der verschiedenen Parameter wie Gefrierraumtemperatur, Ventilatorgeschwindigkeit und Schockfrostzeit;

- Die Karte Chill**Star HACCP-TOP** mit *Multipoint*-Sonde gewährleistet die perfekte Behandlung der Lebensmittel: Konstante Kontrolle der Konservierungsraumtemperatur und Erkennung von Funktionsstörungen mit Meldung und Speicherung jeder Abweichung vom zulässigen Temperaturbereich und von Stromausfällen: Diese Meldungen (HACCP ALARMS) erfolgen durch einen optischen und akustischen Alarm;
- Automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost-/Schocktieffrierzyklus;
- Manuelle Luftabtauung.

Modelle **DA...** und **DS...**
Steuerkarte: Bedienfeld mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen. Serienmäßige Ausstattung: die Singlepoint- Fühler (mod. DS...).

TS01



Zubehör zu **IA... FS...** und **IS...** Mod., Benutzbar mit Schaltblende v. Schockfroster/Tiefriergeräten mit Leiterplatte HACCP-TOP LCD-Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten.

TSP

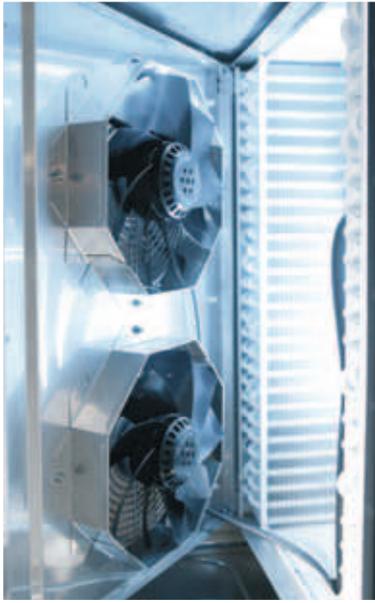


Zubehör zu **DA...** Mod. Druckterminal um in zeitlicher Ordnung die gespeicherten innere Temperatur, die HACCP Informationen und alle Funktionen der Steuerplatine auszudrucken. An Schaltblende von Leiterplatte HACCP (**KEIN** HACCP-TOP) verbindbar.

ST02



Zubehör zu **DS...** Mod. Er vermisst und druckt die Fachtemperatur, durch zwei Fühler, die in der Kammer zu installieren sind. Der Satz ist unabhängig von der elektronischen Steuerung an Bord des Geräts.



IS101L

ChillStar... Schockfroster und Schockfrost- Tiefriergeräte



Technische Eigenschaften

- Struktur aus CNS nach DIN 1.4301;
- 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum; ausgen. die Mod. ...31... ..351... und ...51... (55 mm);
- Abstellfläche aus CNS nach DIN 1.4301 bei den Mod. ...31... ..351... und ...51...;
- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden;
- Kühlraum geeignet für die Aufnahme von GN-Behältern und EN Backblechen für Konditorei (ausgen. Mod. ...72... und ...102...);
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit Kühlventilatoren, das für die vollständige Reinigung auch des Verdampfers geöffnet werden kann;
- Herausnehmbares Drahtgestell aus CNS nach DIN 1.4301;

- Gedämmte Tür mit Selbstschließmechanismus; leicht umkehrbarer Öffnungsrichtung;
- Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür (nicht bei den mod. DA.);
- Schaltblende: bei den **mod. IS...** und **IA...** Leiterplatte **HACCP-TOP ChillStar mit Schockfrost I.F.R.** und LCD-Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten; bei den **mod. DA...** und **DS...** Steuerkarte: Bedienfeld mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen. Serienmaässige Ausstattung: die Singlepoint- Fühler (mod. DS...);
- Höhenverst. FüÙe aus CNS;
- CE-Zertifikation.

Die Schockfrost-Tiefriergeräte der Reihe **...R** sind für den Betrieb mit Fernkühlaggregaten vorgerüstet. Luftkühlung; die Schockfrost-Tiefriergeräte der Reihe **...W** sind mit integrierten Kühlaggregaten mit wassergekühltem Verflüssiger ausgerüstet.



IS51C

IS51A

IS51M

IS51

L: Einlegen an der längerer Seite des Behälters
S: Einlegen an der kürzerer Seite des Behälters

Mod.	Configuration	Dimensions
..31	3 x GN 1/1	60x40 cm
..51	5 x GN 1/1	60x40 cm
..101	10 x GN 1/1	60x40 cm
..72/..102	10 x GN 1/1	

Model	Dimensions
IA101L	GN 1/1 60 cm
IS101L	GN 1/1 40 cm
IS101LW	GN 2/1 60 cm
IS101LR	
IA72S	
IS101S - IS72S - IS102S	
IS101SW - IS72SW - IS102SW	
IS101SR - IS72SR - IS102SR	



IA101S



IS102SR



..201R → 20 x GN 1/1
cm 60 x 40

..202R → 20 x GN 2/1
cm 60 x 80



ISR201R



ISR202R

ChillStar... Schockfrost- Tiefriergeräte **Roll-in**

Technische Eigenschaften

- Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit 80 mm starker Isolierung;
- Boden zum Einschieben von Wagen geeignet, aus CNS nach DIN 1.4301 mit 30 mm starker Isolierung;
- Tür mit Selbstschließmechanismus; mit äußerem Griff und Schloss; interne Sicherheitsvorrichtung zum Türöffnen;
- Nutzraum für die Wagen:
825x670x1850 mm beim Modell **ISR201R**;
825x1005x1850 mm beim Modell **ISR202R**
(Version eine Tür) und **ISP202R**
(durchgehende Version mit doppelte Tür).
- Automatische Elektroentfrostung;
- Verdampfer mit Kondenswasserauffangwanne;
- Serienmäßige Ausstattung mit Drucker für die Aufzeichnung der Temperatur im Kühlraum und des Kerntemperaturmessgeräts (separat aktivierbar);
- Schaltblende mit Leiterplatte ChillStar **HACCP-TOP**.



Unser integriertes System Backofen-Schockfroster...

Die "unteröfen" Modelle sind maximaler Ausdruck der Synergie zwischen der Technik der Heißluft-Dämpfer **COMBISTAR** und der Schockfrost-Tiefriergeräte **ChillStar**.

Das Mod. **FS611** (6 x GN 1/1- EN 60x40 cm) harmoniert nicht nur wegen des *Design*, sondern auch wegen der 6 Einschiebeebenen GN 1/1 perfekt mit dem Combidämpfer Mod. FX61...

Die Modelle **DS351H** und **IS51H/W** (5 x GN 1/1- EN 60x40 cm) sind bei seiner Höhe charakterisiert die gestattet, Heißluft-Dämpfer **COMBISTAR** FX61... oder FX101... aufzulegen.

Mod. **FS... IS...** Leiterplatte **HACCP-TOP** LCD-Display mit multipoint Sonde, 2 Zeilen mal 16 Spalten, was den sehr intuitiven und unmittelbaren Gebrauch der Karte gestattet.

Mod. **DS351H**: Elektronische Bedienfeld mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen. Serienmässige Ausstattung: die Singlepoint- Fühler.

Für alle Modelle, herausnehmbares Drahtgestell aus CNS nach DIN 1.4301.

Zur Ausstattung gehört die CNS Befestigungselemente des Combidämpfers auf der Platte; das vordere Verbindungsprofil, das zwischen Combidämpfer und Schockfroster angeordnet wird, ist als Option möglich (Zubehör KTFS61).

Alle anderen Mod. der Baureihe **ChillStar** arbeiten in Synergie mit den entsprechenden Backöfen **COMBISTAR**, wie in der Entsprechungstabelle angegeben.



IS51H



FS611



DS351H

Unser **integriertes System** Kühlschrank/ schockfrost- tieffriergerät...

Er integriert in ein einziges Gerät die Funktionen eines Kühlschranks mit normalem (**ISFEN**) oder Niedertemperaturbereich (**ISFEB**) und die eines Schockfrost-Tieffriergeräts.

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Isolierungsstärke 75 mm;
- Zwei getrennte abgekühlte Räume von 2 unabhängigen Motorblöcke;;
- **Oberes Fach:** Kühlraum 53x75 cm. Elektronische Leiterplatte **HACCP-TOP** mit LCD- Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten, HACCP ALARMS.



- ISFEN: Betriebstemperatur $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$, Standardausstattung 2 Paare Führungen und 2 Roste 53x75 cm;
 ISFEB: Betriebstemperatur $-24 \div -12^{\circ}\text{C}$, Standardausstattung 5 Paare Führungen und 5 Roste 53x75 cm;
- **Unteres Fach:** Schockfrostraum 53x55 cm. Leistung: 20/12 kg/Zyklus. Elektronische Leiterplatte **HACCP-TOP** mit Multipoint Kerntemperaturfehler und patentierte Schockfrostzyklen System I.F.R. Standardausstattung 2 Paare Führungen und zwei Roste 53x55 cm.
 - Höhenverst. Füße aus CNS nach DIN 1.4301.



ISFEN



**Das Angelo Po
Cook&Chill in weniger
als 200 cm!**

Kochen



Schockfrost-
Tieffrierzyklus
& Konservierung

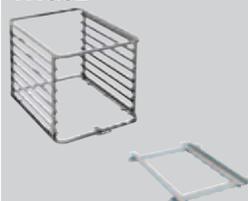
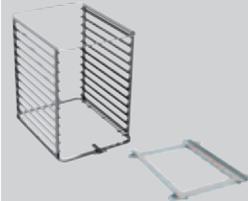


Schockfrost-tiefriergeräte

MOD.										mm		nr. / cm		Kg		● ●		°C (***)	W	H ₂ O lt./h (*)		MAX 25 m (**)
DA51	745x700x840	nr. 5 GN 1/1 60x40	12	-	-	-	+32	680	230V/1N 50Hz	●												
DA51M DA51A	745x700x900 (985)		12	-	-	-		680		●												
IA51	745x700x840		18	-	-	●		850		●												
IA51M IA51A - IA51C	745x700x900 (985-1005)		18	-	-	●		850		●												
IA101L IA101S	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 - 60x40	36	-	-	●	2200	400V/3N 50Hz	●													
IA72S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	51	-	-	●	2500	400V/3N 50Hz	●													
DS31	745x700x840	nr. 3 GN 1/1 60x40	10,8	3,6	●	-	+32	680	230V/1N 50Hz	●												
DS31M DS31A - DS31C	745x700x900 (985-1005)		10,8	3,6	●	-		680		●												
DS51	745x700x840	nr. 5 GN 1/1 60x40	20	12	●	-	+32	1350	230V/1N 50Hz	●												
DS51M DS51A - DS51C	745x700x900 (985-1005)		20	12	●	-		1350		●												
IS51	745x700x840		20	12	-	●		1350		●												
IS51M IS51A - IS51C	745x700x900 (985-1005)		20	12	-	●		1350		●												
IS51R	745x700x840		20	12	-	●	200	230V/3N 50÷60Hz	●		●											
IS51MR IS51AR - IS51CR	745x700x900 (985-1005)		20	12	-	●	200		●		●											
IS101L IS101S	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	-	●	+32	3200	400V/3N 50Hz	●												
IS101LR IS101SR	800x830x1750		42	25	-	●	+43	280	400V/3N 50÷60Hz	●		●										
IS72S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	52	25	-	●	+32	3600	400V/3N 50Hz	●												
IS72SR	1040x1000x1880		52	25	-	●	+43	280	400V/3N 50÷60Hz	●		●										
IS102S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	100	50	-	●	+32	5500	400V/3N 50Hz	●												
IS102SR	1040x1000x1750		100	50	-	●		600		●		●										
ISR201R (▲)	1050x1250x2260	GN 1/1 60x40	120	72	-	●	+43	850	400V/3N 50÷60Hz	●		●										
ISR202R (▲)	1400x1250x2260		210	144	-	●		1200		●		●										
ISP202R (▲)	1400x1475x2260		210	144	-	●		1200		●		●										
IS51HW	1000x810x615	nr. 5 GN 1/1 - 60x40	16	10	-	●	+43	1800	230V/1N 50Hz		28											
IS51W	745x700x840	nr. 5 GN 1/1 60x40	20	12	-	●		1000	230V/1N 50Hz		28											
IS51WM IS51WA - IS51WC	745x700x900 (985-1005)		20	12	-	●		1000			28											
IS101LW IS101SW	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 - 60x40	42	25	-	●	+43	3200	400V/3N 50Hz		72											
IS72SW	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	52	25	-	●	+43	3300	400V/3N 50Hz		75											
IS102SW	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	100	50	-	●	+43	5300	400V/3N 50Hz		90											
DS351H	1000x810x615	nr. 5 GN 1/1 - 60x40	10,8	3,6	●	-	+32	680	230V/1N 50Hz	●												
IS51H	1000x810x615	nr. 5 GN 1/1 - 60x40	16	10	-	●	+32	1800	230V/1N 50Hz	●												
FS611	980x820x1020	nr. 6 GN 1/1 - 60x40	30	18	-	●	+32	2200	400V/3N 50Hz	●												
ISFEN	750x935x2040	nr. 5 GN 1/1 53x55	20	12		●	+32	1300	230V/1N 50Hz													
ISFEB	750x935x2040						+32	1550														

Kältemittel: R404A • Produktionsdaten in kg/Zyklus gemäß: Leitfaden CNEVA-LERPAC N.2, Proben ausgeführt mit CNS GN 1/1 h 40 • (▲) Ausgestattet mit Temperaturlaufzeichnungsgerät.
 • (*) Wassereingangstemperatur: +20°C • (**) GR: Fernkühlaggregat, installierbar in technischen Raum oder im Freie aber Wettergeschützt (ausgenommen GR7/14A, wo Schutzumschlag dabei).
 Luftkühlung. Max Raumtemperatur +43°C • (***) Raumtemperatur +43°C, Klimaklasse 5, Raum +40°C und 40% R.F. / Raumtemperatur +32°C Klimaklasse 4, Raum +30°C und 55% R.F.

Entsprechung Zwischen Schockfroster-Tiefriergeräten Und Heissluft-dämpfer

Schockfroster	Heissluft-dämpfer	Hordenwagen	Zu ergänzen mit	
			Heissluft-dämpfer	Schockfroster
 <p>53 60 cm</p> <p>32,5 40 cm</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>6 x GN 1/1 FC611... • FX61...</p>	 <p>C610N</p>	 <p>TRG61</p> <p>TSRFM11</p>	 <p>TSRIF11</p>
 <p>53 60 cm</p> <p>32,5 40 cm</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>10 x GN 1/1 FC1011... • FX101...</p>	 <p>C610N</p>	 <p>TRG101</p> <p>TSRFM11</p>	 <p>TSRIF11</p>
 <p>65 cm</p> <p>53 cm</p> <p>IA72S • IS72S • IS72SR</p>	 <p>16 x GN 1/1 • 8 x GN 2/1 FX82...</p>	 <p>C812*</p>	 <p>TRG82</p> <p>TSRFX21</p>	 <p>TSRIF21</p>
 <p>65 cm</p> <p>53 cm</p> <p>IS102S • IS102SR</p>	 <p>24 x GN 1/1 • 12 x GN 2/1 FX122...</p>	 <p>C812*</p>	 <p>TRG122</p> <p>TSRFX21</p>	 <p>TSRIF21</p>
 <p>ISR201R</p>	 <p>20 x GN 1/1 FX201</p>	<p>Hordenwagen bereits im Ofen</p>		
 <p>ISP202R</p>	<p>FX202 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1</p> <p>FX201 20 x GN 1/1</p> 	<p>Hordenwagen bereits im Ofen</p>		

* Wenn mit dem Zubehörkit KMBRGFX- Satz Gleitzschiene aussere Fettpfanne verwendet wird, keine Entsprechung mehr.



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

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



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

7900317-5

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.