



Multifunktions Heißluftdämpfer



ANGELO PO
Supporting your success

COMBISTAR FX //

HERGESTELLT FÜR JEDEN ANSPRUCH

// VERKAUF ZUM MITNEHMEN

Es ist einfach mit dem Combistar FX Delikatesse herzustellen, ohne die nötigen Vorkenntnisse zu besitzen. Der Ofen gart was Sie möchten und am Arbeitsende, reinigt er sich selbst.



// RESTAURANTS

Der Combistar FX ist einfach und rentabel für das realisieren eines komplett Menu. Es dient zur Herstellung aller Gerichte. Sei es moderner oder traditioneller Herkunft. der FX macht es mit Perfektion. Die Kreativität und Qualität des Combistar FX gibt Ihnen die Sicherheit und optimiert Ihr Gar Vorhaben, dazu spart er Zeit und Energie ein.



// CATERING - BANKETING

Die Nutzung und Menuführung des Combistar FX vereinfacht den hohen Anspruch in der heutigen Profi Küche. Erledigt genaueste Regeneration und endet schnell auf dem Punkt ohne Überraschungen.



// GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

Der Combistar FX produziert mit großer Sicherheit jedes erdenkliche Menu mit Sorgfalt. In Ernährung und diätetische Hinsicht. Sein intelligentes System gart und bewahrt Geschmack, Aussehen und Qualität des Produkts.





// GAR EIGENSCHAFTEN

In jedem Fall

// ECO VORTEIL

Ökonomisch und
Ökologisch

// EINFACHHEIT

Im Nutzen,
Personalisieren
und Reinigen

// WARTUNGSSARME

Robustheit

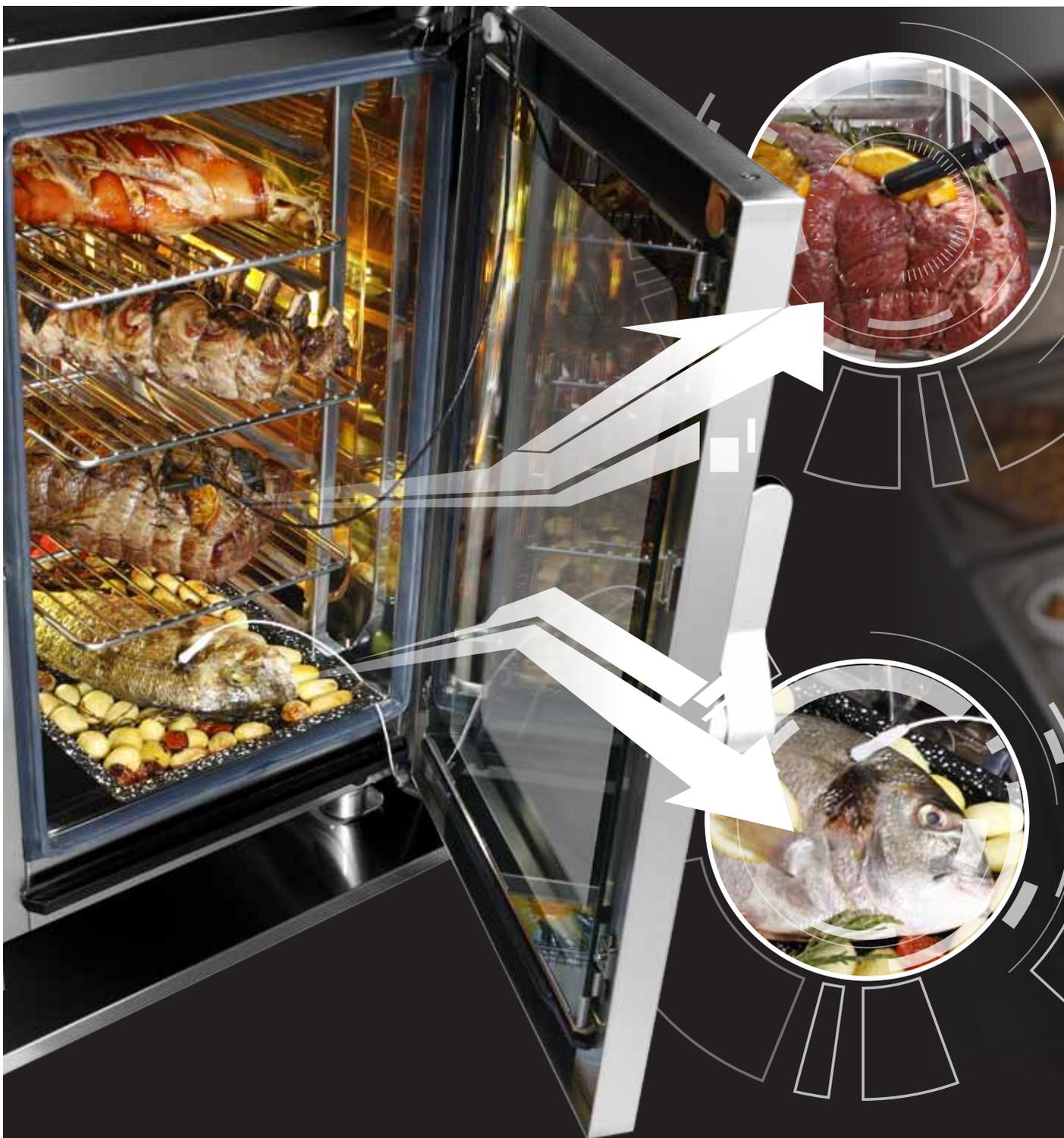
// GAR SYSTEM

Einzigartig und
Unverwechselbar

// SERVICE MIT 360°

Angelo Po ihr
Hersteller

COMBISTAR FX // GAR QUALITÄT



// MULTICOOKING

COMBISTAR FX setzt das Garen um



Die Innovative Funktion des Multicooking Multi-Timer und Multi-Sonde, des Combistar FX regelt im Handumdrehen, die Präzision und die Lockerheit des Garens. Sie kann stressloses völlig **AUTONOMES GAREN ERLEDIGEN, VERSCHIEDENE GARZEITEN** ganz nach Wunsch manuell oder programmiert abrufen. Chargen können im Multicooking Modus gegart werden, natürlich ohne auf den **KERNSONDEN (STANDARD PDP ODER EXTERN OPTIONALE KERNSONDE KSFMS)** verzichten zu müssen.



COMBISTAR FX &
Smokerstar
wir öffnen neue
Horizonte



// **SMOKERSTAR**

Der Combi-Räucherer

Das patentierte System **SMOKERSTAR** realisiert mit Leichtigkeit, Platzsparend, das **RÄUCHERN « HAUSGEMACHT »** Z.B. Fleisch, Gemüse, Käse, Wurstwaren, Oele... der Smokerstar gibt jedem Produkt die Besonderheit.

PRODUKTE MIT EINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACK können mit dem Smokerstar hergestellt werden. Der Smokerstar verwandelt den Garraum des FX sekundenschnell in eine Räucherammer.

Die Zusammenstellung des **SMOKERSTAR** und Combistar FX dient völlig neue kulinarische Dimensionen, die einzige Grenze hier ist, noch mehr Vorstellungskraft.



MACHT IN DER KÜCHE

// **APM & PLUS**

Die Gar Qualität optimieren durch das System Actif **APM**.

Die automatische genaue Dosierung der Hitze während des Garens oder die optimierte **PLUS** Funktion für die extra Portion Power bei GAS Geräte.



GASTRONOMIE



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE
SCHULKÜCHEN/CAMPUSGASTRONOMIE

COMBISTAR FX //

Gar Qualität

PRÄZISION UND QUALITÄT MIT JEDEM ARBEITSGANG



// AOC

Das ebenfalls patentierte **AOC** System sorgt für ein homogenes garen. Im trocken Heißluftbetrieb arbeitet das **AOC** präzise und gleichmäßig auch bei voller Beschickung.

// MFC

Das patentierte **MFC** System bietet 6 Rotationsgeschwindigkeiten. Ferner bietet die statische Funktion den optimalen Anpassungsgrad zwischen dem Produkt und die Ventilation.



// RDC

Das neue Regenerationssystem **RDC** sorgt für die richtige Feuchtigkeit beim regenerieren.

// PDP

Die neue Kernsonde Multipoint Technologie **PDP** mit progressiver Dichte (Top Version Level 3) verbessert die Qualität mit Präzision der Messwerte.

// AWC

Das **AWC** System (alternierende Lüfterrad Rotation) mit Autoreverse, schafft das perfekte Verhältnis von Zu und Abluft Zirkulation und sorgt für ein optimales Garklima.

// DCR

Die absolute Präzision des **DCR** bei den **LEVEL 3 MODELLEN**. Das patentierte System **DCR** sorgt für genaue Dampfdosierung und damit ein perfektes Garklima.



NACHSPEISEN



BACKWAREN/
KONFITOREI



// COMBISTAR FX

der GROSSE

Die entsprechenden Maßen des Combistar FX sind für jedem Anspruch vorgesehen. Wenn es um **QUANTITÄT UND QUALITÄT** geht, ist der Combistar FX immer die richtige Wahl. Regenerieren, Garen auf dem Punkt, Vorbereiten, mit dem Combistar gelingt einfach alles. **DAS ERPROBTE SYSTEM IST SPEZIELL FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ ENTWICKELT WORDEN, VOM ERSTEN TAG AN FREUDE UND ERFOLGE FEIERN.**

Die neue technische Lösung LCS bei den Modellen FX201 und FX202 garantiert perfekte Dichtigkeit während der Vorheizphase ohne Hordengestellwagen. In dieser Phase sind keine Dampf und Thermische Verluste zu verzeichnen.



STEP 01

DAMPFLEISTUNGSBLOCK



STEP 02



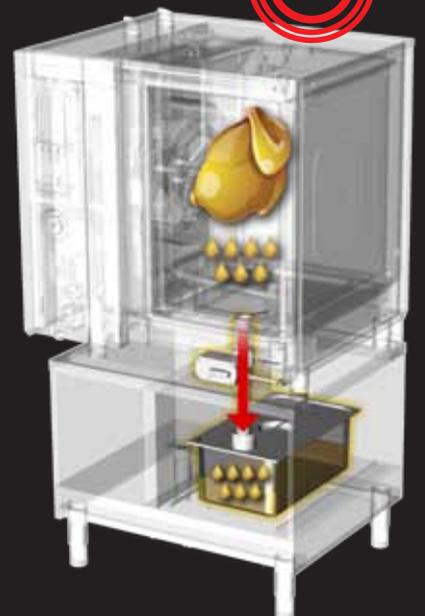
// FMP

Ist ein Zubehör (Patent angemeldet!) das das **PASTEURISIEREN** ermöglicht. Die Konservierung des Produktes ist mit der Vom Combistar FX Kontroll Kernsonde gewährleistet. Das Produkt wird vom Combistar FX protokolliert und gespeichert.



// CHICKENSTAR

Das System Chickenstar ist spezialisiert für den hohen Anspruch der Geflügel Braterei in großen Mengen entwickelt worden. **DAS EINGEBAUTE AUTOMATISCHE FETTAUFFANG SYSTEM SPRICHT FÜR DEN CHICKENSTAR.** Bei reduzierte Garverluste von 25/30% statt herkömmliche 40/45% kann der Chickenstar hingegen gewinnbringend eingesetzt werden. Durch dieses System ist der Geschmack, die Qualität des Geflügels um ein vielfaches verbessert. Durch die einfache Handhabung des hygienischen System, reduziert man Zeit und Kosten für Entsorgung und Reinigungsmittel.



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



// ECO

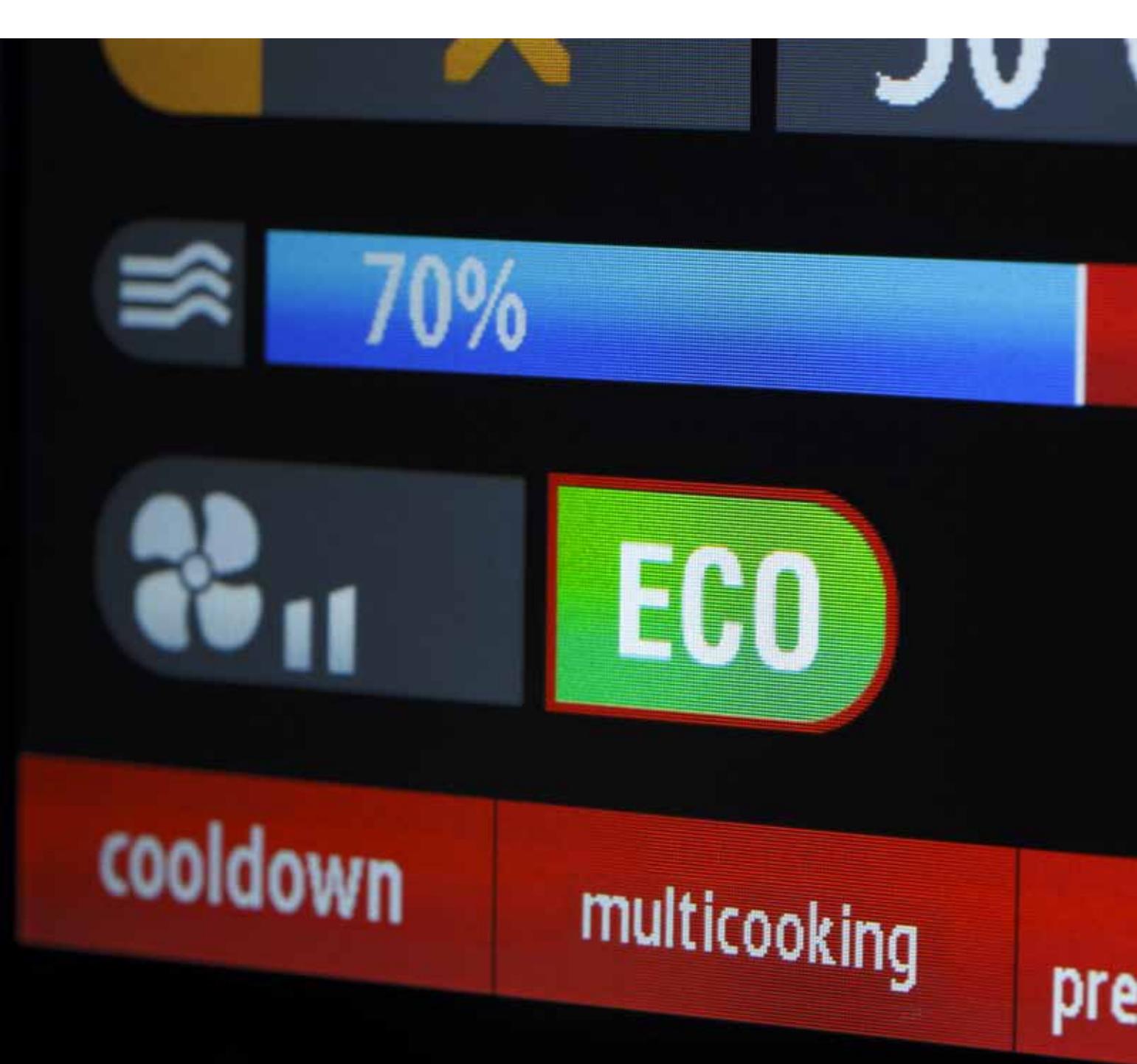
Das « Gar System » des Combistar FX ist für alle Profis die Kosten Ersparnisse möchten.

Der Combistar FX ausgerüstet mit ECO Aktiv Funktion, dient der Modulation von Power im richtigen Moment und damit der Energie Einsparung beim **KOCHEN** und **REINIGEN**. Die Umgebungstemperatur und Emissionen in der Küche werden ebenfalls reduziert.

Combistar FX stehts ECO-Logisch und ECO-Nomisch.

DIE INNOVATIVE FUNKTION ECO schützt die Umwelt innerhalb und außerhalb der Küche, um die neuen Anforderungen der modernen Gastronomie gerecht zu werden.





// **COMBISTAR** FX

ist ECO-nomie in Aktion



Combistar FX ist mit den besten Eigenschaften hergestellt worden **UM EINSPARUNGEN BEIM ANWENDEN ZU ERMÖGLICHEN**. Energie Verbrauch ist herabgesetzt, das Garklima arbeitet mit Überdruck im Dampf und Kombidampf Betrieb (AOC patent angemeldet) die Dampf, Erzeugung mit hohem Wirkungsgrad bei reduzierter Energiezufuhr (RDC patent angemeldet); Dank der APM (patent angemeldet) verbraucht der FX weniger Energie; der hohe Wirkungsgrad und Wärmeaustausch der internen aerodynamischen Geometrie (C2D); Dank der Thermischen Isolierung des Garraum mittels Steinwolle 3,5cm, Gas Wärmetauscher (DSD patentiert); Doppel-Verglasung (6+6mm) die Tür Dichtung mit zweifach Faltung, und das Schließsystem zur Dichtigkeit der Türen bei den Modellen FX201 und FX 202 (LCS), sprechen für sich.

DER COMBISTAR FX DIE TECHNOLOGIE ZUR ENERGIE- EINSPARUNG IN UND AUSSERHALB DER GARKAMMER.

// Intelligentes garen, mehr Ersparnisse

Combistar FX adaptiert und passt sich allen Gar Methoden an. **EINSPARUNGEN VON:**

20% Garverluste,
10% Arbeitszeit,
60% Energie im Vergleich zu traditioneller Zubereitung.

Der Combistar FX ist dafür geschaffen **GARVERLUSTE ZU REDUZIEREN**, den Geschmack zu konzentrieren; die Rentabilität zu erhöhen. Die Möglichkeit den FX für Langzeitgaren einzusetzen ist gegeben mittel spezialisierte Programme wie **NIEDRIGEN TEMPERATUREN ODER DELTA T GAREN**.

COMBISTAR FX ZEITGEMÄSSE GASTRONOMISCHE RENTABILITÄT NUTZEN.

nur 10% garverlust

VORHER: 1000 gr.



NACHHER: 900 gr.



// COMBISTAR FX

Multifunktional und vielfach einsetzbar

Mit dem Combistar FX **ALLES GELINGT EINFACH UND SICHER**. Regenerieren, grillen, räuchern, dämpfen, backen, in kleinen und großen Mengen realisieren.

Merkmale und Zubehör ermöglichen es Ihnen, **PROFITABEL ZU ARBEITEN, SCHNELL UND SAUBER**, ohne Geschmack oder zum Vergnügen der Tradition der Innovation.

MIT COMBISTAR FX ZUFRIEDENHEIT UND EINSPARUNGEN AUF EINE EBENE.





/// EVC

Intuitive Technologie der Bedienbarkeit

Der Combistar FX vereinfacht die Arbeit weil die Bedienung so klar und einfach ist. Ein breites Bedien Panel **EVC** mit hoher Auflösung (mehr als 3.000 pixel/cm² 260.000 Farben) sorgt für die Einfachheit der Bedienung. Aus der Ferne sichtbar mit 70° Sichtwinkel platziertes Glaspaneel beleuchtetes Touch Screen mit gut hörbarem Ton für Meldungen des FX. Hauptwahlschalter mit «push» Funktion zur Bestätigung der gewählten Vorgänge.

ALLES WIRD EINFACH, DURCH BILDER UND ERLÄUTERUNGEN WÄHLEN. SIE LEADEN DIE RICHTIGEN ENTSCHEIDUNGEN FÜR ARBEIT OHNE FEHLER.



// C3 - CF3

COMBISTAR FX Gart allein

Zu den manuellen Garverfahren, stehen dem Combistar FX noch viele andere Funktionen zur Verfügung. Das **CF3** bietet ein breites Angebot an gespeicherte und modifizierte Programme.

Das **C3** Combistar-Clever-Cooking Programm, ein autonom geregeltes Gar Programm zur Zubereitung von z.B. Bratenstücke. Neben den Standards stehen die Niedertemperatur Programme sowie Delta-T Programme zur Verfügung. Mit der Funktion C3 wählt der Küchenchef das Produkt aus, **DER REST MACHT DER COMBISTAR FX AUTOMATISCH.**

Mit dieser Art von Technologie können erfahrene Köche sowie Berufsanfänger Ihre zusätzlichen Erfahrungen sammeln.

COMBISTAR FX NO LIMIT FÜR ÖKONOMIE-QUALITÄT-RENTABILITÄT.



// COMBISTAR FX

Echte Rezepte mit Fotos, alle auf Video

Zu den **EASY-STAR** Funktionen bietet der Combistar FX eine einzigartige operative Unterstützung für die Arbeit der Gastronomen. EASY-STAR ist in der Lage, echte geschriebene Rezepte, Zutaten und Bilder des Tellers, einschließlich der mise en place Ansicht vorzuführen. Der Combistar FX macht nicht nur den Garvorgang, sondern geht weiter und gibt Rezepte für die Verwendung mit dem Ofen und ermöglicht diese zu speichern und anzupassen.

COMBISTAR FX MACHT ALLES EINFACHER, AUCH IHRE REZEPTE!

EASYSTAR

Filme und Rezepte auf dem Display anschauen



// COMBISTAR FX

Filme direkt vom Panel sichtbar,
für eine besseren Nutzung des Combistar FX

Noch ein weiterer Vorteil dieser Funktion **EASY-STAR** ist, das Video direkt auf dem Bedienfeld sehen. Die Filme erklären dem Betreiber die Nutzung des Ofens mit echten Garverfahren.

DER OFEN IST EINE UNENDLICHE HILFE ZUM LERNEN, WÄHREND DES KOCHVORGANG.



// FAVORITEN

Schnell und sicher zur Hand

Der Combistar FX arbeitet mit, alle Erfahrungen die Ihnen zusagen möchten Sie wiederholen dazu bietet der FX die Möglichkeit zu speichern, legen Sie unter « **FAVORITEN** » Ihre Besten Rezeptur an, und rufen Sie jederzeit wieder ab. Ein Protokoll dessen können Sie jederzeit ausdrucken.



// USB

Durch **USB** Stick stehen Ihnen die möglichen HACCP dokumentationen zum runterladen bereit.



COMBISTAR FX

personalisiert
Einzigartig

Personalizzato - **Supermarket**

Custom made - **Supermarket**

Personnalisé - **Supermarket**

Personalizado - **Supermarket**

....

Personalizzato - **Bistrot**

Custom made - **Bistrot**

Personnalisé - **Bistrot**

Personalizado - **Bistrot**

....



// **MENU SPEICHER** personalisiert



Diese Funktion **CMP** organisiert Ihre Daten nach Maß. Wählen Sie aus dem Menu ein Programm aus, bietet Ihnen der FX am Ende des Programms das passende Reinigungsprogramm an.

// **LIGNE** personalisiert



Der CombiStar FX kann mit dem Zubehör **CCM** wunschgemäß in den Farben und Logo des Etablissement geordert werden. Der CombiStar FX bleibt Ihr persönliches Gerät.



// Das neue Reinigungsstandard

TAS

• Das neue Reinigungssystem **TAS** (patentiert) mit Dreifachwirkung. Das Vollautomatische System ohne das geringste Eingreifen des Anwenders.

ADC

• Die Original Funktion **ADC** (Patent angemeldet) sorgt für die Reinigung des Abflusses und somit gegen Fettrückstände im Abfluss.

TMC

• Die **TMC** Funktion hat ein 12 minütiges Ausspül-Programm ohne Reinigungsmittel gegen Rückstände und Gerüche.

DIE REINIGUNG IST AUTOMATISCH, SICHER UND GARANTIERT.

eco washing:
bis zu 9 kWh
Einsparung



ORANGELO



// **ECO** Eine Reinigung, die die Leistungsfähigkeit verbessert



- **ECO**-Funktion "Energie sparen" in der Wäsche, die die ECO-Funktion bereits in der Küche verbindet. Durch das aktivieren dieser Funktion ist eine Einsparung von 1,7 bis 9 kWh möglich. Vom Combistar FX61 bis zum 202E.



- Combistar FX warnt, wenn es entkalkt werden sollte. Aktivieren Sie einfach die neue Funktion **WDC** die Ankündigungsfrist **ENTKALKUNG**.



- Die neue **SPLASH** Funktion ersetzt die Handbrause und kann zum ausspritzen Verwendung finden.

- Waschanlage **SC2** Dual: Desinfizierende Wirkung, in dem der Betreiber entscheidet, welche und wie viel Chemikalien zu verwenden ist. Um den Rest kümmert sich der Ofen, lassen Sie es arbeiten, die Waschmittel-, Spül- und thermisch Desinfizierung.



DER OFEN IST EINZIGARTIG, WEIL ES SOWOHL IN DER KÜCHE ALS AUCH IM WASCHEN UMWELTFREUNDLICH IST.



// Kompakt, ergonomisch und robust



Der Combistar FX geschaffen für Langzeit - Nutzung.

- Das wartungsarme Gerät positioniert sich platzsparend in professionellen Küchen.
- Das Bedienungspaneel EVC, der patentierte Türgriff **EHO MIT ÖFFNUNG IN DOPPELRICHTUNG** = ermöglicht den Anwender viel Freude und Individualität.
- Die Edelstahl Ausführung AISI316 (12/10) im Garraum spricht für den erwarteten **QUALITÄTSSTANDARD**.
- Die eingebaute Abflussreinigung, die sicher in der Tür montierte ist.
- Kern-Sonde in der Tür geschützt = zuverlässige Zubehör.
- Einsetzen der Pfanne in Längsrichtung = Verwendung von Sub-Montage **OHNE GRIDS**.
- Die Halogenbeleuchtung = gute wartungsarme **LICHTQUELLE**
- Das Tellergerüst, die Doppelverglasung mit Klappfunktion = **BESSERE REINIGUNG**.
- Die Doppelverglasung mit Klappfunktion = **NIEDRIGEN TEMPERATUREN AN DIE BEDIENSEITE UND BESSERE REINIGUNG**.
- Built-in Kondensatwanne = Funktionalität und Sicherheit



EHO
Tür leicht zu
öffnen, selbst mit
vollen Händen



// Sicher, Funktional, Zuverlässig



- Die optional erhältliche Dusche zur **HYGIENISCHEN VOLLENDUNG**.
- Die Struktur des Hordengestell von 6,6 -7,2 cm Abstand **WTA** (patent angemeldet) = **MAXIMALE SICHERHEIT UND QUALITÄT IN KOCHEN**.
- Abatement Kochdämpfe und Abgastemperaturen niedrig Flüssigkeit = weniger Leckage von Dampf während des Kochens.
- Maschine zugelassen für den unbeaufsichtigten Betrieb = **ZUVERLÄSSIGKEIT BEDIENUNG OHNE BEDIENGERÄT**.
- Funktion für die automatische Kühlung bei geschlossener Tür = **NULL RISIKO UND BESCHWERDEN**.
- Dry-gesteuerte Alarmer für unbeabsichtigtes Öffnen der Tür, Mangel an Wasser, Chemikalien und Strom = **REINIGUNG IMMER UNTER KONTROLLE**.
- Reduzierung des Dampfaustritt durch die Türöffnung, Dank der Verlangsamung der Lüfter Geschwindigkeit (das **MFC System**) = **SICHERE ARBEIT**.



COMBISTAR FX // SYSTEM



I.F.R.

intelligent
food
recognition



// COMBISTAR FX + CHILLSTAR, in Zusammenarbeit

Das Cook and Chill findet den maximalen Ausdruck qualitativer Zusammenführung des Combistar FX und des Chillstar Schockkühler. Für Kompromislose Resultate in der modernen Lebensmittel Industrie und Herstellung geschaffen. Für jeden Anspruch stehen **VERSCHIEDENE GERÄTE** zur Verfügung Combistar FX 10 Einschübe 1/1 GN finden (Aufstellung aufeinander) auf den Chillstar 3 oder 5 1/1 GN. **DIE EMPFOHLENE 160CM GESAMTHÖHE LETZTES BLECH WERDEN SOMIT NICHT ÜBERSCHRITTEN.** Die Ideale Kombination von Cook and Chill mit Combistar und Chillstar ist qualitativ unumgänglich und die einzige Lösung für optimale Resultate in der Herstellung von Lebensmittel. **DAS PATENTIERTE IFR SYSTEM SORGT FÜR FRISCH AUSSEHENDE QUALITATIVE TOP PRODUKTE OHNE DIE OBERFLÄCHEN FEUCHTIGKEIT ZU GEFRIEREN.**

DANK DES TIEFFRIERZYKLUS IFR BLEIBEN SPEISEN BIS ZUR REGENERIERUNG FRISCH.



// Funktionslösung für jeden Anspruch

Das «Gar System» des Combistar FX ist mit Leichtigkeit jeden Anspruch in der professionellen Küche gewachsen. **BANKETT** Systematisierung, mit dem FX werden schnelle Reaktionen Kinderleicht, z.B. mit einen Anschluss für zwei Geräte aufeinander können endlich platzsparend große Chargen erledigt werden. Weniger Kosten heißt mehr Gewinn.

Das System eignet sich auch **GESTAPELT**, wenn der raum in der Küche nicht genug ist, wenn quantitativen Anforderungen wachsen, wenn die Flexibilität der Arbeit wird durch die gleichzeitige Verwendung von zwei Öfen diktiert, oder wenn Sie die Arbeit ohne Unterbrechung die Organisation der Küche zu verbessern, Combistar FX verdoppelt das Potential in einem kleinen Raum.



// **WWW.COMBISTAR FX.COM**

VIEL MEHR ALS NUR EINE EINFACHER KLICK

Combistar FX hat eine neue Website zu einem **UNVERZICHTBAREN DIENST** für Profis auf der ganzen Welt bieten. Im www.combistarfx.com:

- **NEUE REZEPTE ZUM DOWNLOADEN** um mehr in der Küche zu haben,
- **FILME ZU SEHEN** Zu Arbeitsverbesserung,
- nützliche Informationen über die Familie Combistar FX,
- nützliche Kontakte, um mehr über ihre eigene Combistar FX zu wissen.

Alles mit großem Potenzial einer einzigen Maschine als Combistar FX zu lernen.



COMBISTAR FX

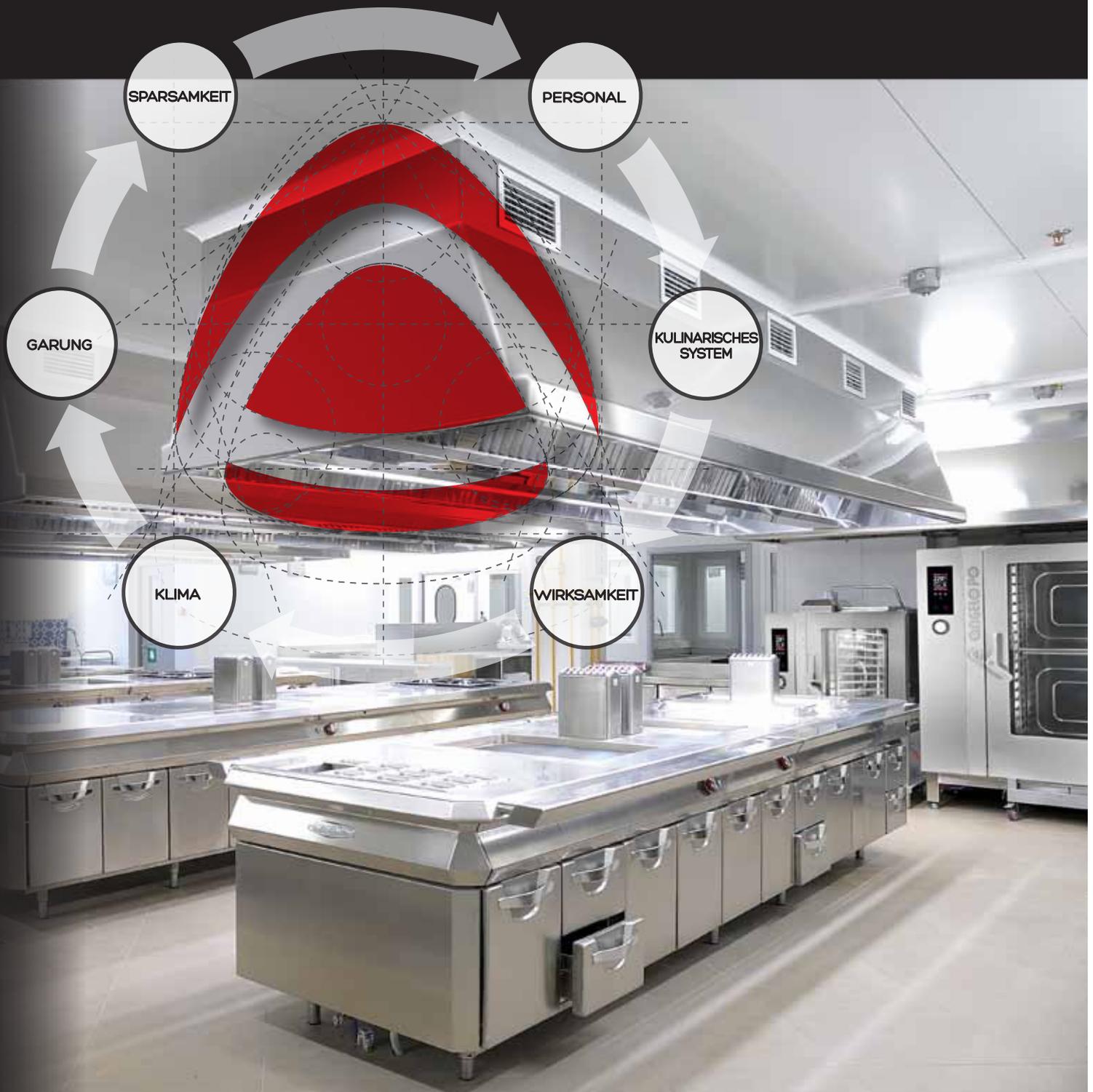
// Guten Service und die Installationen in der Welt ist unsere Mission

Den **BEQUEMEN SERVICE** von Angelo Po jederzeit nutzen können:

- Die Sicherheit der Ersatzteilbeschaffung schnell und zuverlässig.
- Ein weltweites Netz von autorisierten Service-Zentren, um schnelle, effiziente Dienstleistung zu gewährleisten.
- Den Kontakt zu Angelo Po Küchenchefs über Tel: +39059639411 oder unter chef@angelopo.it

Der Combistar FX integriert im Angelo Po **GROSSKÜCHEN SYSTEM**:

- Der Combistar FX ist für den internationalen Anspruch erschaffen worden. Dank der Bereitstellung des After Sales Service um 360°.
- Das Angelo Po Küchensystem erfüllt den Anspruch der professionellen Küchen Ausrüstung. Das einzigartige System des Combistar FX verbessert die Bequemlichkeit in der Produktion. Der Combistar FX besitzt die Eigenschaft sich an allem anzupassen, Leichtigkeit, Wirksamkeit, Produktivität, Wartungsarme Zuverlässigkeit sind die Vorteile. Der Combistar FX ist mit dem Besten ausgerüstet und argumentiert mit dem Ziel kulinarisches gerecht zu werden.



Design by MASSIMO MUSSAPI



// Jede Wahl gleicht dem Anspruch

Die FX Familie komplett mit 32 Modelle in Elektro sowie Gas-Version. Funktionalität und Produktkapazität 30 bis 550 Tages Portionen.

KOMPONENTEN: Innenraum aus C.N.S nach AISI 304 Scotch Brite glänzend, Himmel und innen Rückwand aus C.N.S nach AISI 316L mit einer Materialstärke von 1,2 mm. Abg Garraum mit ausnahmslos abgerundeten Kanten. Ausstattungsniveau in GN und 60x40cm je nach Modell mit Tür Ausführung (Flach). • Wärmetauscher in C.N.S AISI 310S. Gepanzerte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800 für die Garraumbeheizung. • Turbine zur -Dampferzeugung (RDC) aus C.N.S AISI 316L. • Garraumbeleuchtung mit Halogenleuchten. • Aus gehärtetem Glas (5mm) bestehende geschützte Schal blende. • Entnehmbares Hordengestell. • Herausnehmbares Tür-Innenglas mit Scharnier für Klappöffnung. Schirm mit Gelenk-Klappöffnung zur Wartung und Reinigung von Wärmetauscher und Ventilator. • Tür Blockierung bei 30° und 90° und mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas (6+6mm) und geöffnetem Hohlraum, herausnehmbare Innentasche Glas. • Wärmetauscher aus Keramikfaser (3,5cm) mit Strahlschutzbarriere. • Ergonomisch geformeter Tür-Griff (EHO) zum in zwei Richtungen leicht öffnen und schliessen der Ofentür. • Tür Links-Anschlag möglich. • Hochbeständige Tür-Dichtung aus Silikon mit doppelter Dichtleiste (gemäß NSF-Bestimmungen). • Schale für das Auffangen

MODELLE	FX61G 1/2/3	FX61E 1/2/3	FX101G 1/2/3	FX101E 1/2/3	FX82G 1/2/3	FX82E 1/2/3
Außenmaße (mm)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1178x1064x1462	1178x1064x1462
Garraum-Maße (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Aufnahmevermögen Bleche GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1
Gas-Leistung kW	14		19,5		27	
Elektro-Leistung kW		10,1		17,3		19,8
Standardanschluss	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
Abstand zwischen Blechen (mm)	70,5	70,5	66	66	70,5	70,5
Anzahl der Mahle / pro Tag	85	85	140	140	223	223
Wasserzuleitung	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Wasserabfluss	40	40	40	40	40	40
Wasser-druck bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht kg	185	160	213	198	266	251

Sondere Anschließen un Frequenzen auf Wunsch.



und ablassen von Kondenswasser auch bei geöffneter Tür, an der Tür befindet sich zusätzlich eine automatische einklappbare Auffangeschale zur Vermeidung von tropfendem Kondenswasser beim Öffnen der Tür. • Technische Fach mit Zwangsbelüftung und mit allen funktionalen Komponenten leicht zugänglich von der linken Seite. • Wasserschutzgrad IPX5. • Garraum Auspuff Rückfluss Syphon von Flüssigkeiten und Gerüchen für den Anschluss an nachgeschaltete belüfteten. • Höhenverstellbaren aus C.N.S AISI 304 gefertigten Füße. • Gasbeheiztes Modell mit Rauch-Gasrohre aus Incoloy 800+C.N.S nach DIN 14404 für den Wärmeaustausch im Garraum. Kontrolle der Brennerflamme über elektronischen Prozessor für Selbstdiagnose und Wiederherstellung der Zündung. • Elektrobeheiztes Modell mit gepanzerte elektrische Heizkörper aus Incoloy 800 für die Garraumbeheizung.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN: Thermal- und Sicherheitsstandards Thermostate, verbunden mit entsprechenden Alarme für Lüftermotor, Garraum, der Steuerung und Umrichter (Level Top-3). • Mikromagnet für die Tür. • Alarm für Störungen am Motor, Lüfterrad und Brenner, für fehlendes Wasser-, Gas und Stromversorgung. • Höhe von weniger als oder gleich 160 cm für die obere Schiene der letzten Pfanne, wenn der Ofen durch den ursprünglichen Frame unterstützt • Funktion für die automatische Spülung und Kühlung der Garraum bei geschlossener Tür (Level top - 3).

SERIENAUSSTATTUNG: Teller Hordengestell • Höhenverstellbaren Füßen • Wasseranschluss Rohre • Benutzerhandbuch. • Reinigungsmittel bei Modell Level 3.

MODELLE	FX122G 1/2/3	FX122E 1/2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Außenmaße (mm)	1178x1064x1722	1178x1064x1722	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Garraum-Maße (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Aufnahmevermögen Bleche GN	12 x 2/1 - 24 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Gas-Leistung kW	32,5		37		55	
Elektro-Leistung kW		27,5		34,3		55,5
Standardanschluss	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
Abstand zwischen Blechen (mm)	66	66	66	66	66	66
Anzahl der Mahle / pro Tag	335	335	280	280	560	560
Wasserzuleitung	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Wasserabfluss	40	40	40	40	40	40
Wasser-druck bar	2	2	2	2	2	2
Gewicht kg	293	278	360	340	472	449

Sondere Anschließen un Frequenzen auf Wunsch.

Ausstattung

TOP VERSION LEVEL 3

Digitale Steuerung mit Wahlschalter zur Datenauswahl auf Display.

Garmethoden: Dampfgaren, Heiß umluft, Kombigaren. Besondere Funktionen : Temperatur Erhaltung, Delta T Garen, Regenerieren, Banketing, Niedertemperatur Garen, Pasteurisieren, Räuchern, Trocknen und Vakuumiert garen, Multicooking (Multi Zeitmesser mit 20 mögliche Garzeiten, gleichzeitiges Garen mit 2 von einander unabhängig arbeitende Kernsonden, oder 1 Kern Sonde und Multi Zeitmesser) Gar Programme: Automatisches Garen C3, manuelles Garen, gespeicherte Rezepte CF3, Bibliothek «FAVORIS», Benutzer CMP. Reinigungsprogramme: Garraum Reinigungszyklen TAS. Abflussreinigungsprogramm ADC. Schnellausspülung TMC und lange Ausspülung SPLASH. Beleuchtete Touch Screen Tasten auf dem display. Leistungskontrolltaster APM sowie Feuchtigkeit DCR. Taste zur Verwaltung aller Garprogramme AOC. Profil Lüfterrad AWC Multigeschwindigkeits Lüfterrad. MFC. Temperatur Funktionstaste PTM. ECO Taste (in der Küche und Reinigung) zur Energieeinsparung. PLUS Taste bei Gas Modelle zur Leistungssteigerung. Dampferzeuger RDC. Interaktives Display EVC. Reset Taste bei Alarm Meldungen. Autodiagnostische Funktion bei Fehlermeldungen. Multipoint Kernsonde PDP. Permanente Halogenbeleuchtung. Interface HACCP zur Datensicherung. Filme und Rezepte über den USB-Port.

- Heißluft de 30°C à 300°C.
- Kombidampf de 30°C à 250°C mit Feuchtigkeitsregelung von 10 bis 90 %.
- Dampf de 30°C à 125°C.
- Regenerieren und Banketing.
- Delta T, Niedertemperatur und Temperaturhaltefunktion C3.
- Räuchern, Pasteurisation C3
- Gar Bibliothek - 150 programme mit 18 Gar Schritten CF3.
- Eigene Rezept Speicherplatz mit display Ansicht CMP.
- 4 automatische Reinigungsprogramme mit Dreifach-Hygiene Wirkung: halbautomatische Waschanlage, Entkalkungsprogramm, Waschkfunktion des Abflusses 2 Ausspülzyklen.
- Programm Start-up-Zeit.
- Manuelle Beschwadungstaste.
- Multipoint Kernsonde.
- Feine Vakuum Kernsonde Optional.
- Gleichzeitiges Garen mit zwei Kernsonden.
- Cooldowntaste und automatische Vorheizfunktion.
- Programmierete Service Informationen.
- Wahl der C° sowie F° Funktion.
- Vorgerüstetes Energiesparmodus
- Startzeitvorwahl.
- Ladekapazität der HACCP Dokumentation sowie Garprogramme per USB
- Alarmfunktion bei Fehlermeldung.
- Eigennamenspaneel nach Wunsch CCM.

STANDARD VERSION LEVEL 1 PLUS VERSION LEVEL 2

Digitale Steuerung (6 programme mit je 3 phasen). Wahlschalter. Beleuchtete Touch Screen Tasten auf dem Display. 6 programmierte gespeicherte Gar und Regenerierprogramme. Automatische Cooldown Funktion. Reset für Alarmmeldungen. Zweifache Rotationsgeschwindigkeit des Lüfterrad, alternierende halbstatistische Lüfterrad Funktion, reversibles Lüfterrad. ECO Funktion (in der Küche und Reinigung) zur Energie Einsparung sowie Extra PLUS Leistung bei GAS Modellen. Manuelle Beschwadungstaste. Automatische Gar Kontrollsystem AOC sowie Feuchtikeitskontrolle UR2. Temperatur Kontrolle PTM. Auto Diagnostik mit Alarm Funktion bei Fehlermeldungen. Permanente Halogen Innenraumbeleuchtung. Interface HACCP zur Dokumentation mit externen Datendrucker.

STANDARD VERSION LEVEL 1:

Halbautomatisches Reinigungsprogramm.
Externe Kernsonde optional SV.

PLUS VERSION LEVEL 2

Automatisches Reinigungsprogramm SC2.
Interne Kernsonde.
Halogen Innenraumbeleuchtung.
Interface HACCP zur Dokumentation mit externen Datendrucker.

- Heißluft de 30°C à 300°C.
- Kombidampf da 30°C à 250°C mit Feuchtigkeitsregelung von 10 bis 90%.
- Dampf de 30°C à 125°C.
- 6 auf Wunsch veränderbare vorprogrammierte gespeicherte Gar und Regenerierprogramme mit je 3 Garschritten.
- Manuelle Beschwadungstaste.
- Cooldowntaste und automatische Vorheizfunktion.
- Wahl der C° sowie F° Funktion.
- Ladekapazität der HACCP Dokumentation sowie Garprogramme per USB.
- Alarmfunktion bei Fehlermeldun.
- Vorgerüstet zum räuchern und pasteurisieren.
- Vorgerüstet für Energieeinspargerät.

STANDARD VERSION LEVEL 1

- Optional Kernsonde.
- Optional Vacuum Kernsonde SV.
- Halbautomatisches Reinigungsprogramm.

PLUS VERSION LEVEL 2

- Automatisches Reinigungsprogramm.
- Interne Kernsonde.
- Optional Vacuum Kernsonde SV.

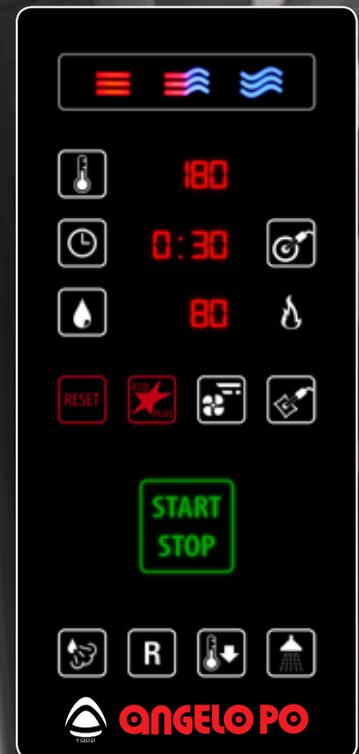
	LIV.	3	2	1
Funktion Energiesparmodus ECO in der Küche	*	*	*	*
Funktion Energiesparmodus ECO in der Reinigung	*	*		
Funktion Extra Leistung PLUS (Version Gas Modelle)	*	*	*	*
Funktion Modulation der Leistung APM (Gas)	*	*	*	*
Funktion Modulation der Leistung APM (Elektro)	*			
Automatische Reinigung mit Dreifacher Hygienewirkung TAS	*			
Abflussreinigungsprogramm ADC	*			
Ausspülzyklen Lang TMC und Schnell SPLASH	*			
Automatische Reinigung SC2	*	*		
Halbautomatische Reinigung				*
Räucher System FMSX	○	○	○	
Pasteurisationssystem FMP	○	○	○	
Automatisches Garen C3	*			
Funktion Multicooking	*			
Speicherplatz 150 Benutzerdefinierte Garprogramme mit 18 Schritten frei Benennbar CF3	*			
Gar Bibliothek CMP	*			
Filme und Rezepte über den USB-Port	*			
6 Programme. 3 Gar, 3 Regenerierprogramme Veränderbar Speicherbar		*	*	
Multipoint Kernsonde PDP	*			
Singelpoint Kernsonde		*	○	
Vakuum Kernsonde KSFMS	○	○	○	
Niederdampftemperatur und Dampf Hochtemperatur	*	*	*	*
Dampf Überwachungsfunktion Kontrolle DCR	*			
Dampf Überwachungsfunktion Kontrolle UR2		*	*	
Aktive Garkontrolle AOC Mit Überdruckfunktion	*	*	*	*
Dampf Regeneration RDC	*	*	*	*
Regeneration	*	*	*	*
Garprogramme bei Niedertemperatur, Delta T, Temperaturhaltefunktion Banketing	*			
Trocknen und Vakuumierte Programme	*			
Rescue Garprogramme	*			
6 Lüfterradgeschwindigkeit MFC 1 Statische Funktion	*			
Reversibles Lüfterrad alternierend AWC	*	*	*	*
Digitale Steuerung	*	*	*	*
Interaktives Display EVC	*			
Startzeitvorwahl	*			
Automatische Cool Down Funktion bei Geschlossener Tür und Automatisches Vorheizen	*	*	*	*
Manuelle Beschwädung	*	*	*	*
Wahlweise C° oder F°	*	*	*	*
Selbstdiagnose mit Alarmen für Fehlfunktionen	*	*	*	*
Kontrolle der Ablass Temperatur und des Dampf kondensators	*	*	*	*
Wasserschutzzeichen IPX5	*	*	*	*
Doppelt Verglaste (Gehärtet) Tür mit Abklappbarer Innentür	*	*	*	*
Tür Mit Blockierfunktion Beim Öffnen	*	*	*	*
Halogen Innenbeleuchtung	*	*	*	*
Fassaden Paneel Angelo Po	*	○	○	
Eigenlabel Paneel (Nach Wunsch) CCM	○	○	○	
Rechts Links Türanschlag (Nur Mod. 61 und 101)	○	○	○	
Reinigungsduche und Fettfilter	○	○	○	
Schnittstelle zum Datenaustausch mit PC (Haccp, Garrezepte)	*			
Schnittstelle Zzm Ausdrucken der Garprozesse (Haccp Dokumentationen)	*	*	*	*
Anschlusskabel zum Ausdrucken von Garprozessen	○	○	○	
Wahlschalter zur Datenauswahl mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	*	*	*	*
Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen	*	*	*	*

* = Serienausstattung
○ = Optional

Level 3 TOP



Level 1-2 Standard-Plus



Seit 90 Jahren baut Angelo Po die Ausrüstung der professionellen Restauration, und entwickelt wirksame Lösungen für die Arbeit in der Küche. Qualitatives kochen, konservieren und hygienisches lagern, mit Leichtigkeit vorbereiten sind die Hauptmerkmale des „Küchensystem Ideal“ Angelo Po. Angelo Po bietet mit seinem Konzept, der professionellen Restauration Qualität, Rentabilität, Leichtigkeit in der Küchenarbeit.

Die Angelo Po Group mit Ihrem Internationalen Netz, stellt den „Service Global“ die Professionalität zur Verfügung, sodass Benutzer sich aus allem, das Beste zu Nutze machen können.



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

7900436-1

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



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