Combi Star

CombiStar
Multicooking

ANGELO PO
1922

ANGELO PO ... Especialista en Restauración Profesional.

Desde hace más de ocho decenios Angelo Po fabrica equipos para la restauración profesional, creando soluciones que facilitan y hacen más eficiente el trabajo en la cocina. Cocinar ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas maestras del sistema de cocina ideado por Angelo Po para dar, desde todos los puntos de vista, calidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Actualmente, en la nueva generación de hornos mixtos COMBISTAR, a las características de solidez, potencia y fiabilidad que siempre han distinguido a nuestras líneas de productos, se suman una electrónica fiable y una innovadora tecnología para el control de la cocción, que garantizan rapidez, uniformidad y precisión en la cocción, permitiendo un ahorro económico, una flexibilidad operativa y una calidad de cocción hasta ahora desconocidos.

COMBISTAR ... Mucho más que un simple horno mixto.

Emplear mejor el tiempo en la cocina ... es Fácil con COMBISTAR.

Podrá dedicar más tiempo a la organización del menú, prestar una mayor atención a la compra de viandas y, sobre todo, podrá centrarse sin distracciones en la creación, la guarnición y la disposición de los platos… Piense sólo en la preparación y deje que COMBISTAR se ocupe del resto.

Podrá dedicar más tiempo a incrementar el placer que surge de sus platos y día tras día mejorará fácilmente la organización, la calidad y el rendimiento… Decida sólo cómo cocinar y deje que Combistar se ocupe del resto.

COMBISTAR, simplemente único.

Cocinar desde hoy es más fácil.

Con el simple movimiento de un dedo tendrá infinitas posibilidades de cocción, repetibles hasta el infinito, para dorar de manera impecable carnes jugosas, para conseguir unas verduras estupendas, parrilladas y acabados perfectos, servicios rápidos y una calidad gastronómica hasta ahora desconocida. Con el nuevo horno Angelo Po se pueden programar todas las operaciones de cocción y se pueden repetir un número infinito de veces sus platos habituales sin el menor riesgo de error y con un gran ahorro de tiempo.

Programas de cocción, para no equivocarse jamás y memorizar perfectamente los parámetros de cocción de sus mejores platos.

Lavado del Horno NIV. 3 con 6 programas pensados para cubrir todas las necesidades posibles.

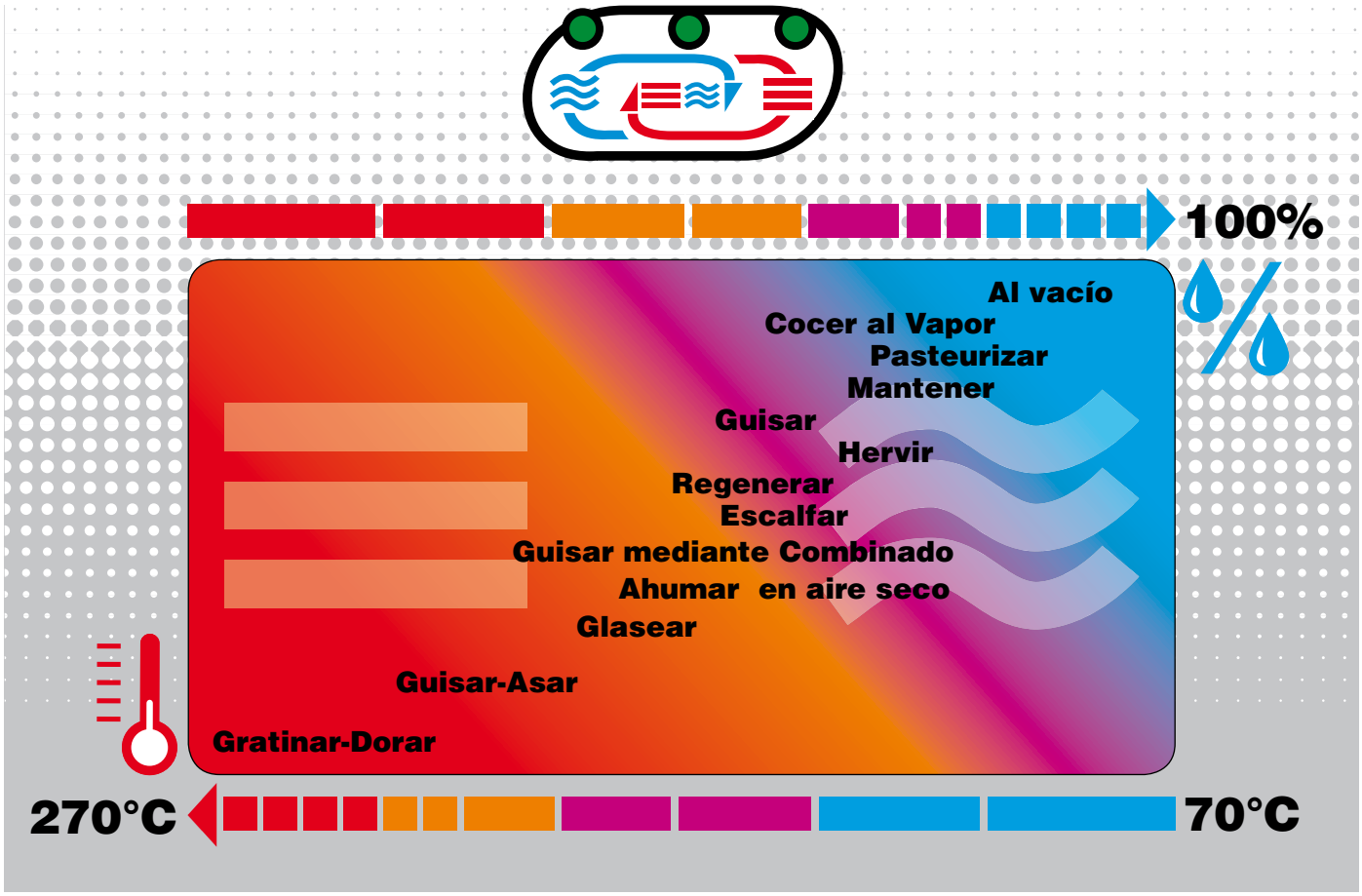
Función ***Multicooking*** para utilizar al mismo tiempo 2 sondas de cocción o controlar la cocción de cada bandeja.

Reducción automática de la temperatura del horno

TRES velocidades (nivel 3) y DOS velocidades (nivel 1 y 2), para la cocción ideal de cualquier plato de cocina y de cualquier especialidad de repostería.

Tecla Regeneración para contar con un servicio de reactivación fácil e inmediato

Lavado del Horno NIV. 1 y 2, para una higiene sin problemas



Aire Seco

Cocción con aire seco de 30 °C a 270 °C

Combinado

Cocción Combinada con aire seco de 30 °C a 250 °C y vapor de 0 % a 90 % con control activo patentado, para mantener constante el clima ideal en la cámara de cocción

Vapor

Cocción al Vapor de 30 °C a 125 °C

Revalorizando su trabajo ... desde el primer día.

ANGELO PO ... Vocación para la cocina y Tecnología en la cocción.

Desde hace más de ochenta años Angelo Po es sinónimo de equipos de alto nivel para la cocina profesional y desde hace más de veinte Angelo Po se asocia inmediatamente a Horno Combinado. Actualmente son cientos de miles los profesionales de la restauración que en el mundo entero trabajan con aparatos y hornos combinados Angelo Po. Y día tras día decenas de técnicos y chefs, aunando tecnología y experiencia, se dedican al desarrollo de nuestro horno combinado, para hacer de Combistar el horno que usted desea.

Todo es más fácil con COMBISTAR.

El nuevo horno combinado Angelo Po es el eje de una moderna instalación de restauración, pues hace innecesarios o convierte en superados muchos pasos propios de la elaboración y el control tradicionales, con una productividad y una calidad de cocción hasta ahora desconocidos.

Un horno simplemente único.

Flexibilidad y facilidad máximas, con un rendimiento inmediato.

COMBISTAR ... Todas las funciones en un solo aparato.

Moviendo sólo un dedo conseguirá todo lo que desea, de manera puntual, sencilla y flexible. Todo gracias a un control automático que regula la cámara de cocción de forma activa y meticulosa, segundo tras segundo, leyendo y supervisando todos los datos de cocción. Adiós a los tiempos muertos, a la vigilancia continua y al estrés. Del trabajo se encarga el horno Angelo Po, incluso de noche, de acuerdo con sus deseos, tantas veces como haga falta. Cocinar nunca ha sido tan fácil ni económico… Piense sólo en la preparación y deje que COMBISTAR se ocupe del resto.

En el horno Combistar las magníficas prestaciones se suman a una velocidad de cocción y a una eficiencia superiores incluso a las que ofrecen los más modernos hornos mixtos. Todo ello para ahorrar fácilmente tiempo y dinero. Gracias al Combistar gozará de la posibilidad de cocer simultáneamente distintos alimentos, siempre con el grado de humedad y calor adecuados, con el fin de que la suavidad, el sabor y la textura del producto sean los ideales. De este modo sus clientes siempre, una y otra vez, se sentirán plenamente satisfechos. Y además, con el horno Angelo Po podrá usted trabajar con grandes cantidades de producto, utilizando muy poco espacio y las cantidades mínimas de agua y de energía posibles.

Carne tierna y jugosa ... es fácil con COMBISTAR.

Podrá trabajar con ciclos de cocción fijados a medida para cada tipo de carne y para cubrir cualquier posible exigencia. Desde la carne asada, que se tiene que servir muy tierna, jugosa y rosada, al codillo de cerdo que debe quedar sabroso y ha de tener el punto adecuado de color y consistencia. Con el nuevo horno Angelo Po podrá cocer toda clase de carnes sin dejar de gozar de la libertad de decidir la mejor forma de satisfacer las exigencias de su clientela. Piense en cómo servir los manjares… y deje que Combistar se ocupe del resto, adaptándose fácilmente a sus necesidades, requiriéndole la menor cantidad de tiempo y las menores pérdidas de peso posibles, ofreciéndole incluso la posibilidad de realizar cocciones más largas, a Baja Temperatura y en Delta T, durante la noche. Estas cocciones especiales, de muy alto rendimiento (disminución de peso inferior al 10 %) y cualidades gastronómicas superiores, con una suavidad y un sabor excelentes, pueden llevarse a cabo gracias a unos programas específicos que se adaptan automáticamente al tamaño de la carne que se va a cocer.

Máximo rendimiento en cualquier instante.

Aves de corral cocidas de manera óptima, con el mejor resultado gastronómico.

Las condiciones de cocción se adecuan de forma automática a la humedad y el calor programados según las distintas cantidades de aves de corral que haya que servir. Gracias a nuestros accesorios para la colocación vertical de las aves, así como a la alta productividad (más de 150 pollos en 35 minutos, con un único Combistar), a la uniformidad en el dorado y a lo crujiente de la piel, al control de la ternura y la jugosidad de las carnes, las cocciones del horno Combistar le satisfarán plenamente. Todo para un servicio de calidad superior sin el menor esfuerzo.

Piense en la preparación y el servicio ...

La máxima delicadez sin el menor problema.

Gracias a su multifuncionalidad y a un preciso control de la humedad el horno Combistar trata con toda delicadez el pescado más exquisito, posibilitando toda suerte de cocción que desee usted llevar a cabo, desde el pescado a la parrilla al pescado escalfado, con un resultado final que no tiene parangón en la cocción tradicional. Una ternura y un sabor sin par.

... COMBISTAR se ocupa del resto.

Bastan unos pocos minutos para servir guarniciones ... perfectas.

Verduras cocidas al vapor o a la parrilla en muy breve tiempo, grandes cantidades de patatas fritas listas en pocos minutos, y todo lo que su imaginación conciba para acompañar cualquier vianda, se cocerá en el horno Combistar con el máximo sabor y las mínimas grasas y condimentos. Así, por ejemplo, con el horno Combistar puede cocer rápidamente cientos de raciones de patatas fritas sin emplear ni una gota de aceite. Su servicio será verdaderamente expedito y los gastos de eliminación del aceite o las grasas quemados de su freidora se reducirán significativamente desde el primer día.

COMBISTAR, mejorar en la cocina ... fácilmente.

COMBISTAR le ayuda a mejorar ... siempre.

En el horno Combistar, al control total de la cámara de cocción se suma la máxima uniformidad en la cocción, ventaja que permite la fermentación y la cocción de productos dulces, salados o de horno. Todo ello con el fin de incrementar el rendimiento y las posibilidades del servicio. Podrá dar rienda suelta a su fantasía para preparar desde pan aderezado de manera original hasta tentadores e irresistibles dulces para acompañar y cerrar de la forma más gustosa una comida auténticamente única y especial. Y además, el horno Combistar está siempre a su lado, ayudándole a cocer de modo preciso y repetible en cualquier momento del día, tantas veces como sea necesario.

Calidad en panadería y bollería ... desde el primer día.

COMBISTAR y CHILLSTAR ...

COMBISTAR y CHILLSTAR ... el máximo rendimiento en cualquier instante.

Gracias al COMBISTAR la regeneración de la comida y la reactivación en el plato harán posible una nueva organización del trabajo, una mejor calidad del producto y unos márgenes de beneficio mayores. Gracias a programas específicos y al control activo de las condiciones de cocción, el nuevo horno Angelo Po puede ayudarle a eliminar o reducir al mínimo el dispendio derivado de un servicio tradicional, que inevitablemente obliga a un mantenimiento en caliente de las viandas poco cualitativo y a una organización general más costosa. Con Combistar puede preparar y cocer con antelación (cuando tenga más tiempo y le resulte más económico) la comida que después deba servir, con la condición de que disminuya rápidamente la temperatura del final de la cocción. Para ello es fundamental la utilización del sistema patentado IFR presente en la última generación de nuestros abatidores de temperatura CHILLSTAR. El IFR rebaja automáticamente la temperatura de los alimentos hasta su corazón, modulando activamente tanto el frío como la velocidad del aire, sin provocar jamás esas zonas heladas superficiales tan dañinas y dejando, de este modo, intactos y resistentes al paso del tiempo el sabor, el color y la jugosidad de las viandas cuya temperatura se haya reducido. Y además, en muy pocos minutos y sólo cuando sea necesario y en las cantidades deseadas, se podrán restituir las condiciones de servicio a los alimentos cocidos cuya temperatura se haya abatido días antes, gracias a las funciones de regeneración especiales del horno Combistar. Todo directamente en el plato o la bandeja, en el número de raciones deseadas, con la máxima facilidad y con una calidad final del manjar servido ¡que lo hará parecer recién cocinado! ¿Servicio rápido, económico y puntual, tanto con muchos como con pocos platos que servir? No hay problema... si dispone de los nuevos abatidores de temperatura y hornos mixtos Angelo Po.

un dúo insustituible para tener éxito.

Las 5 puntas
de la estrella COMBISTAR.

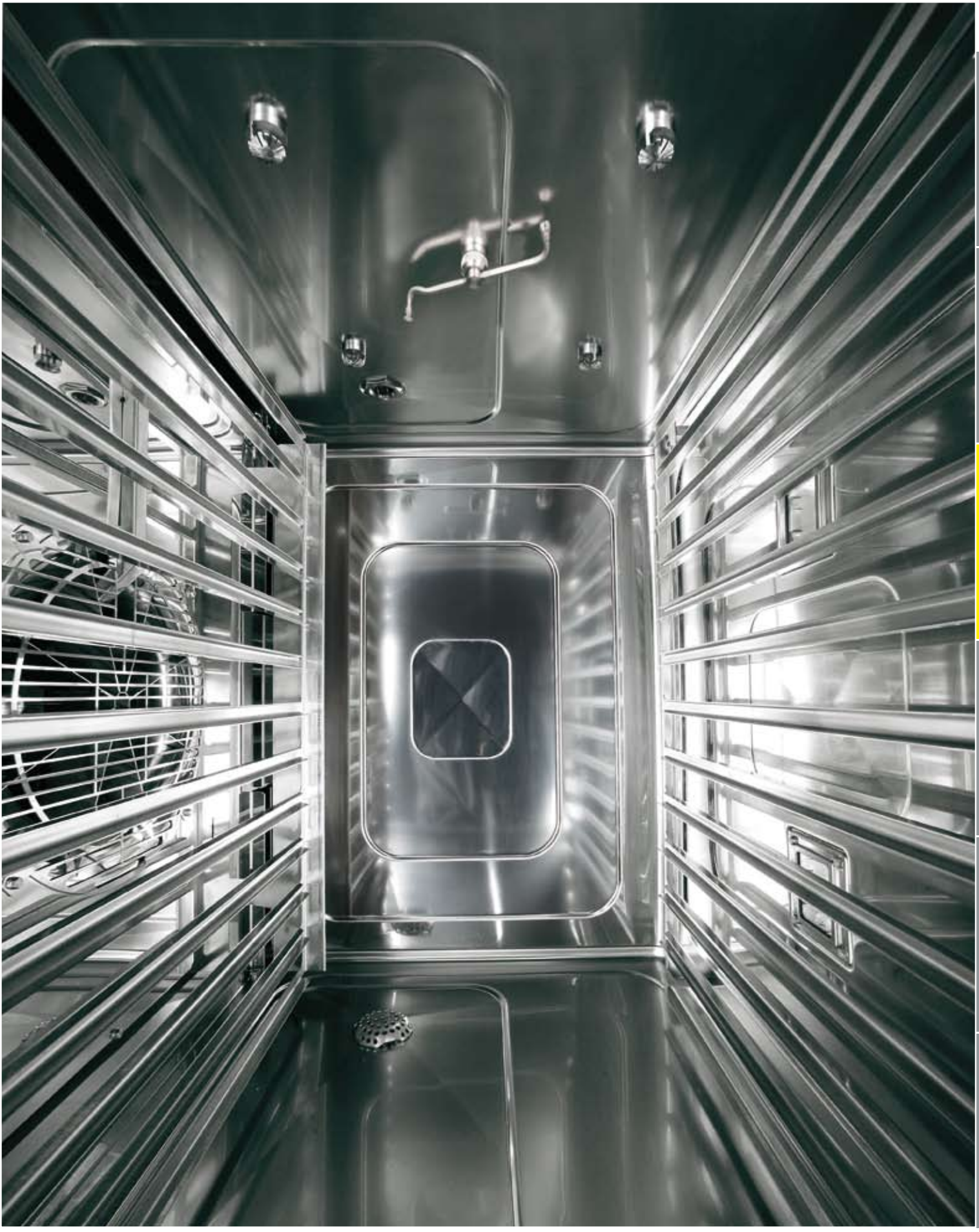
Lavado automático SC3 de triple efecto higienizante
(sólo en el niv. 3):
no tiene más que pulsar una tecla, incluso cuando el horno esté muy caliente, y ya se puede ir a casa… porque el Combistar se LAVA, se SANEA y se ESTERILIZA… SOLO sin intervención externa alguna. Y lo hace tanto en la cámara de cocción como en la cavidad interna del ventilador-intercambiador, sin tener que aplicar productos químicos ni brazos de lavado, antes, durante y después del ciclo de lavado. Adiós a las esperas para que se enfríe el horno antes de poner en marcha el lavado como en otros hornos. No más guantes de plástico para manipular pastillas o trasegar líquidos agresivos. Adiós a los riesgos debidos a residuos de detergente sólido ocultos a la vista del operador.
Además Combistar es el único que cuenta con inyectores de lavado específicos para la limpieza de la cavidad del ventilador-intercambiador. Todo ello para mantener siempre las prestaciones al máximo y una higiene segura incluso donde no se ve.

Lavado automático SC2, una fácil ventaja para muchos
(sólo en el niv. 2):
lavado de doble efecto higienizante en el que usted sólo ha de decidir cuándo y cuánto detergente usar, para después confiar el resto del trabajo al horno, que dejará que el detergente actúe, se aclarará y se esterilizará. Todo para facilitarle la higiene que usted desea, de manera sencilla y sin preocupaciones.

Sistema de cierre equilibrado:
en los Combistar aprovechará todo el vapor y todo el calor generados por el horno, hasta la última caloría, gracias a un sistema optimizado de cierre equilibrado de la cámara de cocción que proporciona una mayor homogeneidad, una eficiencia energética superior y unas temperaturas de cocción menores. Dicho de otro modo, reducimos los costes de manejo y al mismo tiempo mejoramos la calidad de la cocción.

Inyección directa en la cámara:
en los Combistar una patente permite inyectar el vapor directamente en la cámara de cocción, de forma homogénea y masiva, para conseguir un consumo de energía inferior, una mayor fiabilidad y unas prestaciones mejoradas. ¡Exactamente igual que en los modernos motores de los automóviles de inyección directa! En el Combistar la tecnología simplifica las cosas ayudándole a mejorar.

Sistema de control activo de la cámara de cocción:
para los Combistar hemos patentado el sistema SCS, que en todo momento lee, controla e interviene activamente en el ámbito de cocción para garantizar unas condiciones ideales que cumplan fielmente sus deseos. Usted decide cómo cocer… Combistar se ocupa del resto.



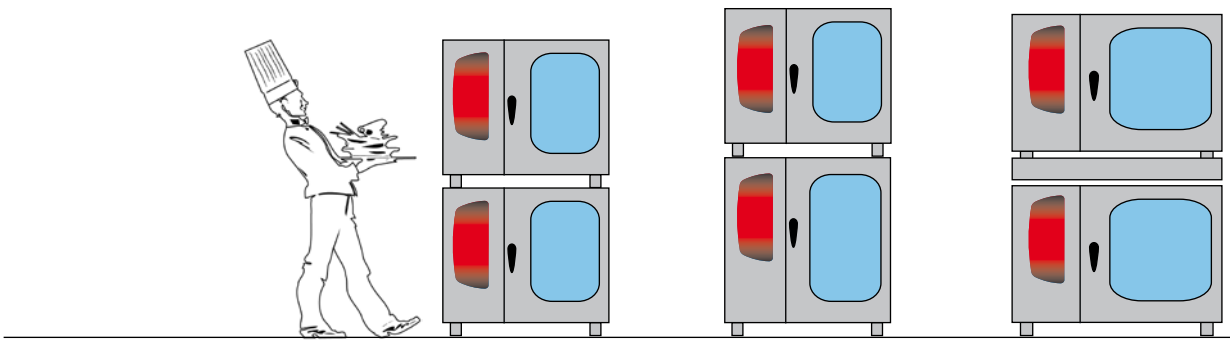
COMBISTAR ... un horno hecho para durar.

Con el horno Angelo Po el mantenimiento del horno se rige por unas nuevas normas, porque no hay más que respetar una y sólo una: limpiar el horno, por dentro y por fuera, sólo cuando haga falta, como ocurre en general con todo el resto de la cocina… y no hay que preocuparse de nada más. Adiós a las operaciones de mantenimiento extraordinario y a los desagradables imprevistos. Bienvenido el ahorro de energía, tiempo y dinero.

COMBISTAR ...
el mejor amigo del chef.

Con COMBISTAR el horno combinado se rige por unas nuevas reglas.

¿Doblar las posibilidades de la cocina sin sacrificar espacio? Fácil, basta con poner un segundo Combistar encima del primero. Cuando el espacio en la cocina no es suficiente y las exigencias cuantitativas aumentan, cuando la flexibilidad en el trabajo dicta la necesidad de utilizar simultáneamente dos hornos, cuando se pretende mejorar el trabajo sin ocasionar grandes trastornos a la organización de la cocina… ¡se superpone un segundo Combistar al primero y asunto resuelto! Gracias a la experiencia de Angelo Po, Combistar permite múltiples posibilidades de superposición para adaptarse de la mejor manera a cualquier exigencia de restauración.



FM611
FM611

FM611
FM1011

FM721
FM721

Desde el primer día ganar es fácil con Combistar.

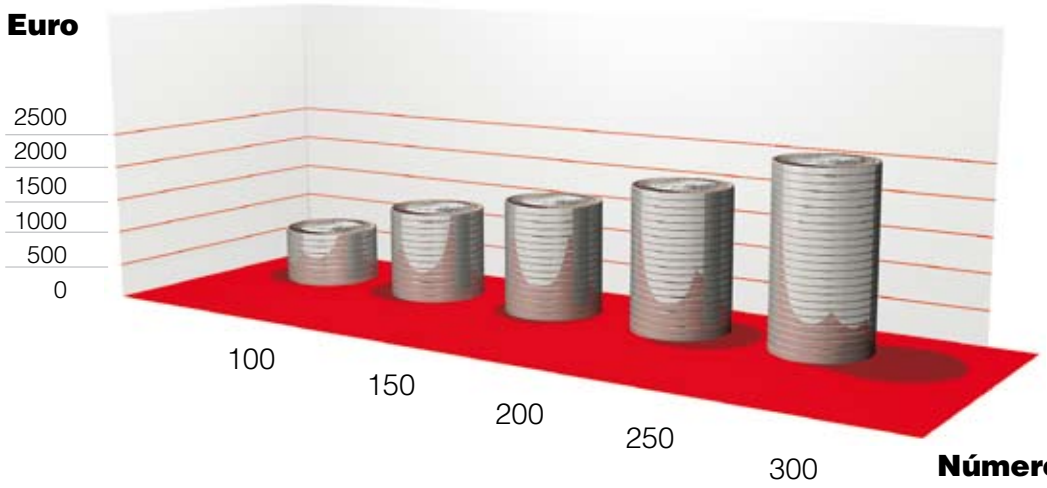
Desde el primer momento se gastan menos energía, menos tiempo y menos materias primas para cocer las viandas, verduras y dulces. Cada día tendrá más tiempo para mejorar, ganando hasta un 40 % del trabajo desempeñado habitualmente en la encimera, porque desde el primer momento el uso del Combistar resulta extraordinariamente ventajoso, económico y productivo. Por ejemplo, con sólo 60 comidas servidas al día se pueden ahorrar hasta **2.000 euro al mes** con respecto a un método de cocción tradicional, porque:

- se reducirán al menos un 23 % las compras de carne, pescado y verduras, gracias a la menor pérdida de peso en la cocción;
- el consumo energético se rebajará un 66 %;
- se abreviará un 16 % el tiempo empleado en la cocina*;
- el uso de grasas disminuirá más del 90 %.

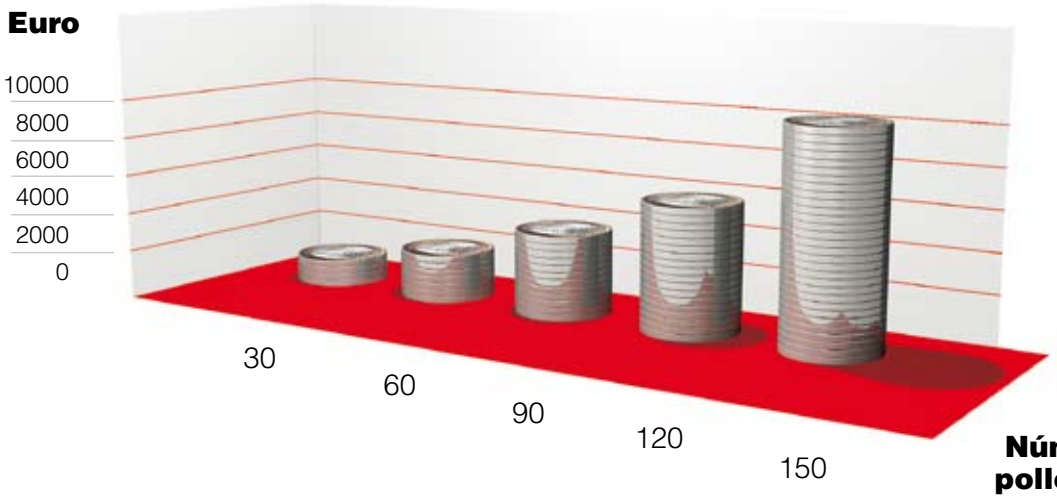
** utilizando métodos de regeneración, el SC3, cocción sin vigilancia, etc.*

Ahorro mensual en el **Servicio a la Carta**

Ahorro mensual con tres **Banquetes al Mes**



Ahorro mensual en la **Cocción de Pollos**



Mejoramos su negocio desde el primer momento.

COMBISTAR ... la elección más oportuna.

Fiabilidad, prestaciones y solidez con soluciones técnicas totalmente originales como:

Ducha manual (opcional) colgada o extraíble automática = una cómoda ayuda para la higiene del horno y la cocina.

Sondas de cocción multipoint (niv. 3), singlepoint (serie niv. 2, opcional niv. 1) y en vacío (opcional) = control de la temperatura interior del producto en todas las condiciones.

Puerta de cristal doble que se puede abrir y extraer = menores temperaturas en el lado del operador y posibilidad de extraer y limpiar el cristal interior.

Intercambiador de calor de doble superficie de intercambio (patente) = mayor ahorro y eficacia superior.

- Programas de cocción en todos los modelos* = memorice sus mejores cocciones y adiós a las preocupaciones.
- Predisposición para segunda sonda de cocción.
- Salida ventilada incorporada = seguridad en la salida, sin necesidad de costes de montaje.
- Ventilador con autoreverse y toma de aire convergente-divergente = uniformidad, rendimiento y eficiencia en la cocción.
- Soporte para bandejas extraíble = para una limpieza manual sin problemas.
- Acero AISI 316L en la cámara de cocción = fiabilidad y calidad superiores.
- Panel difusor con conductor simétrico (PATENTE) = mejora la uniformidad un 20%.
- Introducción bandeja en sentido longitudinal = posibilidad de utilización de medidas inferiores sin tener que usar rejillas de enlace.
- Luz halógena en la cámara de cocción = mejor visibilidad.
- Quemador de gas de doble mezcla turbulenta (patente) = máximo rendimiento y prestaciones excelentes.
- Cubeta de recogida incorporada = funcionalidad y seguridad.
- Estructura portabandejas con paso entre bandejas de 6,5 cm en adelante = máxima libertad en la cocción.
- Temperatura controlada en los puntos de salida = larga vida para los aparatos técnicos colocados bajo el horno.

¡Todo ello en una superficie inferior a 1 m^2 en la cocina!

* 150 programas en 18 pasos en el nivel 3 y 6 programas en 3 pasos en los niveles 1 y 2.

En cuanto empiece a utilizarlo ya no podrá prescindir de él.

ANGELO PO
ANGELO PO

Una gran familia compuesta por **32 modelos.**

Versiones eléctricas y de gas. Tres niveles de preparación. Productividad de 30 a 550 comidas al día ...

Características: Fabricados con acero inox - Cámara de cocción de acero AISI 304 con techo y fondo de acero AISI 316L, capaz de recibir bandejas GN y bandejas de 60 x 40 cm en los modelos 611 y 1011 - Intercambiadores de calor de gas y eléctricos en Incoloy 800 - Iluminación halógena de la cámara de cocción - Panel de mandos encastrado y protegido - Estructuras portabandejas desmontables - Cantos de la cámara completamente redondeados - Panel deflector con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza del intercambiador y del ventilador - Puerta con doble cristal templado de cámara de aire abierta. Cristal interno-puerta extraíble con marco abisagrado para la apertura de tipo libro. - Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antiirradiación. Maneta de cuña para el cierre a presión con posición intermedia para la evacuación de vapor-calor y puerta en seguridad - Guarnición puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona (conforme con espicific. NSF) - Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación que opera también con la puerta abierta - A fin de facilitar su mantenimiento, todos los componentes de funcionamiento han sido instalados en el compartimiento técnico presente en el lado izquierdo del horno.

FM**611...**

FM**1011...**

FM**721...**

Modelos	FM**611G** 1/2/3	FM**611E** 1/2/3	FM**1011G** 1/2/3	FM**1011E** 1/2/3	FM**721G** 1/2/3	FM**721E** 1/2/3
Dimensiones externas (mm)	976 x 770 x 980	976 x 770 x 825	976 x 770 x 1195	976 x 770 x 1040	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530
Dim. Cámara de cocción (mm)	647 x 652 x 510	647 x 652 x 510	647 x 652 x 725	647 x 652 x 725	893 x 828 x 665	893 x 828 x 665
Capacidad bandejas GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1
Potencia Gas kW-kcal	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Potencia electrica kW	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Conexión eléctrica	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz 230V 3 50Hz
Distancia entre bandejas (mm)	72	72	65	65	82,5	82,5
Nr.de comidas / dia	85	85	140	140	195	195
Alimentación agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Desagüe agua	40	40	40	40	40	40
Presión agua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	185	160	213	198	266	251

Especiales conexiónes voltajes a petición.

Equipamiento de seguridad: Térmico de seguridad del motor del ventilador - Sistema de enfriamiento del compartimiento técnico. Termostato de seguridad del compartimiento técnico. Termostato de seguridad de la cámara de cocción - Dispositivo de seguridad para el control de la presión en la cámara de cocción - Microinterruptor magnético de la puerta - Alarmas de bloqueo de motor, ventilador y quemador - Alarma de falta de agua, gas y energía eléctrica. Alarmas por mal funcionamiento o interrupción del lavado automático.
Modelo eléctrico: Resistencias eléctricas acorazadas en Incoloy 800 para el calentamiento de la cámara de cocción.
Modelo de gas: Tubos de humo en Incoloy 800 + AISI 316 para intercambio térmico en la cámara de cocción - Control de la llama del quemador con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento del encendido - Quemador de aire soplado con intercambiador de calor indirecto - Válvulas de gas multifunción de apertura automática.
En dotación: Modelos FM611... - FM1011... - FM1221...: estructura portabandejas desmontable en acero inox 18-10. • **Modelos FM721...**: estructura porta-bandejas desmontable en acero inox 18-10 y soporte con entrepaño inferior. • **Modelos FM2011... - FM2021...**: carro roll-in porta rejilla en acero inox 18-10.

Difícil conseguir más, imposible no encontrar el modelo adecuado.

FM**1221...**

FM**2011...**

FM**2021...**

Modelos	FM**1221G** 1/2/3	FM**1221E** 1/2/3	FM**2011G** 2/3	FM**2011E** 2/3	FM**2021G** 2/3	FM**2021E** 2/3
Dimensiones externas (mm)	1225 x 955 x 1690	1225 x 955 x 1530	976 x 770 x 1997	976 x 770 x 1835	1225 x 955 x 2035	1225 x 955 x 1835
Dim. Cámara de cocción (mm)	893 x 828 x 895	893 x 828 x 895	647 x 652 x 1420	647 x 652 x 1420	893 x 828 x 1426	893 x 828 x 1426
Capacidad bandejas GN	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
Potencia Gas kW-kcal	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Potencia electrica kW	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Conexión eléctrica	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Distancia entre bandejas (mm)	66	66	65	65	65	65
Nr.de comidas / dia	335	335	280	280	560	560
Alimentación agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Desagüe agua	40	40	40	40	40	40
Presión agua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	293	278	360	340	472	449

Especiales conexiónes voltajes a petición.

Elija el nivel más adecuado a Sus necesidades.

NIVEL 1:

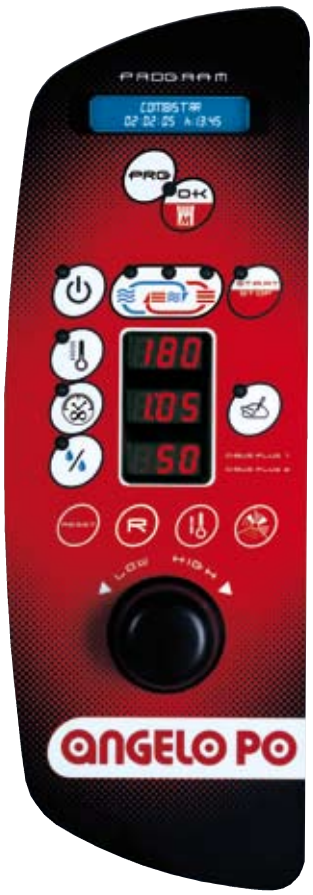
Digital, programable (6 programas en 3 fases), con el mando de selección de datos. Teclas de selección de los varios modos de cocción y displays digitales correspondientes. Teclas de: lavado semiautomático, 6 programas de cocción / regeneración, enfriamiento automático y reset de alarmas, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente). Sistema activo de control de la cocción SCS. Sistema de cierre equilibrado de la cámara Cibus Plus. Generación de vapor Best One. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz de impresión de datos HACCP.

- Convección de 30 a 270 °C.
- Mixto de 30 a 250 °C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30 a 125 °C.
- Seis programas de regeneración convertibles en programas de cocción de 3 fases cada uno.
- Posibilidad de uso de sonda de cocción.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío (en combinación con sonda de cocción)
- Programa de Lavado semiautomático.
- Modo de cocción Cibus Plus 1 y 2.
- Inyección manual de vapor.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Impresión de datos HACCP.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

NIVEL 2:

Digital, programable (6 programas en 3 fases), con el mando de selección de datos. Teclas de selección de los varios modos de cocción y displays digitales correspondientes. Teclas de: lavado automático SC2, 6 programas de cocción / regeneración, enfriamiento automático y reset de alarmas, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente). Sistema activo de control de la cocción SCS. Sistema de cierre equilibrado de la cámara Cibus Plus. Generación de vapor Best One. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Sonda de cocción en el corazón. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz de impresión de datos HACCP.

- Convección de 30 a 270 °C.
- Mixto de 30 a 250 °C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30 a 125 °C.
- Seis programas de regeneración convertibles en programas de cocción de 3 fases cada uno.
- Cocción con sonda.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío.
- Programa de lavado automático.
- Modo de cocción Cibus Plus 1 y 2.
- Inyección manual de vapor.
- Enfriamiento y precalentamiento automático.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Impresión de datos HACCP.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



NIVEL 3:

Digital, programable, con mando de selección de datos y display interactivo alfanumérico de programas de cocción, mantenimiento, Delta T, regeneración, banqueting, baja temperatura, funciones especiales, lavado automático SC3 y programaciones varias. Teclas de selección de los distintos modos de cocción y displays digitales correspondientes. Teclas de: las tres velocidades del ventilador, enfriamiento automático, regeneración / banqueting, reset de alarmas. Sistema activo de control de la cocción SCS. Sistema de cierre equilibrado de la cámara Cibus Plus. Generación de vapor Best One. Autoreverse y triple velocidad del ventilador. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Sonda de cocción en el corazón multipunto. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz y memoria de datos HACCP.

- Convección de 30 a 270 °C.
- Mixto de 30 a 250 °C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30 a 125 °C.
- Regeneración.
- Banqueting.
- Delta T.
- Mantenimiento.
- 4 programas de lavado automático de triple efecto higienizante, programa de descalcificación y programa de sólo aclarado.
- Encendido en horario programado.
- Librería de cocciones de 150 programas en 18 fases, con programas de baja temperatura.
- Inyección manual de vapor.
- Modo de cocción Cibus Plus 1 y 2.
- Cocción con sonda multipunto.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío (utilizable como segunda sonda de cocción)
- Enfriamiento y precalentamiento automático.
- Datos de asistencia técnica.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Contraste del display
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
- Selección de hora de encendido.
- Descarga de datos HACCP (interfaz 485).
- Alarmas de mal funcionamiento.

Funciones y características principales

	3	2	1
Lavado automático de triple efecto higienizante SC3	•		
Lavado automático SC2		•	
Lavado semiautomático			•
150 programas de cocción en 18 fases personalizables con nombre a elegir	•		
6 programas en 3 fases		•	•
Sonda de cocción multipoint	•		
Sonda de cocción singlepoint		•	O
Sonda de cocción en vacío (utilizable como segunda sonda de cocción en los modelos nivel 3)	O	O	O
Función Multicooking	•		
Vapor de baja temperatura	•	•	•
Vapor recalentado	•	•	•
Control activo de la humedad en la cocción SCS	•	•	•
Sistema de cierre equilibrado CIBUS PLUS	•	•	•
Sistema de generación de vapor BEST ONE	•	•	•
Programas de cocción al vapor Cibus Plus 1 y 2	•	•	•
Regeneración	•	•	•
Programas de cocción a baja temperatura, banqueting, Delta T y mantenimiento	•		
3 velocidades del ventilador	•		
2 velocidades del ventilador		•	•
Autoreverse	•	•	•
Mandos digitales	•	•	•
Display interactivo alfanumérico con mensajes de texto	•		
Selección de hora de encendido	•		
Enfriamiento automático de la cámara	•	•	•
Precalentamiento automático	•	•	•
Inyección manual de vapor	•	•	•
Programación °C o °F	•	•	•
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•	•	•
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores	•	•	•
Protección agua IPX5	•	•	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir	•	•	•
Puerta con bloqueo intermedio de apertura	•	•	•
Iluminación de la cámara con luz halógena	•	•	•
Ducha de lavado	O	O	O
Interfaz para la descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)	•		
Software, conector y cable para la descarga y la carga de datos	O		
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	•	•	•
Conexión para la impresión de los datos de cocción	O	O	O
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•	•	•
Contraste del display regulable	•		
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	•	•	•
Filtro de grasas	O	O	O
Accesorio superposición hornos	O	O	O
Accesorio para pasteurizar	O	O	O
Accesorio para ahumar	O	O	O
Función infinito ∞	•	•	•
Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	•	•	•

• = De serie O = Opcional

Los accesorios adecuados para mejorar.

Para mejorar la calidad, flexibilidad y el ahorro en la cocina, aprovechando plenamente todas las posibilidades que ofrece el Combistar, es importante emplear los accesorios adecuados que aconseja Angelo Po. Con dichos accesorios se abre el abanico de opciones: de la cocción al vapor de verduras y pescado hasta la cocción a la parrilla, el dorado y el acabado.

El sistema específico para banquetes permite aprovechar al máximo uno de los grandes pluses del Combistar: la restitución del calor a los productos previamente cocidos y cuya temperatura se haya abatido, ya dispuestos en raciones en los platos de servicio. Gracias a las estructuras portaplatos, que admiten platos de hasta 29 cm de diámetro, y a las correspondientes cubiertas térmicas para el mantenimiento duradero de la temperatura recuperada, se logra un alto nivel de eficiencia que facilita la organización y aumenta el rendimiento en los banquetes. Todo gracias a unos sencillos accesorios específicos.

Bastidores de base abiertos o cerrados, para todas las necesidades, que se colocan bajo los modelos 611 y 1011. En todo el resto de modelos la estructura de soporte instalada sobre el suelo ¡ya está montada de serie!

Para disponer de manera fácil y automática de todos los datos necesarios para el control HACCP o para poder cargar en el horno nuevos programas de cocción, no hay más que solicitar el accesorio específico, desarrollado para el Combistar de nivel 3.

Bandejas, parrillas y recipientes estándar de todas las medidas y profundidades, para proporcionarle a cada producto el soporte adecuado que optimice el resultado de su cocción, tanto en el sector de la cocina propiamente dicha como en el de la bollería o la panadería. Nada se deja al albur con las bandejas de acero y de aleación de aluminio, revestidas de una capa antiadherente, de forma rectangular, para gratinar o dar un color atractivo a los productos que salen del Combistar.

Gracias a su parrilla especial para cocer pollos, Combistar ofrece mucho más que los hornos grill corrientes: reducción de las pérdidas de peso, suavidad y jugosidad de las carnes, flexibilidad en el trabajo... y mayor beneficio a fin de mes.

Asar a la parrilla con el horno Combistar es de lo más sencillo. No hay más que utilizar el accesorio específico de aleación especial de Angelo Po para lograr unos excelentes resultados en carnes, pescados y verduras. Y el servicio se hace, desde el primer momento, más fácil, más productivo… y más rentable.

En pocos minutos, con el accesorio para freír del horno Combistar, todos los productos prefritos que se suelen emplear en la cocina, se podrán terminar y servir en grandes cantidades y sin grasas añadidas. Basta con disponer del accesorio adecuado en el momento oportuno.

Mejorar las cocciones y la calidad del trabajo es aún más fácil gracias al Combistar niv. 3 ya que, mediante un simple accesorio, permite cocer de modo simultáneo y con la precisión de la sonda al corazón trozos de carne diferentes entre sí por su tamaño, calidad y momento de introducción en el horno. Esto gracias al uso de una sonda de cocción opcional que también puede utilizarse para efectuar cocciones en vacío.

Con los Combistar 2011 y 2021, provistos de carro incorporado, basta usar un sencillo accesorio para poder cocer lechones y corderos enteros, obteniendo el mejor resultado en términos de cocción con mínimo esfuerzo y un elevado rendimiento gastronómico sin las pérdidas de peso y sabor debidas al corte del producto crudo.

Mediante nuestro accesorio Smokerstar y los programas del Combistar podrán ustedes ahumar “en casa” los productos que deseen, ampliando de modo importante la oferta de su menú con platos realmente distintos y elaborados… para marcar la diferencia y mejorar con facilidad.

Gracias a Combistar ahora es sencillo pasteurizar en frasco con absoluta precisión y repetitividad. Basta disponer del accesorio específico y, con la ayuda de la sonda de cocción en el interior del horno, será posible obtener una pasteurización aplicando un procedimiento fácil y seguro que se podrá memorizar junto con los programas personales de cocción.

Angelo Po ... servicio total.

La tranquilidad que proporciona el servicio posventa de Angelo Po se debe a que ofrece:
• un suministro de recambios garantizado que le asegura siempre el uso del Combistar; • una red mundial de centros técnicos autorizados que facilita una asistencia puntual y cualificada ante cualquier problema que pueda surgir; • las respuestas de nuestros chefs a sus preguntas; póngase en contacto con ellos llamando directamente a la central, al tel.: +39059639411 o vía e-mail: chef@angelopo.it; • las descripciones, los manuales y los datos técnicos que figuran en el sitio web www.angelopo.it y en los que se explican las características de los equipos y se ilustra su correcta utilización; • la posibilidad de dirigirse a la sede central para expresar cualquier otra posible necesidad escribiendo a la dirección de correo electrónico: marketing@angelopo.it

... la mejor garantía para el profesional.

Combi Star

www.apvd.it

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

7900204-4

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.

11/07 (1000)