



Horno combinado multifunción



COMBISTAR FX //

LA SOLUCIÓN IDEAL PARA SOLUCIONAR TODAS LAS EXIGENCIAS

// TAKE AWAY

Es fácil con Combistar FX ofrecer cualquier especialidad gastronómica sin ser un verdadero cocinero: ¡puedes cocer automáticamente lo que quieras y al final el horno se lava por sí solo!



// RESTAURACIÓN

Con Combistar FX hacer un menú completo con platos nuevos o tradicionales: ¡puedes mezclar fantasía y prestaciones de cocción, empleando mejor tu tiempo para ahorrar desde el primer día!



// CATERING Y BANQUETES

Simple y rentable con Combistar FX puede gestionar al mismo tiempo calidad y cantidad: ¡con cocciones y regeneraciones precisas puedes satisfacer cualquier paladar con un servicio rápido sin sorpresas!



// CENTROS COCCIÓN COMIDAS

Combistar FX es eficaz, fiable y seguro para producir comidas diferentes y dietas especiales: ¡puedes plantear tu cocciones reduciendo los costes de gestión, sin compromisos sobre calidad y gusto del producto!





// CALIDAD COCCIÓN

Bajo cada punto de vista

// VENTAJAS ECO

ECO-nómicos y ECO-lógicos

// FACILIDAD

Uso, personalización, lavado

// FIABILIDAD

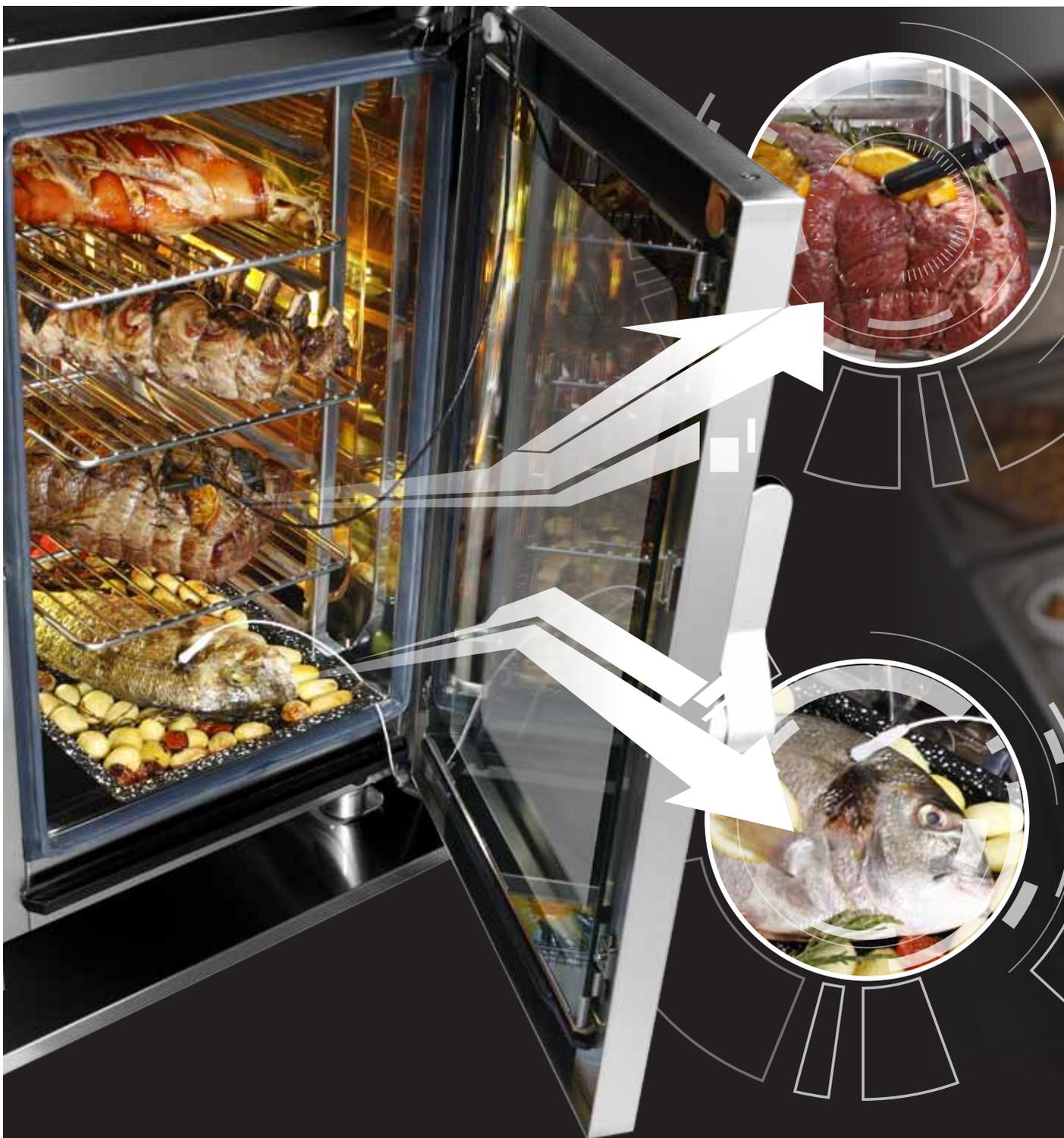
Duradero en el sentido de la robustez

// SISTEMA COCCIÓN

Aliado insustituible

// SERVICIOS

Angelo Po es tu partner global



// MULTICOOKING

COMBISTAR **FX** multiplica las posibilidades de cocción



La innovadora función Multicooking del Combistar FX te pone al alcance de la mano precisión y flexibilidad de cocción sin errores, te permite con facilidad y sin estrés la gestión **CONTEMPORÁNEA Y AUTOMÁTICA DE 20 DIFERENTES PROCESOS DE COCCIÓN**, diferentes en el tiempo, seleccionable manualmente o con programas (por ejemplo uno para cada estante bandeja). Además puedes utilizar el Multicooking **JUNTO TAMBIÉN CON LA NUEVA SONDA DE COCCIÓN AL CORAZÓN PDP** o con el **USO CONTEMPORÁNEO DE DOS SONDAS DE COCCIÓN AL CORAZÓN**: PDP (estándar) + KSFMS (opcional), para redoblar la seguridad y obtener del resultado esperado.



COMBISTAR FX &
Smokerstar
abren nuevos
horizontes



// **SMOKERSTAR**

El Combi-Ahumador

Fácil y limpio el ahumado con Combistar FX, gracias al accesorio **SMOKERSTAR**. Sin problemas de espacio o aumento de gastos puedes **AHUMAR "EN CASA"**, en caliente o en frío carnes, verduras, quesos, dulces, embutidos, aceite, sal, y servir una calidad gastronómica antes desconocida. Gracias a esta idea innovadora puedes crear **RECETAS ÚNICAS Y ORIGINALES**, por un menú renovado que puedes servir con éxito y ganar beneficios fácilmente desde el primer día. Con Combistar FX & **SMOKERSTAR** obtienes en tu cocina viejos y nuevos sabores con un solo límite: tu fantasía.



POTENCIA EN COCCINA

// **APM & PLUS**

La calidad de cocción mejora con el sistema activo **APM**, que dosifica automáticamente la correcta cantidad de calor, en cada instante.

Prestaciones record en los modelos a gas, con la innovadora función **PLUS** que introduce potencia extra en la cocción.



RESTAURACIÓN



COLECTIVIDADES

COMBISTAR FX //

Calidad Cocción

PRECISIÓN Y PRESTACIONES DE COCCIÓN SUPERIORES, EN CADA INSTANTE



// AOC

En cada momento una cocción ideal y homogénea, gestionada con precisión, continuidad y rapidez, gracias al sistema patentado de control activo del ambiente de cocción **AOC**, con gestión de la humedad hasta en seco.

// MFC

Realizar cualquier receta al punto, con la correcta velocidad de cocción. Gracias al control patentado **MFC** de seis velocidades de ventilador (de estática a extrema fuerza).



// RDC

El innovador generador patentado **RDC** a bajo coste de gestión te garantiza vapor disponible sin esperas, y permite una distribución homogénea en las cocciones a vapor mixto.

// PDP

Mejorar el estándar de cocción interior del producto, para cocer con precisión cualquier dimensión gracias a la tecnología de la nueva sonda Multipoint **PDP** con densidad progresiva (instalación top - nivel 3).

// AWC

Cocer con éxito y con mayor uniformidad en el resultado, aprovechando la inversión del flujo de aire, de horario a anti-horario, con el control automático **AWC** de rotación del ventilador en cocción.

// DCR

Precisión y control totales durante la cocción gracias al sistema patentado **DCR (INSTALACIÓN TOP - NIVEL 3)** que nos proporciona la lectura directa de la humedad.



ALTA PASTELERÍA



PANIFICACIÓN Y DULCES



// COMBISTAR FX

es GRANDE

Combistar FX tiene las medidas y características precisas para producir **GRANDES CANTIDADES SIN COMPROMISOS** en cuanto a calidad y velocidad de cocción. Regenerar y cocer alimentos de diferentes tipos es siempre fácil y rentable, ya que es un **"SISTEMA DE COCCIÓN" DISEÑADO PARA MEJORAR DESDE EL PRIMER DÍA EL TRABAJO PROFESIONAL EN LOS BANQUETES O EN LA COCCIÓN DE LAS COMIDAS.**

Ningún derroche de energía con Combistar FX gracias a la nueva solución técnica LCS, que **EVITA AUTOMÁTICAMENTE** inútiles pérdidas de calor y vapor a través de la puerta cuando no está instalado el soporte para bandejas con ruedas (modelos 201 y 202).





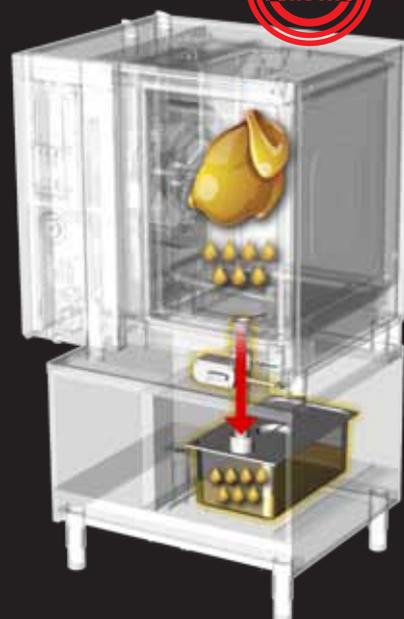
// FMP

Accesorio exclusivo (patente solicitada) que permite máxima calidad y seguridad de la **PASTEURIZACIÓN EN FRASCOS**, gracias a la gestión del ciclo térmico requerido mediante el uso directo de la sonda de cocción en el corazón.



// CHICKENSTAR

Especializado en la cocción de carne de ave, reduce las pérdidas de peso (pasando del 40-45% tradicional al 25-30%) y los tiempos de cocción (20-25 min. menos), mejorando fácilmente ganancias, costes de mano de obra, consumos, jugosidad y peso final de los pollos asados. Gracias a su **GESTIÓN AUTOMÁTICA DE DESCARGA/RECOGIDA GRASAS**, Chickenstar reduce notablemente la circulación de grasa tanto en la cocción como en el ambiente laboral, aumentando la calidad del producto cocido y reduciendo los frecuentes mantenimientos y limpiezas que habitualmente requiere el horno de pollos.



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



// ECO

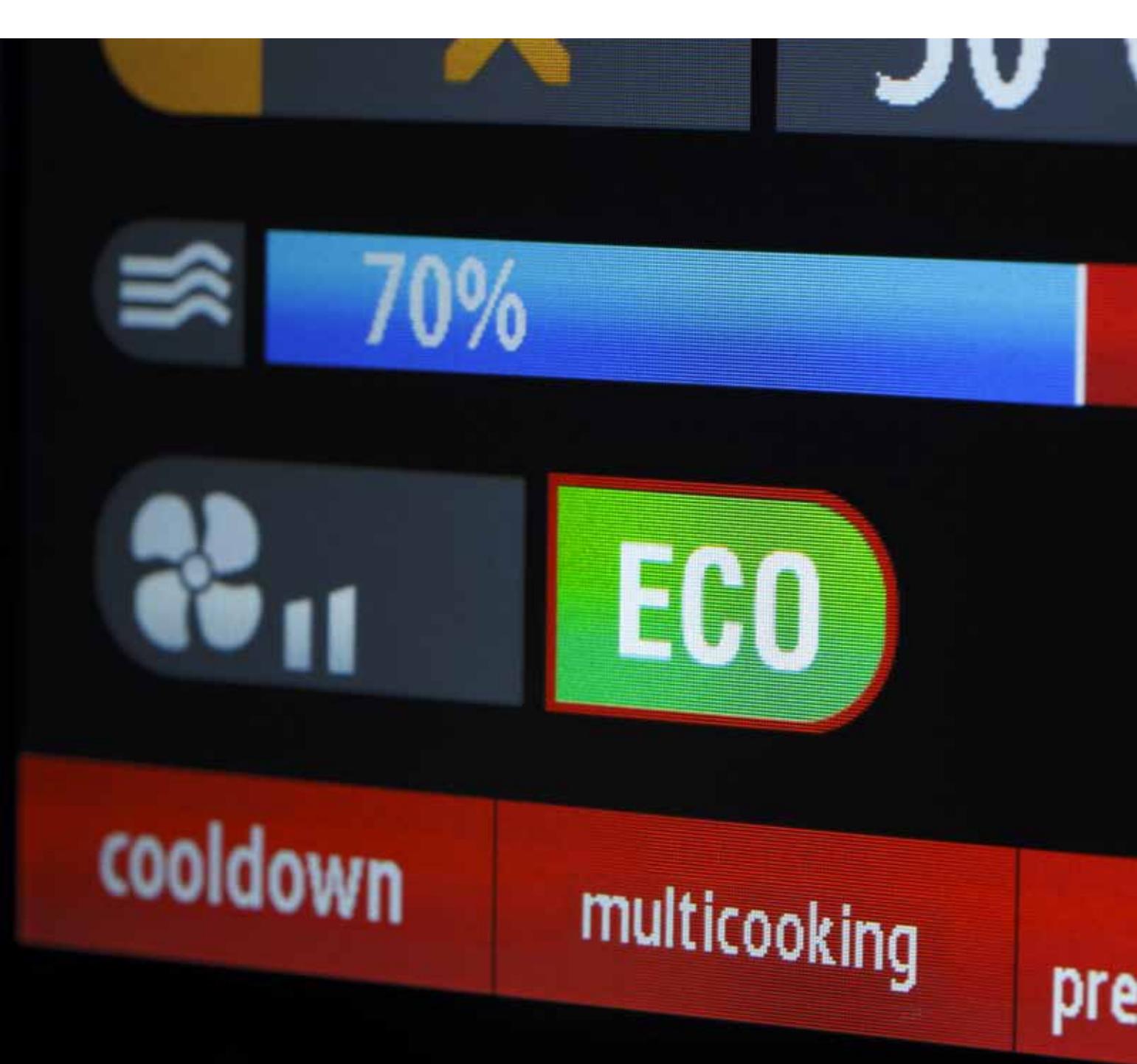
Combistar FX no es un simple horno sino un "sistema de cocción" diseñado para los profesionales que desean reducir de inmediato los costes propios de otros hornos o sistemas de cocción.

Combistar FX es el único horno combinado multifunción provisto de la nueva función activa **ECO**, diseñada para optimizar de modo automático los consumos y ahorrar energía tanto en **COCCIÓN** como en **LAVADO**.

¡Combistar FX es siempre ECO-nómico y ECO-lógico!

LA INNOVADORA FUNCIÓN ECO protege el ambiente dentro y fuera de la cocina a fin de satisfacer los nuevos requerimientos de la moderna restauración profesional.





// **COMBISTAR** FX

es ECO, ahorro en acción



Combistar FX posee las características precisas a fin de **AUMENTAR DÍA A DÍA TUS GANANCIAS**, con las múltiples soluciones que te garantizan **EN TODA OCASIÓN MÁXIMO AHORRO ENERGÉTICO** con: ambiente de cocción en sobrepresión, a vapor y mixto (AOC - Patente Solicitada); generación del vapor de alta eficiencia y fiabilidad con costes mínimos de gestión (RDC - Patente Solicitada); reducción de los consumos con las gestiones activas de la potencia suministrada (APM - Patente Solicitada y PTM); eficiencia de intercambio térmico con geometría aerodinámica interna (C2D), quemador soplado premezclado, con intercambiador gas optimizado (DSD - Patentado); aislamiento térmico de la cámara de cocción (mín. 3,5 cm lana de roca), doble cristal en la puerta (de 6+6 mm), junta de la puerta de doble corte térmico; sistema de cierre en ausencia de soporte para bandejas con ruedas LCS (hornos 201 y 202).



COMBISTAR FX ES TECNOLOGÍA PENSADA PARA OBTENER ECONOMÍA DE GESTIÓN Y AHORRO ENERGÉTICO.

// Cocciones inteligentes para ganar ahorrando

Combistar FX satisface todos los requerimientos de cocción y ofrece **AHORROS SUPERIORES** de:

20% en las pérdidas de peso en cocción,
10% del tiempo total empleado en la cocina,
60% de energía, respecto de las cocciones tradicionales.

Además Combistar FX puede cocer de noche o con un control externo para la reducción del pico energético. Todas las funciones de Combistar FX han sido optimizadas para **REDUCIR LAS PÉRDIDAS DE PESO EN COCCIÓN** y garantizarte automáticamente cocciones de altísima rentabilidad (pérdida de peso en torno al 10%), a **BAJA TEMPERATURA Y DELTA T**, superiores en cuanto a suavidad y sabor.

CON COMBISTAR FX LA CALIDAD GASTRONÓMICA Y LA RENTABILIDAD NO SE SEPARAN NUNCA.

!pérdida de peso de sólo el 10%!

ANTES: 1000 gr.



DESPUÉS: 900 gr.



// COMBISTAR FX

Multifuncionalidad y Conveniencia

Combistar FX te permite realizar **FÁCILMENTE TODO**: desde la regeneración hasta la parrillada, desde el asado ahumado hasta la verdura a vapor, desde el pan hasta el dulce de cuchara, en pequeñas o grandes cantidades, sin derroche de espacio, mano de obra, materias primas ni energía.

Funcionalidad y accesorios te permiten trabajar de modo **RENTABLE, VELOZ Y LIMPIO**, sin renunciar al sabor de la tradición ni al placer de la innovación.

CON COMBISTAR FX LAS SATISFACCIONES Y LAS GANANCIAS AUMENTAN SIEMPRE SIN ESFUERZO.





// EVC

Mandos intuitivos y tecnología de vanguardia

CombiStar FX simplifica tu trabajo ya que es sencillo y fácil de usar. Visibilidad sin límites con el gran panel de mandos **EVC** de alta definición (más de 3.000 píxeles/cm² y 260.000 colores), claramente visible desde lejos, incluso con ángulos de visual extremos (de hasta 70°). Interfaz con botones táctiles retroiluminados, aviso acústico de activación y selector con función de empuje.

TODO ES MUY FÁCILMENTE INTUITIVO GRACIAS A IMÁGENES Y EXPLICACIONES PARA EFECTUAR SELECCIONES CORRECTAS Y TRABAJAR SIN ERRORES.



// C3 - CF3

COMBISTAR FX puede cocer todo por sí solo

Además de las programaciones manuales de las cocciones, Combistar FX te permite trabajar con una amplia gama de procesos de cocción memorizados, los que pueden ser modificados a través del menú **CF3**.

Combistar FX te propone también la nueva función Combistar-Clever-Cooking (**C3**), con procesos de cocción totalmente automatizados: elige sólo el nivel de acabado que prefieres para asados, carne de ave, pescado, baja temperatura, delta T, parrilladas, estofados, cocidos, sarteneados, verduras, pan, dulces, pasta, ahumados y pasteurización en frascos. **CON C3 SÓLO ELIGES LO QUE DESEAS COCINAR Y DE TODO LO DEMÁS SE ENCARGA COMBISTAR FX.** De esta forma, con Combistar FX podrán trabajar ventajosamente tanto el profesional experto como el cocinero principiante; el primero para guiar su propia cocción con el placer de la experiencia y el segundo para ser guiado en las primeras cocciones con el valor de la tecnología, sin que nunca falten calidad, conveniencia y sabor ya desde el primer día.

CON COMBISTAR FX NO EXISTEN LÍMITES A LA FLEXIBILIDAD OPERATIVA NI A LA FACILIDAD PARA OBTENER GANANCIAS.



// COMBISTAR FX

¡Recetas reales con fotos,
todo en video!

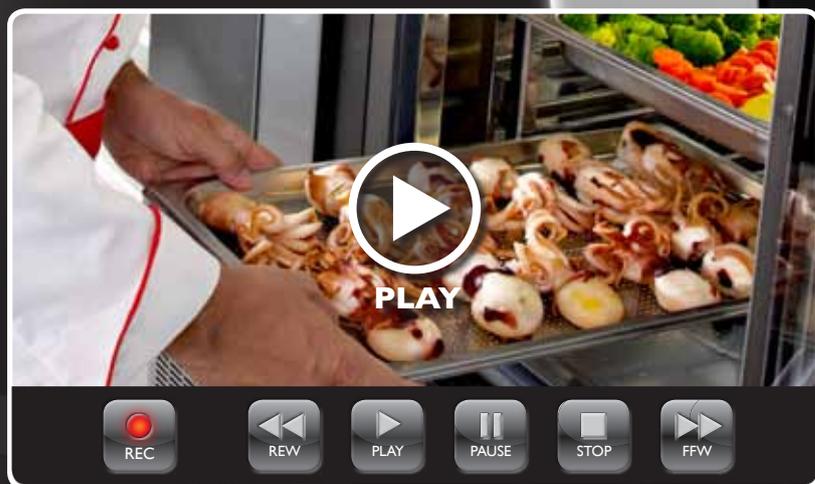
Entre las funciones **EASY-STAR** el Combistar FX dona un soporte operativo único para el trabajo de los restauradores, ya que es capaz de mostrar verdaderas recetas escritas, con los ingredientes y fotos del plato, ¡incluyendo la mise en place!

Combistar FX no sólo ofrece procesos de cocción, pero va más allá, ofreciendo una gama completa de recetas para usarlas con el horno y permitiendo que memorizar nuevas y personales.

COMBISTAR FX HACE QUE TODO SEA FÁCIL, INCLUSO SUS RECETAS.

EASYSTAR

Videos y recetas en la pantalla!



// COMBISTAR FX

Videos directamente visibles desde el panel para hacer un mejor uso del Combistar FX

Otra única ventaja de las funciones **EASY-STAR** es la posibilidad de ver directamente en el panel de control los videos que explican al usuario tanto el uso del Combistar FX como reales procesos de cocción. No hay dificultades con el Combistar FX porque todo es estándar, para que el trabajo en la cocina sea más fácil y mejor.

COMBISTAR FX, UNA AYUDA INESTIMABLE PARA APRENDER A COCINAR.



// **PREFERIDOS**

Todo rápidamente al alcance de la mano

Combistar FX te ayuda en tu labor cotidiana: puedes guardar los procesos de cocción más utilizados en un menú especial "**PREFERIDOS**", que te permite descargarlos y utilizarlos de modo inmediato, directo y sin errores, a fin de repetir diariamente y de la mejor manera las cocciones rutinarias.



// **USB**

A través del acceso **USB** Combistar FX puede fácilmente gestionar los datos HACCP y las actualizaciones de procesos de cocción o de modalidades operativas de funcionamiento.



COMBISTAR FX

el único personalizable
bajo todo punto de vista

Personalizzato - Supermarket

Custom made - Supermarket

Personnalisé - Supermarket

Personalizado - Supermarket

....

Personalizzato - Bistrot

Custom made - Bistrot

Personnalisé - Bistrot

Personalizado - Bistrot

....



// MENÚ DE MANDOS personalizado



La función **CMP** te permite un **ACCESO DIRECTO** al menú de mandos personalizado sólo con "cocciones efectuadas por el usuario" y la posibilidad de **SELECCIÓN INMEDIATA** del lavado automático elegido, con máxima sencillez de uso.

Todo lo que te sirve para organizar tu trabajo con Combistar FX está de inmediato a disposición.

// ESTÉTICA personalizada



Podrás personalizar tu Combistar FX con **CCM**, el que te permite editar tu nombre y logo de tu actividad, personalizando tu horno combinado multifunción, haciéndolo así absolutamente único y orgullosamente tuyo.



// Nuevos estándares en el lavado automático

TAS

• Nuevo sistema de lavado patentado **TAS** de triple efecto higienizante, elevado rendimiento y bajo coste de gestión. Este sistema es totalmente automático, sin intervención del usuario, es decir, sin manipulación de materiales específicos ni de productos químicos.

ADC

• La original función patentada **ADC** (patente solicitada) lava automáticamente la descarga, evitando obstrucciones provocadas por la grasa de la cocción.

TMC

• La función automática **TMC**, de gran utilidad, lava el horno en una docena de minutos sin productos químicos, operando con vapor y un largo enjuague a fin de eliminar olores y residuos ligeros.

EL LAVADO ES AUTOMÁTICO, SEGURO Y GARANTIZADO.

eco washing:
ahorro hasta
los 9 kWh



ANGULO

// **ECO** un lavado que mejora la eficiencia



- Función **ECO** "ahorro-energía" en el lavado, que se une a la función ECO ya presente en cocción. Al habilitar esta función se obtiene un ahorro que va desde 1,7 hasta 9 kWh, desde el Combistar FX61 hasta el 202E.



- El Combistar FX avisa cuando tiene que ser descalcificado, es suficiente activar la nueva función **WDC** de aviso descalcificación.



- La nueva función **SPLASH** enjuaga brevemente el horno cerrado con lavado interno para mayor comodidad del chef, que se evita el trabajo de frente a la máquina con lavado externo y puerta abierta.

- Sistema de lavado **SC2** de doble efecto higienizante (preparación plus / nivel 2) que permite al operador usuario decidir cuál y cuánto producto químico utilizar, después de lo cual el horno realiza toda la tarea, dejando actuar al detergente, enjuagándose e higienizándose térmicamente.



COMBISTAR FX ES UNICO, PORQUE ES ECO TANTO EN COCCIÓN COMO EN LAVADO.



// Compacto, ergonómico, durable y robusto



Combistar FX ha sido diseñado para ofrecer larga duración y uso fácil y fiable, con:

- Dimensiones extremadamente compactas = **FÁCIL POSICIONAMIENTO** en espacios convenientes.
- Display de mandos EVC y **MANIJA PUERTA CON DISEÑO ERGONÓMICO EHO (PATENTE SOLICITADA)**, doble empuñadura para apertura con codo y mano, derechos y zurdos = **FACILIDAD DE USO EN LOS PUNTOS DE MAYOR CONTACTO PARA EL OPERADOR USUARIO.**
- Aceros superiores AISI316 (espesor 12/10) en cámara de cocción = **SOLIDEZ Y FIABILIDAD.**
- Salida ventilada incorporada = **SEGURIDAD** sin costes de montaje.
- Sonda de cocción protegida en el interior de la puerta = instrumento fiable.
- Introducción bandeja en sentido longitudinal = uso de las medidas menores **SIN REJILLAS DE ENLACE.**
- Luz halógena en el compartimento de cocción = **MAYOR VISIBILIDAD.**
- Soportes de bandejas extraíbles = **LIMPIEZA MANUAL SIMPLIFICADA.**
- Puerta de doble cristal abrible y extraíble = **BAJAS TEMPERATURAS LADO OPERADOR USUARIO Y FACILIDAD DE LIMPIEZA.**
- Cubeta de descarga incorporada = funcionalidad y seguridad.



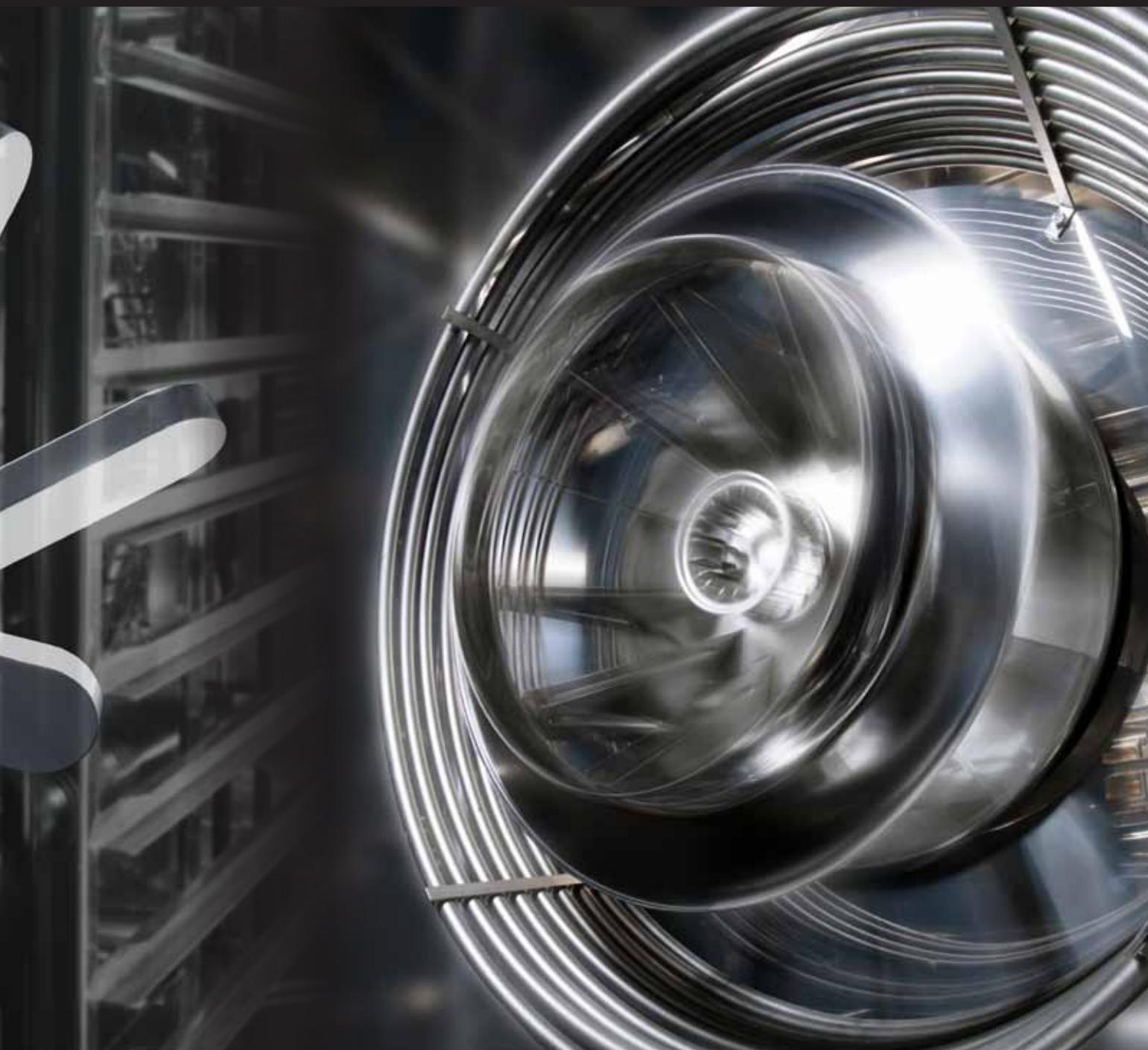
EHO
apertura fácil,
incluso con las
manos llenas



// Seguro, funcional y confiable



- Ducha manual (opcional), fija o extraíble = una ayuda para **LA HIGIENE DEL HORNO Y DE LA COCINA**.
- Estructura portabandejas con distancia bandejas entre 6,6 y 7,2 cm y tecnología **WTA** (patente solicitada) antiaccidentes = máxima **SEGURIDAD Y CALIDAD DE COCCIÓN**.
- Abatimiento vapores de cocción y bajas temperaturas de descarga líquidos = menores pérdidas de vapor durante la cocción y menores solicitaciones para los equipos.
- Equipo aprobado para operar sin supervisión = fiabilidad **OPERACIÓN SIN USUARIO OPERADOR**.
- Función de enfriamiento automático con la puerta cerrada = **CERO RIESGOS Y MOLESTIAS** debidos al enfriamiento con puerta abierta.
- Lavado controlado por alarmas por apertura accidental de la puerta, falta de agua, producto químico y energía eléctrica = **LAVADO SIEMPRE EN CONTROL**.
- Reducción de la pluma de vapor mientras que se abre la puerta a través de sistema para ralentizar el ventilador impulsado por el sistema **MFC** = **TRABAJAR EN SEGURIDAD**.



COMBISTAR FX // SISTEMA COCCIÓN



I.F.R.

intelligent
food
recognition



// COMBISTAR FX + CHILLSTAR,

Diseñados para trabajar juntos

El Cook and Chill encuentra su máxima expresión cualitativa en los hornos Combistar FX unidos a los abatidores Chillstar: diseñados en conjunto sin compromisos técnicos. Combinaciones para todo requerimiento entre Combistar FX y Chillstar, con **SOLUCIONES ÚNICAS** tales como: Combistar FX capacidad 10 x 1/1 GN + Chillstar capacidad 3 ó 5 x 1/1 GN (con posición **ÚLTIMA BANDEJA SUPERIOR A UNA ALTURA INFERIOR A 160 CM**). Puedes cocer en Combistar FX, vehicular tu producto mediante los accesorios dedicados y abatir con la función patentada IFR en Chillstar para obtener máxima calidad y rentabilidad y **EVITAR LA FORMACIÓN DE ZONAS CONGELADAS SUPERFICIALES DAÑINAS EN EL ALIMENTO.**

SÓLO CON EL SISTEMA IFR DE CHILLSTAR PUEDES OBTENER LA RECUPERACIÓN TOTAL DE SABOR Y JUGOSIDAD, GRACIAS A LOS PROGRAMAS DE REGENERACIÓN Y BANQUETING DE COMBISTAR FX.



// Soluciones operativas para satisfacer todo requerimiento

¡Combistar FX es un "sistema de cocción" adaptable y flexible, que satisface los más variados requerimientos! También garantiza servicios para banquetes rápidos, fáciles y provechosos, gracias a las **FUNCIONES Y LOS ACCESORIOS DE BANQUETING** dedicados, que no fallarán el objetivo en cuanto a calidad gastronómica sin sorpresas.

El "sistema de cocción" Combistar FX se adapta también para ser **SUPERPUESTO** cuando el espacio en la cocina no es suficiente y los requerimientos cuantitativos aumentan, cuando la flexibilidad en el trabajo depende del uso simultáneo de dos hornos o bien cuando, simplemente, se desea mejorar el trabajo sin modificar la organización de la cocina. Combistar FX duplica las potencialidades en poco espacio.



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

Mucho más que un click a distancia

El Combistar FX tiene un nuevo sitio web para proporcionar un **SERVICIO ESENCIAL** para los profesionales de todo el mundo. En www.combistarfx.com encuentras:

- **NUEVAS RECETAS DESCARGABLES** para obtener más en cocina,
- **VIDEOS** para ver en directo cómo trabajar mejor,
- informaciones útiles sobre la familia de los Combistar FX,
- contactos útiles para pedir más información acerca de su propio Combistar FX

Todo para aprender a utilizar el gran potencial de una máquina única como el Combistar FX.

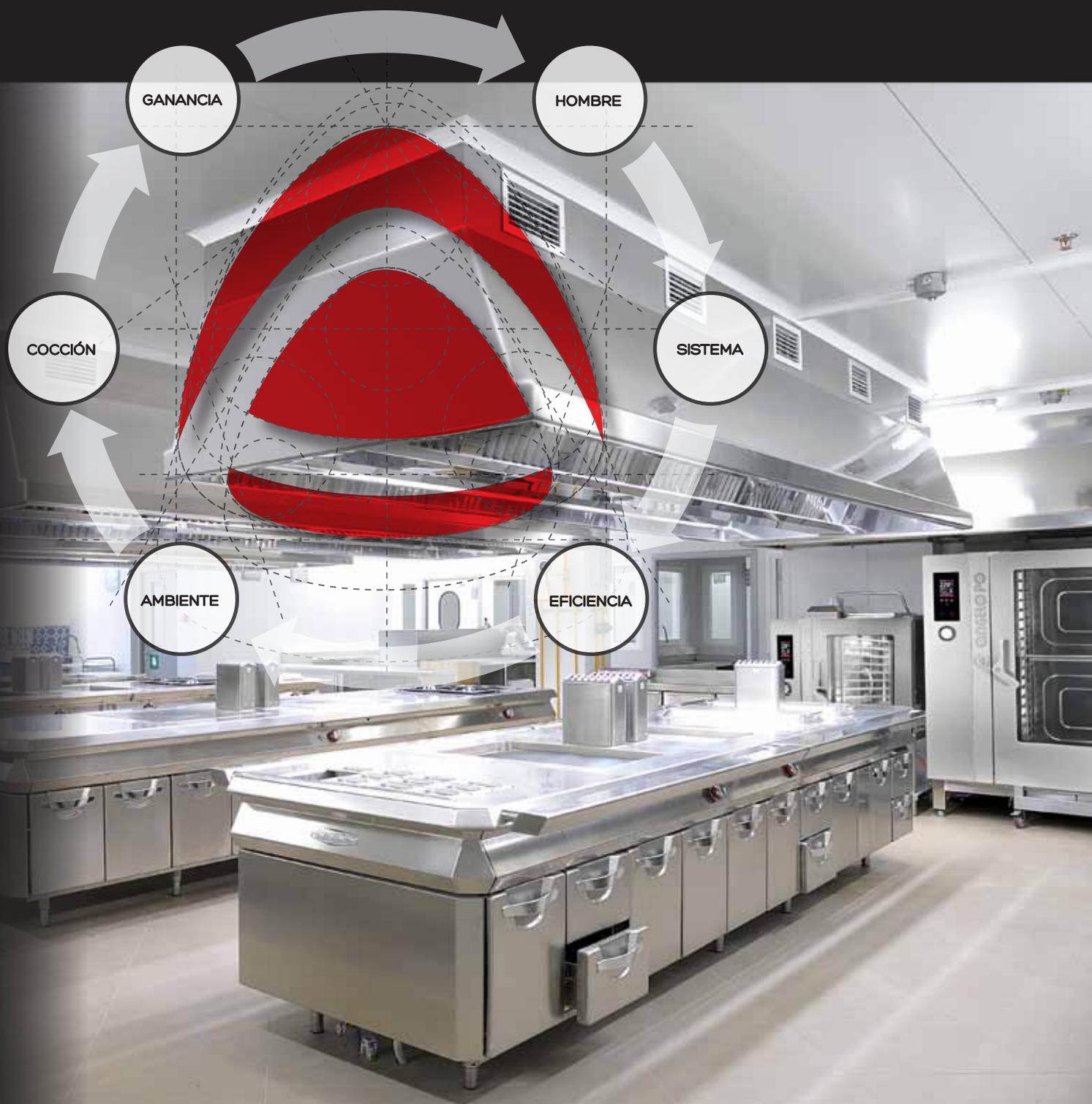


// Dar servicio e instalar equipos en el mundo es nuestra misión

La tranquilidad del **SERVICIO POST-VENTA** Angelo Po deriva de:

- un suministro de recambios garantizado, que asegura siempre el uso de Combistar FX
- una red mundial de centros técnicos autorizados que garantizan asistencia puntual y cualificada, para cualquier posible incidencia
- las respuestas de nuestros chefs a vuestras inquietudes (por teléfono: +39059639411 o por e-mail: chef@angelopo.it)

Combistar FX forma parte del **"SISTEMA COCINA ANGELO PO"**, que en todo el mundo es: • estudiado, diseñado a medida, enviado, instalado y asistido con un servicio pre y post venta en 360° • El Sistema Cocina Angelo Po, unido a Combistar FX, posee las características justas para tus necesidades: de fácil uso, productivo y de eficiente gestión, robusto y de fiable asistencia, para garantizar óptima eficacia, bajo todos los puntos de vista.



Design by MASSIMO MUSSAPI



// El tamaño ideal para cualquier exigencia productiva

Una gran familia compuesta por treinta y seis modelos. Versiones eléctricas y de gas. Tres niveles de preparación. Productividad de 30 hasta 550 comidas al día.

CARACTERÍSTICAS: Fabricados en acero inox • Cámara de cocción abrigantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir medidas inferiores GN sin rejilla de enlace y bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L e intercambiador eléctrico en Incoloy 800 • Ventilador de cocción y generador de vapor (RDC) en AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado • Estructuras portabandejas desmontables • Panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Maneta con doble empuñadura (EHO), con fácil apertura aún con manos ocupadas • Guarnición

MODELO	FX61G 1/2/3	FX61E 1/2/3	FX101G 1/2/3	FX101E 1/2/3	FX82G 1/2/3	FX82E 1/2/3
Dimensiones exteriores (mm)	920x874x730	920x874x730	920x874x975	920x874x975	1178x1064x1462	1178x1064x1462
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x510	645x650x755	645x650x755	890x825x665	890x825x665
Capacidad bandejas 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
Potencia Gas kW	14		19,5		27	
Potencia Eléctrica kW		10,1		17,3		19,8
Alimentación Eléctrica	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
Altura bandejas GN (mm)	70,5	70,5	66	66	70,5	70,5
Porciones para cocción (n°)	85	85	140	140	223	223
Alimentación Agua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Escape Agua mm	40	40	40	40	40	40
Presión Agua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	185	160	213	198	266	251

Voltaje y frecuencias especiales a petición.



puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona • Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación • A fin de facilitar su mantenimiento, todos los componentes de funcionamiento han sido instalados en el compartimiento técnico con enfriamiento forzado presente en el lado izquierdo del horno • Grado de protección IPX5 • Escape cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado bajo el horno • Patas regulables en altura recubiertas y protegida con acero AISI 304 • Modelos gas con intercambiadores de calor indirectos, quemador de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático • modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara.

EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD: Térmico y termostatos de seguridad, conectados con alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha control e inverter (niv.3) • Válvula de seguridad para el control de vacío en la cámara • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador, alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento o interrupción del lavado • Altura menor o igual a 160 cm de la última guía superior por bandeja, en caso de que el horno tenga soporte original (optional sobre modelos 201 y 202) • Función enjuague (niv. 3) y enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.

EN DOTACIÓN: Estructura porta bandejas desmontable • Patas regulables en altura • Tubo de enlace del agua • Manual de consejos de cocción • Detergentes (niv. 3).

MODELO	FX122G 1/2/3	FX122E 1/2/3	FX201G 2/3	FX201E 2/3	FX202G 2/3	FX202E 2/3
Dimensiones exteriores (mm)	1178x1064x1722	1178x1064x1722	929x892x1795	929x892x1795	1193x1074x1795	1193x1074x1795
Dim. cámara de cocción (mm)	890x825x925	890x825x925	645x650x1454	645x650x1454	890x825x1460	890x825x1460
Capacidad bandejas 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
Potencia Gas kW	32,5		37		55	
Potencia Eléctrica kW		27,5		34,3		55,5
Alimentación Eléctrica	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
Altura bandejas GN (mm)	66	66	66	66	66	66
Porciones para cocción (n°)	335	335	280	280	560	560
Alimentación Agua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Escape Agua mm	40	40	40	40	40	40
Presión Agua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	293	278	360	340	472	449

Voltaje y frecuencias especiales a petición.

Funciones y Características principales.

INSTALACIÓN TOP NIVEL 3

Digital, programable, con el mando de selección de datos y display interactivo. Funciones de cocción: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Banqueting, Baja Temperatura, Pasteurización, Ahumar, Vacío, Secado, Automática C3, Programada CF3, Personalizada por usuario CMP, favoritos, Multicooking para la cocción con 2 sondas de cocción o con sonda + un multi-temporizador para 20 bandejas, lavados automáticos con escape ADC y en la cámara TAS, enjuague largo TMC y breve Splash. Teclas de selección iluminadas táctiles. Funciones para: control potencia APM, humedad DCR, gestión del ambiente de cocción AOC, inversión ventilador AWC, multivelocidad MFC, desarrollo temperaturas PTM, reducción gastos ECO (cocción y lavado), extra-potencia PLUS (modelos gas). Generación de vapor RDC con gasto bajo de gestión. Interfaz con display activo EVC. Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Sonda de cocción en el corazón multipunto PDP. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz y memoria de datos HACCP. Visión de recetas con fotos y films a través de USB.

- Convección de 30°C a 300°C.
- Mixto de 30 a 250 °C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30 a 125 °C.
- Regeneración, Banqueting.
- Delta T, Baja Temperatura y Mantenimiento C3.
- Ahumar y Pasteurizar C3.
- Librería de cocciones de 150 programas en 18 fases CF3.
- Página cocciones personalizadas CMP.
- 4 Programas automáticos de triple efecto higienizante: programa semi-automático, programa de descalcificación y programa de lavado escape, programa enjuague largo y breve.
- Encendido en horario programado.
- Inyección manual de vapor.
- Cocción con sonda multipunto.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío.
- Posibilidad de uso de 2 sondas en el mismo tiempo.
- Enfriamiento y precalentamiento automático.
- Datos de asistencia técnica.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección hora de encendido.
- Descarga-carga datos (HACCP, cocciones, ...) con llave USB.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Personalización estética banda CCM.

INSTALACIÓN ESTÁNDAR NIVEL 1 INSTALACIÓN PLUS NIVEL 2

Digital, programable (6 programas en 3 fases), con mando de selección de datos. Teclas de selección iluminadas táctiles para los distintos modos de cocción y displays digitales correspondientes. 6 programas cocción/regeneración, enfriamiento automático y reset de alarmas, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente), función para reducir los gastos ECO en cocción y lavado (niv2) y extra potencia PLUS (modelos gas), inyección manual de vapor. Sistemas automáticos de control cocción AOC, humedad UR2, inversión ventilador AWC y desarrollo temperatura PTM. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz de impresión de datos HACCP.

NIVEL 1

Lavado semi-automático.
Sonda cocción exterior SV (opcional).

NIVEL 2

Teclas para lavado automático SC2.
Sonda de cocción en el corazón PdP.
Iluminación permanente con lámpara halógena.
Interfaz de impresión de datos HACCP.

- Convección de 30°C a 300°C.
- Mixto de 30 a 250 °C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30 a 125 °C.
- 6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción, todos convertibles en programas de cocción de 3 fases cada uno.
- Inyección manual vapor.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Impresión de datos HACCP.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Predisposición accesorio para ahumar FMSX.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.

NIVEL 1

- Posibilidad de uso de sonda de cocción.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío (en combinación con sonda de cocción).
- Programa de lavado semi-automático.

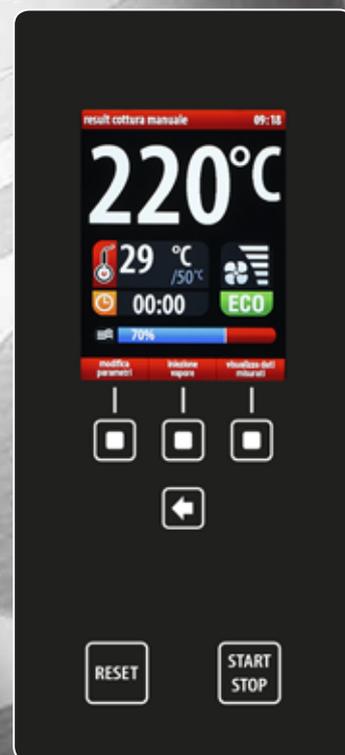
NIVEL 2

- Sonda de cocción.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío.
- Programa de lavado automático.

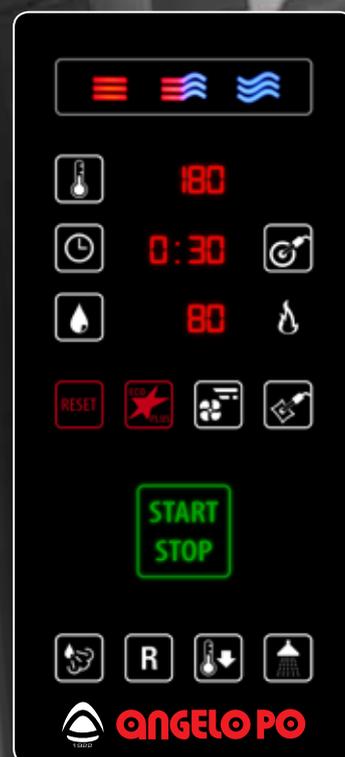
	NIV. 3	2	1
Función de ahorro energético ECO en cocción	*	*	*
Función de ahorro energético ECO en lavado	*	*	
Función extra-potencia PLUS (gas)	*	*	*
Función control potencia APM (gas)	*	*	*
Función control potencia APM (eléctricos)	*		
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS	*		
Lavado automático escape ADC	*		
Enjuague largo TMC y breve Splash	*		
Lavado automático SC2	*	*	
Lavado semi-automático			*
Ahumar FMSX	○	○	○
Pasteurizar FMP	○	○	○
Cocción automática C3	*		
Función Multicooking	*		
150 programas cocción en 18 fases personalizables con nombre a elegir CF3	*		
Página cocción personalizadas CMP	*		
Función visión Recetas con fotos y films	*		
6 programas 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases		*	*
Sonda cocción multipoint PDP	*		
Sonda cocción singlepoint		*	○
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	○	○	○
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado	*	*	*
Control directo humedad en cocción DCR	*		
Control automático humedad en cocción UR2		*	*
Sistema control activo ambiente cocción AOC con sobrepresión	*	*	*
Sistema generación vapor RDC	*	*	*
Regeneración	*	*	*
Programas cocción en Baja temperatura, Banqueting, Delta T, Mantenimiento	*		
Programas de Secado y Vacío	*		
Función Salvacocción	*		
6 Velocidad ventilador MFC con Función estática.	*		
Autoinversión AWC por inversión sentido rotación ventilador	*	*	*
Mandos digitales	*	*	*
Display interactivo EVC	*		
Selección de hora de encendido	*		
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos	*	*	*
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	*	*	*
Banda estética Angelo Po	*	○	○
Banda estética personalizable	○	○	○
Inversión apertura puerta (solo modelos 61 y 101 a pedido)	○	○	○
Ducha de lavado y Filtro de grasas	○	○	○
Interfaz para la descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)	*		
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	*	*	*
Conexión para la impresión de los datos de cocción	○	○	○
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	*	*	*
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	*	*	*

* = Estándar
○ = Opcional

Nivel 3 TOP



Nivel 1-2 Estándar/Plus



Desde hace más de noventa años Angelo Po desarrolla equipos para la restauración profesional, proponiendo soluciones que hacen más fácil y eficiente el trabajo en la cocina. Cocer ganando, conservar mejorando y preparar simplificando son las líneas conductoras del "Sistema de Cocina" ideado por Angelo Po, para ofrecer en toda circunstancia calidad, rentabilidad y flexibilidad a la restauración profesional de todo el mundo. Con su grupo de empresas y red de servicios, Angelo Po no es sólo "Sistema de Cocina" sino, sobre todo, "Servicio Global" a disposición de los profesionales que desean mejorar.

Los productos presentados en este catálogo están sometidos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las usuales modificaciones técnicas y de diseño que sin alterar sus características esenciales podrán introducirse a fin de mejorar el servicio.



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

7900437-1

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



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