



**CombiStar**



**ANGELO PO**



## **ANGELO PO...профессиональный подход к проектированию кухни.**

Более восьмидесяти лет Angelo Po специализируется на производстве, проектировании и эксплуатации профессионального кухонного оборудования. Наши цели – сделать приготовление пищи более прибыльным, простым, улучшить качество готовых блюд.

Руководствуясь этими принципами, мы предлагаем нашим клиентам оборудование отличного качества, удовлетворяющее требованиям самых взыскательных поваров. Предлагаемое Вашему вниманию новое поколение пароконвективных печей COMBISTAR характеризуется мощностью, надежностью, удобством и простой повседневной эксплуатации, что достигается путем синтеза новейших достижений микроэлектроники и опыта международной команды шеф-поваров.

Приготовление блюд стало еще проще, занимает еще меньше времени, качество готовых блюд стало еще выше. Уменьшен расход энергии и затраты рабочего времени.



**COMBISTAR ... Больше чем  
обычный пароконвектомат.**



## **Экономия Вашего рабочего времени ... Это просто с новым COMBISTAR.**

У Вас остается больше времени для того, чтобы сконцентрироваться на главном – на Ваших гостях. Правильная организация меню, более тщательный выбор ингредиентов, разработка стиля оформления блюд, их декорирования и сервировки – на это остается больше времени...Приготовлением блюд теперь будет заниматься COMBISTAR.



Простая организация работы кухни, улучшение качества и скорости обслуживания в сочетании с полным контролем над процессом приготовления – все это дает Вам COMBISTAR

**COMBISTAR**  
**уникальность во всем.**



## Более простое приготовление.

Новая контрольная панель управления разработана с учетом пожеланий профессиональных шеф поваров. Простое и понятное управление – преимущество Angelo Po. С помощью легкого прикосновения руки Вы получаете доступ к бесконечному набору комбинаций режимов приготовления. Овощи на пару, сочный окорок с хрустящей корочкой, крем-карамель, яблочный пай, разогрев и доготовка блюд для банкета – все с одинаково великолепным качеством. Блок программирования позволяет записывать Ваши лучшие рецепты для их последующего повторения без возможных ошибок и затрат рабочего времени.



Блок программирования для записи Ваших лучших рецептов + библиотека готовых программ от Angelo Po.

В моделях 3-го уровня - 6 специальных программ автоматической мойки.



Автоматическое снижение температуры в камере.



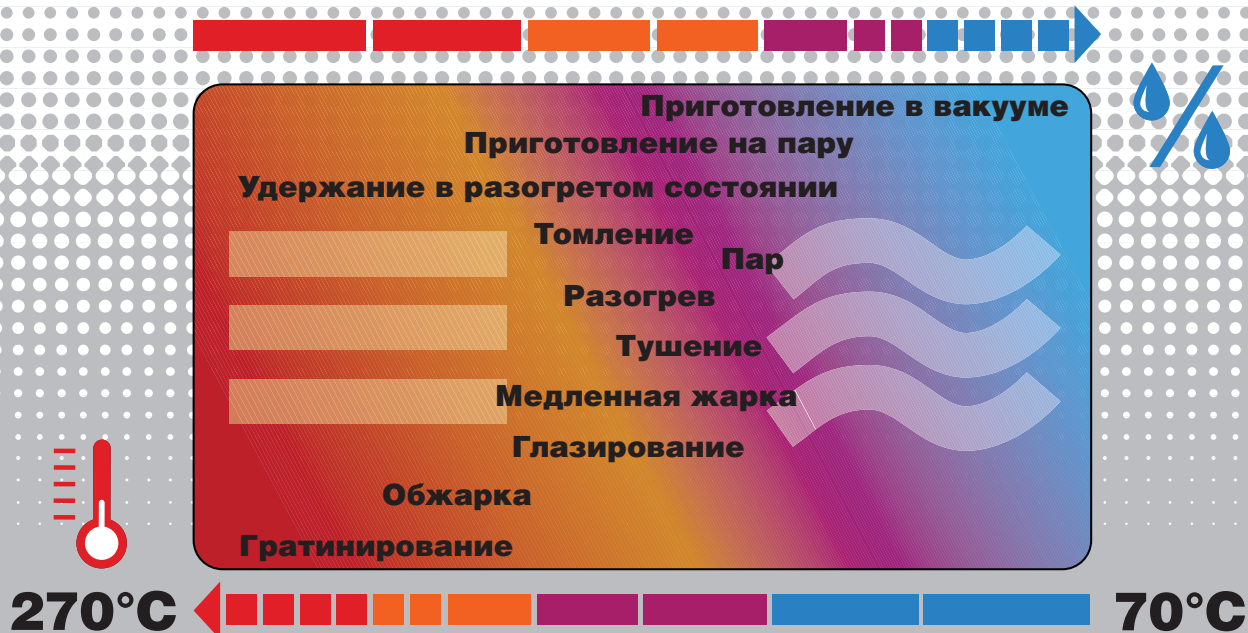
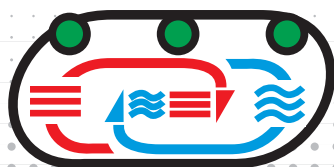
ТРИ скорости вращения вентилятора для оптимального равномерного приготовления в т.ч. выпечки.



Кнопка разогрева для быстрого доступа к функции разогрева, доготовки.



Прямой доступ к функции мойки в печах 1-го и 2-го уровней.



**Конвекция**



Сухой горячий воздух, + 30°C to 270°C.  
Возможность работы с закрытым шибером, когда влага, выделяемая продуктом, остается в камере.



**Пароконвекция**



Пароконвекция с регулируемой температурой + 30°C to 250°C и автоматически поддерживаемым уровнем относительной влажности в диапазоне от 0% до 90% - автоматический контроль климата в камере печи.



**Пар**



Пар с температурой от + 30°C до 125°C.

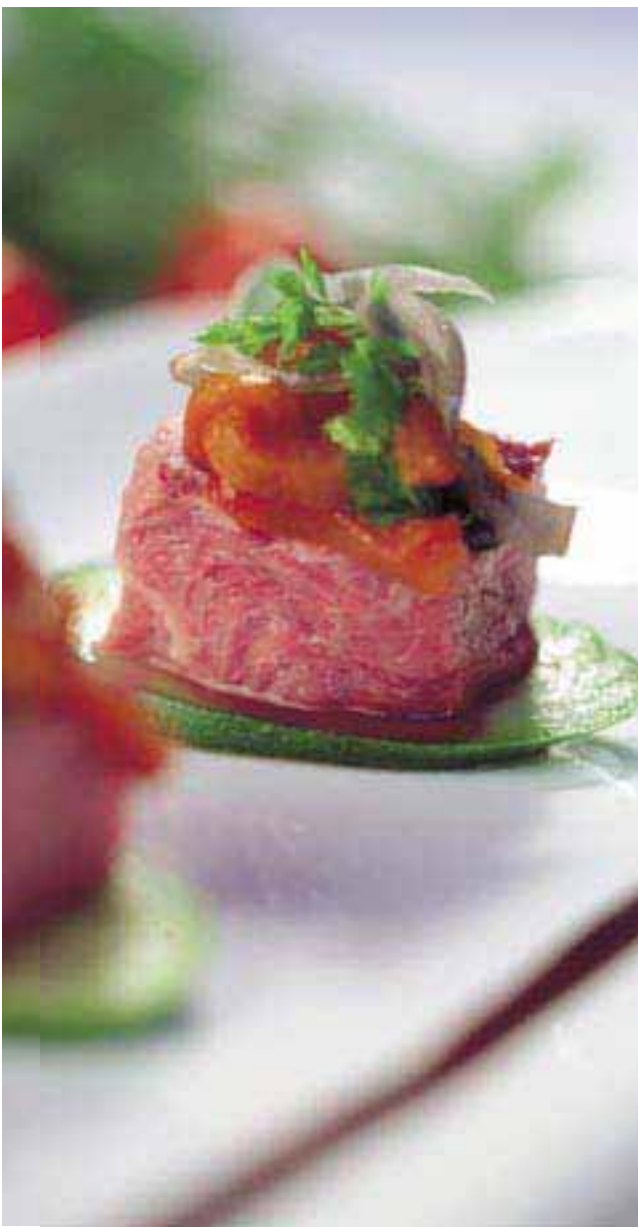
**Возврат Ваших инвестиций ... с первого дня.**



## **ANGELO PO ... все для искусства кулинарии и технологии приготовления пиццы.**

Более восьмидесяти лет имя Angelo Po ассоциируется с профессиональным кухонным оборудованием и более 20 лет Angelo Po является мировым лидером на рынке пароконвективных печей. Сегодня сотни тысяч профессионалов во всем мире используют оборудование и пароконвектоматы Angelo Po. День за днем команда профессионалов инженеров, шеф-поваров из Angelo Po вкладывала свои знания и талант в то, что называется COMBISTAR.





## **Все стало проще с новым Combistar.**

Новое поколение пароконвектоматов Angelo Po – это современное системное решение для Вашей кухни, исключая многие традиционные процессы приготовления с многочисленными промежуточными проверками степени готовности и дающее Вам беспрецедентную производительность и качество приготовления.

**Уникальная  
простота.**



**Максимальная простота и  
- высокая прибыль.**



## **COMBISTAR ... все в одной печи.**

Быстрое достижение требуемого результата в сочетании с полным контролем над процессом приготовления. Система мониторинга всех параметров приготовления: - температура внутри камеры; - температура внутри продукта; - влажность воздуха в камере секунда за секундой обрабатываются современным сигнальным процессором, выдающим команды органам управления, автоматически поддерживающим заданный поваром режим обработки продукта. Как результат - до минимума сведено время простоя, периоды, связанные с перегрузкой и стрессом. Парконвектомат Angelo Po может работать также в ночные часы в соответствии с Вашими инструкциями. Работа на кухне никогда не была такой простой и удобной. Вы отвечаете за подготовку продуктов до момента тепловой обработки – за остальное отвечает Ваш COMBISTAR. Великолепные потребительские качества COMBISTAR по всем параметрам превосходят многочисленные пароконвектоматы, производимые конкурентами. Экономия электроэнергии, жиров, воды с первого дня использования и без приложения дополнительных усилий. Благодаря COMBISTAR Вы можете одновременно готовить блюда различного вида, всегда получая нужные Вам степень готовности и консистенции продуктов, соответствующие пожеланиям Ваших клиентов. Не лишне напомнить, что использование COMBISTAR позволяет готовить большое количество продуктов на минимальной площади.



## **Нежные, сочные мясные блюда ... это просто с COMBISTAR.**

С COMBISTAR Вы можете легко создать специальные программы для приготовления любого типа мяса с нужным Вам результатом, будь то ростбиф с кровью и прожаренной корочкой или полностью готовая свиная шейка с сочной, ароматной консистенцией. С пароконвектоматом Angelo Po Вы можете приготовить любой мяса до готовности, степень которой будет необходима Вашему гостю. У повара есть возможность точной настройки параметров приготовления в зависимости от типа и качества мясных полупродуктов и способа их подготовки. Сюрпризы типа сырого ростбифа корочка которого «темнее», а внутренности «прожареннее», предлагаемые конкурентами, исключены. Благодаря COMBISTAR Вы можете полностью сосредоточиться на оформлении блюда, сервировке, остальным займется автоматика печи, распределив требуемым образом тепловые потоки и режимы приготовления, экономя при этом время, снижая потери веса готового продукта. Стандартные возможности COMBISTAR – медленное приготовление с использованием технологии Low Cooking (приготовление томлением при низкой температуре), Delta T (автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере). Обе последние технологии отлично подходят для приготовления больших кусков мяса в ночное время, позволяя снизить весовые потери всего до 10%, с получением великолепных гастрономических результатов вне зависимости от размера приготавливаемого куска.



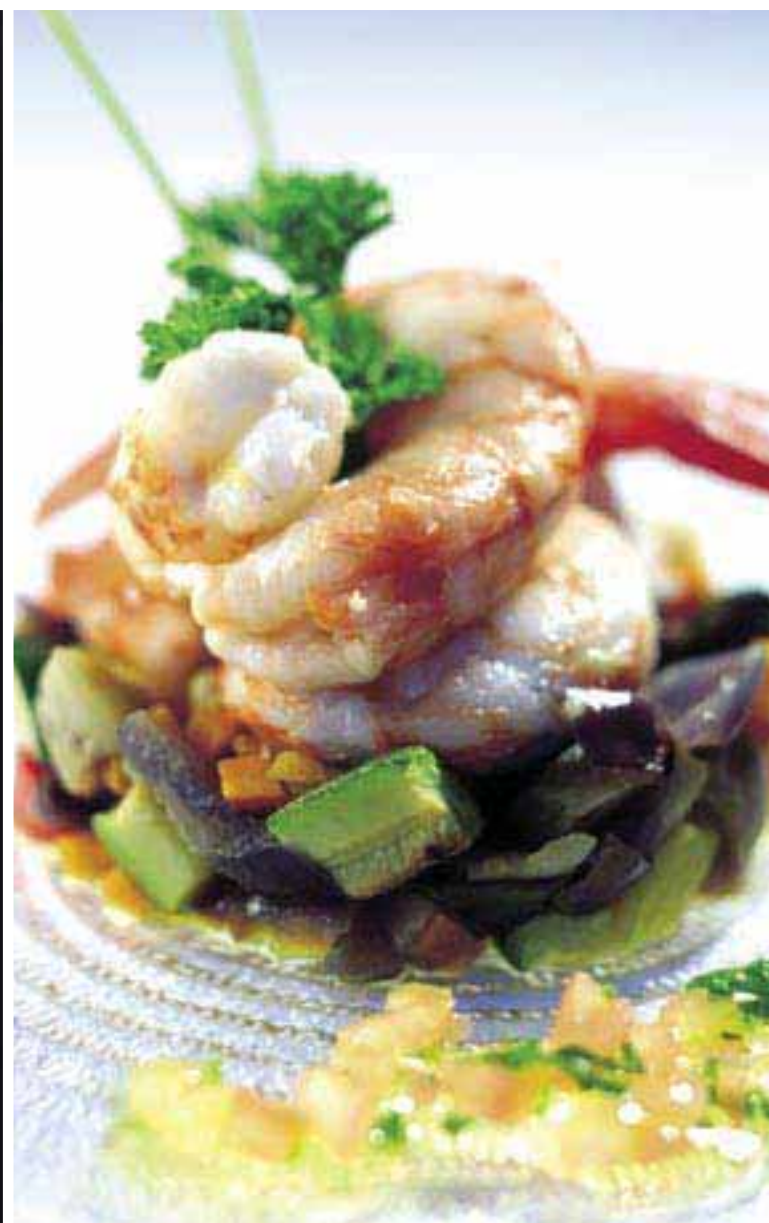
**Максимальная  
производительность.**



## **Великолепное жаркое из птицы.**

Параметры приготовления (температура и влажность) автоматически поддерживаются на заданном уровне, обеспечивая оптимальные параметры жарки. Благодаря наличию специальных решеток, позволяющих размещать тушки в вертикальном положении, достигается высокая производительность. Вы можете приготовить до 150 кур одновременно, при этом готовый продукт будет отличаться постоянным качеством – золотистая корочка, сочная, нежная консистенция. Приготовление без излишних усилий и всегда великолепный результат!

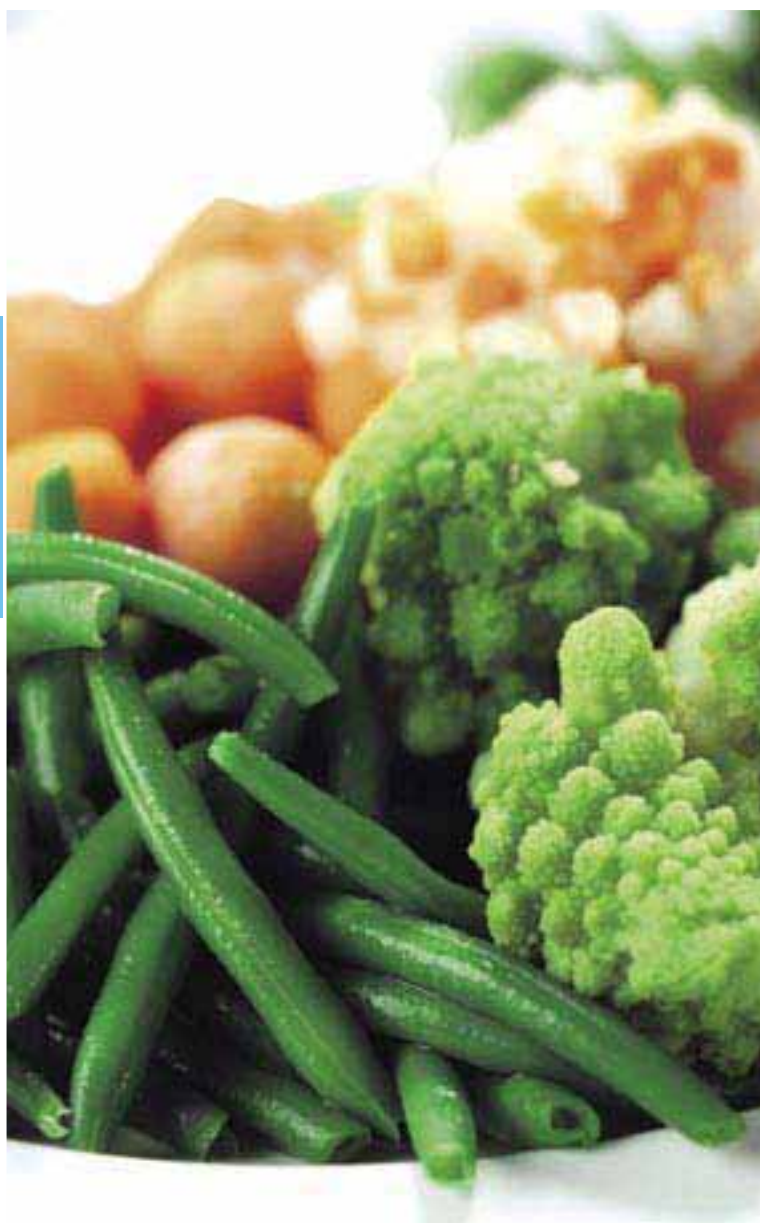
## **ВЫ ЗАНИМАЕТЕСЬ ГЛАВНЫМ - обслуживанием клиентов ...**



## **Приготовление сложных блюд без усилий.**

Благодаря многофункциональности и совершенной системе контроля влажности COMBISTAR оптимален для приготовления любых блюд из рыбы и морепродуктов. Возможность приготовления как рыбы гриль, так и рыбы на пару, тушеной рыбы – Вам гарантирован конечный результат, полностью соответствующий Вашим ожиданиям! COMBISTAR полностью заменяет традиционные трудоемкие операции приготовления.

**... COMBISTAR  
выполняет остальную работу**



## **Любые гарниры за считанные минуты ... традиционно отличный вкус .**

Овощи гриль или на пару в любой момент, большие количества картофеля фри за считанные минуты, паста на пару – эти многие другие гарниры готовятся в COMBISTAR с неизменно отменным вкусом и внешним видом. Вам гарантированы высокий весовой выход, минимальное использование специй, соли и жиров. Например, с помощью COMBISTAR у Вас есть возможность приготовить сотни порций картофеля фри без использования фритюрного жира. По сравнению с традиционными фритюрницами Вы сразу начинаете экономить, а значит, зарабатывать больше!

## **COMBISTAR - новые технологии на кухне ... просто как дважды два.**





## **COMBISTAR делает меню разнообразнее ... свобода творчества на кухне.**

Точный контроль параметров приготовления в сочетании с равномерностью приготовления на всех уровнях, а также широкий диапазон рабочих температур позволяют использовать COMBISTAR как для автоматической расстойки, так и для выпечки качественного хлеба, кондитерских изделий. Это позволяет Вам ввести в меню недоступные ранее продукты, улучшающие уровень сервиса и подчеркивающие исключительный вкус Ваших блюд, а также дает Вам возможность угостить гостей великолепными сладкими десертами собственного приготовления. COMBISTAR всегда на Вашей стороне, помогая Вам готовить с одинаково отличным результатом вне зависимости от загрузки и периодичности приготовления.

## **Свежая выпечка и кондитерские изделия из печи ... с первого дня.**



Chill & Cook

COMBISTAR и CHILLSTAR ...



## **COMBISTAR и CHILLSTAR ... полное соответствие гигиеническим стандартам.**

Отличительной особенностью модельного ряда пароконвективных печей Angelo Po является его полная совместимость с камерами шокового охлаждения и замораживания. Это достигается путем использования унифицированных размеров камер печей и камер замораживания, тележек для перевозки кассет и сопутствующих аксессуаров. Подобные системные решения позволяют организовывать на основе пароконвективных печей Angelo Po эффективные высокопроизводительные производства, соответствующие самым современным требованиям стандартов гигиены и пищевой безопасности. Пища, заранее приготовленная в пароконвектомате, затем замороженная или охлажденная, может храниться долгое время в холодильнике. Это позволяет Вам загрузить персонал кухни в часы, когда отсутствуют заказы для приготовления полуфабрикатов.

Важно заметить, что только в камерах шокового охлаждения/замораживания CHILL-STAR реализована прогрессивная технология замораживания IFR, позволяющая исключить образование перемороженных участков, негативно влияющих на внешний вид готовых продуктов. Быстрый разогрев замороженных/охлажденных блюд в пароконвективных печах Angelo Po и использование специальной программы финишинга-разогрева позволит Вам сократить до минимума время от момента заказа до подачи готового блюда на стол. Предлагаемые аксессуары позволяют охлаждать/замораживать блюда непосредственно на тарелках - идеальное решение для организации банкетов и массовых мероприятий.



**Конкурентное преимущество.**

# 5 преимуществ COMBISTAR.



## **SC3 – 3-х стадийная система автоматической мойки (только в печах 3-го уровня):**

Настоящая 100% автоматическая мойка! Все что Вам необходимо – это выбрать программу мойки и нажать кнопку старт. Цикл мойки в варианте начиная с программы основной мойки состоит из следующих стадий:

- подача под давлением раствора моющего агента через вращающиеся форсунки с нагревом до определенной температуры и подачей пара в камеру;
  - споласкивание водой подаваемой через спринклеры;
  - подача нейтрализатора через вращающиеся форсунки. Функции нейтрализатора: - полное удаление остатков моющего средства;
  - дезинфекция камеры за счет активных химических агентов; - удаление накипи;
  - споласкивание водой, подаваемой через спринклеры и последующая термическая обработка камеры в режиме конвекции при температуре + 125 Градусов Цельсия.
- Смысл заключительной стадии заключается в сушке камеры, окончательном разложении нейтрализатора и дополнительной дезинфекции путем термической обработки. Использование режима высокотемпературной финальной обработки не возможно в моделях конкурентов, где в системе мойки используются пластмассовые детали.

Использование достаточно сложного алгоритма работы и оптимизированное расположение спринклеров подачи растворов моющего средства и нейтрализатора позволяют нам утверждать, что Angelo Po удалось создать идеальную систему автоматической мойки. Не лишне заметить, что Angelo Po в отличие от своих ближайших конкурентов предлагает автоматическую систему мойки, включаемую простым нажатием кнопки. Другие производители, включая Rational, предлагают системы мойки, где процесс запуска соответствующей программы состоит из 10 и более действий, который должен выполнить оператор для включения соответствующего режима. Сравнение качества мойки, также говорит в пользу выбора пароконвектоматов Angelo Po.

## **SC2 автоматическая мойка (только в печах 2-го уровня):**

Двух-стадийная система, состоящая из автоматических стадий подачи нейтрализатора и последующей термической обработки. На начальном этапе необходимо снизить температуру внутри камеры, моющее средство нанести вручную с использованием пульверизатора, все остальное происходит автоматически. Простое поддержание приемлемого уровня гигиены без излишних усилий.

## **Сбалансированная закрытая система:**

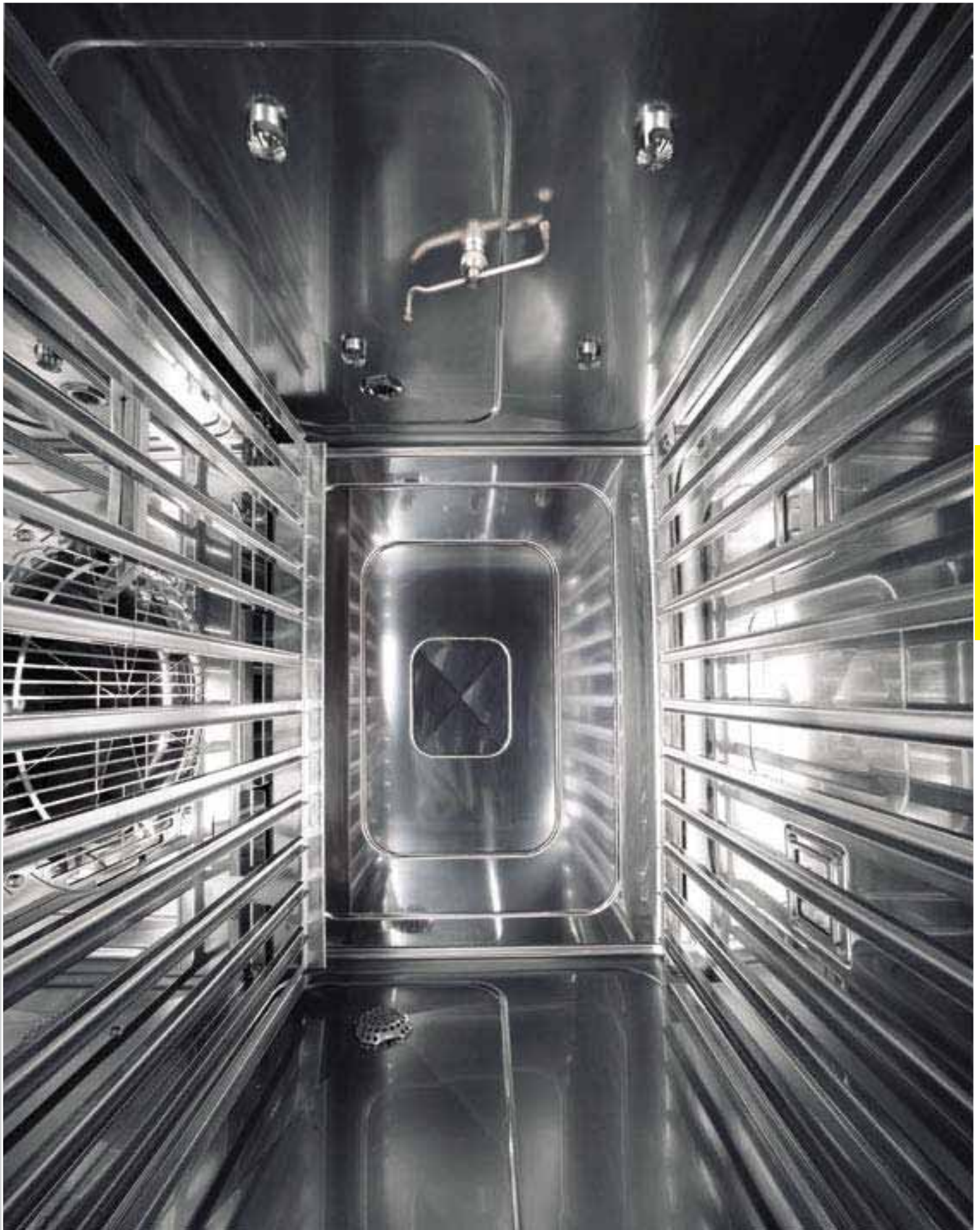
Полностью автоматическая система воздушных клапанов позволяет оптимизировать расход энергии во всех режимах работы печи, выход горячего воздуха из камеры регулируется автоматически. Наличие закрытой системы является составляющим элементом системы автоматического поддержания уровня влажности в камере печи.

## **Система генерации пара Best One:**

Отказ от использования бойлера является логическим шагом. Использование высокопроизводительного сигнального процессора и специального устройства Best One позволяет генерировать строго необходимое для поддержания заданного режима работы количество пара без образования конденсата на дне камеры. Система прямого впрыска топлива в автомобильных двигателях давно признано прогрессивным решением, технологическое преимущество Angelo Po позволило полностью отказаться от сложной в обслуживании системы парогенератора.

## **Система автоматического контроля климата в камере:**

COMBISTAR содержит запатентованную систему мониторинга и автоматического поддержания определенных значений влажности и температуры в камере печи в любом из выбранных Вами режимах. Дополнительно Вы можете выбрать режим закрытой конвекции, т.е. приготовление продукта в закрытой камере, когда дополнительный уровень влажности поддерживается за счет влаги, выделяемой продуктом при тепловой обработке.





## **COMBISTAR ... надежность прежде всего.**

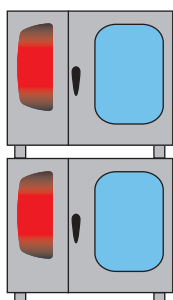
Angelo Po создало новый стандарт технического обслуживания печи. Пользователю необходимо только следить за ежедневной очисткой камеры и внешних панелей пароконвектомата. Забудьте о проблемах обслуживания. Использование современной элементной базы, высококачественных компонентов и материалов позволило создать пароконвектоматы исключительной надежности. Прощайте простои, связанные с ремонтом. Ваш COMBISTAR начнет приносить прямой доход с самого первого дня эксплуатации.

**COMBISTAR ...  
лучший друг шефа кухни.**

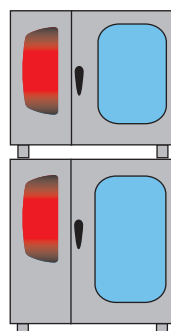


## COMBISTAR новые возможности комбинированной установки.

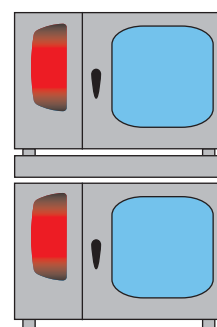
Как увеличить производительность кухни в условиях ограниченной площади?  
COMBISTAR предлагает оригинальное решение – просто установите одну печь на другую, что не только увеличит объем печей, но и позволит более гибко подойти к вопросу организации производства. Примеры возможных комбинаций печей при 2-х ярусной установке показаны ниже.



FM611  
FM611



FM611  
FM1011



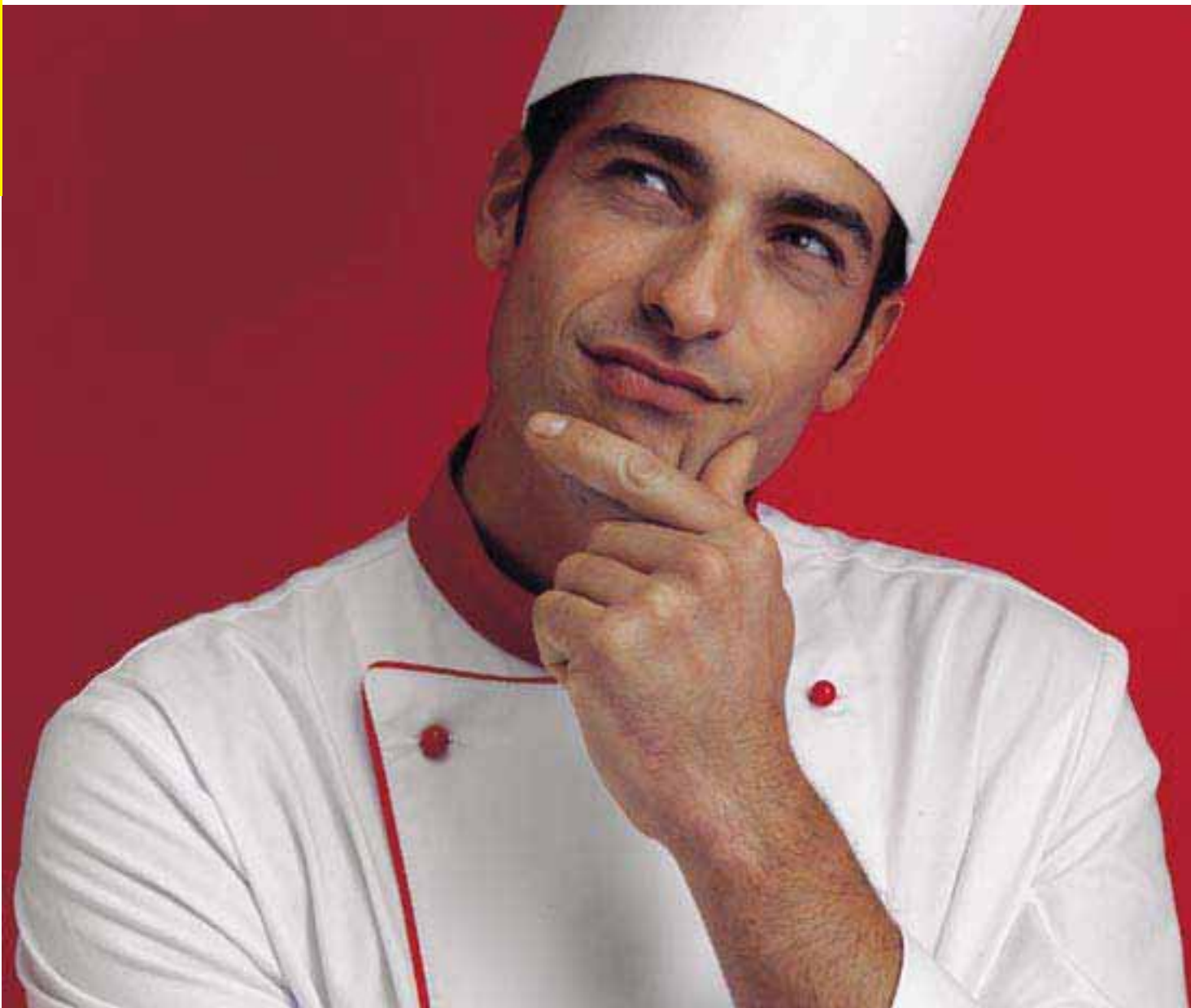
FM721  
FM721

# Зарабатывайте с Combistar!

Тратя меньше энергии, уменьшая потери рабочего времени, продуктов при приготовлении вторых блюд, десертов у Вас остается больше времени для творческой работы! Использование COMBISTAR позволяет сократить время проводимое «за плитой» на 40%. Реальная экономия от использования COMBISTAR по сравнению с оборудованием традиционной кухни составит более Euro 2000 при дневной продаже 60 блюд.

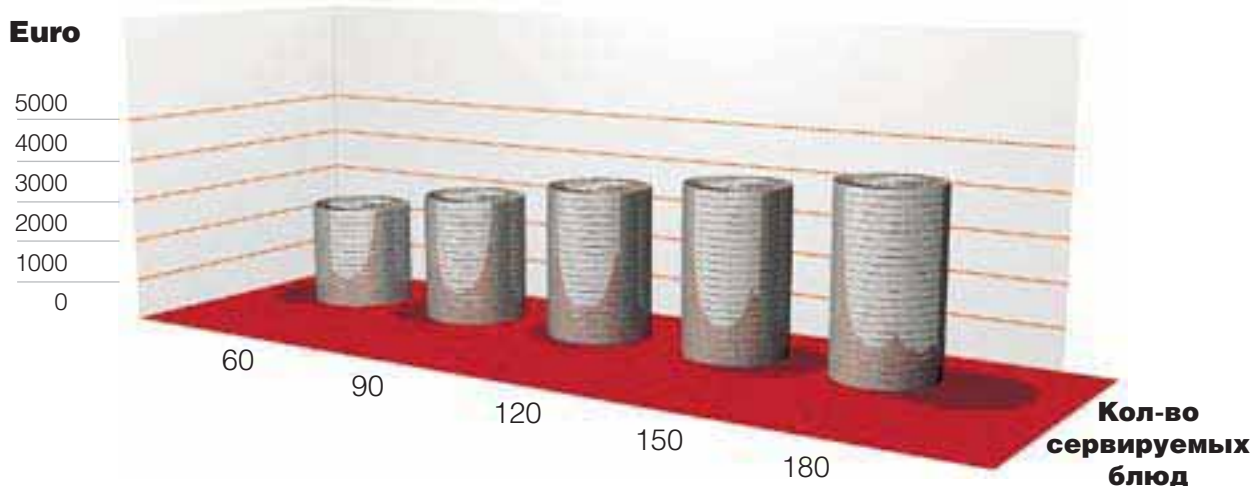
Дополнительный доход определяется следующим:

- сокращение закупок мяса, рыбы, овощей сокращается как минимум на 23% за счет меньших потерь веса при приготовлении;
- сокращение расходов энергии на 66%;
- сокращение на 16% времени пребывания на кухне за счет использования программ ночного приготовления в отсутствие персонала;
- сокращение расхода жиров, фритюрного масла на 90%.





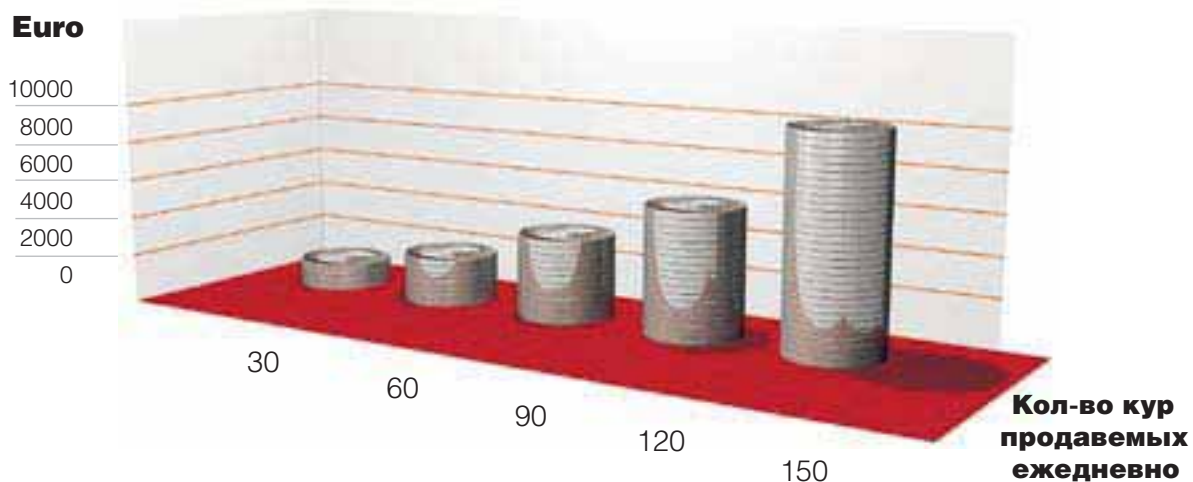
## Ежемесячная экономия для ресторана



## Экономия при бакетном обслуживании (3 банкета в месяц)



## Ежемесячная экономия при приготовлении кур гриль



**Качественное улучшение показателей Вашего бизнеса.**

# COMBISTAR ... правильный выбор.

Оригинальные технические решения для обеспечения максимальной надежности и производительности:



Подвешиваемый или вытяжной душ (опции) = более простая очистка печи.



Многозонный зонд для измерения температуры внутри продукта (печи 3-го уровня), однозонный пробник (в комплекте поставки печи 2-го уровня, опция для печей 1-го уровня), порт для подключения вакуумного зонда (опция) = точный контроль температуры внутри продукта в любых условиях.



Дверь с разбираемым двойным остеклением = безопасная температура стекла со стороны оператора и возможность простой разборки и очистки.



Запатентованная конструкция 2-го газового теплообменника = экономия энергии.

- Блок программирования во всех моделях\* = простая запись в память печи Ваших стандартных рецептов
- Встроенная вытяжная система = отсутствие выбросов горячего воздуха и пара
- Специальный профиль крыльчатки вентилятора с функцией автоматической смены направления вращения = равномерность приготовления при неизменно высокой производительности
- Съёмная структура с направляющими = простая очистка "мертвых зон", простой переход с гастрономического формата на формат противня 60x40 см
- Камера пароконвектомата из нержавеющей стали AISI 316L = исключительная надежность и прочность
- Распределение потоков горячего воздуха с помощью запатентованного дефлектора = улучшение равномерности выпечки на 20%
- Направляющие по длинной стороне гастроёмкости = возможность использования кратных форматов без дополнительных приспособлений
- Галогенная подсветка = улучшенный обзор содержимого камеры
- Запатентованная конструкция горелки с наддувом = максимальная мощность и производительность
- Встроенное в дно камеры дренажное отверстие = удобство мойки и безопасность
- Вкатная структура под GN контейнеры с расстоянием между направляющими 6,5 см = удобство при приготовлении
- Контролируемое понижение температуры воздуха, удаляемого из камеры, = безопасность эксплуатации

Все это на площади менее 1 квадратного метра

\* 150 программ до 18 стадий для печей 3-го Уровня и 3 программы из максимум 3 стадий для печей 1 и 2-го уровней.

**С первого дня  
Вы почувствуете - это удобно**



# Полная гамма пароконвектоматов 32 модели

Модели с электрическим и газовым нагревом. Три уровня. Производительность от 30 до 550 блюд в день ...

**Общие технические данные:** - конструкция из нержавеющей стали AISI304; - камера печи из нержавеющей стали AISI304, дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроёмкостей, так и кондитерских противней 60x40 см (в моделях 611 и 1011); - газовый теплообменник и ТЭН из коррозионно устойчивого сплава Incolou800; - галогенная подсветка камеры; - панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении; - съемные направляющие; - камера с округлыми аэродинамическими формами; - дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам; - дверь с двойным остеклением; - внутреннее стекло на шарнире для простой очистки; - мощная теплоизоляция из специального материала толщиной 3,5 см со специальным термобарьером; - надежная система закрывания двери; - дверь с тремя фиксированными положениями для более удобной работы; - усиленная дверная прокладка из высокотемпературного силикона, соответствующего стандарту NSF; - система автоматического сбора конденсата с двери; - простой сервис благодаря расположению всех обслуживаемых элементов с левой стороны и облегченному доступу к ним.



FM611...



FM1011...



FM721...

Модель	FM611G 1/2/3	FM611E 1/2/3	FM1011G 1/2/3	FM1011E 1/2/3	FM721G 1/2/3	FM721E 1/2/3
<b>Габаритные размеры (мм)</b>	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
<b>Размеры камеры (мм)</b>	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
<b>Вместимость в GN</b>	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
<b>Газовая мощность кВт</b>	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
<b>Электрическая мощность</b>	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
<b>Требования к электрической сети</b>	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
<b>Расстояние между</b>	72	72	65	65	82,5	82,5
<b>Число блюд в день</b>	85	85	140	140	195	195
<b>Подключение воды</b>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
<b>Дренаж</b>	40	40	40	40	40	40
<b>Давление воды, бар</b>	2	2	2	2	2	2
<b>Вес, кг</b>	185	160	213	198	266	251

Версии с нестандартным напряжением питания по отдельному запросу.

**Устройства защиты:** - автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке; - автономная система охлаждения аппаратного отделения; - защитный термостат аппаратного отделения; - защитный термостат камеры печи; - защитный прессостат камеры печи; - магнитное защитное устройство открывания двери; - аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева и перегрузки двигателя; - аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии; - аварийная сигнализация неисправности в процессе выполнения программы автоматической мойки.

**Особенности моделей с электрическим нагревом** – ТЭНы из сплава Incoloy800.

**Особенности моделей с газовым нагревом:** - теплообменник изготовлен из сплава Incoloy800;

- новая модель газовой горелки с системой самодиагностики и автоматическим повторным поджигом;

- горелка с турбонаддувом с непрямым нагревом для получения максимально равномерного нагрева;

- многопозиционный автоматический клапан подачи газа для точного поддержания температуры и

исключения ее скачков в момент включения.

# Трудно найти лучшее нельзя не найти то что устроит Вас.



FM1221...



FM2011...



FM2021...

Model	FM1221G 1/2/3	FM1221E 1/2/3	FM2011G 2/3	FM2011E 2/3	FM2021G 2/3	FM2021E 2/3
<b>Габаритные размеры (мм)</b>	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
<b>Размеры камеры (мм)</b>	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
<b>Вместимость в GN</b>	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
<b>Газовая мощность кВт</b>	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
<b>Электрическая мощность</b>	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
<b>Требования к электрической сети</b>	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
<b>Расстояние между</b>	66	66	65	65	65	65
<b>Число блюд в день</b>	335	335	280	280	560	560
<b>Подключение воды</b>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
<b>Дренаж</b>	40	40	40	40	40	40
<b>Давление воды, бар</b>	2	2	2	2	2	2
<b>Вес, кг</b>	293	278	360	340	472	449

Версии с нестандартным напряжением питания по отдельному запросу.

# Выберите то что Вам подходит

## УРОВЕНЬ 1:

Блок программирования (три 3-х стадийные программы) с прямым доступом с панели управления. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: полуавтоматической мойки, 3 программы, автоматическое охлаждение, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. НАССР интерфейс с портом для подключения принтера.

## УРОВЕНЬ 2:

Блок программирования (три 3-х стадийные программы) с прямым доступом с панели управления. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: полуавтоматической мойки, 3 программы, автоматическое охлаждение, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. НАССР интерфейс с портом для подключения принтера. Однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта.

## УРОВЕНЬ 3:

Цифровой блок программирования, с функцией выбора программ и параметров работы, отображаемых на 2-х строчном высококонтрастном индикаторе. Специальные функции поддерживаемые цифровым блоком: - программы приготовления с именами, задаваемыми пользователем; - программа удержания готового продукта в разогретом состоянии (Holding); - программа Delta T; - программа разогрева-финишинга; - программа финишинга для банкетов; - низкотемпературное приготовление (Low Temperature cooking); - программы автоматической мойки SC3 и многое другое. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: выбора скорости вентилятора, автоматического охлаждения, разогрева-финишинга/банкетинга, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. Автореверсивный 3-х скоростной вентилятор. НАССР интерфейс с портом для подключения принтера и накопителем данных.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Три 3-х стадийные программы разогрева (финишинга) с прямым доступом (можно модифицировать в программы приготовления).
- Опционально однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке
- Полуавтоматическая система мойки
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus"
- Возможность ручного впрыск пара
- Функции автоматического охлаждения и разогрева
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F
- Контроллер НАССР (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Три 3-х стадийные программы разогрева (финишинга) с прямым доступом (можно модифицировать в программы приготовления).
- Однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке
- Автоматическая программа мойки
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus"
- Возможность ручного впрыска пара
- Функции автоматического охлаждения и разогрева
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F
- Контроллер НАССР (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Специальная программа разогрева финишинга
- Специальная программа для банкетного обслуживания
- Программа Delta T
- Функция автоматической поддержки температуры внутри продукта по окончании приготовления (Holding).
- 4 многостадийных автоматических программ мойки, программа удаления накипи
- укороченная программа ополаскивания
- Отложенное автоматическое включение в назначенное время
- Библиотека из 150 18-ти стадийных программ (библиотека готовых программ от команды шеф-поваров Angelo Po)
- Функции автоматического охлаждения и разогрева
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus"
- Многозонный пробник-зонд температуры
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке
- Функции автоматического охлаждения и разогрева
- Вспомогательная информация отображаемая на 2-х строчном дисплее
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F
- Настройка контраста изображения индикатора
- Контроллер НАССР с накопителем данных (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.



# Базовые функции

	3	2	1
SC3 автоматические многостадийные программы мойки со стадией нейтрализации и стерилизации	•		
SC2 упрощенные программы автоматической мойки		•	
Полуавтоматическая мойка			•
150 программ (до 18 стадий каждая) с возможностью присвоения индивидуального названия	•		
Три 3-х стадийные программы приготовления		•	•
Многозонный пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта	•		
Однозонный пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта		•	○
Пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта в вакуумной упаковке	○	○	○
Низкотемпературный пар (ниже +100°C)	•	•	•
Перегретый пар (от +100°C до +125°C)	•	•	•
Автоматическое поддержание температуры и относительной влажности в камере SCS	•	•	•
"CIBUS PLUS" сбалансированная закрытая система	•	•	•
"BEST ONE" система генерации пара	•	•	•
Специальные программы приготовления овощей Cibus Plus 1 и 2	•	•	•
Функция разогрева	•	•	•
Функции низкотемпературного приготовления, разогрева-финишнга, Delta T и удержания блюд в разогретом	•		
3-х скоростной вентилятор	•		
Автоматическая смена направления вращения вентилятора (автореверс)	•	•	•
Цифровая панель управления	•	•	•
Интерактивный дисплей с буквенной индикацией	•		
Функция задания времени включения	•		
Автоматическое снижение температуры до заданного значения	•	•	•
Автоматический разогрев камеры	•	•	•
Возможность ручного впрыска пара	•	•	•
Возможность выбора единиц измерения температуры °C or °F setting	•	•	•
Функция самодиагностики с аварийной индикацией	•	•	•
Встроенный конденсатор пара	•	•	•
Влагозащищенная конструкция, соответствующая стандарту IPX5	•	•	•
Двойное остекление двери с разъемной конструкцией и безопасной температурой внешнего стекла	•	•	•
Дверь с промежуточной фиксацией при открывании	•	•	•
Подсветка камеры печи галогенными светильниками	•	•	•
Душ	○	○	○
Интерфейс для загрузки - выгрузки данных (протокол HACCP, программы, составленные на PC, ...)	•		
Програмное обеспечение, кабель и порт для загрузки-выгрузки данных	○		
Порт для подключения принтера с целью распечатки протокола HACCP	•	•	•
Принтер для распечатки протокола HACCP	○	○	○
Универсальный поворотный регулятор с функцией подтверждения введенных данных путем нажатия	•	•	•
Регулируемый контраст индикатора блока программирования	•		
Индикаторы, отображающие выбранные - текущие значения параметров приготовления	•	•	•
Жировой фильтр	○	○	○

• = входит в комплект поставки      ○ = поставляется дополнительно



## Широкий выбор аксессуаров.

Для более производительного и эффективного использования потенциала, заложенного в COMBISTAR, важно пользоваться предназначенными для этого аксессуарами, разработанными специалистами Angelo Po. С нашими аксессуарами Вы можете расширить область применения Вашего парконвектомата.



Использование специальной банкетной системы COMBISTAR дает Вам очевидное преимущество в организации труда на кухне. Заранее приготовьте блюда, сервируйте их на тарелки, охладите их в камере шокового охлаждения, а затем, когда необходимо, разогрейте, доготовьте и подайте Вашим гостям. Благодаря использованию специально разработанных вкатных структур с держателями тарелок (диаметр до 29 см), у Вас появилась возможность проделать все описанные выше операции без дополнительных усилий. Предлагаемые дополнительно чехлы позволяют уменьшить до минимума потери тепла при перемещении структуры с тарелками.

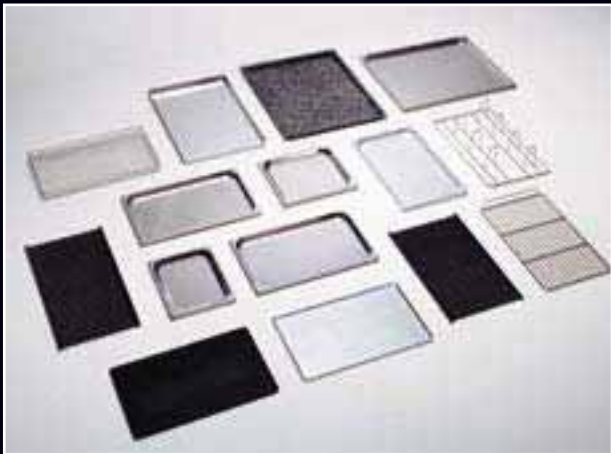


Для моделей 611 и 1011 предлагаются два типа стенов: открытый и закрытый стенд. Остальные модели поставляются со встроенным стендом.



Для автоматической быстрой загрузки-выгрузки данных (протокол HACCP, программы приготовления, составленные на компьютере) закажите дополнительные принадлежности, предлагаемые ко всем моделям третьего уровня.





Широкий выбор стандартных гастроемкостей, решеток, противней из различных материалов в т.ч. с антипригарным покрытием позволит Вам получать великолепные результаты при приготовлении вторых блюд, десертов и выпечки. Все специально подобрано для использования с пароконвектоматами COMBISTAR.



Специальная гастронормированная решетка GN1/1 из нержавеющей стали для приготовления курицы гриль.

На каждой решетке Вы можете готовить до восьми куриц одновременно. Специальные выступы позволяют расположить тушку в вертикальном положении.

Получаемый готовый продукт имеет сочную консистенцию, хрустящую поджаристую корочку – все, что любят Ваши покупатели.



Классические рыбные и мясные блюда, приготовленные на специальной алюминиевой решетке с характерным рисунком на поверхности. Раньше для приготовления таких блюд Вы могли использовать только гриль непосредственной жарки с рифленой поверхностью. Теперь это возможно с помощью любой модели пароконвектомата COMBISTAR и специальной решетки GR11AL.



Специальный сетчатый контейнер из нержавеющей стали гастронормированного размера GN1/1. Идеально подойдет для приготовления картофеля фри, картофельных крокетов, широкого ряда закусок из заранее подготовленных охлажденных или замороженных полуфабрикатов. Обжарка горячим воздухом без использования масла.

Решетка позволяет готовить до 2 кг картофеля фри.



## **Angelo Po ... всесторонний сервис.**

Составные части нашего сервиса:

- гарантированная поставка запасных частей как в гарантийный так и в постгарантийный сроки;
- широкая сеть авторизованных сервисных мастерских для оперативного ремонта ;
- советы наших шеф-поваров. Контактируйте с ними напрямую по телефону +39059639411 или электронной почтой e-mail: [chef@angelopo.it](mailto:chef@angelopo.it)
- описания, полная техническая информация доступны на сайте [www.angelopo.it](http://www.angelopo.it)
- возможность прямого контакта по любым интересующим Вас вопросам электронной почтой [marketing@angelopo.it](mailto:marketing@angelopo.it)



**... лучшая гарантия  
от профессионалов.**



Quality System Certified  
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO

Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986  
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru