



# CombiStar FM423E



**ANGELO PO**

# Four mixte professionnel FM423E1-E2



Lavage automatique SC2 (niveau 2)

Les modèles FM423E1-E2 complètent avec brio, la gamme actuelle des fours mixtes et se présentent comme un instrument privilégié pour le service en restauration professionnelle, à la carte ou pour tout type de gastronomie. Ils développent une haute puissance spécifique (1 kW/bac). Ils sont équipés d'un double vitrage intégré à la porte de conception monocoque (48 mm). La chambre de cuisson est munie d'une isolation thermique d'une épaisseur de 35 mm, ce qui optimise les temps de montée en température: 200°C en 5 minutes, four chargé en mode air pulsé et 100 °C en 3 minutes en mode vapeur.

**Cycle de nettoyage automatique SC2** disponible uniquement sur four niveau 2: un programme de nettoyage intégré à doubles effets hygiénisants, DEGRAISSANT et STÉRILISA. La pulvérisation des produits lessiviels s'effectue manuellement à l'issue du refroidissement de l'enceinte de cuisson puis le lavage se déroule de façon automatique jusqu'à la phase finale de rinçage et de stérilisation. Une hygiène facile à portée de main.

**Système à fermeture équilibrée:** La vapeur et la chaleur développées dans le four sont optimisées grâce au système de fermeture équilibrée de la chambre. Les résultats obtenus en termes d'homogénéité de cuisson et d'efficacité énergétique sont excellents: Rendements améliorés et qualité de cuisson irréprochable.

**Génération instantanée de la vapeur dans la chambre:** le système spécifique breveté ANGELO PO de l'injection directe sous légère sur-pression, permet de générer de façon homogène et massive la vapeur dans la chambre. Les coûts d'exploitation sont réduits grâce à une consommation d'énergie moindre tout en offrant performances et fiabilité. La technologie COMBISTAR est simple d'utilisation tout en vous proposant de multiples fonctionnalités.

**Système de contrôle actif de l'environnement de cuisson (AC2):** à chaque instant le système AC2 lit, contrôle et intervient activement sur l'ambiance de cuisson de la chambre. Il garantit le climat idéal, fidèle aux souhaits du chef. Vous décidez comment cuire ... Combistar fait le reste.

#### Caractéristiques de Construction et de Sécurité:

- Intérieur de la chambre de cuisson réalisé en acier inoxydable 18-10 AISI 304
- Chauffage par résistances blindées inox
- Ventilateur interne professionnel Ø 180 mm en acier inox 18-10
- Affichage électronique des températures de travail
- Eclairage interne protégé
- Porte monocoque à double vitrage
- Panneau de contrôle encastré et protégé
- Structure porte-grilles en acier inox 18-10 démontable
- Angles de la chambre complètement rayonnés
- Isolant thermique en fibre céramique (3,5 cm) avec barrière anti-rayonnements
- Joint de la porte silicone démontable, à haute résistance avec double ligne d'étanchéité (conforme aux spécifications NSF)
- Bac de récupération et d'évacuation des condensats
- L'ensemble des composants de fonctionnement se situent sur la partie latérale gauche du four afin de simplifier l'accès à la maintenance
- Double sécurités dans la chambre de cuisson
- Signalisation de température trop élevée pour la cuisson à la vapeur
- Degré de protection IPX5
- Réalisation conforme aux normes CE

#### Accessoires sur demande:

- Grilles en acier inox 18-10, GN 2/3
- Bacs perforés ou bacs pleins, GN 1/2 et 2/3
- Atomiseur de détergent
- Sonde à coeur sous-vide
- kit de superposition fours
- Douchette de nettoyage
- Soubassement spécifique pour éléments top de la ligne de cuisson GAMMA prof.700 Angelo Po
- Kit supports murales

## Facilité d'utilisation, robustesse et technologie avancée.

**NIVEAU 1:**

Electronique, 6 programmes de cuisson/régénération dont 3 phases par programme. Manette de sélection des données. Touches d'accès aux différents modes de cuisson. Afficheurs numériques. Fonction nettoyage semi-automatique. Refroidissement automatique. RAZ des alarmes. Turbine alternée, 2 vitesses de ventilation, dont 1 vitesse avec rotation de la turbine par intermittence. Système actif de contrôle des données de cuisson AC2. Système de fermeture équilibrée de la chambre. Fonctions Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent. Sortie HACCP pour impression des données.

- Mode Air pulsé de 30°C à 270°C.
- Mode Mixte de 30°C à 250°C avec régulation vapeur de 0 à 90%.
- Mode Vapeur de 30°C à 125°C.
- Six programmes de régénération modifiables en programmes cuisson. 3 phases par programme.
- Sonde à cœur de cuisson optionnelle
- Sonde à cœur sous vide, optionnelle (adaptable si four équipé d'une sonde à cœur cuisson).
- Cycle de nettoyage semi-automatique.
- Mode de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Température paramétrable en °C ou °F.
- Sortie HACCP pour impression des données de cuisson.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Raccordement pour optimiseur d'énergie.

**NIVEAU 2:**

Electronique, 6 programmes de cuisson/régénération dont 3 phases par programme. Manette de sélection des données. Touches d'accès aux différents modes de cuisson. Afficheurs numériques. Cycle de nettoyage automatique SC2. Refroidissement automatique. RAZ des alarmes. Turbine alternée, 2 vitesses de ventilation, dont 1 vitesse avec rotation de la turbine par intermittence. Système actif de contrôle des données de cuisson AC2. Système de fermeture équilibrée de la chambre Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Sonde à cœur de cuisson. Éclairage permanent. Sortie HACCP pour impression des données.

- Mode Air pulsé de 30°C à 270°C.
- Mode Mixte de 30°C à 250°C avec régulation vapeur de 0 à 90%.
- Mode Vapeur de 30°C à 125°C.
- Six programmes de régénération modifiables en programmes de cuisson. 3 phases par programme.
- Sonde à cœur de cuisson.
- Sonde à cœur sous vide optionnelle (adaptable si four équipé d'une sonde à cœur cuisson).
- Cycle de nettoyage semi-automatique.
- Mode de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Température paramétrable en °C ou °F.
- Sortie HACCP pour impression des données de cuisson.
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Raccordement pour optimiseur d'énergie.



Porte à double vitrage, structure monocoque de 48 mm, fermeture par claquement.

Sonde insérée à cœur du produit pour contrôle de la cuisson.



**Choisissez le niveau le plus adapté à vos exigences.**



## Fonctions et caractéristiques principales

	2	1
Cycle de nettoyage semi - automatique SC2	•	
Cycle de nettoyage semi-automatique		•
6 programmes dont 3 phases par programme	•	•
Sonde à cœur cuisson singlepoint	•	0
Sonde à cœur sous vide (adaptable si four équipé d'une sonde à cœur de cuisson)	0	0
Cuisson vapeur basse température	•	•
Cuisson vapeur surchauffée	•	•
Contrôle actif de l'ambiance humide de cuisson AC2	•	•
Système à fermeture équilibrée CIBUS PLUS	•	•
Système de génération de vapeur BEST ONE	•	•
Programmes de cuisson vapeur Cibus Plus 1 et 2	•	•
Régénération	•	•
2 vitesses de ventilation dont 1 vitesse avec rotation de la turbine par alternance.	•	•
Commandes digitales	•	•
Refroidissement de la chambre automatique	•	•
Préchauffage automatique	•	•
Injection manuelle de la vapeur	•	•
Programmation °C ou °F	•	•
Autodiagnostic et affichage des alarmes de dysfonctionnement	•	•
Contrôle de la température d'évacuation des condensats	•	•
Protection à l'eau IPX5	•	•
Porte à double vitrage en verre trempé	•	•
Éclairage de la chambre permanent	•	•
Douchette	0	0
Interface HACCP pour imprimer les données de cuisson	•	•
Connexion pour impression des données de cuisson	0	0
Manette de sélection des données avec fonction «push» de confirmation des données	•	•
Affichage des valeurs standards de cuisson enregistrées	•	•
kit de superposition de 2 fours	0	0
Soubassement pour éléments top de la ligne de cuisson GAMMA prof.700 Angelo Po	0	0
Kit supports murales	0	0
Mode infini ∞	•	•
Raccordement pour optimiseur d'énergie	•	•

• = Serie    0 = Optional

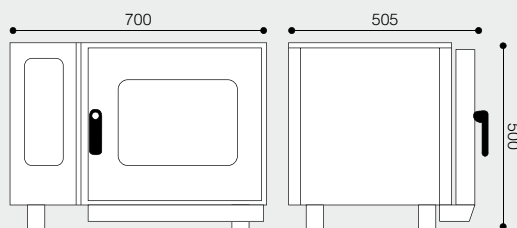
### MOD.

### FM423E1 - E2

<b>Dim. externes (mm)</b>	700 x 505 x 500
<b>Dim. int. chambre de cuisson (mm)</b>	357 x 300 x 380
<b>Capacité bacs GN</b>	4 x 2/3
<b>Puissance électrique kW</b>	4,15
<b>Branchement électrique 50/60 Hz</b>	400V 3N - 230V/3 - 230V 1N
<b>Branchement réduit (*)</b>	2,75 kW - 230V 1N - 50/60 Hz
<b>Espacement entre niveaux (mm)</b>	60
<b>Nombre repas/jour</b>	30
<b>Alimentation eau</b>	3/4"
<b>Évacuation de l'eau mm</b>	40
<b>Pression eau bar</b>	2
<b>Poids kg</b>	54

Branchements électriques spécifiques sur demande.

\* Branchement électrique à effectuer par installateur qualifié



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

7900299-1