



Horno combinado multifunción



// HORNO COMBINADO MULTIFUNCIÓN

El nuevo horno mixto multifunción COMBISTAR BX ha sido diseñado para garantizar la MEJOR RELACIÓN calidad-precio en el STANDARD de "ANGELO PO".

FÁCIL DE UTILIZAR

- Digital, programable, COMBISTAR BX dispone de teclas a presión para seleccionar LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN Y REGENERACION o seleccionar manualmente la cocción en CONVECCION, a VAPOR o en MODALIDA COMBINADA.
- La calidad de cocción mejora con el sistema activo APM, lo que dosifica automáticamente la CANTIDAD CORRECTA DE CALOR, momento por momento.
- En cada momento una cocción ideal y homogénea, controlada con precisión, continuidad y rapidez, gracias al sistema patentado de control activo del ambiente de cocción AOC, CON CONTROL DE LA HUMEDAD DE LA HUMEDAD TAMBIÉN EN SECO.

RENDIMIENTOS

- El innovador generador patentado RDC a bajo coste de gestión, garantiza vapor disponible sin esperas, y permite su distribución homogénea en las cocciones a vapor y mixtas.
- Con el CONTROL AUTOMATICO AWC DE ROTACION DEL VENTILADOR DURANTE LA COCCION, el Combistar BX cuece provechosamente y con mayor uniformidad de resultado, explotando la inversión del flujo de aire, de horario a antihorario.

CARACTERISTICAS

ESTANDAR: • Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100 • Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 • Vapor de 30°C a 125 °C • 6 programas de 3 fases cada uno: 3 de regeneración y 3 de cocción • Inyección manual de vapor • Programa de lavado automático • Control digital con selección de datos a través de manopla • Pantalla digital con teclas a presión • Enfriamiento y precalentamiento automáticos • 2 velocidades del ventilador (1 intermitente) • Sistema de control activo de cocción automático AOC (sobrepresión en vapor) • Control automático de la inversión de rotación del ventilador y control de la potencia activa en función de la temperatura • Control automático de la potencia (gas) • Sistema de generación de vapor a bajo coste de gestión, RCD + EVOS • Doble nivel de generación de vapor (DSG) • Impresión de datos HACCP • Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento • Iluminación halógena continua permanente de la cámara • Predisposición por el control a distancia de los picos de potencia • Las guías porta-rejillas del modelo BX61L y BX101L están diseñadas para bandejas GN, así como contenedores 60x40. • Protección agua IPX5 • Selección de la temperatura en °C o °F • Selección de hora de encendido.

ACCESORIOS PRINCIPALES: • Ahumador FMSX • Sonda de cocción en el corazón (KSFX11L1, KSFX21L1) • Sonda por el vacío (sólo junto a sonda de cocción) (KSFMS).

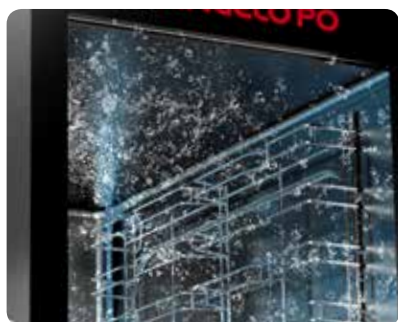
// TODAS LAS SOLUCIONES

El Combistar BX se adapta también para ser superpuesto (61+61; 101+ 61; 82+82) 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 BX DUPLICA LAS POTENCIALIDADES en poco espacio.



LAVADO AUTOMÁTICO

El sistema de lavado SC2 de doble efecto higienizante, después la inserción manual del líquido de limpieza, funciona automáticamente hasta el aclarado y a la desinfección térmica.



SMOKERSTAR El Combi-Ahumador

AHUMAR con Combistar BX es FÁCIL Y LIMPIO, gracias al accesorio SMOKERSTAR (FMSX). Sin problemas de espacio o notable 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.



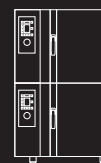
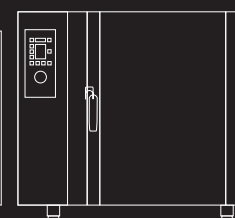
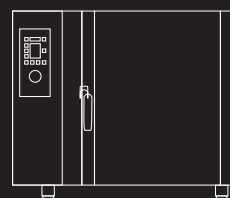
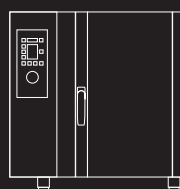
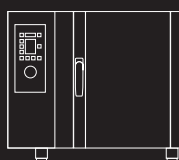
COOK&CHILL

Después de haber completado el programa de cocción con Combistar BX, es posible, manteniendo la perfecta calidad gastronómica, de abatir la temperatura, conservar y desplazar cómodamente los platos (con los accesorios especiales) en los abatidores Angelo Po: BLITZ y CHILLSTAR.



COMBINACIÓN HORNOS

BX61 + 61	82x94,5x159 cm
BX61 + 101	92x94,5x183,5
BX82+82	122,5x117,5x189

BX61
+
BX61BX61
+
BX101BX82
+
BX82

MODELO	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Dimensiones exteriores (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacidad bandejas GN (Distancia bandejas mm)	6 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)
Capacidad bandejas 60x40 (Distancia bandejas mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Potencia kW	↕ 13,5 ↗ 0,8 (↗ 10,4)	↕ 19,5 ↗ 0,8 (↗ 17,3)	↕ 27 ↗ 0,8 (↗ 19,8)	↕ 32 ↗ 0,95 (↗ 27,5)
	↕ 230V 1N 50 Hz	↕ 230V 1N 50 Hz	↕ 230V 1N 50 Hz	↕ 230V 1N 50 Hz
Alimentación Eléctrica	↗ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	↗ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	↗ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	↗ (400V 3N 50-60 Hz)
Porciones para cocción * (n°)	85	140	223	335
Peso Kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

* Los datos se refieren a hornos con capacidad GN • Voltaje y frecuencias especiales a petición.



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900488-5

