



Forno Combinato Multifunzione

// FORNO COMBINATO MULTIFUNZIONE

Il nuovissimo forno combinato multifunzione Combistar BX è stato progettato per garantire il MIGLIOR RAPPORTO qualità-prezzo negli STANDARD DI "ANGELO PO".

FACILE DA USARE

- Digitale, programmabile, Combistar BX è dotato di tasti a pressione per selezionare i PROGRAMMI DI COTTURA E RIGENERAZIONE o impostare manualmente la cottura a CONVEZIONE, A VAPORE O IN MODALITA' COMBINATA.
- La qualità di cottura migliora con il sistema attivo APM, che dosa automaticamente LA GIUSTA QUANTITA' DI CALORE, istante per istante.
- In ogni momento una cottura ideale e omogenea, gestita con precisione, continuità e prontezza, grazie al sistema brevettato di controllo attivo dell'ambiente di cottura AOC, CON GESTIONE DELL' UMIDITA' ANCHE A SECCO.

PRESTAZIONI

- L'innovativo generatore brevettato RDC a basso costo di gestione che garantisce vapore disponibile senza attese, e ne permette una distribuzione omogenea nelle cotture a vapore e misto.
- Con il CONTROLLO AUTOMATICO AWC DI ROTAZIONE VENTOLA IN COTTURA, il Combistar BX cuoce proficuamente e con maggiore uniformità di risultato, sfruttando l'inversione del flusso d'aria, da orario ad antiorario.

CARATTERISTICHE

STANDARD

- Convezione da 10°C a 300°C e % di umidità da 0 a 100 • Misto da 30°C a 250°C e % vapore da 10 a 90 • Vapore da 30°C a 125°C
- 6 programmi di 3 fasi ognuno: 3 di rigenerazione e 3 di cottura • Iniezione manuale vapore • Programma di lavaggio assistito • Controllo digitale con selettore dati a manopola
- Display digitale con tasti a pressione • Raffreddamento e Preriscaldamento automatici • 2 velocità ventola (1 intermittente) • Sistema di controllo cottura automatico AOC (sovrapressione in Vapore) • Controllo automatico inversione rotazione ventola e gestione potenza attiva in funzione della temperatura • Controllo automatico della potenza (gas) • Sistema generazione a vapore con basso costo di gestione, RDC + EVOS • Doppio livello di generazione vapore (DSG) • Stampa dati HACCP • Autodiagnosi con allarmi malfunzionamento • Illuminazione alogena della camera continua • Predisposizione per il controllo del taglio di potenza • Le guide reggitegole del BX61 e 101 sono progettate per contenere GN, nonché contenitori 60x40 • Protezione acqua IPX 5 • Temperatura selezionabile in °C o °F • Selezione ora accensione.

OPTIONAL

- Affumicatore (FMSX) • Sonda cottura (KSF11L1, KSF21L1) • Sonda sottovuoto (solo insieme alla sonda cottura) (KSFMS).



// TUTTE LE SOLUZIONI

Il Combistar BX si adatta anche ad essere sovrapposto (61+61; 101+61; 82+82) quando lo spazio in cucina non basta e le esigenze quantitative crescono, quando la FLESSIBILITA' SUL LAVORO è dettata dall'uso contemporaneo di due forni oppure quando semplicemente si vuole migliorare il lavoro senza stravolgere l'organizzazione della cucina, Combistar BX RADDOPPIA LE POTENZIALITA' in poco spazio.



COOK&CHILL

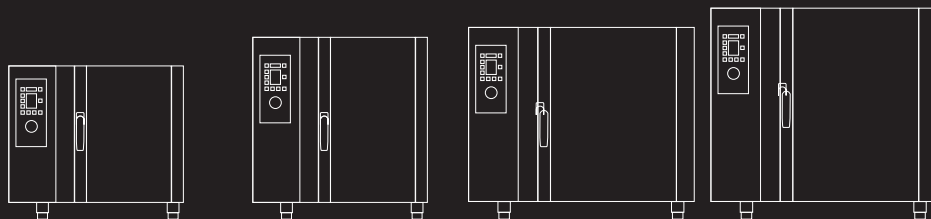
Dopo aver completato il programma di cottura con Combistar BX, è possibile, mantenendo la perfetta qualità gastronomica, abbattere la temperatura, conservare e movimentare comodamente le pietanze (con gli accessori dedicati) negli abbattitori di temperatura Angelo Po: BLITZ e CHILLSTAR.



SMOKERSTAR Il CombiAffumicatore

L'AFFUMICATURA con Combistar BX E' FACILE E PULITA, grazie all'accessorio SMOKERSTAR (FMSX). Senza problemi di spazio o particolari aggravati di spesa puoi AFFUMICARE "IN CASA", sia a caldo che a freddo carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, olio, sale, e servire una QUALITA' GASTRONOMICA prima sconosciuta.





MODELLO	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Dimensioni esterne (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Dim. camera di cottura (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacità Teglie GN (Distanza teglie 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)
Capacità Teglie 60X40 (Distanza teglie mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Potenza kW	↑ 13,5 ↗ 0,8 (↖ 10,4)	↑ 19,5 ↗ 0,8 (↖ 17,3)	↑ 27 ↗ 0,8 (↖ 19,8)	↑ 32 ↗ 0,95 (↖ 27,5)
Allimentazione Elettrica	↑ 230V 1N 50 Hz	↑ 230V 1N 50 Hz	↑ 230V 1N 50 Hz	↑ 230V 1N 50 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 230V 3 50-60 Hz)	↗ (400V 3N 50-60 Hz)
Porzioni per cottura * (n°)	85	140	223	335
Peso kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Allimentazione acqua: 3/4" • Scarico Acqua mm 40 • Pressione Acqua Bar 2

* I valori si riferiscono a forni con capacità GN • Voltaggi e frequenze speciali a richiesta.

 **ANGELO PO**
Supporting your success

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

7900485-4

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.