# COMBISTAR BX

FOUR MIXTE
EASY-TO-USE

ANGELO PO

START
STOP
130
0:05
50
RESET
LOW
HIGH
COMBISTAR BX
WWW.ANGELOPO.IT

# COMBISTAR BX

## EASY-TO-USE

COMBISTAR BX est le four mixte pour tous les professionnels de la restauration exigeant **aussi bien le meilleur résultat gastronomique qu'une simplicité extrême**.

Le panneau de commande, **intuitif et facile à utiliser**, permet de sélectionner les fonctions de cuisson, de régénération et de lavage.

La certitude du résultat et la meilleure qualité gastronomique sont garanties par des systèmes de génération et de contrôle de la chaleur et de la vapeur, ainsi que par des programmes de cuisson enregistrés qui ont été testés dans les laboratoires Angelo Po.

**COMBISTAR BX, la simplicité de l'excellence.**

# CUISSON DE QUALITÉ, EN TOUTE SIMPLICITÉ

**COMBISTAR BX** garantit le résultat : en pleine charge ou en utilisation intensive, la qualité de la cuisson reste parfaite.

Le four mixte multifonctions COMBISTAR BX permet de sélectionner les programmes de cuisson et régénération ou de configurer la cuisson manuellement. La qualité de cuisson est assurée par un système qui optimise la **gestion de l'humidité**, non seulement en mode vapeur mais aussi en mode sec/air pulsé.

La vapeur est émise directement dans l'enceinte de cuisson par un **générateur de vapeur à haute efficacité et à faible coût de gestion**, monté dans la pré-enceinte de cuisson : de la vapeur saturée rapidement et uniformément. Les sondes à cœur, disponibles parmi les accessoires, permettent de **contrôler chaque aliment** , tant dans le plat que pendant la cuisson sous vide.

# “Qualité de cuisson toujours garantie”



## Fumage.

SMOK, l'accessoire extérieur au four avec raccordement direct au tuyau d'aspiration, rend facile et propre le fumage avec COMBISTAR BX. Il est désormais possible de **fumer « à la maison », à chaud et à froid,** les viandes, les légumes, les fromages, les desserts, la charcuterie, l'huile et le sel pour servir une qualité gastronomique toujours nouvelle et surprenante.

## Vapeur.

Le double système de génération vapeur injecte la juste quantité d'humidité pour chaque aliment, de sorte à garantir **une émission de vapeur homogène et rapide dans l'enceinte de cuisson**.
Le système no boiler (sans chaudière), avec lecture directe de l'humidité, maintient à tout moment l'ambiance de cuisson, en contrôlant également l'humidité produite par l'aliment pendant la cuisson (mode « mixte »).

# PUISSANCE POUR TOUTES LES EXIGENCES

COMBISTAR BX, puissant et robuste, est le partenaire idéal en cuisine qui travaille **7 jours sur 7**, sans jamais s'arrêter !

**La fiabilité des programmes de cuisson**, y compris avec départ différé, et le lavage 100 % automatique avec doseur garantissent l'autonomie du four COMBISTAR BX qui peut fonctionner **sans supervision de la part d'un opérateur.** Le contrôle est géré directement par le système d'alarmes qui veille sur l'ouverture accidentelle de la porte, sur le manque d'eau, de produit chimique ou d'énergie électrique.

Sans impacter les conditions ambiantes de la cuisine, il est possible, porte du four fermée, de refroidir et de rincer l'enceinte de cuisson **aussi pendant le service**.

Pendant la cuisson, COMBISTAR BX maximalise **l'isolation thermique** en raison de ses caractéristiques de construction, de la réduction des vapeurs de cuisson et des basses températures de vidange des liquides.

## COOK&CHILL

Après cuisson, les aliments peuvent être refroidis ou surgelés dans les cellules mixtes de refroidissement rapide Angelo Po pour garantir une **parfaite qualité gastronomique à long terme**.
La cellule mixte de refroidissement rapide, en version sous four, est disponible pour les modèles BX61 et BX101, pour une utilisation optimale de l'espace.

“La Quantité
épouse la Qualité”

# “ Hygiène sans compromis ”

# LAVAGE AUTOMATIQUE

## 100 % Automatique, 100 % Sûr

Le programme de lavage peut démarrer d'un seul clic, même en cas de four bouillant : le refroidissement **sera automatiquement suivi par l'activation du doseur détergent et détartrant** pour exécuter un nettoyage minutieux et efficace de l'enceinte de cuisson et du compartiment turbine.

Les modèles COMBISTAR BX « W » n'ont besoin d'aucune intervention par l'opérateur (ni pour le montage d'accessoires ni pour la manipulation des produits chimiques) : **le four est prêt pour un lavage parfait**.

L'opérateur a le choix entre 4 programmes de lavage automatique, un programme de lavage semi-automatique, 2 programmes de rinçage (long et court) et un programme de détartrage.

La différence entre hygiène et **hygiène parfaite aussi là où on ne le voit** est la conclusion idéale de chaque journée de travail en cuisine.

# CARACTÉRISTIQUES

## FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

| Modèle | BX61G - BX61GW (BX61E - BX61EW)* | BX101g - BX101GW (BX101e - BX101EW)* | BX82g - BX82GW (BX82e - BX82EW) | BX122g - BX122GW (BX122E - BX122EW) |
|---|---|---|---|---|
| Dimensions extérieures (mm) | 920x906x785 | 920x906x1030 | 1178x1095x935 | 1178x1095x1195 |
| Dim. de l'enceinte de cuisson (mm) | 645x650x510 | 645x650x755 | 890x825x665 | 890x825x925 |
| Capacité des plats GN (Distance entre les plats en 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) |
| Capacité des plats 60x40 (Distance entre les plats en mm) | 6 (42,5) | 10 (42,5) | - | - |
| Puissance des gaz kW | 13,5 | 19,5 | 27 | 32 |
| Puissance électrique kW | 0,8 (12) | 0,8 (17,3) | 0,8 (19,8) | 0,95 (27,5) |
| Alimentation | 230V 1N 50Hz (400V 3N / 230V 3 / 50÷60Hz) | 230V 1N 50Hz (400V 3N /230V 3 / 50÷60Hz) | 230V 1N 50Hz (400V 3N /230V 3 / 50÷60Hz) | 230V 1N 50Hz (400V 3N 50-60 Hz) |
| Portions par cuisson ** (n°) | 85 | 140 | 223 | 335 |
| Poids kg | 135 (110) | 160 (145) | 223 (208) | 250 (235) |
| Alimentation eau : 3/4" • Vidange Eau 40 mm • Pression Eau 2 bars | | | | |

** BX61...R / BX101... R modèles avec inversion de l'ouverture de porte
** Les valeurs se rapportent à des fours avec capacité GN • Tensions et fréquences spéciales sur demande



# PRODUCTIVITÉ MAXIMALE

COMBISTAR BX est superposable pour s'adapter à la place disponible dans la cuisine, pour répondre à tous les besoins de production et pour optimiser la souplesse d'emploi en raison de la possibilité d'utiliser deux fours en même temps.
**COMBISTAR BX double la productivité de la cuisine en occupant moins de place.**

| SUPERPOSITION FOURS | cm* | kit superposition** |
|---|---|---|
| BX61 + BX61 | 92x94x159 | KSFX11E/G |
| BX61 + BX101 | 92x94x183,5 | KSFX11E/G |
| BX82 + BX82 | 122,5x117x189 | KSFX82E/G |

* Hauteur incluant pied de 100 mm pour le four inférieur, sortie de fumée et/ou évents
** ...G si le four inférieur est alimenté au gaz ; ...E si électrique

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Construction en acier inox, avec enceinte de cuisson en AISI 304 poli miroir, avec voûte et sole en AISI 316L (1,2 mm) et avec bords arrondis sans joints.
- **BX61-BX101** : échelle porte-plats amovible en rond d'acier inox AISI 304 chromé pour plats GN (espacement 66 mm) et 60x40 (espacement 42,5 mm), sans grilles de raccord.
  **BX82-BX122** : échelle porte-plats amovible en tôle pliée AISI 316L pour plats GN (espacement 66 mm). Possibilité d'introduire des plats 60x40 cm (espacement 66 mm) avec grilles de raccord G241X.
- Turbine à haute efficacité aérodynamique dans l'enceinte de cuisson, et générateur de vapeur « RDC » en AISI 316L.
- Éclairage halogène de l'enceinte de cuisson.
- Bandeau de commandes digitales avec afficheur à LED (7 segments) et visualisation des valeurs de cuisson définies et courantes, protégé par polycarbonate.
- Blocage de porte avec positions d'arrêt intermédiaires à 90° et 130°, double vitrage trempé de 6+6 mm à interstice ouvert et verre interne démontable à faible émissivité.
- Enceinte de cuisson entièrement isolée avec une couche de laine de roche de 3 cm avec barrière antirayonnement.
- Poignée sens horaire et antihoraire, pratique pour les droitiers et les gauchers.
- Bacs intégrés à la porte et à la façade du four, pour le recueil et l'évacuation des condensats.
- Évacuation de l'enceinte de cuisson siphonnée, ventilée et anti-retour contre les liquides/odeurs.
- **MODÈLES ...W** : doseur pour la distribution automatique des produits chimiques liquides (détergent et détartrant).



## CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Cuisson à air pulsé de 10 à 300 °C avec humidité 0-100 %- Mixte de 30 à 250 °C avec humidité 10-90 % - Vapeur de 30 à 125 °C
- Mode de cuisson : configuration Manuelle ou Programmable, avec 6 programmes de 3 étapes chacun (de série 3 programmes de régénération et 3 programmes de cuisson - tous modifiables)
- **MODÈLES ...W** : système de lavage TAS à triple effet nettoyant, entièrement automatique dans l'enceinte de cuisson, sans aucune intervention de la part de l'opérateur pour la manipulation des éléments ou produits chimiques. Rinçage long TMC et SPLASH court. Programme de détartrage
- Fonction de départ différé
- Visualisation des valeurs de cuisson définies et courantes
- Vapeur à basse température et vapeur surchauffée
- Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC avec surpression
- Système de génération vapeur RDC + EVOS
- Programmes de régénération
- Inversion automatique du sens de rotation de la turbine
- Préchauffage et refroidissement automatiques
- Injection manuelle de la vapeur
- Configuration °C ou °F
- Éclairage halogène de l'enceinte de cuisson
- Échelles porte-plats amovibles
- Pieds 100 mm h réglables en hauteur
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson
- Fumoir SMOK
- Sonde à cœur singlepoint (KSBX11L1)
- Sonde sous vide (KSFMS) - uniquement avec sonde de cuisson
- Douchette
- Filtre à graisse

www.angelopo.com

7900686-3

© apvd - 2019

09/23 (400)

Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, aux produits figurant dans ce catalogue, toutes les habituelles modifications techniques et conceptuelles qui, sans impacter les caractéristiques essentielles, pourront s'avérer indiquées pour l'optimisation du service.

ANGELO PO

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

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 45001

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

Marmon Foodservice Technologies
A Berkshire Hathaway Company