COMBISTAR BX

HORNO COMBINADO DE FÁCIL USO

ANGELO PO

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

COMBISTAR BX

DE FÁCIL USO

COMBISTAR BX es el horno combinado indispensable para todo profesional de la restauración que busque **los máximos resultados gastronómicos con extraordinaria simplicidad de empleo**.

Desde el panel de control, **intuitivo y fácil de utilizar**, existe la posibilidad de seleccionar las funciones de cocción, de regeneración y de lavado.

Sistemas de generación y control de calor y vapor y programas de cocción memorizados, probados en los laboratorios de Angelo Po, garantizan la seguridad del resultado y la máxima calidad gastronómica.

COMBISTAR BX, la sencillez de un resultado excelente.

COCCIÓN DE CALIDAD, FÁCILMENTE

Con **COMBISTAR BX** el resultado está garantizado: con plena carga, con un uso intenso de la máquina, la calidad de la cocción siempre es perfecta.

El horno combinado multifunción COMBISTAR BX permite seleccionar los programas de cocción y de regeneración o bien programar manualmente la cocción. La calidad de la cocción se ve asegurada por un sistema que garantiza la **mejor gestión de la humedad**, tanto en la modalidad de vapor como en la modalidad de seco/convección.

El vapor se produce directamente en la cámara gracias a un **generador de vapor de alta eficiencia y bajo coste de gestión**, ubicado en la precámara de cocción: vapor saturado emitido de manera rápida y homogénea. Con las sondas de cocción en el corazón del producto, disponibles entre los accesorios, se puede **controlar cada alimento** tanto en la bandeja como en vacío.

“Rendimiento en la cocción siempre garantizado”

Ahumado.

El ahumado con COMBISTAR BX es fácil y limpio gracias al accesorio SMOK, situado fuera del horno y conectado directamente al tubo de aspiración. Se pueden **ahumar «en casa», tanto en caliente como en frío,** carnes, verduras, queso, postres, embutidos y fiambres, aceite y sal, ofreciendo una calidad gastronómica siempre nueva y original.

Vapor.

El grado de humedad adecuado para cada alimento, gracias al doble sistema de generación de vapor, garantiza **homogeneidad y velocidad en la entrada del vapor en la cámara**.
El sistema sin calentador, con lectura directa de la humedad en la cámara, mantiene inalterado en todo momento el entorno de cocción según se haya configurado, teniendo en cuenta asimismo la humedad producida por el alimento durante la cocción (modalidad «mixta»).

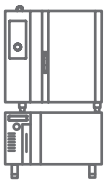
POTENCIA PARA CUALQUIER NECESIDAD

COMBISTAR BX, potente y sólido, es el «compañero» ideal de cualquier cocina, para trabajar **siete días a la semana**, ¡sin interrupción!

La fiabilidad de los programas de cocción, incluso con encendido retardado, y el lavado 100% automático con dosificador permiten el funcionamiento de COMBISTAR BX con la máxima libertad, **sin que se requiera la presencia de un operador**: del control se encarga directamente el sistema de alarmas de apertura accidental de la puerta y de falta de agua, producto químico o energía eléctrica.

Sin ninguna influencia en el ambiente de la cocina, con la puerta del horno cerrada, se puede enfriar y enjuagar la cámara de cocción **incluso durante el servicio**.

Durante la cocción COMBISTAR BX garantiza el máximo **aislamiento térmico** gracias a sus características de fabricación, al abatimiento de los vapores de cocción y a las bajas temperaturas en el desagüe de líquidos.



COOK&CHILL

Una vez terminada la cocción de los alimentos existe la posibilidad, para ofrecer una **perfecta calidad gastronómica al cabo de cierto tiempo**, abatir la temperatura de los mismos o bien congelarlos mediante los abatidores-congeladores de Angelo Po.
En el caso de los modelos BX61 y BX101 también se encuentra disponible el abatidor-congelador bajo horno, que permite ganar espacio.

“Perfecta alianza
entre cantidad y calidad”

“Máxima higiene”

LAVADO AUTOMÁTICO

100% Automático, 100% Seguro

Con un clic se puede poner en marcha el programa de lavado aun cuando el horno esté muy caliente: al enfriamiento **le seguirá automáticamente la activación del dosificador de detergente e descalcificador** para asegurar una limpieza profunda y eficaz de la cámara de cocción del horno y del compartimiento del ventilador.

Si se opta por los modelos COMBISTAR BX «W» no se requerirá ninguna acción por parte del operador, ni para montar accesorios ni para manipular los productos químicos: **el horno ya está listo para un lavado perfecto**.

Se puede elegir entre cuatro programas de lavado automáticos, un programa de lavado semiautomático, dos programas de enjuague (largo y corto) y un programa de descalcificación.

La diferencia entre higiene e **higiene perfecta, incluso donde no se ve,** es el colofón ideal de toda jornada de trabajo en la cocina.

HORNO COMBINADO MULTIFUNCIÓN

Modelo	BX61G - BX61GW (BX61E - BX61EW)*	BX101g - BX101GW (BX101e - BX101EW)*	BX82g - BX82GW (BX82e - BX82EW)	BX122g - BX122GW (BX122E - BX122EW)
Dimensiones externas (mm)	920 x 906 x 785	920 x 906 x 1030	1178 x 1095 x 935	1178 x 1095 x 1195
Dim. cámara de cocción (mm)	645 x 650 x 510	645 x 650 x 755	890 x 825 x 665	890 x 825 x 925
Capacidad bandejas GN (dist. 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 60 x 40 (dist. bandejas mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Potencia gas kW	13,5	19,5	27	32
Potencia eléctrica kW	0,8 (12)	0,8 (17,3)	0,8 (19,8)	0,95 (27,5)
Alimentación	230 V 1 N 50 Hz (400 V 3 N / 230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1 N 50 Hz (400 V 3 N /230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1 N 50 Hz (400 V 3 N /230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1 N 50 Hz (400 V 3 N 50-60 Hz)
Raciones para cocción ** (n°)	85	140	223	335
Peso kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)
Alimentación agua: 3/4" • Desagüe mm 40 • Presión agua Bar 2				

** BX61...R / BX101... R modelos con inversión de la apertura de la puerta
** Los valores se refieren a los hornos con capacidad GN • Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

MÁXIMA PRODUCTIVIDAD

COMBISTAR BX se puede superponer para satisfacer toda exigencia de espacio en la cocina, para responder a todas las necesidades productivas y para permitir la máxima flexibilidad gracias a la posibilidad de un uso simultáneo de dos hornos.
Con COMBISTAR BX la cocina se multiplica por dos ocupando muy poco espacio.

SUPERPOSICIÓN DE HORNOS	cm*	kit de superposición**
BX61 + BX61	92 x 94 x 159	KSFX11E/G
BX61 + BX101	92 x 94 x 183,5	KSFX11E/G
BX82 + BX82	122,5 x 117 x 189	KSFX82E/G

* Altura incluidos pie de 100 mm para el horno inferior y chimenea y/o respiraderos
** ...G si la alimentación del horno inferior es de gas; ...E si es eléctrico

CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

- Fabricado con acero inoxidable, con cámara de cocción pulida a espejo, realizada con acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y bordes redondeados sin juntas.
- **BX61-BX101**: soporte para cubetas extraíble de barra de acero inoxidable AISI 304 cromado para bandejas GN (paso 66 mm) y 60 x 40 (paso 42,5 mm), sin rejillas de unión. **BX82-BX122**: soporte para cubetas extraíble de chapa plegada AISI 316L para bandejas GN (paso 66 mm). Posibilidad de introducir bandejas de 60 x 40 cm (paso 66 mm) con rejillas de unión G241X.
- Ventilador en cámara de cocción de alta eficiencia aerodinámica y generador de vapor «RDC» de acero AISI 316L.
- Iluminación de la cámara de cocción mediante lámpara halógena.
- Panel de mandos digitales, pantalla de LED (siete segmentos) y visualización de los valores configurados y corrientes de cocción, protegido con policarbonato.
- Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130°, cristal doble templado de 6+6 mm con cámara de aire abierta y cristal interno desmontable, con tratamiento reductor de emisiones.
- Cámara de cocción completamente aislada con una capa de 3 cm de lana de roca, dotada de barrera radiante.
- Manilla de rotación en sentido horario y antihorario, cómoda para diestros y zurdos.
- Cubetas integradas en la puerta y el frontal del horno para recoger y descargar el líquido de condensación.
- Desagüe de la cámara de cocción con sifón, ventilado, que impide el reflujo de líquidos/olores.
- **MODELOS ...W**: dosificador que introduce automáticamente los productos químicos líquidos (detergente e descalcificador).

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Cocción por convección de 10 a 300 °C con humedad de 0-100%; cocción mixta de 30 a 250 °C con humedad de 10-90% - Vapor de 30 a 125 °C
- Modalidad de cocción: con configuración manual o programable, con seis programas de tres fases cada uno (de serie tres programas de regeneración y tres programas de cocción, todos ellos modificables)
- **MODELLI ...W**: sistema de lavado TAS de triple efecto higienizante, totalmente automático, en cámara de cocción, sin la necesidad de que ningún operador haya de intervenir en los lavados manejando componentes específicos ni productos químicos. Enjuague largo TMC y corto SPLASH. Programa de descalcificación
- Función de encendido retardado
- Visualización de valores configurados y corrientes de cocción
- Vapor a baja temperatura y vapor sobrecalentado
- Control activo del entorno de cocción AOC con sobrepresión
- Sistema de generación de vapor RDC + EVOS
- Programas de regeneración
- Función «autoreverse» para invertir el sentido de giro del ventilador
- Precalentamiento y enfriamiento automáticos
- Inyección manual de vapor
- Selección de °C o °F
- Iluminación de la cámara con luz halógena
- Soportes para cubetas extraíbles
- Pies de 100 mm de largo, altura regulable
- Manual de uso con sugerencias de cocción
- Ahumador SMOK
- Sonda de cocción al corazón singlepoint (KSBX11L1)
- Sonda en vacío (KSFMS), solamente junto con sonda de cocción
- Ducha de lavado
- Filtro de grasas

www.angelopo.com

7900687-3

© apvd - 2019

09/23 (500)

Los productos presentados en este catálogo están sujetos, sin aviso previo y sin responsabilidad para la empresa fabricante, a las modificaciones técnicas y de diseño habituales que pueden aportarse para mejorar el servicio sin alterar sus características esenciales.

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