COMBISTAR BX

KOMBIDÄMPFER
EASY-TO-USE

ANGELO PO

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

COMBISTAR BX

EASY-TO-USE

Der Kombidämpfer COMBISTAR BX ist das unentbehrliche Arbeitsgerät für jeden Profikoch, der **ein ausgezeichnetes Garresultat gepaart mit hohem Bedienkomfort wünscht**.

Ein **intuitives und benutzerfreundliches** Bedienfeld ermöglicht die Auswahl der Gar-, Regenerations- und Reinigungsfunktionen.

Systeme für die Erzeugung und Regelung von Wärme und Dampf sowie vorgespeicherte Garprogramme, die in der Entwicklungsabteilung von Angelo Po getestet wurden, bürgen für Betriebszuverlässigkeit und erstklassige Garqualität.

Combistar BX. So einfach geht erstklassige Speisenqualität.

SPEISENQUALITÄT, EINFACH GEMACHT

Mit dem **COMBISTAR BX** kommt erstklassige Qualität auf den Tisch. Egal ob Vollbeschickung oder intensive Geräteauslastung: die Garqualität ist immer perfekt.

Der Multifunktions-Kombidämpfer COMBISTAR BX ermöglicht sowohl die Auswahl von Gar- und Regenerationsprogrammen als auch die manuelle Einstellung des Garablaufs. Die Garqualität wird von einem System gewährleistet, das für die **optimale Feuchteregulierung** im Dampfbetrieb wie im Trocken-/Heißluftbetrieb sorgt.

Über einen **hocheffizienten Dampferzeuger mit niedrigen Betriebskosten**, der im Vorgarraum eingebaut ist, wird der Dampf direkt in den Garraum geleitet. Das System bewirkt eine zügige und gleichmäßige Verteilung des gesättigten Dampfes. Zudem können die als Zubehör erhältlichen Kerntemperaturfühler **jedes Produkt überwachen**, egal ob Braten oder Sous-Vide.

“Garleistung immer garantiert„

Räuchern.

Mit dem COMBISTAR BX ist Räuchern eine einfache und saubere Sache. Zu verdanken ist das dem Zubehör SMOK, das extern vom Dampfgarer direkt an die Saugleitung angeschlossen wird. Machen Sie Ihr **„Hausgeräuchertes“** selbst. **Sowohl das Kalträuchern wie auch das Heißräuchern** von Fleisch, Gemüse, Käse, Gebäck, Wurstwaren, Öl und Salz sind möglich. Damit überraschen Sie immer wieder mit originellen, abwechslungsreichen Zubereitungen.

Dämpfen.

Der richtige Feuchtegrad für jede Speise: das doppelte Dampferzeugungssystem gewährleistet eine **gleichmäßig verteilte und rasche Dampfzufuhr im Garraum**.
Das boilerlose System mit direkter Feuchtgradmessung sorgt jederzeit für das gewünschte Garraumklima, wobei auch die Eigenfeuchte der Speisen beim Garen berücksichtigt wird (im Mischbetrieb).

LEISTUNG FÜR JEDEN BEDARF

Der leistungsstarke und robuste COMBISTAR BX ist der ideale Partner in jeder Profiküche. Pausenlos, **die ganze Woche lang**.

Dank zuverlässiger Garprogramme - auch mit Startverzögerung - und der vollautomatischen Reinigung mit Dosierfunktion kann der COMBISTAR BX vollkommen selbstständig und **unbeaufsichtigt** arbeiten. Die Kontrolle übernimmt direkt das System, das unbeabsichtigte Türöffnung sowie das Fehlen von Wasser, Reinigungschemikalien oder elektrischer Energie meldet.

Der Garraum kann **auch während des Betriebs** bei geschlossener Tür abgekühlt und gereinigt werden, ohne das Küchenklima zu beeinflussen.

Während des Garprozesses gewährleistet der COMBISTAR BX eine ausgezeichnete **Wärmedämmung**. Das ist den Konstruktionsmerkmalen, der Gardampfentsorgung und den niedrigen Temperaturen im Garflüssigkeitsablauf zu verdanken.

COOK&CHILL

Damit auch **zu einem späteren Zeitpunkt einwandfreie Garqualität** auf den Tisch kommt, können die fertig gegarten Speisen in den Schockfrost-Tieffriergeräten von Angelo Po auf die entsprechende Konservierungstemperatur gebracht werden.
Für die Modelle BX61 und BX101 ist ein platzsparendes Schockfrost-Tieffriergerät in Unterbau-Version erhältlich.

“Quantität
trifft auf Qualität„

“ Kompromisslose Hygiene „

REINIGUNGS-AUTOMATIK

100 % Automatisch, 100 % Sicher

Mit nur einem Touch wird das Reinigungsprogramm auch bei heißem Garraum gestartet. Auf die Abkühlung **folgt automatisch die Aktivierung des Spül- und Entkalkermitteldosierers** für eine gründliche und effiziente Reinigung des Gar- und Lüfterraums.

Die Modelle COMBISTAR BX „W“ zeichnen sich durch ein bedienerloses Konzept aus (sowohl in puncto Montage von Zubehörteilen als auch in puncto Handhabung der Chemikalien). Das heißt: **Der Kombidämpfer ist praktisch schon startklar für die gründliche Reinigung**.

Zur Wahl stehen vier automatische Reinigungsprogramme, ein halbautomatisches Reinigungsprogramm, zwei Klarspülprogramme (lang und kurz) sowie ein Entkalkungsprogramm.

Hygiene macht den Unterschied. Denn der Feierabend ist erst dann perfekt, wenn **auch dort, wo man es nicht sieht, alles hygienisch sauber** ist.

TECHNISCHE DATEN

MULTIFUNKTIONS-KOMBIDÄMPFER

Modell	BX61G - BX61GW (BX61E - BX61EW)*	BX101G - BX101GW (BX101E - BX101EW)*	BX82G - BX82GW (BX82E - BX82EW)	BX122G - BX122GW (BX122E - BX122EW)
Außenmaße (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Garraum-Maße (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Kapazität GN-Behälter (Behälterabstand 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)
Kapazität GN-Behälter 60x40 (Behälterabstand mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Leistung - Gas kW	13,5	19,5	27	32
Leistung - Strom kW	0,8 (12)	0,8 (17,3)	0,8 (19,8)	0,95 (27,5)
Stromversorgung	230 V 1N 50 Hz (400 V 3N / 230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1N 50 Hz (400 V 3N / 230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1N 50 Hz (400 V 3N / 230 V 3 / 50÷60 Hz)	230 V 1N 50 Hz (400 V 3N 50-60 Hz)
Portionen pro Garvorgang ** (Anz.)	85	140	223	335
Gewicht kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)
Wasserversorgung: 3/4" • Wasserabfluss 40 mm • Wasserdruck 2 bar				

** BX61...R / BX101... R Modelle mit Rechts-/Linksanschlag der Gerätetür
** Werte bezogen auf Geräte mit GN-Kapazität • Spezielle Spannungs- und Frequenzwerte auf Anfrage

HÖCHSTE PRODUKTIVITÄT

Der COMBISTAR BX ermöglicht die platzsparende Aufstellung als Duo von Ober- und Untergerät, um allen Garerfordernissen gerecht zu werden und ein Höchstmaß an Flexibilität durch die parallele Nutzung von zwei Kombidämpfern zu gewährleisten.
Mit dem COMBISTAR BX verdoppeln Sie auf wenig Raum Ihr Küchenteam.

AUFBAUMONTAGE	cm*	Set für die Aufbaumontage**
BX61 + BX61	92x94x159	KSFX11E/G
BX61 + BX101	92x94x183,5	KSFX11E/G
BX82 + BX82	122,5x117x189	KSFX82E/G

* Höhe einschließlich der Stellfüße (100 mm) des unteren Geräts und des Kamins und/oder der Wrasenabzüge
** ...G bei Gasbetrieb des unteren Geräts; ...E bei Elektrobetrieb

KONSTRUKTIONSMERKMALE:

- Gehäuse aus Edelstahl mit hochglanzpoliertem Garraum aus CNS nach DIN 1.4301, Decke und Boden aus CNS nach DIN 1.4404 (1,2 mm), mit gerundeten Kanten, fugenfrei.
- **BX61-BX101**: ausziehbares Hordengestell, Rundprofile aus CNS nach DIN 1.4301, verchromt, für GN-Behälter (Einschubabstand 66 mm) und 60x40 (Einschubabstand 42,5 mm), ohne Verbindungsroste. **BX82-BX122**: ausziehbares Hordengestell aus Biegeblech CNS nach DIN 1.4404 für GN-Behälter (Einschubabstand 66 mm). GN-Behälter 60x40 cm (Einschubabstand 66 mm) mit Verbindungsrost G241X einsetzbar.
- Garrauminterner Lüfter mit hohem aerodynamischen Wirkungsgrad und Dampferzeuger „RDC“ aus CNS nach DIN 1.4404.
- Garraumbeleuchtung mit Halogenlampe.
- Digitale Bedienblende, LED-Display (7 Segmente) und Ist- und Sollwertanzeige für die Garfunktionen unter Polycarbonat-Schutzfolie.
- Tür mit Raststellungen bei 90° und 130°, hinterlüftete Doppelverglasung 6+6 mm aus gehärtetem Glas mit ausschwenkbarer Innenscheibe und geringer Wärmeemission.
- Garraum mit allseitiger Wärmedämmung aus 3 cm starker Steinwolle, ausgestattet mit Strahlschutzbarriere.
- Türgriff links und rechts drehbar, ideal für Rechts- und Linkshänder
- Selbstentleerende Tropfwanne in Gerätetür und -front für Kondenswasser.
- Garraumablauf über Siphon mit Belüftung und Rückflussverhinderer für Flüssigkeiten/Gerüche.
- **MODELLE ...W**: Dosierer zum automatischen Einspülen flüssiger Chemikalien (Reinigungsmittel und Entkalkersmittel).

FUNKTIONSMERKMALE:

- Heißluft 10°C bis 300°C bei Feuchte 0-100% - Heißluft/Dampf 30°C bis 125°C bei Feuchte 10-90% - Dampf 30°C bis 125°C
- Garungsart: manuelle Einstellung oder Programm, sechs Programme mit je drei Phasen (serienmäßig drei Regenerationsprogramme und drei Garprogramme - alle veränderbar)
- **MODELLE ...W**: Reinigungssystem mit dreifach hygienisierender Wirkung TAS, vollautomatische Garraumreinigung, bedienerloser Einsatz von Reinigungskomponenten oder -chemikalien bei jeder Reinigung. Klarspülung im Langprogramm TMC und Kurzprogramm SPLASH. Entkalkungsprogramm
- Startverzögerungsfunktion
- Anzeige der Ist- und Sollwerte für das Garen
- Niedertemperatur-Dampf und Heißdampf
- Aktive Regelung des Garraumklimas AOC mit Überdruckfunktion
- Dampferzeugungssystem RDC + EVOS
- Regenerationsprogramme
- Autoreverse-Funktion für Wechsel der Drehrichtung des Lüfters
- Automatisches Vorheizen und Abkühlen
- Manuelle Beschwadung
- Einstellung °C oder °F
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Ausziehbares Hordengestell
- Stellfüße H 100 mm, höhenverstellbar
- Bedienungsanleitung mit Garempfehlungen
- Räuchergerät SMOK
- Singlepoint-Kerntemperaturfühler (KSBX11L1)
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (KSFMS) - nur in Kombination mit dem Kerntemperaturfühler
- Schlauchbrause
- Fettfilter

www.angelopo.com

7900688-3

© apvd - 2019

09/23 (500)

Die in diesem Katalog präsentierten Produkte können jederzeit ohne Vorankündigung und Haftung seitens des Herstellers den herkömmlichen technischen und gestalterischen Änderungen unterzogen werden, die, ohne Beeinträchtigung der Grundmerkmale, für die Verbesserung des Services als geeignet erachtet werden.

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