



Four mixte Multifonction

COMBISTAR BX

// FOUR MIXTE MULTIFONCTION

Le nouveau four mixte multifonction COMBISTAR BX a été conçu pour offrir UN EXCELLENT RAPPORT QUALITE/PRIX.

FACILE À UTILISER

- Digital et programmable, COMBISTAR BX dispose de touches à pression pour choisir manuellement les modes de cuisson AIR PULSE, MIXTE OU VAPEUR ou sélectionner les PROGRAMMES DE CUISSON OU DE REGENERATION.
- Une qualité de cuisson optimisée grâce au système actif APM qui permet le dosage automatique de la JUSTE QUANTITE DE CHALEUR.
- Un système breveté, de contrôle actif de l'ambiance AOC, fonctionnant également en mode sec, il assure une GESTION PRECISE des données pour une cuisson idéale et homogène.

PERFORMANCE

- Le nouveau système de génération de vapeur breveté RDC, distribue instantanément de façon homogène, la quantité optimale de vapeur nécessaire.
- Le système de contrôle AWC de rotation alternée de la turbine, par INVERSION AUTOMATIQUE (horaire/anti-horaire) permet de diffuser le flux d'air dans l'ensemble de l'enceinte pour une uniformité parfaite de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES

STANDARD

- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100
- Mixte de 30°C à 250°C avec régulation de la vapeur de 10 à 90%
- Vapeur de 30°C à 125°C
- 6 programmes mémorisés de 3 phases chacun: 3 programmes de régénération (modifiables en programmes de cuisson) et 3 programmes de cuisson
- Injection manuelle de vapeur
- Programme de lavage assistée
- Commandes numériques manette de sélection des données
- Affichage numérique avec touches à pression
- Préchauffage et Refroidissement automatiques
- Turbine à 2 vitesses dont une intermittente
- Système de contrôle automatique de la cuisson AOC avec gestion modulée de la surpression de la chambre en mode vapeur
- Inversion automatique du sens de rotation de la turbine
- Gestion active de la puissance en fonction de la température demandée
- Contrôle automatique de la puissance pour les versions gaz
- Système de génération de la vapeur RDC à coûts réduits + optimiseur EVOS
- Double niveau de génération vapeur (DSG)
- Impression des données de cuisson HACCP
- Autodiagnostic et alarmes de dysfonctionnements
- Eclairage continu de la chambre type halogène
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie
- Echelle porte-plats BX61.. et BX101. compatibles bacs GN1/1 et 60x40 cm
- Protection à l'eau IPX5
- Sélection °C ou °F
- Sélection heure différée de démarrage.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Kit fumage (FMSX)
- Sonde à cœur de cuisson standard (KSF11L1; KSF21L1)
- Sonde à cœur sous vide à pointe fine adaptable seulement si sonde à cœur standard (KSFMS)



// COMBISTAR BX

// TOUTES LES SOLUTIONS

Dans des espaces réduits le système de superposition Combistar BX offre deux chambres de cuisson indépendantes pour une plus grande polyvalence dans les tâches en cuisine.

Un SYSTÈME SOUPLE qui s'adapte à l'organisation et à l'activité en cuisine. Combistar BX (61+61; 61+101; 82+82)



COOK&CHILL

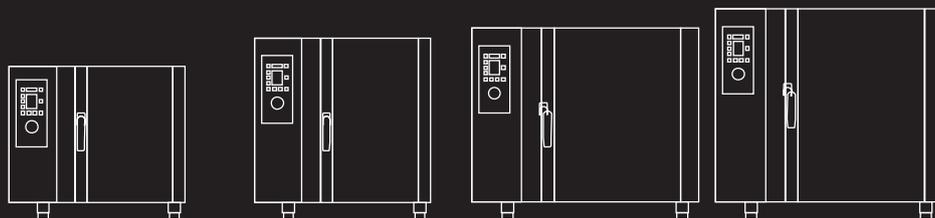
A l'issue de chaque cycle de cuissons dans le four Combistar BX, il est possible de préserver la parfaite qualité gastronomique des plats grâce à l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide Angelo Po BLITZ et ChillStar.



SMOKERSTAR Le Combi-Fumage

Le système breveté SMOKERSTAR transforme l'enceinte de cuisson en enceinte de fumage. Il permet de réaliser, en toute simplicité dans un petit espace et à des coûts très réduits, des FUMAGES «MAISON»: viandes, légumes, fromages, charcuteries, huiles. SMOKERSTAR offre aux produits une saveur innovante et originale. Il participe à la réalisation de RECETTES CREATIVES AUX PARFUMS UNIQUES.





MODÈLE	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Dimensions externes (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacité plats GN (Espacement entre plats 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 plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Puissance 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
Alimentation électrique	↗ (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)
Nombre de portions /jour* (n°)	85	140	223	335
Poids (kg)	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Alimentation eau: 3/4" · Vidange eau (mm) 40 · Pression eau (bar) 2

* Donnée pour fours avec capacité GN. · Fréquences et voltages spéciaux sur demande.

 **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

www.combistarfx.com

7900487-4

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



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3

Les produits présentés dans ce catalogue sont passibles, sans préavis et sans responsabilité pour le fabricant, à des modifications techniques et de design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.