



Multifunktions-Heißluftdämpfer

# // MULTIFUNKTIONS- HEISLUFTDÄMPFER

Der neueste Multifunktions-Heißluft-Dämpfer COMBISTAR BX ist entwickelt worden um das BESTE VERHÄLTNISS zu Qualität/Preis des ANGELO PO STANDARD zu garantieren.

## EINFACH ZU BENUTZEN

- COMBISTAR BX ist digital, programmierbar und mit Druck-Funktionstasten ausgestattet für die Auswahl der GAR-UND REGENERIERPROGRAMME sowie für die manuelle Einstellung der HEISLUFT, DAMPF und KOMBI GARMETHODEN.
- Die Garqualität ist durch das aktive APM- System verbessert. DIE RICHTIGE MENGE VON HITZE zu jedem Augenblick automatisch dosiert.
- Mit jedem Augenblick perfekt und gleichmäßig garen. Mit Präzision, Kontinuität und Promptheit verwalten, Dank des patentierten System AOC "aktive Steuerung des Garraum" zur FEUCHTIGKEIT UND HEISLUFT KONTROLLE.

## LEISTUNGEN

- Der innovative, patentierte Dampf-Erzeuger "RDC" mit niedrigen Betriebskosten, des ohne warten verfügbaren Dampf, garantiert die Versorgung des dämpfen sowie Kombidämpfen.
- Mit der AUTOMATISCHEN KONTROLLE "AWC" DIE FLÜGELRAD-ROTATION IN DER GARPHASE, gart der Combistar BX erfolgreich gleichmäßig Dank der reversible Luftzirkulation.

## MERKMALE

SERIENMÄSSIG: • Heißluft von 10°C bis 300°C und % Feuchtigkeit von 0 bis 100 • Kombidampf von 30°C bis 250°C und % Dampf von 10 bis 90 • Dampf von 30°C bis 125°C. • 6 Programme je von (mit) 3 Phasen (3 Regenerierprogramme und 3 Garprogramme) • Manuelle Dampf-Injektion • Halb-automatisches Waschen-Programm • Digitale Kontrolle durch Datenauswahl durch Drehknopf • Digitale Anzeige mit Druck-Funktionstasten • Automatische Abkühlung und Vorheizung • 2 Geschwindigkeiten des Lüfterrades (1 wechselnd) • Automatisches System der Garenskontrolle AOC (Überdruck im Dampf-Garen) • Automatische Kontrolle der Umkehrung des Flügelrades und Kontrolle der aktiver Leistung abhängig von Temperatur • Automatische Kontrolle der Leistung (bei Gas-Modelle) • Erzeugung-System des Dampfes mit niedrigen Betriebskosten RDC + EVOS • zwei unterschiedliche Niveaus der Dampferzeugung (DSG) • Druck der HACCP-Daten • Selbstdiagnose mit Alarme für Funktionsstörung • Dauernde Beuleuchtung mit Halogen-Lampe • Vorgerüstet für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen • Führungsschienenrahmen bei Modellen BX61. und BX101. sind geeignet für Behälter GN und Behälter 60X40 cm auch • Wasserschutzgrad IPX5 • Temperatur-Auswahl in °C oder °F • Startzeitvorwahl.

ZUBEHÖRE: • Räucherungssatz (FMSX)  
• Gar-Kerntemperaturfühler (KSFX11L1, KSFX21L1)  
• Vacuum-Kernsonde (nur zusammen mit dem Gar-Kerntemperaturfühler (KSFMS).



# // COMBISTAR BX

## // ALLE LÖSUNGEN

Der Combistar BX kann auch übereinander gestellt werden (61+61; 101 + 61; 82+82). Platzsparend in kleine Küchen die trotz Platzmangel größere Mengen vorbereiten möchten. Organisatorische Einfachheit vervielfacht die Menge durch die größere Kapazität.



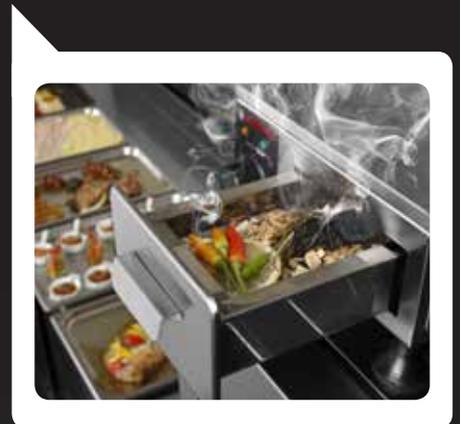
## COOK&CHILL

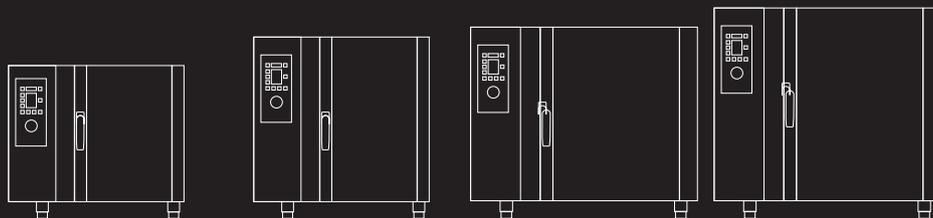
Nach dem garen mit dem Combistar BX ist es möglich durch Schockfrost-Tieffriergeräte die Temperatur von Speisen Fachgerecht zu kühlen. Die BLITZ und CHILLSTAR Schockkühlgeräte erlauben die Abkühltemperatur zu verkürzen.



## SMOKERSTAR Der Combi-Räucherer

RÄUCHERN ist EINFACH und SAUBER mit dem Combistar BX Dank des Zubehör SMOKERSTAR (FMSX) Ohne zusätzliche Platz oder bedeutende Kosten Notwendigkeit, kann dem Fleisch, Gemüse, Käse, Süßspeisen, Wurstwaren, Öl, Salz, einen gastronomischen etwas speziellen Rauchgeschmack beigegeben werden.





MODELL	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Außenmaße (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Garraum-Maße (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Fassungsvermögen Bleche GN (Blech-Abstand 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)
Fassungsvermögen Bleche EN 60x40cm (Blech-Abstand mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Leistung 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
Standardanschluss	↗ (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)
Anzahl der Mahle / pro Tag * (n <sup>1</sup> )	85	140	223	335
Gewicht kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Wasserzuleitung: 3/4" · Wasserabfluss (mm) 40 · Wasser-Druck bar 2

\* Die Zahl betrifft die Öfen mit GN-Fassungsvermögen · Sondere Anschließen und Frequenzen auf Wunsch.

 **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

7900496-4

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

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