



Multifunkcionalna kombinovana pećnica
KONVEKTOMATI SERIJE BX

// MULTIFUNKCIONALNA

KOMBINOVANA PEĆNICA

Novi multifunkcionalni COMBISTAR BX konvektomat je dizajniran da garantuje NAJBOLJU VREDNOST za novac i optimalni ANGELO PO STANDARD.

JEDNOSTAVAN ZA KORIŠĆENJE

- Digitalni, programabilni, COMBISTAR BX ima dodirne tastere za odabir PROGRAMA KUVANJA ILI PODGREVANJA ili za ručno programiranje kuvanja u REŽIMU SUVOG-KONVEKCIJSKOG, PARNOG ILI KOMBINOVANOG kuvanja.
- Kvalitet kuvanja se poboljšava pomoću aktivnog sistema APM, koji automatski meri tačno, KORIŠTENJE KOLIČINE TOPLOTE, kontinualno iznova u vremenu.
- Savršeno i ravnomerno kuvanje svaki put, uspešno sa preciznošću, zahvaljujući sistemu AOC za AKTIVNU KONTROLU parametara komore za kuvanje-okruženja kuvanja, TAKOĐE MODULARNO U KOMBINOVANOM I SUVOM-konvekcijskom REŽIMU.

OSOBI NE

- Od trenutka kada uključite konvektomat dobijate uveravanje o ODLIČNOJ KOLIČINI PARE HOMOGENO DOSTAVLJANE u režimima kuvanja na pari i mešovitom režimu zahvaljujući RDC inovativnom generatoru.
- Pomoću AVC AUTOMATSKE KONTROLE ROTACIJE VENTILATORA možete da kuvate profitabilnije i ujednačenije, iskorišćavajući okretanje vazdušnog toka, od kazaljke na satu do smera suprotnog od kazaljke na satu.

KARAKTERISTIKE

STANDARD

- Režim konvekcije od 10 ° C do 300 ° C i % vlažnosti od 0 do 100
- Kombinovano kuvanje od 30 ° C do 250 ° C i % pare od 10 do 90
- Režim pare od 30 ° C do 125 ° C • 6 programa po tri koraka: 3 podgrevanja (mogu se pretvoriti u programe kuvanja) i 3 programa kuvanja • Ručno ubrzgavanje pare • Poluautomatski program pranja
- Digitalna kontrola sa dugmetom za kontrolu podataka • Digitalni displej sa dodirnim tasterima • Automatsko hlađenje i predgrevanje
- Ventilator sa 2 brzine (1 statička) • Sistemi automatskog upravljanja kuvanjem AOC (nadpritisak u pari) • Automatska kontrola ventilatora • Automatska kontrola upravljanja napajanjem- snage (gas) • RDC + EVOS generator pare sa niskim troškovima upravljanja • Dvostruki nivo stvaranja pare (DSG)
- Ispis podataka HACCP • Samodijagnostika sa alarmima za neispravnost • Neprekidno osvetljenje halogene komore • Prethodno podešavanje za daljinsko upravljanje vrhovima snage • Nosači posuda BX61 i BX101 dizajnirani su da drže GN kao i kontejnere od 60x40 cm • IPX 5 stepen zaštite od vode • Podešavanje temperature u ° C ili ° F • Izbor vremena pokretanja.

OPCIJE

- Dodatak za dimljenje (**FMSX ili SMOK**) • Sonda jezgra za kuvanje za modele BX61 i BX101 je KSFKS11L1 ili za modele BX82 i BX122 -KSFKS21L1) • Sonda jezgre za vakuum (samo zajedno odnosno u kombinaciji sa sondom za kuvanje) (KSFMS).



// SVA REŠENJA

Kada prostora u kuhinji nema, a količine obroka se povećavaju, kada **FLEKSIBILNOST RADA** diktira savremena upotreba dva konvektomata, kada želite da poboljšate radne uslove bez revolucije u organizaciji kuhinje, jednostavno **STAVITE** dva Combistar BX jedan na drugi i vaši problemi su rešeni. Combistar BX (61 + 61; 61 + 101; 82 + 82) udvostručuje izlaz jela iz kuhinje bez žrtvovanja prostora.



COOK&CHILL ŠOK KOMORE

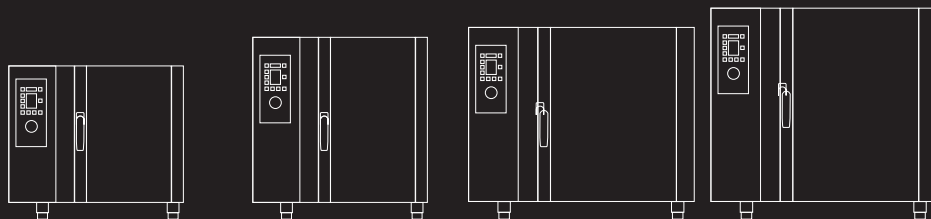
Po završetku programa kuvanja sa Combistar BX, moguće je, zadržavajući savršen gastronomski kvalitet, smanjiti temperaturu, sačuvati i rukovati pogodnim posuđem (sa namenskim priborom) u šok komorama Angelo Po: BLITZ i ChillStar.



SMOKERSTAR DIMILICA

Zahvaljujući **SMOKERSTAR** dodatku, **DIMLJENJE** sa Combistar BX JE **LAKO I ČISTO**. Mogućnost „**KUĆNOG DIMLJENJA**“, kako toplog tako i hladnog dimljenja mesa, povrća, sira, deserta, salama, hladnog svinjskog mesa, ulja, soli, služi bez presedana **GASTRONOMSKI KVALITET**, sve bez problema sa prostorom ili povećanja troškova.





MODELJI ELEKTRO (E) I GASNI (G)	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Spoljne dimenzije (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Komora za kuvanje (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Kapacitet u GN posudama (Razmak posuda 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)
Kapacitet u EN 60X40 cm posudama (Razmak posuda mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Snaga 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
Električno povezivanje	↘ (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)
Porcija po procesu kuvanja * (n')	85	140	223	335
Težina (kg)	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Ulaz vode: 3/4" • Odvod vodom 40 • H₂O pritisak Bar 2

* Slika se odnosi na pećnice sa GN kapacitetom. • Posebni naponi i frekvencija na zahtev..

 **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

7900486-4

U skladu sa politikom kontinuiranog unapređenja svojih proizvoda, Angelo Po Grandi Cucine zadržava pravo da menja specifikacije i dizajn bez najave.

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