



Forno Combinato Compatto

# // FORNO COMBINATO COMPATTO

Il nuovo forno combinato compatto COMBIFIT è stato progettato per garantire il MIGLIOR RAPPORTO prestazioni/ingombro, per risparmiare spazio nelle cucine con i suoi soli 52 cm di larghezza: LA METÀ DELLO SPAZIO di un forno combinato standard. **Un vero piccolo grande forno combinato dotato di un concentrato di tecnologia.**

## FACILE DA USARE E PERFETTO PER CUCINARE



Digitale, programmabile, COMBIFIT è dotato di interfaccia touch screen semplice ed intuitiva, con tasti a pressione e manopola per selezionare i PROGRAMMI DI COTTURA oppure impostare manualmente la cottura a CONVEZIONE, A VAPORE O IN MODALITÀ COMBINATA.



COMBIFIT è facile da lavare grazie al suo sistema di **lavaggio 100% automatico, di serie**, che non necessita di alcuna manipolazione di prodotti chimici ad ogni ciclo di lavaggio. Seleziona il lavaggio desiderato e non ci pensi più!



La qualità di cottura è perfezionata dal **controllo attivo dell'ambiente di cottura**, attraverso il sensore Adaptive Klima Sensor e la funzione Adaptive Steam Generation, che registrano e dosano automaticamente LA GIUSTA QUANTITÀ DI UMIDITÀ, **anche in modalità convezione**, istante per istante, in ogni tipo di cottura.



Una cottura ideale e omogenea, gestita con precisione, continuità e prontezza, attraverso la **ventola con sei differenti velocità e con inversione automatica della rotazione oraria/antioraria**. Il nuovo reggi-teglie MULTIRAIL amplifica la possibilità di scelta per il posizionamento delle teglie fra 11 (mod. CF623 e CF61) o 19 (mod. CF101) passi.



Cotture facili con la funzione MULTICOOKING, che permette di **gestire contemporaneamente cotture con diversi tempi**.



Il COMBIFIT è dotato di serie di funzioni e programmi per eseguire facilmente le **redditizie cotture a bassa densità di calore** Delta T e le Bassa Temperatura.

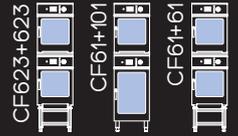
# // COMBIFIT



**SMOKERSTAR**  
Il CombiAffumicatore

L'AFFUMICATURA con COMBIFIT É FACILE E PULITA, grazie all'accessorio SMOKERSTAR (FMSX + kit KFMSXCF). Senza problemi di spazio o aggravati di spesa puoi AFFUMICARE "IN CASA", sia a caldo che a freddo carni, verdure, formaggi, dolci, salumi, olio, sale e servire una QUALITÀ GASTRONOMICA prima sconosciuta.

// TUTTE LE SOLUZIONI



Il COMBIFIT può essere sovrapposto (623+623; 101+61; 61+61) quando lo spazio in cucina non basta o le esigenze quantitative crescono, quando la FLESSIBILITÀ SUL LAVORO è dettata dall'uso contemporaneo di due forni, oppure, semplicemente, quando si vuole migliorare l'attività senza stravolgere l'organizzazione della cucina, COMBIFIT RADDOPPIA LE POTENZIALITÀ in poco spazio.



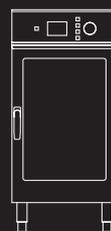
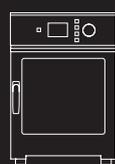
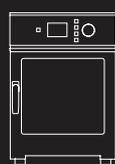
SPACE SAVER 52 CM



Temperatura di utilizzo: Convezione 10+300°C - Misto 30+270°C - Vapore 30+120°C	•
Interfaccia touch screen	•
Selettore a manopola	•
Ventola autoreverse	•
Controllo Attivo Clima	•
Sensore lettura umidità ACS	•
Sonda al cuore Single Point	•
Generazione Vapore diretta ASG	•
Timer cotture contemporanee Multicooking (6)	•
Cotture Bassa Temperatura	•
Cotture Delta T	•
Mantenimento di temperatura	•
Partenza Posticipata	•
Porta USB (download dati HACCP)	•
Lavaggio Automatico (4 programmi)	•
Porta a Sbattimento	•
Porta Reversibile (senza sovrapprezzo)	○
Reggiteglie Multirail	•
IPX 4	•
Porta con doppio vetro	•
Cotture memorizzate fino a 500 in 9 fasi + 1 fase di preriscaldamento automatico	•
Alimentazioni speciali (con sovrapprezzo)	○
<b>ACCESSORI</b>	
Affumicatore FMSX (con kit utilizzo KFMSXCF)	○
Lancia Doccia	○
Kit di sovrapposizione / Telaio	○
Cappa autoaspirante / a condensazione	○

● = Standard

○ = Optional



MODELLO	CF623E (CF623ER)	CF61E (CF61ER)	CF101E (CF101ER)
Dimensioni esterne min. (mm)	520x628x770	520x803x770	520x803x1010
Dim. camera di cottura (mm)	380x365x370	380x540x370	380x540x610
Capacità Teglie GN h 40 mm (Distanza teglie mm)	6 x 2/3 (60 mm min.)	6 x 1/1 (60 mm min.)	10 x 1/1 (60 mm min.)
Potenza kW	↗ 4,7	↗ 6,9	↗ 13,8
Alimentazione Elettrica	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ 230V 1N 50-60 HZ	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ 230V 1N 50-60 HZ	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ
Porzioni per cottura * (n°)	45	60	80
Peso kg	65	92	110

Alimentazione acqua: 3/4" • Scarico Acqua mm 40 • Pressione Acqua Bar 2

\* Il dato si riferisce a forni con capacità GN.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
41042 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499  
www.angelopo.com



**MARMON**  
Foodservice  
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY

7900611-1

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.