

# COMBISTAR BX

---

FORNO COMBINATO  
EASY-TO-USE







OPO

# COMBISTAR BX

---

## EASY-TO-USE

---

COMBISTAR BX è il forno combinato indispensabile per ogni professionista della ristorazione che chiede **il massimo del risultato gastronomico con estrema semplicità di utilizzo.**

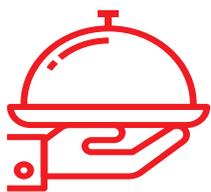
Dal pannello di controllo, **intuitivo e facile da usare**, è possibile selezionare le funzioni di cottura, di rigenerazione e di lavaggio.

Sistemi di generazione e controllo di calore e vapore e programmi di cottura memorizzati, testati nei laboratori Angelo Po, assicurano la certezza del risultato e la massima qualità gastronomica.

**Combistar BX, la semplicità di un risultato eccellente.**



4



## COTTURA DI QUALITÀ, FACILMENTE

---

Con **COMBISTAR BX** il risultato è garantito: dal pieno carico, ad un utilizzo intenso della macchina, la qualità della cottura è sempre perfetta.

Il forno combinato multifunzione COMBISTAR BX permette di selezionare i programmi di cottura e di rigenerazione oppure impostare manualmente la cottura. La qualità di cottura è assicurata dal sistema brevettato che garantisce la **migliore gestione dell'umidità**, in modalità vapore ma anche in modalità secco/convezione.

Il vapore viene erogato direttamente in camera attraverso un **generatore di vapore ad alta efficienza e a basso costo di gestione**, posizionato in pre-camera di cottura: vapore saturo diffuso in maniera rapida ed omogenea. Con le sonde di cottura al cuore, disponibili tra gli accessori, è possibile **controllare ogni alimento** sia in teglia che in sottovuoto.

“ Performance in cottura  
sempre garantita ”



5

## Affumicatura.



L'affumicatura con COMBISTAR BX è facile e pulita, grazie all'accessorio SMOK, esterno al forno con collegamento diretto nel tubo di suzione. È possibile **affumicare "in casa" sia a caldo che a freddo** carni, verdure, formaggio, dolci, salumi, olio, sale per servire una qualità gastronomica sempre nuova ed originale.

## Vapore.



La giusta quantità di umidità per ogni alimento grazie al doppio sistema di generazione vapore garantisce **omogeneità e velocità in entrata del vapore in camera**. Il sistema no-boiler con lettura diretta dell'umidità mantiene inalterato in ogni momento l'ambiente di cottura come desiderato, verificando anche dell'umidità prodotta dall'alimento in fase di cottura (modalità "misto").



## POTENZA PER OGNI ESIGENZA

---

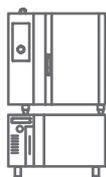
COMBISTAR BX, potente e robusto, è il partner ideale per ogni cucina, per lavorare **7 giorni su 7**, senza fermarsi mai!

L'**affidabilità dei programmi di cottura**, anche con partenza posticipata, e il lavaggio 100% automatico con dosatore permettono il funzionamento di COMBISTAR BX in totale libertà, **senza la presenza di un operatore**: il controllo viene effettuato direttamente dal sistema di allarmi per apertura accidentale porta, mancanza di acqua, prodotto chimico o energia elettrica.

Senza influire sull'ambiente cucina è possibile, a porta chiusa del forno, raffreddare e risciacquare la camera di cottura **anche durante il servizio**.

Durante la cottura COMBISTAR BX garantisce il massimo **isolamento termico** grazie alle caratteristiche costruttive, all'abbattimento vapori di cottura e le basse temperature di scarico liquidi.

6



---

## COOK & CHILL

Dopo aver completato la cottura dei cibi è possibile, per una **perfetta qualità gastronomica nel tempo**, abbattere o surgelare negli abbattitori-surgelatori Angelo Po.

Disponibile, per i modelli BX61 e BX101, anche il modello abbattitore-surgelatore sotto-forno per un ottimale utilizzo dello spazio.

“ La Quantità  
sposa la Qualità ”



“ Igiene senza compromessi ”





## LAVAGGIO AUTOMATICO

---

100% Automatico,  
100% Sicuro

Con un click è possibile far partire il programma di lavaggio anche a forno bollente: al raffreddamento **seguirà automaticamente l'attivazione del dosatore detergente e sanificante** per una pulizia profonda ed efficace della camera di cottura del forno e del vano ventola.

Scegliendo i modelli COMBISTAR BX "W" non sarà necessario alcun intervento dell'operatore (né per il montaggio di accessori né per la manipolazione dei prodotti chimici): **il forno è pronto per un lavaggio perfetto.**

È possibile optare tra 4 programmi di lavaggio automatici, un programma di lavaggio semi-automatico, 2 programmi di risciacquo (lungo e breve) e un programma di decalcificazione.

La differenza tra igiene ed **igiene perfetta anche dove non si vede** è la conclusione ideale di ogni giornata lavorativa in cucina.

## FORNO COMBINATO MULTIFUNZIONE



Modello	BX61G - BX61GW (BX61E - BX61EW)*	BX101G - BX101GW (BX101E - BX101EW)*	BX82G - BX82GW (BX82E - BX82EW)	BX122G - BX122GW (BX122E - BX122EW)
Dimensioni esterne (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Dim. camera di cottura (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacità Teglie GN (Distanza teglie 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)
Capacità Teglie 60X40 (Distanza teglie mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Potenza Gas kW	13,5	19,5	27	32
Potenza Elettrica kW	0,8 (10,4)	0,8 (17,3)	0,8 (19,8)	0,95 (27,5)
Alimentazione	230V 1N 50 Hz (400V 3N / 230V 3 / 50÷60 Hz)	230V 1N 50 Hz (400V 3N / 230V 3 / 50÷60 Hz)	230V 1N 50 Hz (400V 3N / 230V 3 / 50÷60 Hz)	230V 1N 50 Hz (400V 3N 50-60 Hz)
Porzioni per cottura ** (n°)	85	140	223	335
Peso kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

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

\*\* BX61...R / BX101... R modelli con inversione dell'apertura della porta

\*\* I valori si riferiscono a forni con capacità GN • Voltaggi e frequenze speciali a richiesta

## MASSIMA PRODUTTIVITÀ

COMBISTAR BX può essere sovrapposto per soddisfare ogni esigenza di spazio in cucina, per rispondere a tutte le necessità produttive e per premettere la massima flessibilità grazie alla possibilità di un utilizzo contemporaneo di due forni.

**Con COMBISTAR BX la cucina raddoppia in poco spazio.**

SOVRAPPOSIZIONE FORNI	cm*	kit sovrapposizione**
BX61 + BX61	92x94x159	KSFX11E/G
BX61 + BX101	92x94x183,5	KSFX11E/G
BX82 + BX82	122,5x117x189	KSFX82E/G

\* Altezza comprensiva di piede da 100 mm per il forno inferiore e di camino e/o sfiati

\*\* ...G se alimentazione del forno inferiore è gas; ...E se elettrico



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox, con camera di cottura lucidata a specchio, costruita in AISI 304, con cielo e fondo in AISI 316L (1,2 mm) e bordi arrotondati senza fughe.
- **BX61-BX101:** reggiteglie estraibile in tondino in acciaio inox AISI 304 cromato per teglie GN (passo 66 mm) e 60x40 (passo 42,5 mm), senza griglie di raccordo.  
**BX82-BX122:** reggiteglie estraibile in lamiera piegata AISI 316L per teglie GN (passo 66 mm). Possibilità di inserire teglie 60x40 cm (passo 66 mm) con griglie di raccordo G241X.
- Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica, e generatore di vapore "RDC" in AISI 316L.
- Illuminazione in camera di cottura con lampada alogena.
- Cruscotto comandi digitali, display a LED (7 segmenti) e visualizzazione valori impostati e correnti di cottura protetto da policarbonato.
- Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130°, doppio vetro temprato da 6+6 mm ad intercapedine aperta e vetro interno smontabile con bassoemissivo.
- Camera di cottura completamente isolata con uno strato di 3 cm di lana di roccia dotata di barriera anti-radiante.
- Maniglia a rotazione oraria e antioraria, comoda per destri e mancini.
- Bacinelle integrate alla porta e alla facciata forno, per la raccolta e scarico condensa.
- Scarico camera di cottura sifonato, ventilato e antireflusso per liquidi/odori.
- **MODELLI ...W:** dosatore per l'inserimento automatico dei prodotti chimici liquidi (detergente e sanificante).

## CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Convezione da 10°C a 300°C con umidità 0-100% - Misto da 30°C a 250°C con umidità 10-90% - Vapore da 30°C a 125°C
- Modalità di cottura: con impostazione Manuale oppure Programmabile, con 6 programmi di 3 fasi ciascuno (di serie 3 programmi di rigenerazione e 3 programmi di cottura - tutti modificabili)
- **MODELLI ...W:** sistema di lavaggio brevettato a triplo effetto igienizzante, totalmente automatico in camera di cottura TAS, senza l'intervento dell'operatore ad ogni singolo lavaggio per la manipolazione di componenti ad esso dedicato o di prodotto chimico. Risciacquo lungo TMC e breve SPLASH. Programma di decalcificazione
- Selezione ora di accensione
- Visualizzazione valori impostati e correnti di cottura
- Vapore a bassa temperatura e vapore surriscaldato
- Gestione attiva ambiente cottura AOC con sovrappressione
- Sistema generazione vapore RDC + EVOS
- Programmi di Rigenerazione
- Autoreverse per inversione senso rotazione ventola
- Preriscaldamento e raffreddamento automatici
- Iniezione manuale vapore
- Impostazione °C o °F
- Illuminazione camera con luce alogena
- Reggigriglie estraibili
- Piedi 100 mm h, regolabili in altezza
- Manuale utente con consigli di cottura
- Affumicatore SMOK
- Sonda di cottura al cuore single-point (KSBX11L1)
- Sonda sottovuoto (KSFMS) - solo insieme a sonda di cottura
- Lancia doccia
- Filtro Grassi

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900684-1



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



La tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.



**MARMON**  
Foodservice  
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY