



COTTURA VERTICALE
VERTICAL COOKING
CUISSON VERTICALE
VERTIKAL-KOCHEN
COCCIÓN VERTICALES



HORNOS MIXTOS

Angelo Po ofrece una familia completa de hornos mixtos para satisfacer todas las exigencias de la restauración profesional. Elijan la medida ideal para vuestra necesidad de producción, entre versiones de gas y electricas, varios niveles de equipamiento, con una productividad de hasta 550 comidas al día.

COMBISTAR FX, el top de la gama, asegura la mejor calidad de cocción, desde todo punto de vista, ventajas ECO-nómicas y ECO-lógicas, facilidad de utilización, personalización, y por lo tanto crea un nuevo estándar en el mercado de los hornos mixtos. Durable en el signo de la robustez, garantiza la máxima fiabilidad.

COMBISTAR BX, el nuevo horno multifunción combinado ha sido diseñado para garantizar la MEJOR relación calidad-precio en el STANDARD de Angelo Po.

COMBISTAR FM 423, el horno mixto en dos versiones, permite el uso de un horno mixto sobre mesa o también empotrable en un espacio pequeño, incluso en una línea de cocción.

Hornos mixtos Angelo Po, aliados insustituibles en el vuestro "Sistema Cocina".



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

COMBISTAR FX

Horno combinado multifunción Características Funcionales

INSTALACIÓN TOP - NIVEL 3

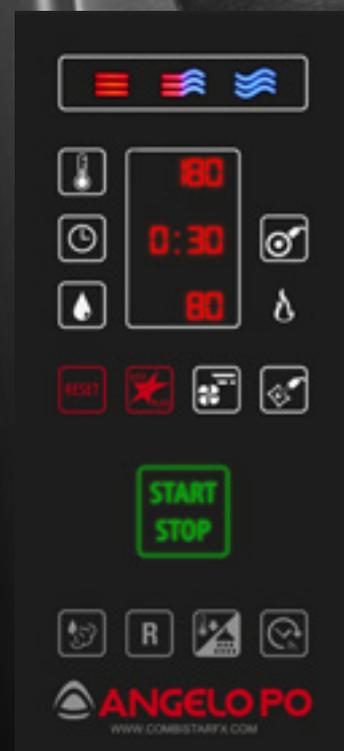
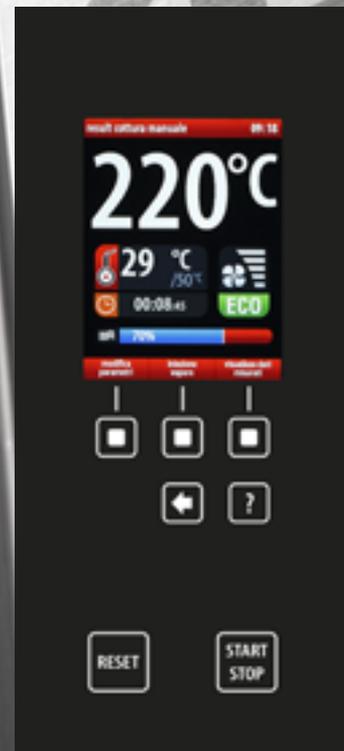
- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico interactivo en color de elevada visibilidad EVC, con interfaz interactiva.
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- **Diversas modalidades de cocción con librería programas automáticos C3, librería procesos de cocción memorizados y programables CF3, funciones CMP, PREFERIDOS y PERSONALIZADOS.**
- Posibilidad de salvar los programas de cocción personalizados en la librería programas pre-cargados o bien con función Salvacocción.
- Funciones de cocción guiadas: Mantenimiento, Delta T, Regeneración, Banqueting, Baja Temperatura, Pasteurización, Ahumar, Vacío, Secado.
- Predisposición para ahumar con accesorio SMOKERSTAR y para pasteurizar con accesorio FMP.
- **Multicooking** para cocción con multitemporizador hasta 20 contenedores, **Multieasy** para el uso contemporáneo de programas de cocción compatibles, **Multicore** para el uso contemporáneo de dos sondas al corazón, **BE-1** para dirigir en el mismo tiempo el FX y Blitz con programas automáticos integrados de Cook & Chill, **ayuda en línea (UMB)** para haber el manual del usuario en pantalla.
- **Funcion ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.

- **Programas de lavado automáticos** de triple efecto higienizante en la cámara de cocción TAS, función lavado descarga ADC, aclarado largo TMC y breve SPLASH. Programa descalcificación.
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminados táctiles. **Visión de recetas con fotos y video a través de USB.**
- Generación de vapor RDC con bajo coste de gestión. Inyección manual de vapor.
- Optimización de la generación de vapor EVOS.
- Funciones para el control activo de: potencia APM, humedad DCR, gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, inversión automática del ventilador AWC, 6 velocidades del ventilador MFC (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, extrapotencia PLUS (modelos de gas), función doble nivel de generación de vapor (DSG), función control del tiempo de cocción con precisión al segundo (SBS).
- Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- **Sonda de cocción al corazón multipunto** con densidad progresiva PDP.
- Descarga-carga datos (HACCP, cocciones, ...) con llave **USB**.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.

INSTALACIÓN PLUS - NIVEL 2

- Horno combinado Multifunción con mandos digitales y display a LED (7 segmentos).
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- Modalidades de cocción: selección Manual o bien Programable, 20 programas de 4 fases de los cuál estandar 3 de regeneración, 5 de ahumar, 5 de Baja Temperatura y 1 de Delta T.
- Predisposición para accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR.
- **Funcion ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- **Programas de lavado semi-automáticos** de doble efecto higienizante en la camera de cocción SC2.
- Selector datos con mando, teclas de selección retroiluminados táctiles.
- Generación de vapor RDC con bajo coste de gestión. Inyección manual de vapor.

- Optimización de la generación de vapor EVOS.
- Funciones para el control activo de: potencia APM (modelos de gas), gestión del ambiente de cocción AOC con sobrepresión, control de la humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 3 velocidades del ventilador (con Función estática), control desarrollo temperaturas PTM, extra-potencia PLUS (modelos de gas), función doble nivel de generación de vapor (DSG).
- Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- **Sonda de cocción al corazón mono-punto.**
- Interfaz para descarga datos HACCP sobre impresora (accesorio).
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Selección de la hora de encendido.



ELIJA EL NIVEL MÁS ADECUADO A SUS NECESIDADES

	NIV.	3	2
Función de ahorro energético ECO en cocción		•	•
Función de ahorro energético ECO en lavado		•	•
Función extra-potencia PLUS (gas)		•	•
Función modulación potencia APM (gas)		•	•
Función modulación potencia APM (eléctricos)		•	
Función Multieasy		•	
Función Multicooking		•	
Función Multicore		•	
Función BE-1 (FX+Blitz) con programas automáticos de Cook & Chill		•	
Función para consultar el manual del uso UMB		•	
Selección de la hora de encendido		•	•
Sistema de Lavado Automático de triple efecto higienizante TAS		•	
Sistema de Lavado Automático SC2			•
Lavado automático descarga ADC		•	
Enjuague largo TMC y breve SPLASH		•	
Cocción automática C3		•	
Librería procesos de cocción en 18 fases programables con nombre CF3 (150 programas memorizados).		•	
Páginas cocción personalizadas CMP		•	
Función ACA para accesorio sugerido a utilizar		•	
Función visión Recetas con fotos y films en pantalla		•	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción		•	•
Librería procesos de cocción en 4 fases (20 programas memorizados)			•
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP		•	
Sonda cocción singlepoint			•
Vapor baja temperatura y Vapor sobrecalentado		•	•
Control directo humedad en cocción DCR + doble nivel de generación de vapor (DSG)		•	
Control activo humedad en cocción UR2 + + doble nivel de generación de vapor (DSG)			•
Gestión activa ambiente cocción AOC con sobrepresión		•	•
Sistema generación vapor RDC+EVOS		•	•
Programa de regeneración		•	•
Programas cocción en Baja temperatura, Delta T, Ahumar.		•	•
Programas de Banqueting , Mantenimiento, Secado y cocción en Vacío		•	
Función Salvacocción		•	
6 Velocidad ventilador MFC con Función estática		•	
3 velocidades del ventilador con Función estática			•
Autoinversión AWC por inversión sentido rotación ventilador		•	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos		•	•
Display gráfico interactivo EVC		•	
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos		•	•
Inyección manual de vapor		•	•
Programación °C o °F		•	•
Función control del tiempo de cocción al segundo (SBS)		•	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento		•	•
Control de temperatura de descarga y condensación vapores		•	•
Protección agua IPX5		•	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir		•	•
Puerta con bloqueo intermedio de apertura		•	•
Iluminación de la cámara con luz halógena		•	•
Detergentes		•	
Estructuras porta bandejas extraíbles		•	•
Patas H= 150 mm, regulables en altura		•	•
Tubo de conexión agua		•	•
Manual Usuario Consejos De Cocción		•	•
Interfaz USB para descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)		•	
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)			•
Banda estética Angelo Po		•	0
Banda estética personalizable CCM		0	0
Ahumador FMSX		0	0
Pasteurizador FMP		0	
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS		0	0
Inversión apertura puerta (solo modelos 61 y 101 sobre petición)		0	0
Conexión para la impresión de los datos de cocción		0	0
Soporte para sonda PDP con comidas blandas		0	0
Ducha de lavado		0	0
Filtro de grasas		0	0

• = De serie

0 = Opcional



Horno combinado multifunción

Características Constructivas: Construcción en acero inox • Cámara de cocción abrigada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, capaz de recibir contenedores GN y medidas inferiores sin rejilla de enlace y bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L e intercambiador eléctrico en Incoloy 800 • Ventilador de cocción y generador de vapor en AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado • Estructura porta bandejas desmontable de acero inox AISI 316 electro-abrilantado en los modelos 61-101-82-122, de acero inox AISI 304 en los modelos FX...P • Carro porta rejillas extraíble de acero inox AISI 304 electro-abrilantado en los modelos 201 y 202 • Panel deflectorio entre la cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con abertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones de paradas intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierta y cristal interno-puerta extraíble • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Maneta con doble empuñadura, con abertura fácil aún con manos ocupadas • Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de retención • Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación integradas • Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y con todos los componentes funcionales fácilmente accesible por el lado izquierdo y frontal • Grado de protección IPX5 • Descarga cámara de cocción con sifón antireflujo de líquidos y olores y con conexión a T por enlace ventilado bajo el horno • Patas regulables en altura recubiertas y protegidas por camisa externa de acero AISI 304 • Modelos de gas con intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire soplados con grado de admisión modulable y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático • Modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara.

Equipamiento De Seguridad: Térmico y termostatos de seguridad, conectados con alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha de control y inverter * • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento o interrupción del lavado • Altura menor o igual a 160 cm de la última guía superior por bandeja, en caso de que el horno tenga soporte original (modelos 201 y 202 excluidos) • Función enjuague* y el enfriamiento automáticos de la cámara de cocción con puerta cerrada.

En Dotación: Estructura porta bandejas desmontable en modelos FX61/101/82/122, en modelos FX...P estructura porta bandejas 60x40cm; carro porta rejillas para modelos 201-202 • Patas regulables en altura • Tubo de conexión agua • Filtro Aire Para Espacio De Componentes • Manual de consejos de cocción • Detergentes*

Modelo	FX61G 2/3/3P (FX61E 2/3/3P)	FX101G 2/3/3P (FX101E 2/3/3P)	FX82G 2/3 (FX82E 2/3)	FX122G 2/3 (FX122E 2/3)	FX201G 2/3/3P (FX201E 2/3/3P)	FX202G 2/3 (FX202E 2/3)
Dimensiones exteriores (mm)	920x901x785	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x1195	929x916x1843	1183x1098x1843
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Capacidad bandejas GN (Paso bandejas mm)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX...P Capacidad bandejas 60x40 (Paso bandejas mm)	5 (92)	8 (85)			15 (85)	
Potencia kW	⊕ 13,5 ⚡ 0,8 (⚡ 10,4)	⊕ 19,5 ⚡ 0,8 (⚡ 17,3)	⊕ 27 ⚡ 0,8 (⚡ 19,8)	⊕ 32 ⚡ 0,95 (⚡ 27,5)	⊕ 40 ⚡ 1,5 (⚡ 34,3)	⊕ 55 ⚡ 1,6 (⚡ 55,5)
Alimentación Eléctrica	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz)	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	⊕ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz)
Porciones para cocción ** (n°)	85	140	223	335	280	560
Peso Kg	140 (115)	170 (155)	243 (228)	275 (260)	360 (340)	472 (449)

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

CHICKENSTAR

... el horno mixto integrado especializado en la cocción de pollos.

Las características técnicas de la gama Combistar están enriquecidas por las funcionalidades especiales de CHICKENSTAR, que permiten una gestión provechosa, fácil y limpia de la cocción de aves de corral.

• Con CHICKENSTAR el horno y el ambiente de trabajo permanecen más limpios y eficaces gracias a un sistema que reduce la presencia de grasas de cocción en el horno, **mejorando así el resultado gastronómico, la limpieza y la fiabilidad.**

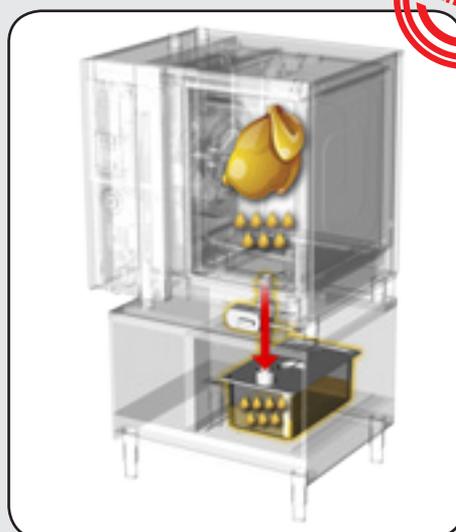
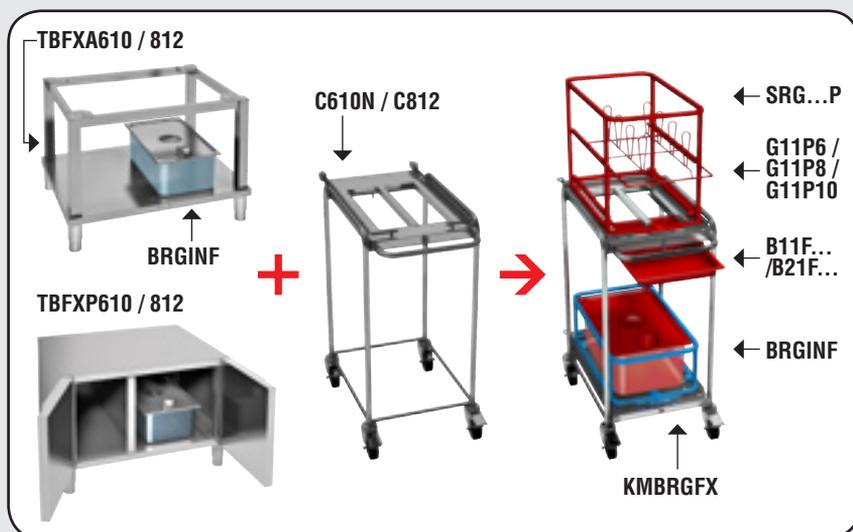
• El CHICKENSTAR, además, es el único horno combinado que gestiona de manera

automática todas las fases de trabajo: la cocción, el lavado y la expulsión de grasas.

• Con CHICKENSTAR, desde el primer día **mejora la rentabilidad** de venta: las cocciones conservan la **carne jugosa** (minimizando la pérdida de peso) y **saludable.**

• El CHICKENSTAR permite además una mejor **salubridad y limpieza del ambiente** porque las grasas de cocción se recogen automáticamente así que el operador puede gestionarlas **sin esfuerzos, de manera simple y limpia.**

... se puede utilizar para **COCINAR CUALQUIER ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS.**



Complete CHICKENSTAR con los accesorios dedicados a **posicionar y desplazar de manera simple, rápida y limpia** las bandejas y rejillas, el recipiente exterior para recoger las grasas y un contenedor para la recogida de líquidos.

El exclusivo sistema adicional de descarga automatizado CHICKENSTAR lleva de manera **constante y automática** las grasas de cocción, desde la cámara del horno.



FX61...3C



FX101...3C



FX82...3CT



FX12...3CT

Modelo	FX61G 3C (FX61E 3C)	FX101G 3C (FX101E 3C)	FX82G 3CT (FX82E 3CT)	FX12G 3CT (FX12E 3CT)
Dimensiones exteriores (mm)	920x901x785	920x901x1030	1178x1090x935	1178x1090x1195
Capacidad bandejas GN	6 + 1 x 1/1	10 + 1 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Capacidad rejillas para pollos 1/1 GN	2	3	4	8
Porciones para cocción (n°)	16 ÷ 20	24 ÷ 30	32	64
Potencia kW	⬆ 13,5 ⬆ 0,8 (⬆ 10,4)	⬆ 19,5 ⬆ 0,8 (⬆ 17,3)	⬆ 27 ⬆ 0,8 (⬆ 19,8)	⬆ 32 ⬆ 0,95 (⬆ 27,5)

COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX61...

Capacidad cámara de cocción

FX61... → 6 x 1/1 GN



FX61...P → 5 x EN 60x40



FX61...C →

N° 16 ÷ 20



N° 2



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS

MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW		
FX61E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1GN	92x90,1x78,5	10,4	3	10.004	1
FX61G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1GN	92x90,1x78,5	13,5	0,8	12.184	
FX61E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 6X1/1GN	92x90,1x78,5	10,4	3	7.455	
FX61G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 6X1/1GN	92x90,1x78,5	13,5	0,8	9.617	
FX61E3C	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS	92x90,1x78,5	10,4	3	10.949	
FX61G3C	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS	92x90,1x78,5	13,5	0,8	12.956	2
FX61E3P	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 5X 60X40CM	92x90,1x78,5	10,4	3	10.066	
FX61G3P	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 5X 60X40CM	92x90,1x78,5	13,5	0,8	12.273	
FX61..R	AUMENTO DE PRECIO PARA INVERSIÓN ABERTURA PUERTA				376	3

ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
TBFXA610	88,8x69,2x69,5	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 1/1 GN	566
TBAFX690	74x85x70	SOPORTE ABIERTO ELEVADO (90 CM H) HORNOS 6X1/1 GN	598
TBFXA61V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1GN O 9 60X40 CM	204
TBAFX69V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 24X1/1GN O 12 60X40 CM	200
TBFXC610	89,4x77x69,8	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 1/1 GN	1.343
TBFXP610	89,4x75,6x69,8	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.361
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV	4x68,1x43	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	56
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
KSTBFX		KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	263
KSAS	52,8x71,8x12,1	BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	250



INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA

INFORMACIONES TECNICAS

Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar juntos sobre el mismo horno: LDR610 (ducha retractil de lavado) y KSAS (kit depositos).

Es posible instalar: LDR610 (ducha retractil de lavado) o KSAS (kit depositos) sobre el horno superior sobrepuesto con KSFX11...

VERSION CHICKENSTAR

Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar en este modelo: LDR610 (ducha retractil de lavado), BRG11 (grasera interior), KSAS (kit depositos).

NO es posible poner este modelo sobre el abatidor o otro horno.

Es posible incluir los bidones detergente y desinfectante dentro el bastidor de soporte del horno TBFXP610

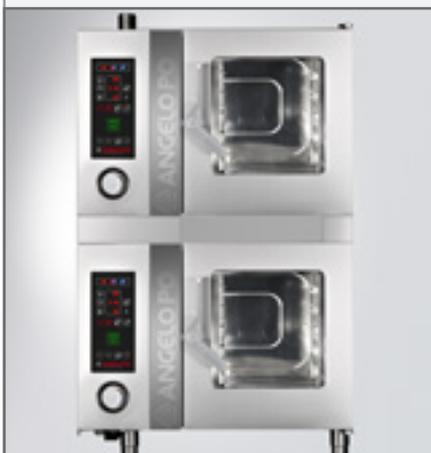
ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	363
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	493
KTBA	9,4x62x3,5	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	170
C610N	45x81x94	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6 O 10X1/1 GN	828
 KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	585
Incluye n.1 SRBRG			
 BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	123
RGP5FM	57x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 5 CUBETAS 60X40CM	216
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	94
TRG61	36,5x68x43,5	CHASIS EXTRAIBLE 6X1/1 GN, DISTANCIA 60MM	693
SRT5P	33x68x44	CHASIS EXTRAIBLE 5 BANDEJAS 60X40 CM	682
SP61	36x67x44	CHASIS EXTRAIBLE 18 PLATOS Ø CM 30	798
 SRG2P	37x69x44	CHASIS EXTRAIBLE PARA 2 REJILLAS POLLOS	517
SC61	71,7x5,3x63	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	160
CT61	38x64x43	CUBIERTA TÉRMICA PARA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6X1/1 GN	656
* KSFX11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	646
* KSFX11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	939



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
FX61E...	FX61E...	92x94x159
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX61E...	FX61G...	92x94x159
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX61G...	FX61E...	92x94x159
Kit a utilizar: KSFX11G		
FX61G...	FX61G...	92x94x159
Kit a utilizar: KSFX11G		

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX101...

Capacidad cámara de cocción

FX101... → 10 x 1/1 GN



FX101...P → 8 x EN 60x40

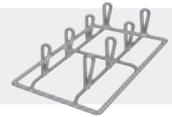


FX101...C →

N° 24 ÷ 30



N° 3



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN

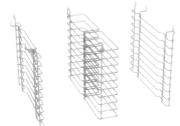


HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
FX101E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN	92x90,1x103	17,3	3	14.201
FX101G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN	92x90,1x103	19,5	0,8	15.577
FX101E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 10X1/1 GN	92x90,1x103	17,3	3	11.149
FX101G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 10X1/1 GN	92x90,1x103	19,5	0,8	12.545
FX101E3C	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS	92x90,1x103	17,3	3	14.920
FX101G3C	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS	92x90,1x103	19,5	0,8	16.314
FX101E3P	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 8X 60X40CM	92x90,1x103	17,3	3	14.268
FX101G3P	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 8X 60X40CM	92x90,1x103	19,5	0,8	15.644
FX101..R	AUMENTO DE PRECIO PARA INVERSIÓN ABERTURA PUERTA				376

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
TBFXA610	88,8x69,2x69,5	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 1/1 GN	566
TBFXA61V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1 GN O 9 60X40 CM	204
TBFXC610	89,4x77x69,8	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 1/1 GN	1.343
TBFXP610	89,4x75,6x69,8	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.361
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV	4x68,1x43	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	56
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
KSTBFX		KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	263
KSAS	52,8x71,8x12,1	BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	250



INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA

INFORMACIONES TECNICAS

Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar juntos sobre el mismo horno: LDR610 (ducha retráctil de lavado) y KSAS (kit depósitos).

Es posible instalar: LDR610 (ducha retráctil de lavado) o KSAS (kit depósitos) sobre el horno superior sobrepuesto con KSFX11...

VERSION CHICKENSTAR

Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar en este modelo: LDR610 (ducha retráctil de lavado), BRG11 (grasera interior), KSAS (kit depósitos).

NO es posible poner este modelo sobre el abatidor o otro horno.

Es posible incluir los bidones detergente y desinfectante dentro el bastidor de soporte del horno TBFXP610

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	363
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	493
KTBA	9,4x62x3,5	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	170
C610N	45x81x94	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6 O 10X1/1 GN	828
 KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	585
Incluye n. 1 SRBRG			
 BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	123
RGP8FM	66x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 8 CUBETAS 60X40 CM	310
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	94
TRG101	36,5x68x65	CHASIS EXTRAIBLE 10X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	798
SRT8P	43x69x66	CHASIS EXTRAIBLE 8 BANDEJAS 60X40 CM	776
SP101	36x67x65	CHASIS EXTRAIBLE 28 PLATOS Ø CM 30	865
 SRG3P	37x69x65	CHASIS EXTRAIBLE PARA 3 REJILLAS POLLOS	583
SC101	71,7x5,3x87,5	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	185
CT101	38x64x67	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10X1/1 GN	656
 KSFX11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	646
 KSFX11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	939



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
FX101E...	FX61E...	92x94x183,5
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX101E...	FX61G...	92x94x183,5
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX101G...	FX61E...	92x94x183,5
Kit a utilizar: KSFX11G		
FX101G...	FX61G...	92x94x183,5
Kit a utilizar: KSFX11G		

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX82...

Capacidad cámara de cocción

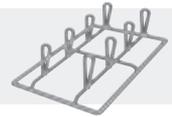
FX82... → 8 x 2/1 GN
16 x 1/1 GN



FX82...C → N° 32



N° 4



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 32 POLLLOS



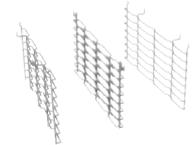
INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA

MOD.	DESCRIPCIÓN					
FX82E3T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN	117,8x109x93,5	19,8	3	14.482	1
FX82G3T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN	117,8x109x93,5	27	0,8	17.332	
FX82E2T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 8X2/1 GN	117,8x109x93,5	19,8	3	11.598	
FX82G2T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 8X2/1 GN	117,8x109x93,5	27	0,8	14.364	
FX82E3CT*	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 32 POLLLOS	117,8x109x93,5	19,8	3	14.991	
FX82G3CT*	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 32 POLLLOS	117,8x109x93,5	27	0,8	17.808	2
FX82..R	AUMENTO DE PRECIO PARA INVERSIÓN ABERTURA PUERTA				383	3

* N. 1 SRG2P21 ya incluido en el horno

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
TBFXA812	121,2x86,5x59,9	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 2/1 GN	739
TBFXA82V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	256
TBFXC812	121,7x92,8x58,3	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 2/1 GN	1.633
TBFXP812	121,5x92,7x60,1	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.551
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV2	4,2x85,9x34	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	67
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
KSTBFX21		KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	283
KSAS21	50,6x73,5x21,2	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	302



INFORMACIONES TECNICAS

Es posible instalar ambos los siguientes accesorios en el mismo horno: LDR610 (ducha retractil de lavado) o KSAS21 (kit depositos).

VERSION CHICKENSTAR

Es posible instalar uno de los siguientes accesorios: LDR610 (ducha retractil de lavado) y KSAS21 (kit depositos).

El accesorio siguiente **NO** se puede instalar: BRG (grasera interior).

Es posible poner bidones para detergente y desinfectante en el soporte base TBFXP812.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	363
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	493
C812	65,7x100,2x83,5	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	1.235
 KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	585
Incluye n. 1 SRBRG			
 BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	123
TSRFX21	65,5x81,3x4,6	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	138
TRG82	57x70,4x56,8	CHASIS EXTRAIBLE 8X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	709
SPX82	61x80x62	CHASIS EXTRAIBLE 42 PLATOS Ø CM 30	1.189
 SRG2P21	58x75,5x59	CHASIS EXTRAIBLE PARA 4 REJILLAS POLLOS	558
N. 1 SRG2P21 ya incluido en el horno			
SC82	80,5x5,3x78	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	199
CT82	62,7x80,6x56,8	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8X2/1 GN	825
 KSFX82E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	960
 KSFX82G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	1.321



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
FX82E...	FX82E...	122,5x117x189
Kit a utilizar: KSFX82E		
FX82E...	FX82G...	122,5x117x189
Kit a utilizar: KSFX82E		
FX82G...	FX82G...	122,5x117x189
Kit a utilizar: KSFX82G		
FX82E...	FX82E...	122,5x117x189
Kit a utilizar: KSFX82G		

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX122...

Capacidad cámara de cocción

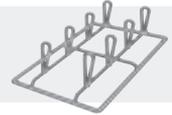
FX122... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN



FX122...C → N° 64



N° 8



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN



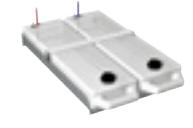
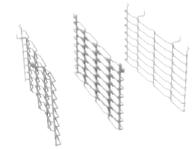
HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 64 POLLOS

MOD.	DESCRIPCIÓN				
FX122E3T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN	117,8x109x119,5	27,5	13	18.360 1
FX122G3T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN	117,8x109x119,5	32	0,95	1 21.743
FX122E2T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 12X2/1 GN	117,8x109x119,5	27,5	13	16.330
FX122G2T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 12X2/1 GN	117,8x109x119,5	32	0,95	1 19.698
FX12E3CT*	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 64 POLLOS	117,8x109x119,5	27,5	13	18.850
FX12G3CT*	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 64 POLLOS	117,8x109x119,5	32	0,95	1 22.285 2

* N. 1 SRG4P21 ya incluido en el horno

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
TBFXA812	121,2x86,5x59,9	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 2/1 GN	739
TBFXA82V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	256
TBFXC812	121,7x92,8x58,3	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 2/1 GN	1.633
TBFXP812	121,5x92,7x60,1	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.551
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV2	4,2x85,9x34	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	67
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
KSTBFX21		KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	283
KSAS21	50,6x73,5x21,2	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	302



INFORMACIONES TECNICAS

Es posible instalar ambos los siguientes accesorios en el mismo horno: LDR610 (ducha retractil de lavado) o KSAS21 (kit depositos).

VERSION CHICKENSTAR

Es posible instalar uno de los siguientes accesorios: LDR610 (ducha retractil de lavado) y KSAS21 (kit depositos).

El accesorio siguiente **NO** se puede instalar: BRG (grasera interior).

Es posible poner bidones para detergente y desinfectante en el soporte base TBFXP812.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	363
C812	65,7x100,2x83,5	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	1.235
 KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	585
Incluye n. 1 SRBRG			
 BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	123
TSRFX21	65,5x81,3x4,6	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	138
TRG122	85,7x58,8x85,3	CHASIS EXTRAIBLE 12X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	912
SPX122	61x80x86	CHASIS EXTRAIBLE 68 PLATOS Ø CM 30	1.492
 SRG4P21	58x80x82	CHASIS EXTRAIBLE PARA 8 REJILLAS POLLOS	673
N. 1 SRG4P21 ya incluido en el horno			
SC122	80,5x5,3x104	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	211
CT122	62,7x80,6x82,8	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 12X2/1 GN	986



COCCIÓN HORNO MIXTOS

FX201... - FX202...

Capacidad cámara de cocción

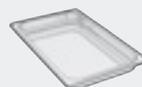
FX201... → 20 x 1/1 GN



FX201...P → 15 x EN 60x40



FX202... → 20 x 2/1 GN
40 x 1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1 GN

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW		€	
FX201E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN	92,9x91,6x185,5	34,3	3		24.474	1
FX201G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN	92,9x91,6x185,5	40	1,5	1	27.015	2
FX201E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 20X1/1 GN	92,9x91,6x185,5	34,3	3		20.033	
FX201G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 20X1/1 GN	92,9x91,6x185,5	40	4,5	1	22.489	
FX201E3P	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 15X 60X40CM	92,9x91,6x185,5	34,3	3		24.688	
FX201G3P	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 15X 60X40CM	92,9x91,6x185,5	40	1,5	1	27.229	
FX202E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1 GN	118,3x109,8x185,5	55,5	13		30.681	3
FX202G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1 GN	118,3x109,8x185,5	55	1,6	1	34.286	
FX202E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 20X2/1 GN	118,3x109,8x185,5	55,5	13		29.016	
FX202G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 20X2/1 GN	118,3x109,8x185,5	55	1,6	1	31.579	

ACCESORIOS

MOD.	 cm	Descripción	€
R201TXN	59x74x170	CARRO ROLL-IN 20X1/1GN, DISTANCIA 66 MM	1.916
R201TPXN	59x75x170	CARRO ROLL-IN 5 BANDEJAS 60X40CM DISTANCIA 85 MM	2.130
R202TXN	82x92x171	CARRO ROLL-IN 20X2/1 GN, DISTANCIA 66 MM	2.034
R201PXN	59x74x167	CARRO ROLL-IN 60 PLATOS Ø CM 30	2.239
R202PXN	82x92x170	CARRO ROLL-IN 120 PLATOS Ø CM 30	3.199
KPBX201	120,8x57,5x38,2	ESPETÓN PARA HORNO COMBI 20X1/1 GN	583
KPBX202	124,7x67,7x59,6	ESPETÓN PARA HORNO COMBI 20X2/1 GN	597
SC201	71,7x5,3x157,5	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	271
SC202	80,5x5,3x157,5	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	286
CT2011	64,6x38,6x130,9	CUBIERTA TÉRMICA PARA CARRO ROLL-IN 20X1/1 GN	980
CT2021	63,2x79,6x130,9	CUBIERTA TÉRMICA PARA CARRO ROLL-IN 20X2/1 GN	1.063





COMBISTAR BX

Horno Combinado Multifunción

Nacido de la experiencia de ANGELO PO en el proyecto y construcción de hornos mixtos y de la aplicación de las tecnologías más avanzadas de los COMBISTAR FX, un nuevo COMBISTAR se une a la familia: **COMBISTAR BX.**

COMBISTAR BX es compatible con SMOKERSTAR por el humado y con los abatidores/ congeladores ANGELO PO para el sistema COOK&CHILL.





Horno combinado multifunción

Características constructivas: Fabricados en acero inox • Cámara de cocción abrigantada construida en acero AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, útil por bandejas GN y submúltiplos sin rejilla de enlace y por bandejas de 60x40 cm • Intercambiador de calor de gas en AISI 310S y AISI 316L; resistencias acorazadas en Incoloy 800 • Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L • Iluminación halógena de la cámara de cocción • Panel de mandos protegido por policarbonato estructural • Estructuras portabandejas desmontables • Panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo a libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara de aire abierta y vidrio externo bajo-emisor, vidrio interno desmontable • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Cómoda maneta para diestros y zurdos • Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor • Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación • Compartimento técnico con enfriamiento forzado y por los componentes de funcionamiento con acceso fácil en el lado izquierdo • Grado de protección IPX5 • Escape cámara de cocción sifonado antireflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado • Patas regulables en altura recubiertas y protegida con acero AISI 304 • Modelos gas con intercambiadores de calor indirectos, quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el autodiagnóstico y el restablecimiento automático • Modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara • Estructuras porta bandejas en acero redondo cromado útil para bandejas 1/1GN y 60x40 cm (BX61... y BX101...), o en chapa doblada de acero AISI 304 (BX82... y BX122).

Equipamiento de seguridad: • Térmicos y termostatos de seguridad, conectados con relativas alarmas, para motor ventilador, cámara de cocción, ficha de control • Micro interruptor magnético de la puerta • Alarmas de bloqueo de motor, quemador; alarma de falta de agua, gas; alarma por mal funcionamiento • Altura de la última guía superior por bandeja, menor o igual a 160 cm, si el horno está sobre soporte original. • Válvula de seguridad para el control de vacío en la cámara • Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.

Modelo	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Dimensiones exteriores (mm)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacidad bandejas GN (Distancia bandejas 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)
Capacidad bandejas 60x40 (Distancia bandejas mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Potencia kW	♠ 13,5 ⚡ 0,8 (⚡ 10,4)	♠ 19,5 ⚡ 0,8 (⚡ 17,3)	♠ 27 ⚡ 0,8 (⚡ 19,8)	♠ 32 ⚡ 0,95 (⚡ 27,5)
Alimentación Eléctrica	♠ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	♠ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	♠ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz 230V 3 50-60 Hz)	♠ 230V 1N 50 Hz ⚡ (400V 3N 50-60 Hz)
Porciones para cocción * (n°)	85	140	223	335
Peso Kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

* El dato se refiere a hornos con capacidad GN • Voltaje y frecuencias especiales a petición.

COCCIÓN HORNOS MIXTOS COMBISTAR BX

Horno Combinado Multifunción Características Funcionales

EQUIPAMIENTO BX

- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 10°C a 300°C Y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30°C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30°C a 125 °C.
- Modalidad de cocción: con selección manual o programable, con 6 programas de 3 fases cada uno (de serie 3 programas de regeneración y 3 programas de cocción, todos modificables).
- Predisposición para el accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR.
- **Programa de lavado semi-automático de doble efecto higienizante en la cámara de cocción SC2.**
- Selección datos a través manopla, teclas de selección a presión.
- Generación de vapor RDC +EVOS con gasto bajo de gestión.
- Inyección manual vapor.
- Función por control activo de: potencia APM

(modelos de gas), gestión del ambiente de cocción AOC con sobre presión, control humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente), control desarrollo temperaturas PTM, doble nivel de generación de vapor (DSG).

- Tecla reset alarmas. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente con lámpara halógena. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.

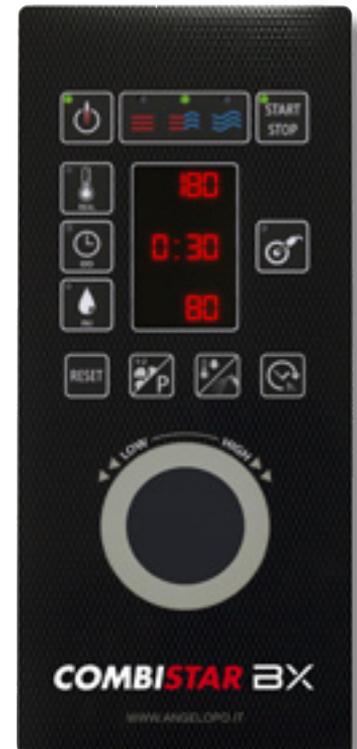
- Interfaz por descarga datos HACCP sobre impresora (accesorio).

- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.

Las guías porta rejillas del BX61... e BX101 están diseñadas para bandejas GN, así como contenedores 60x40.

ACCESORIO

- Sonda de cocción en el corazón (KSBX11L1, KSBX21L1).
- Sonda por el vacío (sólo con sonda de cocción) (KSFMS).



	BX
Función modulación potencia APM (gas)	•
Sistema de Lavado Semi-automático SC2	•
Ahumador FMSX	O
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción	•
6 programas , 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases	•
Sonda de cocción en el corazón single point	O
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	O
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado	•
Control activo humedad en cocción UR2 + doble nivel de generación de vapor DSG	•
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión	•
Sistema generación vapor RDC + EVOS	•
Programas de Regeneración	•
2 velocidades ventilador	•
Autoinversión AWC por inversión dirección de la rotación ventilador	•
Mandos digitales	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos	•
Inyección manual de vapor	•
Programación °C o °F	•
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores	•
Protección agua IPX5	•
Puerta con doble cristal templado que se puede abrir	•
Iluminación de la cámara con luz halógena	•
Ducha de lavado y Filtro de grasas	O
Estructuras rejillas extraíbles	•
Patas 150mm h, regulables en altura	•
Tubos de conexión de agua	•
Manual de consejos de cocción	•
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	•
Cable de conexión para la impresión de los datos de cocción	O
Datos po las asistencia tecnica	•
Selección de hora de encendido	•

• = De serie O = Opcional

COCCIÓN HORNOS MIXTOS

BX61... - BX101...

Capacidad cámara de cocción

BX61... → 6 x 1/1 GN



BX101... → 10 x 1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 6X1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 10X1/1 GN



INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA
BX61..R

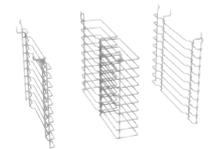


INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA
BX101..R

MOD.	DESCRIPCIÓN					
BX61E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 6X1/1 GN	92x90,6x78,5	10,4	3	5.948	1
BX61G	HORNO MIXTO DE GAS 6X1/1 GN	92x90,6x78,5	13,5	0,8	7.162	
BX101E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 10X1/1 GN	92x90,6x103	17,3	3	8.527	2
BX101G	HORNO MIXTO DE GAS 10X1/1 GN	92x90,6x103	19,5	0,8	9.868	
BX61..R	AUMENTO DE PRECIO PARA INVERSIÓN ABERTURA PUERTA				376	3
BX101..R	AUMENTO DE PRECIO PARA INVERSIÓN ABERTURA PUERTA				376	4

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
TBFXA610	88,8x69,2x69,5	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 1/1 GN	566
TBAFX690	74x85x70	SOPORTE ABIERTO ELEVADO (90 CM H) HORNOS 6X1/1 GN	598
TBFXA61V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1 GN O 9 60X40 CM	204
TBAFX69V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 24X1/1 GN O 12 60X40 CM	200
TBFXC610	89,4x77x69,8	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 1/1 GN	1.343
TBFXDIV	4x68,1x43	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	56
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
KTBA	9,4x62x3,5	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	170
C610N	45x81x94	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6 O 10X1/1 GN	828



ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
RGP5BX	57x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 5 CUBETAS 60X40 CM	233
RGP8BX	66x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 8 CUBETAS 60X40 CM	315
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	94
TRG61	36,5x68x43,5	CHASIS EXTRAIBLE 6X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	693
TRG101	36,5x68x65	CHASIS EXTRAIBLE 10X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	798
SRT5P	33x68x44	CHASIS EXTRAIBLE 5 BANDEJAS 60X40 CM	682
SRT8P	43x69x66	CHASIS EXTRAIBLE 8 BANDEJAS 60X40 CM	776
SP61	36x67x44	CHASIS EXTRAIBLE 18 PLATOS Ø CM 30	798
SP101	36x67x65	CHASIS EXTRAIBLE 28 PLATOS Ø CM 30	865
SC61	71,7x5,3x63	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	160
SC101	71,7x5,3x87,5	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	185
CT61	38x64x43	CUBIERTA TÉRMICA PARA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6X1/1 GN	656
CT101	38x64x67	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10X1/1 GN	656
* KSFX11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	646
* KSFX11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	939
KAFX11	24,2x18x7,2	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	119
KSBX11L1		KIT SONDA AL CORAZÓN 1/1 GN	296



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
BX61E	BX61E	92x94,5x159
Kit a utilizar: KSFX11E		
BX61E	BX61G	92x94,5x159
Kit a utilizar: KSFX11E		
BX61G	BX61E	92x94,5x159
Kit a utilizar: KSFX11G		
BX61G	BX61G	92x94,5x159
Kit a utilizar: KSFX11G		

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
BX101E	BX61E	92x94,5x183,5
Kit a utilizar: KSFX11E		
BX101E	BX61G	92x94,5x183,5
Kit a utilizar: KSFX11E		
BX101G	BX61E	92x94,5x183,5
Kit a utilizar: KSFX11G		
BX101G	BX61G	92x94,5x183,5
Kit a utilizar: KSFX11G		

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos

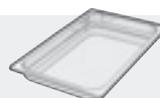


COCCIÓN HORNOS MIXTOS

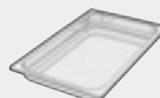
BX82... - BX122...

Capacidad cámara de cocción

BX82... → 8 x 2/1 GN
16 x 1/1 GN



BX122... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 8X2/1 GN

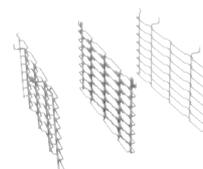


HORNO MIXTO ELÉCTRICO 12X2/1 GN

MOD.	DESCRIPCIÓN	 cm	 kW	 kW		€
BX82E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 8X2/1 GN	117,8x109,5x93,5	19,8	3		10.015
BX82G	HORNO MIXTO DE GAS 8X2/1 GN	117,8x109,5x93,5	27	0,8	1	11.943
BX122E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 12X2/1 GN	117,8x109,5x119,5	27,5	13		11.669
BX122G	HORNO MIXTO DE GAS 12X2/1 GN	117,8x109,5x119,5	32	0,95	1	13.437

ACCESORIOS

MOD.	 cm	Descripción	€
TBFXA812	121,2x86,5x59,9	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNOS 2/1 GN	739
TBFXA82V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	256
TBFXC812	121,7x92,8x58,3	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNOS 2/1 GN	1.633
TBFXDIV2	4,2x85,9x34	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	67
KRTB610		KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENOS	247
C812	65,7x100,2x83,5	CÁRRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	1.235
TSRFX21	65,5x81,3x4,6	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	138



ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
TRG82	57x70,4x56,8	CHASIS EXTRAIBLE 8X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	709
TRG122	85,7x58,8x85,3	CHASIS EXTRAIBLE 12X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	912
SPX82	61x80x62	CHASIS EXTRAIBLE 42 PLATOS Ø CM 30	1.189
SPX122	61x80x86	CHASIS EXTRAIBLE 68 PLATOS Ø CM 30	1.492
SC82	80,5x5,3x78	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	199
SC122	80,5x5,3x104	ESCUDO TÉRMICO PARA EL PANEL LATERAL IZQUIERDO	211
CT82	62,7x80,6x56,8	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8X2/1 GN	825
CT122	62,7x80,6x82,8	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 12X2/1 GN	986
* KSF82E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	960
* KSF82G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	1.321
KAFX21	34,5x18x6,6	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	145
KSBX21L1		KIT SONDA AL CORAZÓN 2/1 GN	300



* Combinación hornos			 *
Horno inferior	Horno superior		
BX82E	BX82E	122,5x117,5x189	
Kit a utilizar: KSF82E			
BX82E	BX82G	122,5x117,5x189	
Kit a utilizar: KSF82E			
BX82G	BX82G	122,5x117,5x189	
Kit a utilizar: KSF82G			
BX82G	BX82E	122,5x117,5x189	
Kit a utilizar: KSF82G			

* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos





COMBIFIT

COMBIFIT es el primer horno combinado multifunción de ANGELO PO que se adapta a espacios reducidos: tan solo 52 cm de ancho para ganar espacio en la cocina y cocer con eficacia y funcionalidad.

Características de fabricación:

Cámara de cocción con ángulos redondeados de acero AISI304. Iluminación de la cámara de cocción mediante lámpara halógena. Apertura automática de la válvula de escape para el control del clima de cocción y el ahorro energético. Puerta de cristal doble que se puede abrir para facilitar la limpieza y para asegurar una pérdida de calor mínima. Apertura frontal del panel de mandos y apertura superior del compartimiento técnico de potencia en caso de inspección. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas acorazadas de Icoloy 800. Pies de altura regulable recubiertos por una camisa de acero AISI304.

Posibilidades opcionales:

Puerta con apertura a la derecha. Alimentaciones especiales.

Accesorios:

Sonda de cocción al corazón en vacío (KSQCF. **CombiSmoker (FMSX)**). Kit para utilizar CombiSmoker (KFMSXCF). Campana autoaspiradora. Campana autoaspiradora de compensación. Bastidor abierto. Bastidor para hornos superpuestos. Bandejas especiales.

Características funcionales:

Panel de control de pantalla táctil, digital, programable (500 programas y hasta nueve fases de cocción), selección de datos mediante mando de ruedecilla y botones (atrás, menús, luz, encendido/apagado). Configuración multidioma. Cocción por convección de 10 a 300 °C, vapor de 30 a 120 °C y mixta de 50 a 300 °C. Tiempo de cocción de 1' a 120' con la función infinito. Generación de vapor inmediata, de bajo consumo energético. Modulación y control del vapor a través del sistema ASG. Archivo de programas memorizados. Programa de cocción Delta T y a baja temperatura (a partir de 30 °C). Programa de regeneración. Programa de mantenimiento. Sistema activo de control de la humedad dentro de la cámara de cocción por medio del sistema ESC. Soporte para cubetas MultiRail, para alojar un número variable de cubetas h 65 ÷ 20 mm. Autoreverse ventilador automático en función de la duración del ciclo de cocción. Ventilador con seis velocidades. Función de detención del ventilador al abrir la puerta. Lavado 100% automático (sin gestión manual del producto químico). Cuatro programas de lavado: delicado, estándar, intensivo y solo aclarado. Apagado automático al final del ciclo de lavado. Enfriamiento rápido en la cocción y con la puerta abierta al final de la cocción. Sonda al corazón Single Point con toma exterior de serie. Conexión USB para transferir los programas de cocción y para la actualización del software.

Modelo	CF623E (CF623ER)	CF61E (CF61ER)	CF101E (CF101ER)
Dimensiones exteriores (mm)	520x628x770	520x803x770	520x803x1010
Dim. cámara de cocción (mm)	380x365x370	380x540x370	380x540x610
Capacidad bandejas GN h 40 mm (Distancia bandejas mm)	6 x 2/3 (30 mm min.)	6 x 1/1 (30 mm min.)	10 x 1/1 (30 mm min.)
Potencia kW	↗ 4,7	↗ 6,9	↗ 13,8
Alimentación Eléctrica	↗ 400V 3N 50-60HZ 230V 3 50-60HZ 230V 1N 50-60HZ	↗ 400V 3N 50-60HZ 230V 3 50-60HZ 230V 1N 50-60HZ	↗ 400V 3N 50-60HZ 230V 3 50-60HZ
Peso Kg	65	92	110

Alimentación Agua: 3/4" • Escape Agua mm 40 • Presión Agua bar 2

COCCIÓN HORNOS MIXTOS

CF...E

Capacidad cámara de cocción

CF623E → 6 x 2/3 GN



CF101E → 10 x 1/1 GN



CF61E → 6 x 1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT

MOD.	DESCRIPCIÓN			
CF623E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 6X2/3GN	52x62,8x77	4,7	5.848
CF61E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 6X1/1GN	52x80,3x77	6,9	6.236
CF101E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 10X1/1GN	52x80,3x101	13,8	7.502
CF623ER	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 6X2/3GN PUERTA R			5.848
CF61ER	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 6X1/1GN PUERTA R			6.236
CF101ER	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 10X1/1GN PUERTA R			7.502

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
TACF23	47x45x80	SOPORTE ABIERTO PARA HORNOS 2/3GN	483
TACF11	47x62,3x80	SOPORTE ABIERTO PARA HORNOS 1/1GN	537
TACF23V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 2/3GN	408
TACF11V		ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 1/1GN	416
TSCF23	47x45x33	SOPORTE ABIERTO PARA HORNOS 2/3GN APILADOS	429
TSCF11	47x62,3x33	SOPORTE ABIERTO PARA HORNOS 2/1GN APILADOS	461
KSCF23		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO 2/3 GN ELECTRICO FIT	236
KSCF11		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO ELECTRICO 1/1GN FIT	246
CACF11		CAMPANA AUTOASPIRADORA INTEGRADA PARA HORNO	1.610
CACF11C		CAMPANA AUTOASPIRADORA INTEGRADA PARA HORNO CONDENSATOR	2.576
LDLFCF		DUCHA DE LAVADO PARA HORNOS FIT	160
KSQCF		KIT SONDA AL CORAZON COCCION HORNO FIT	193
KFMSXCF		KIT ACCESORIO PARA AHUMAR	55



Combinación hornos		
Horno inferior	Horno superior	
CF623E	CF623E	51,9x75,1x189,6
Kit a utilizar: KSCF23 + TSCF23		
CF61E	CF61E	51,9x92,4x189,6
Kit a utilizar: KSCF11 + TSCF11		
CF101E	CF61E	51,9x92,4x189,6
Kit a utilizar: KSCF11		

* la altura incluye pies/bastidor/chimenea/escapes



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN FIT 10X1/1GN PUERTA R

COCCIÓN FM423E



HORNOS MIXTOS FM423E1-E2

Características constructivas y seguridad:

- Acero inoxidable AISI 304 (inox 18-10) interior de la cámara de cocción.
- Calentamiento por resistencias acorazadas inoxidables.
- Ventilador interno profesional (Ø 180 mm) de acero inoxidable.
- Visor electrónico de las temperaturas de trabajo.
- Iluminación interna protegida.
- Puerta de cuerpo unico con vidrio doble en todos los modelos.
- Cuadro de mandos con caja y protegido.
- Estructura portabandejas extraíble de acero inoxidable en dotación.
- Construcción conforme a las normas CE.
- Cantos de la cámara completamente redondeados.
- Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antiirradiación.
- Guarnición puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona (conforme con especific. NSF).
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Todos los componentes de funcionamiento han sido instalados en el compartimiento técnico presente en el lado izquierdo del horno.
- 2 medidas de seguridad en la cámara de cocción.
- Seguridad con grado de protección IPX5.
- Testigo de alarma para temperatura elevada para la cocción con vapor.

NIVEL 1

Digital, programable (6 programas en 3 fases), con el mando de selección de datos. Teclas de selección de los varios modos de cocción y displays digitales correspondientes. Teclas de: lavado semiautomático, 6 programas de cocción/regeneración, enfriamiento automático y reset de alarmas, 2 velocidades del ventilador (una intermitente). Sistema activo de control de la cocción AC2. Sistema de cierre equilibrado de la cámara Cibus Plus. Generación de vapor Best One. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Iluminación permanente. Interfaz de impresión de datos HACCP.

- Convección de 30° a 270°C.
- Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30°C a 125°C.
- Seis programas de regeneración convertibles en programas de cocción de 3 fases cada uno.
- Posibilidad de uso de sonda de cocción.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío (conjuntamente a sonda de cocción).
- Programa de Lavado semiautomático.
- Modo de cocción Cibus Plus 1 y 2.
- Inyección manual de vapor.
- Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Impresión de datos HACCP.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

NIVEL 2

Digital, programable (6 programas en 3 fases), con el mando de selección de datos. Teclas de selección de los varios modos de cocción y displays digitales correspondientes. Teclas de: lavado automático SC2, 6 programas de cocción/regeneración, enfriamiento automático y reset de alarmas, 2 velocidades del ventilador (una intermitente). Sistema activo de control de la cocción AC2. Sistema de cierre equilibrado de la cámara Cibus Plus. Generación de vapor Best One. Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento. Sonda de cocción en el corazón. Iluminación permanente con lámpara halógena. Interfaz de impresión de datos HACCP.

- Convección de 30°C a 270°C.
- Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 0 a 90.
- Vapor de 30°C a 125°C.
- Seis programas de regeneración convertibles en programas de cocción de 3 fases cada uno.
- Cocción con sonda.
- Posibilidad de uso de sonda en vacío.
- Programa de lavado automático.
- Modo de cocción Cibus Plus 1 y 2.
- Inyección manual de vapor.
- Enfriamiento y precalentamiento automático.
- Temperatura seleccionable en °C o °F.
- Impresión de datos HACCP.
- Alarmas de mal funcionamiento.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Funciones y Características principales

	LIV. 2	1
Lavado automático SC2	•	
Lavado semiautomático		•
6 programas en 3 fases	•	•
Sonda de cocción singlepoint	•	0
Sonda de cocción en vacío	0	0
Vapor de baja temperatura	•	•
Vapor recalentado	•	•
Control activo de la humedad en la cocción AC2	•	•
Sistema de cierre equilibrado CIBUS PLUS	•	•
Sistema de generación de vapor BEST ONE	•	•
Programas de cocción al vapor Cibus Plus 1 y 2	•	•
Regeneración	•	•
2 velocidades del ventilador (una intermitente)	•	•
Mandos digitales	•	•
Enfriamiento automático de la cámara	•	•
Precalentamiento automático	•	•
Inyección manual de vapor	•	•
Programación °C o °F	•	•
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento	•	•
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores	•	•
Protección agua IPX5	•	•
Puerta con doble cristal templado	•	•
Iluminación de la cámara con luz	•	•
Ducha de lavado	0	0
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	•	•
Conexión para la impresión de los datos de cocción	0	0
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	•	•
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	•	•
Accesorio superposición hornos	0	0
Estruct. para el sostenimiento de elementos solo planos de la línea de cocción prof.700 Angelo Po	0	0
Soportes a pared	0	0
Función infinito ∞	•	•
Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	•	•

• = De serie 0 = Opcional



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FM423E...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 4 X 2/3 GN - NIVEL 2

Capacidad cámara de cocción

FM423... → 4 x 2/3 GN



MOD.	DESCRIPCIÓN				
FM423E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 4 X 2/3 GN - NIVEL 2	70x50,5x50	4,15	5	5.029 1
FM423E1	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 4 X 2/3 GN - NIVEL 1	70x50,5x50	4,15	5	4.545

Datos Tecnicos

MOD.	FM423E1 -E2
Dimensiones externas (mm)	700x505x500
Dim. Cámara de cocción (mm)	357x300x380
Capacidad bandejas GN	4x2/3
Potencia electrica kW	4,15
Conexión eléctrica 50-60 Hz	400V 3N - 230V/3 - 230V 1N
Conexión reducida*	2,75 kW - 230V 1N - 50/60 Hz
Distancia entre bandejas (mm)	60
Nr.de comidas / día	30
Alimentación agua	3/4"
Desagüe agua	40
Presión agua bar	2
Peso Kg	54

Especiales conexiones y voltajes a petición.
* Configuración mediante instalador cualificado.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
KSFM	45x23x10	KIT ESCAPE VENTILADO PARA HORNOS FM423E1-2	94
KSFM423	78x89x52	SOPORTE PARA HORNO FM423E	814
TAFMG		SOPORTE PARA FM423E EMPOTRADO EN LINEA COCCIÓN 700	750
SMFM423		SOPORTE A PARED PARA HORNO FM423E	431

 Instalaciones posibles bajo elementos top 70 x 70 cm: FM423E + fuegos abiertos, placas electricas, cocinas vitroceramicas infrarrojo, fry-top eléctricos, bañomaria y elementos neutros.



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS

COMBISTAR FX

el único
personalizable
bajo todo
punto de vista

CCM*



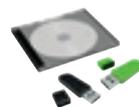
KGRHFR

Kit de gestión remota para los hornos FX nivel 3, componentes Hardware y Software para cargar/ descargar datos entre PC y FX nivel 3. Compuesto por: a) CD y USB de seguridad para crear programas de cocción, escribir recetas con fotos, descargar datos HACCP visibles en la pantalla del FX; b) USB con videos .avi y recetas precargads, visibles en la pantalla del FX o en el PC.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
* KGRHFR		KIT GESTIÓN VIDEO Y DATOS HACCP PARA HORNOS TOP	178
KSDFX12		KIT DESCARGA DATOS HACCP PARA HORNOS COMBI PLUS	1.224
KSFMS		KIT SONDA AL CORAZON COCCION/ EN VACIO	245
FMSX	23x35,5x12	ACCESORIO PARA AHUMAR (0,3 KW)	820
S412F2		BOLSA 2 KG ASTILLAS MADERA HAYA, 4-12 MM	30
S412Q2		BOLSA 2 KG ASTILLAS MADERA DE ROBLE, 4-12 MM	30
FMP		KIT SONDA PARA PASTEURIZAR CON SONDA MULTIPOINT	114
* KPCM		KIT DE CIERRE SONDA PARA ALIMENTOS BLANDOS 1/1 GN	290
* KPCM2		KIT DE CIERRE SONDA PARA ALIMENTOS BLANDOS 2/1 GN	325
* KPSD	53x32,5x8	SOPORTE PARA BROCHETAS	278
LDL		DUCHA DE LAVADO PARA HORNOS	273
LDR610	45x23x10	DUCHA RETRACTIL DE LAVADO HORNOS	468
* CCM		PERSONALIZACION SERIGRAFIA HORNO COMBI FX	375
PND		NEBULIZADOR DE DETERGENTE 1,5 L	38

Enviar adjunto a la orden de venta el archivo en .DWG o .DXF de la escrita/logo pedida. El cliente va a recibir el fac-simile para la aprobación



COCCIÓN

HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS



KPCM/KPCM2

Accesorio útil para bloquear, con varias posibilidades de colocación, la sonda al corazón de alimentos blandos (flan, risotto, salsa, soufflés, ..), para controlar la cocción mediante la lectura de la temperatura interna. Para hornos mixtos con capacidad 1/1 GN o 2/1GN. Patente solicitada.

KPSD

Rejilla 1/1GN para la cocción de brochetas, variables en largo (de 5 a 55 cm) y diámetro (de 2 a 5 cm). Incluye 2 soportes intermedios para el lado largo y 2 para el lado corto para 2. Canaladuras de alojamiento con paso modular: 30 lado largo (paso 1,4 cm) 18 lado corto (paso 1,3 cm). Incluye alojamiento para uso de sonda al corazón. Realizado de acero de alta radiación útil a dorar. Patente solicitada.

GRIBS11

Rejilla 1/1 GN construída en barra de acero inox AISI304 con forma special para la cocción de chuletas en los hornos mixtos, dispuestos en vertical a lo largo de tres filas paralelas de cocina: cocción por convección 265°C y humedad 30%.

GR11AL

Parrilla en aleación de aluminio 3003, con antiadherente ideal para cocinar carne, pescado y verduras; cocción por convección 245°C con humedad 0%.

TSPG11

Bandeja 1/1 GN en aluminium antiadherente de doble uso: lado liso ideal para pizza y un lado ranurado para los alimentos de poco espesor. Utilización lado liso para pizza/tarta salada (fresca o descongelada): cocción en aire caliente 260 o 230°C con humedad de 30 a 60%. Utilización lado ranurado para paillard, escalope, vegetales picados finos, pescado pequeño: cocción en aire caliente 240°C con humedad de 0%.

BFR11F4/BFR21F4

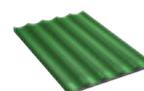
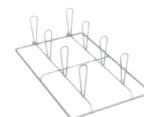
Bandeja en red inox ideal para freír. Cocción por convección a 215°C con humedad 0%.

T6S11/T12S21/T4S23

Bandeja con antiadherente en aleación de aluminio 3003. Moldes Ø 12,5 cm. Ideal para huevos fritos y tartas: cocción por convección 220°C y humedad 20%.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
G610X	53x32,5x1,2	REJILLA 1/1 GN	54
G241X	65x53x3,5	REJILLA 2/1 GN	94
G23X	32,5x35x3,5	REJILLA INOX 2/3 GN	35
G11P6	53x32,5x15,7	REJILLA 1/1GN PARA 6 POLLOS ASADOS	62
G11P8	53x32,5x15,7	REJILLA 1/1 GN PARA 8 POLLOS ASADOS	56
G11P10	53x32,5x15,7	REJILLA 1/1 GN PARA 10 POLLOS ASADOS	59
* GRIBS11		GRID GN 1/1 PARA LAS COSTILLAS Y CHULETAS	98
* GR11AL	53x32,5x1,2	REJILLA ANTIADHERENTE 1/1 GN PARA ASAR	145
* TSPG11	53x32,5x4	BANDEJA 1/1 GN DOBLE USO PIZZA/PARRILLA	155
* BFR11F4	53x32,5x4	BANDEJA 1/1GN PARA FREÍR H. 40 MM	67
* BFR21F4	65x53x4	BANDEJA 2/1GN PARA FREÍR H. 40 MM	144
* T6S11	53x32,5x4	BANDEJA 1/1 GN 6 MOLDES ANTIADHERENTE	85
* T12S21	65x53x4	BANDEJA 2/1 GN 12 MOLDES ANTIADHERENTE	151
* T4S23	32,5x35x4	BANDEJA 2/3 GN ANTIADHERENTE H. 40 MM	69
T64BA	60x40x3	BANDEJA 60X40CM PARA 5 BAGUETTES ANTIADHERENTE	64
T11AL20	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN H. 20 MM	19
T11ALA2	53x32,5x2	BANDEJA 1/1GN ANTIADHERENTE H. 20 MM	58
T23ALA2	32,5x35x2	BANDEJA ANTIADHERENTE 2/3 GN H. 20 MM	49
T11ALA4	53x32,5x4	BANDEJA 1/1GN ANTIADHERENTE H. 40 MM	66



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS



TM11ALA2

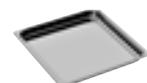
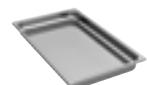
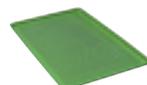
Bandeja microperforada con antiadherente en aleación de aluminio 3003. Ideal para pastelería y panificación. Cocción por convección 225°C con humedad 0%. Dimensiones 1/1 GN h 20 mm.

T11FE20/T11FE40/T23FE20

Bandeja esmaltada rectangular. Ideal para gratinar: cocción en modo mixto a 145°C y humedad 40%.

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
TM11AL2	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN MICROPERFORADA	52
* TM11ALA2	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN MICROPERFORADA ANTIADHERENTE	66
TM23ALA2	32,5x35x2	BANDEJA 2/3 GN MICROPERFORADA ANTIADHERENTE	59
* T11FE20	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN ESMALTADA RECTANGULAR H 20 MM	54
* T23FE20	32,5x35x2	BANDEJA 2/3 GN ESMALTADA RECTANGULAR H 20 MM	55
* T11FE40	53x32,5x4	BANDEJA 1/1 GN ESMALTADA RECTANGULAR H 40 MM	60
T6040AL	60x40x3	BANDEJA 60X40CM MICROPERFORADA H. 30 MM	29
TM64ALA	60x40x2	BANDEJA 60X40 CM MICROPERFORADA ANTIADHERENTE	69
B12F2	32,5x26,5x2	CUBETA INOX 1/2 GN, H 20 MM	21
B12F4	32,5x26,5x4	CUBETA INOX 1/2 GN, H 40 MM	30
B12F6	32,5x26,5x6,5	CUBETA INOX 1/2 GN, H 65 MM	32
B11F2	53x32,5x2	CUBETA INOX 1/1 GN, H 20 MM	43
B11F4	53x32,5x4	CUBETA INOX 1/1 GN, H 40 MM	50
B11F6	53x32,5x6,5	CUBETA INOX 1/1 GN, H 65 MM	58
B21F2	65x53x2	CUBETA INOX 2/1 GN, H 20 MM	83
B21F4	65x53x4	CUBETA INOX 2/1 GN, H 40 MM	98
B21F6	65x53x6,5	CUBETA INOX 2/1 GN, H 65 MM	107
B23F2	32,5x35,4x2	CUBETA INOX 2/3GN H 20 MM	29
B23F4	32,5x35,4x4	CUBETA INOX 2/3GN H 40 MM	40
B23F6	32,5x35,4x6	CUBETA INOX 2/3GN H 60 MM	43
BF11F2	53x32,5x2	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 20 MM	52
BF11F4	53x32,5x4	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 40 MM	66
BF11F6	53x32,5x6,5	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 65 MM	86



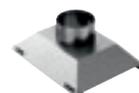
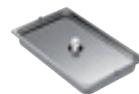
COCCIÓN HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS



ACCESORIOS

MOD.		Descripción	€
BF23F2	32,5x35,4x2	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 20 MM	36
BF23F4	32,5x35,4x4	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 40 MM	45
BF23F6	32,5x35,4x6	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 60 MM	48
BF11F10	53x32,5x10	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 100 MM, Y MANIJAS	150
BF11F20	53x32,5x20	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 200 MM, Y MANIJAS	180
BRG11	53x32,5x4	GRASERA 1/1 GN	183
BRG	65x53x4	GRASERA 2/1 GN	318
FGX	50x40x5	FILTRO DE GRASAS PARA HORNOS	106
KCFXG	32x24x12	KIT DE CONECCIÓN EVACUACIÓN DE HUMOS HORNOS GAS	110
KVCX610G	25x32x20	CONDENSADOR DE VAPORES COCCION HORNOS MIXTOS GAS	835
KVCX610E	25x32x20	CONDENSADOR DE VAPORES HORNOS MIXTOS ELECTRICOS	837
CFMX11	71,5x105,5x50	CAMPANA INTEGRADA PARA HORNO SIN MOTOR	2.815
CAFX11	71,5x105,5x50	CAMPANA AUTOASPIRADORA INTEGRADA CON MOTOR	2.998
CAFORNOX	71,5x105,5x65,1	CAMPANA AUTOASPIRADORA CON MOTOR-FILTROS LABERINTO	4.529
FCA		RECAMBIO PARA FILTRACION PARA CAMPANA MOD.CAFORNOX	836



COCCIÓN HORNOS MIXTOS COMBISTAR FX / BX

Enlace Agua

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.

Parámetros que deben comprobarse	Valor	
Presión	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)	
Llevada agua (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*) 17,5 l/h (FX 82) (*) 17,5 l/h (FX 122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*)	
pH	7÷8.5	
TDS - Sólidos Totales Disueltos	40÷150 ppm	
Dureza	3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)	
Índice de Langelier Recomendado (**)	>0.5	
Contenido de sales e iones metálicos		
Necesarios	Cloro Cloruros Sulfatos	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Recomendados (**)	Hierro Cobre Manganeso	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) El valor corresponde a la cantidad de agua necesaria para la producción de vapor en el interior de la cámara de cocción.

(**) Los valores diferentes de estos parámetros pueden provocar corrosiones si se combinan con un uso y un ambiente erróneos.

Es responsabilidad única y exclusiva del operador/comprador/propietario de este equipo comprobar que el agua suministrada, tratada o no en el tramo anterior de la conexión de agua, se ajuste a los valores estándar referidos en este documento. Si estos valores no se cumplen, el equipo puede estropearse y la garantía del fabricante respecto de las piezas estropeadas queda de inmediato anulada.

Recomendaciones para efectuar la Limpieza

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Tabla de productos para la limpieza

Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5%, sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico, ácido acético

Productos Lavado Automático - Combistar FX Top / Nivel 3

Utilizar los productos de lavado detergente y sanificante suministrados por el fabricante del horno a fin de obtener los mejores resultados. La composición química de los productos mencionados es la siguiente: • Detergente: sosa cáustica con concentración inferior al 20%. • Sanificante: a base de citratos y secuestrantes orgánicos en porcentaje inferior al 15%. • El uso de productos de diferente composición puede dañar la instalación y las paredes del horno; además, los residuos liberados pueden contaminar los alimentos.

Descalcificación - Top Combistar FX Top / Nivel 3

Recordar que debe establecer entre los parámetros del usuario el Tiempo de aviso de descalcificación (default=OFF): es el tiempo pasado el cual el equipo avisa al usuario que debe controlar el horno y, eventualmente, ejecutar el programa de lavado de descalcificación.

Accesorio filtro aire para espacio componentes (KAFX11 / KAFX21)

Filtro que se aplica en la zona de entrada de l'aire de enfriamiento para el espacio componentes. Accesorio aconsejado en las cocinas donde el aire está fuertemente contaminado por las grasas de cocción. Puede ser limpiado periódicamente en el lavavajillas. Realizado en AISI 304. En Dotación en hornos FX. Aplicable en hornos BX61/101 - BX82/122.

COCCIÓN SALAMANDRAS SALAMANDRAS

Todos los aparatos disponen de:

- estructura de acero inox 18-10;
- parrilla de asar en acero cromado;
- fuente de calor regulable en altura, con tirador en material atérmico en dotación;
- deslizamiento de la sección de calentamiento por medio de

- cojinetes sobre columna rectificada;
- cubeta extraíble para la recuperación de los jugos en acero inox 18-10;
- patas con taco de goma;
- Conformidad CE.



SALAMANDRA ELÉCTRICA

MOD.	DESCRIPCIÓN				
60SM	SALAMANDRA DE GAS	64x50x47	5,25		3.158
60SME	SALAMANDRA ELÉCTRICA	64x50x47	3,9	10	2.655

ACCESORIOS

MOD.		Descripción	
KSM	60x13x44	SOPORTE A PARED PARA SALAMANDRA	73



Datos Tecnicos

		60 SME	60 SM
Dimensiones Parrilla	cm	57x34	57x34
Variación Altura Fuente Calentamiento	cm	Min.5 / Max.23	Min.5 / Max.23
Quemador Gas	kW		5.25
	kcal/h		4.515
Resistencia Eléctrica	kW	3.9	
Conexion Gas	ø		1/2"
Conexión Eléctrica	V	400V/2N - 230V/3 - 230V/1N	
	Hz	50÷60	
	A	11,08 - 11 - 17	
Ancho	cm	64	64
Largo	cm	50	50
Alto	cm	47	47
Peso	kg	62	62



COOK & CHILL

COMBISTAR FX / BX+ BLITZ & ChillStar

Diseñados para trabajar juntos

COMPATIBILIDAD ENTRE ABATIDORES Y HORNOS MIXTOS

BLITZ	NEW CHILLSTAR	FX...2 FX...3 BX...	Carro para chasis portarejillas	Para completar con	
				Horno mixto	Abatidor/Congelador
BF51H	VS351H • XS51H	FX61... BX61... 6xGN 1/1	-	-	-
BF51M	VS31M • VA/VS/XA/XS51M	FX61... BX61... 6xGN 1/1	-	-	-
	XS52M	FX82... BX82... 16xGN 1/1 • 8xGN 2/1	-	-	TBA81290
BF101S	XA101S • XS101S	FX61... • BX61... 6xGN 1/1	C610N*	TRG61	TSRFM11
BF101S	XA101S • XS101S	FX101... • BX101... 10xGN 1/1	C610N*	TRG101	TSRFM11
-	XS72S	FX82... BX82... 16xGN 1/1 • 8xGN 2/1	C812*	TRG82	TSRFX21
-	XS102S	FX122... BX122... 24xGN 1/1 • 12xGN 2/1	C812*	TRG122	TSRFX21
BFR201R	-	FX201... 20xGN 1/1	Carro ja incluido en el horno	-	-
BFR202R • BFP202R	-	FX202... FX201... 20xGN 2/1 • 40xGN 1/1 20xGN 1/1	Carro ja incluido en el horno	-	-

* Cuando se utiliza con el kit de accesorios KMBRGFX - Kit para el movimiento de la grasera externa, la compatibilidad falta.

From **-40°C** to **+300°C** simply by touch



COOK & CHILL

COMBISTAR FX + BE-1

Unidos en una sola máquina



*** COMPATIBILIDAD ENTRE ABATIDORES Y HORNOS MIXTOS NIVEL 3**

BE-1	FX...3	Carro para chasis portarejillas	Para completar con	
			Horno mixto	Abatidor/Congelador
 B151H	  FX61... 6xGN 1/1 FX101... 10xGN 1/1	-	-	-
 B151M • B1101S	  FX61... 6xGN 1/1 FX101... 10xGN 1/1	-	-	-
 B151M • B1101S	  FX82... 16xGN 1/1 • 8xGN 2/1 FX122... 24xGN 1/1 • 12xGN 2/1	-	-	-
 B1101S	 FX61... 6xGN 1/1	 C610N*	 TRG61 TSRFM11	 TSRIF11
 B1101S	 FX101... 10xGN 1/1	 C610N*	 TRG101 TSRFM11	 TSRIF11

BE-1 es un innovador sistema **integrado** en el que el abatimiento de la temperatura y la cocción se gestionan a través de una única interfaz, del Combistar FX nivel 3. Esto significa trabajar con dos máquinas como si fueran una sola, para invertir menos recursos en la compra y utilizar una única interfaz, ergonómica y de fácil empleo.

El sistema BE-1 se activa **en todos los hornos FX nivel 3**, para el uso de un único abatidor que debe ser elegido entre los siguientes tres tipos:

- B151H**: modelo bajo horno, exactamente de la misma anchura del FX61-FX101, derivado del modelo BF51H. Capacidad: 5 bandejas x 1/1GN (no 60x40).
- B151M**: modelo idéntico para medidas y rendimiento al BF51M del qual deriva.
- B1101S**: modelo compatible con los modelos FX61-101 para el Cook and Chill con carro, derivado del BF101L pero con ingreso bandejas 1/1GN por el lado corto.



B151M (5 contenedores 1/1 GN)
Puede colocarse a la derecha o a la izquierda del horno.

B1101S (10 contenedores 1/1 GN)
Tiene que ser colocado a la izquierda del horno.

N.B. Distancia máxima entre horno y abatidor : 10 m. (cable de 10 m en dotación).