



Мультифункциональные Пароконвектоматы

// МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Новый многофункциональный пароконвектомат COMBISTAR VX призван гарантировать ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ цены и качества соблюдая ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ ANGELO PO.

ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Цифровой, программируемый, COMBISTAR VX обладает сенсорными клавишами для выбора ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЛИ РАЗОГРЕВА, а также возможно программировать вручную приготовление блюд в СУХОМ, ПАРОВОМ ИЛИ КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ.
- Качество приготовления блюда улучшается с АРМ активной системой, которая автоматически измеряет НУЖНОЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕПЛА.
- Благодаря АОС системе АКТИВНОГО КОНТРОЛЯ окружающей среды приготовления, МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБИНИРОВАННОМ И СУХОМ РЕЖИМЕ совершенно и управляется с точностью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- С инновационным генератором RDC вы получите уверенность в ПРЕВОСХОДНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ПАРА и его РАВНОМЕРНОМ РАСПРЕДЕЛЕНИИ в паровых и смешанных режимах приготовления.
- С автоматическим управлением вращения вентилятора AWC вы можете готовить с пользой, используя изменение воздушных потоков, по часовой и против часовой стрелке.

ОСОБЕННОСТИ

СТАНДАРТ

- Конвекционный режим от 10°C до 300°C и % влажности от 0 до 100
- Комбинированное приготовление от 30 ° C до 250 ° C и % пара от 10 до 90
- Паровой режим от 30 ° C до 125 ° C
- 6 программ с тремя ступенями: 3 разогрева (можно преобразовать в программы приготовления) и 3 программы приготовления
- Ручной впрыск пара
- Вспомогательная программа мойки
- Цифровое управление с кнопками выбора данных
- цифровой дисплей с сенсорными клавишами
- Автоматическое Охлаждение и Предварительный нагрев
- 2-скоростной вентилятор (1 прерывистый)
- Системы контроля за автоматическим приготовлением АОС (избыточное давление пропарки)
- Управление авто реверсным колесом вентилятора
- Автоматическое управление питанием (газ)
- RDC +EVOS парогенератор с низкими затратами управления
- НАССР распечатка данных
- Самодиагностика с сигналами сбоя
- Непрерывное галогеновое освещение камеры
- Предварительная настройка для дистанционного управления перепадами напряжения
- VX61 и 101 стеллажи предназначены для хранения GN контейнеров, как и контейнеров 60x40 см
- Рейтинг IPX 5 защиты от воды
- Настройка температуры в °C или °F
- Выбор времени запуска.

ОПЦИИ

- Аксессуар для копчения (FMSX)
- Термощуп (KSFХ11L1; KSFХ21L1)
- Вакуумный термощуп (только с термощупом для приготовления) (KSFMS).



// ВСЕ РЕШЕНИЯ

Когда пространства на кухне мало и количество блюд увеличивается, когда ГИБКОСТЬ РАБОТЫ продиктована современным использованием двух печей, когда вы хотите улучшить условия работы без революционных изменений в организации кухни, просто поставьте друга на друга два CombiStar BX и ваши проблемы будут решены. CombiStar BX (61 +61; 61 +101; 82 +82) УДВАИВАЕТ ПРОИЗВОДСТВО ВАШЕЙ КУХНИ без ущерба для пространства.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ & ЗАМОРОЗКА

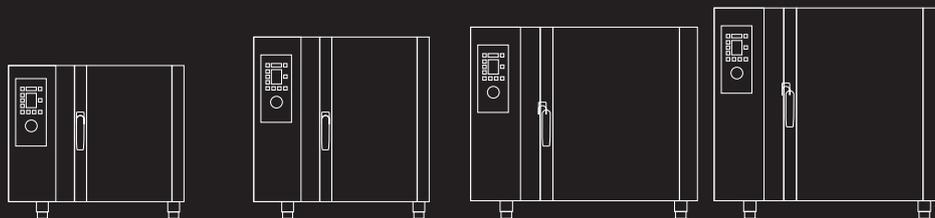
После завершения приготовления с CombiStar BX, вы можете, сохранить идеальное гастрономическое качество, охладить, удобным для Вас путем сохранить и обработать блюда (с выделенным аксессуаром) с устройствами шоковой заморозки ANGELO PO: BLITZ и ChillStar.



SMOKERSTAR Комби Копчение

Благодаря аксессуару SMOKERSTAR процесс копчения с CombiStar BX стал легким и чистым. Вы можете произвести как горячее, так и холодное "ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ": мяса, овощей, сыра, десертов, салами, холодной свинины, масла, соли. Все это Вы можете приготовить в высоком гастрономическом качестве, и без проблем с пространством и увеличением расходов.





МОДЕЛЬ	BX61G (BX61E)	BX101G (BX101E)	BX82G (BX82E)	BX122G (BX122E)
Внешние размеры (мм)	920x906x785	920x906x1030	1178x1095x935	1178x1095x1195
Размеры камеры (мм)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Вместимость в GN контейнерах (Расстояние между контейнерами в мм)	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)
Вместимость в EN 60x40см контейнерах (Расстояние между контейнерами в мм)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
мощность кВт	↑ 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
Электрическое соединение	↗ (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)
Кол-во порции в процессе приготовления * (n°)	85	140	223	335
Вес (кг)	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

Водозабор трубы: 3/4" • Сток в канализацию (мм) 40 • H2O давление Бар 2

* Цифры относятся к печам с вместимостью в GN контейнерах • Специальное напряжение и частота по заказу.

 **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

7900532-4

В соответствии с политикой постоянного улучшения своей продукции Angelo Po Grandi Cucine оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления



Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3