

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 eléctricas, 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 en vuestro "Sistema Cocina".



COCCIÓN HORNOS MIXTOS **COMBISTAR FX**

Horno combinado multifunción
Características Funcionales

INSTALACIÓN TOP - NIVEL 3

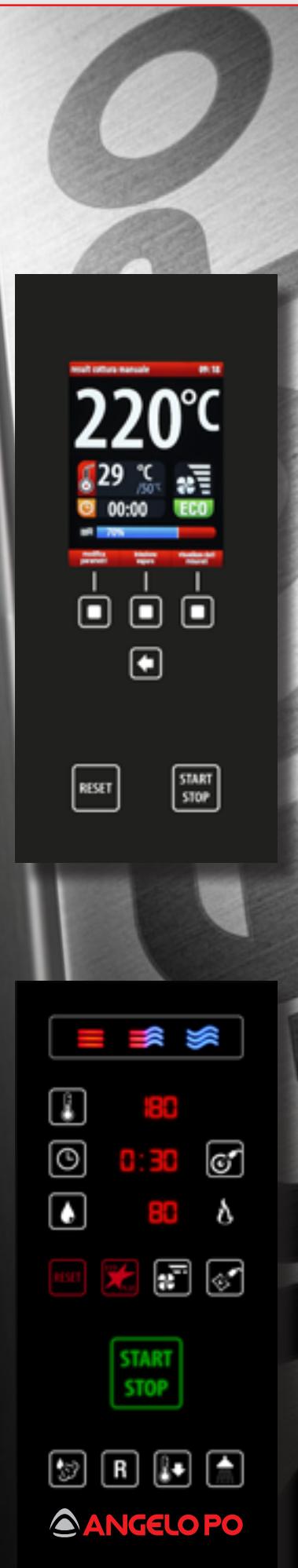
- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico en color de elevada visibilidad EVC, interfaz interactiva.
- Convección de 10°C a 300°C y % de humedad de 0 a 100/ Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 0 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- **Diversas modalidades de cocción con librería Programas automáticos C3, librería procesos de cocción memorizados y programables CF3**, funciones CMP y PREFERIDOS o bien personalizados.
- Posibilidad de salvar los programas de cocción personalizados en la librería programas pre-caricada 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, para pasteurizar con accesorio FMP.
- **Función Multicooking** para cocción con multitemporizador para 20 contenidores. Librería por la selección de **modalidad de cocción MULTI**. Función para la cocción con una o dos sondas en modalidad Manual, o en Multicooking y Multi.

- **Función 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 gasto de gestión. Inyección manual de vapor.
- 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 posición estática), control desarrollo temperaturas PTM, extra-potencia PLUS (modelos de gas).
- 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, coccciones, ...) con llave **USB**.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

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 0 a 90 / Vapor de 30°C a 125°C.
- Modalidad de cocción: con selección Manual o bien programable, con 6 programas de 3 fases cada uno (estándar 3 programas de regeneración y 3 programas de cocción modificables).
- Predisposición para accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR.
- **Función ECO** por la reducción de gastos durante la cocción y el lavado.
- **Programas de lavado semi-automáticos** de doble efecto higienizante en la cámara de cocción SC2.
- Selector datos con mando, teclas de

- selección retroiluminados táctiles.
- Generación de vapor RDC con bajo gasto de gestión. Inyección manual de vapor.
- 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, 2 velocidades del ventilador (1 intermitente), control desarrollo temperaturas PTM, extra-potencia PLUS (modelos de gas).
- 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.



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 (electricos)		•	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS		•	
Lavado automático SC2			•
Lavado automático ADC		•	•
Enjuague largo TMC y breve Splash		•	
Ahumar FMSX	O	O	
Pasteurizar FMP	O		
Cocción automática C3		•	
Función Multicooking		•	
Librería procesos de cocción en 18 fases personalizables con nombre a elegir CF3 (150 programas memorizados).		•	
Página cocción personalizadas CMP		•	
Función visión Recetas con fotos y films		•	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción		•	•
6 programas 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases			•
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP		•	
Sonda cocción singlepoint			•
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	O	O	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado		•	•
Control directo humedad en cocción DCR		•	
Control activo humedad en cocción UR2			•
Gestión activa del ambiente de cocción AOC con sobrepresión		•	•
Sistema generación vapor RDC		•	•
Programas de Regeneración		•	•
Programas cocción en Baja temperatura, Banqueting, Delta T, Mantenimiento		•	
Función Salvacocción		•	
6 Velocidad ventilador MFC con Función estática		•	
Autoinversión AWC por inversión sentido rotación ventilador		•	•
Mandos digitales		•	•
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos		•	•
Display grafico interactivo EVC		•	
Selección de hora de encendido		•	
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		•	•
Puerta con bloqueo intermedio de apertura		•	•
Iluminación de la cámara con luz halógena		•	•
Banda estética Angelo Po		•	O
Banda estética personalizable	O	O	
Inversión apertura puerta (solo modelos 61 y 101 a pedido)		O	O
Ducha de lavado y Filtro de grasas		O	O
Detergentes		•	
Estructuras porta bandejas desmontables		•	•
Patas h = 150 mm, regulables en altura		•	•
Tubos de enlace del agua		•	•
Manual de consejos de cocción		•	•
Interfaz USB para la descarga de datos de y al ordenador (HACCP, cocciones varias, etc.)		•	
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)			•
Conexión para la impresión de los datos de cocción	O	O	
Datos asistencia técnica		•	•

• = De serie O = Opcional

COMBISTAR FX



Horno combinado multifunción

Características constructivas: Fabricados en acero inox • Cámara de cocción abrillantada 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 AISI310S 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 • Estructuras portabandejas desmontables • Panel deflectorio entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura de tipo libro para efectuar el mantenimiento y la limpieza • Puerta con posiciones de parada intermedias a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) de cámara de aire abierto y cristal interno-puerta extraíble • Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera antirradiación • Maneta con doble empuñadura, con fácil apertura aún con manos ocupadas • Guarnición puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor • 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 sifonado 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 modular 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 aclarado* y el enfriamiento automáticos de la cámara de cocción con puerta cerrada.

En dotación de serie: Estructuras porta bandejas desmontables • Patas regulables en altura • Tubo de conexión agua • Manual de consejos de cocción • Detergentes*

Modelo	FX61G 2/3 (FX61E 2/3)	FX101G 2/3 (FX101E 2/3)	FX82G 2/3 (FX82E 2/3)	FX122G 2/3 (FX122E 2/3)	FX201G 2/3 (FX201E 2/3)	FX202G 2/3 (FX202E 2/3)
Dimensiones exteriores (mm)	920x874x730	920x874x975	1183x1090x938	1183x1090x1197	929x892x1795	1193x1074x1795
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Capacidad bandejas GN	6 x 1/1	10 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Potencia kW	Ø 14 ₹ (10,1)	Ø 19,5 ₹ (17,3)	Ø 26 ₹ (19,8)	Ø 32,5 ₹ (27,5)	Ø 37 ₹ (34,3)	Ø 55 ₹ (55,5)
	Ø 230V 1N 50 Hz					
Alimentación Eléctrica	₹ (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 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)
Altura bandejas GN (mm)	69,5	66	69,5	66	66	65,7
Porciones para cocción (nº)	85	140	223	335	280	560
Alimentación Agua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Escape Agua mm	40	40	40	40	40	40
Presión Agua bar	2	2	2	2	2	2
Peso Kg	140 (115)	170 (155)	243 (228)	275 (260)	360 (340)	472 (449)

CHICKENSTAR

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

Las características técnicas da la gama Combistar están enriquezidas 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.



TBFX... + BRGINF / ...



... / TBFXP...



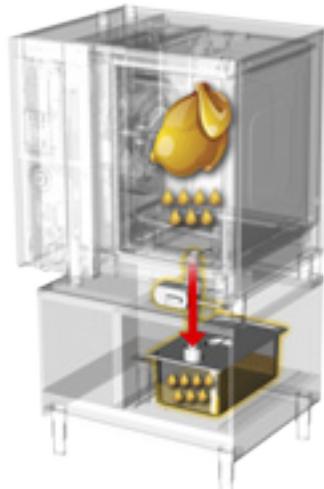
C610N / C812
+KMBRGFX



SRG...

B11F... /
B21F...

BRGINF



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...3C



FX122...3C

Modelo	FX61G 3C (FX61E 3C)	FX101G 3C (FX101E 3C)	FX82G 3C (FX82E 3C)	FX122G 3C (FX122E 3C)
Dimensiones exteriores (mm)	920x874x730	920x874x975	1183x1090x938	1183x1090x1197
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	14 € (10,1)	19,5 € (17,3)	26 € (19,8)	32,5 € (27,5)

COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX61...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS



INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA

Capacidad por ciclo de cocción

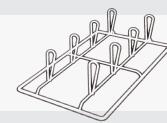
FX61... → 6 x 1/1 GN



FX61...C → N° 16 ÷ 20



N° 2



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€		
FX61E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1GN	92x87,4x73	10,1	3	9.569	1	
FX61G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 6X1/1GN	92x87,4x73	13,5	0,8	1	11.654	
FX61E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 6X1/1GN	92x87,4x73	10,1	3	7.074		
FX61G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 6X1/1GN	92x87,4x73	13,5	0,8	1	9.193	
FX61E3C	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS	92x87,4x73	10,1	3	10.473		
FX61G3C	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 16÷20 POLLOS	92x87,4x73	13,5	0,8	1	12.392	2
FX61..R	INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA				367	3	

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€	
TBFXA610	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 1/1 GN	530	
TBAFX690	SOPORTE ABIERTO ELEVADO (90 CM H) HORNO 6X1/1 GN	572	
TBFXA61V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1GN O 9 60X40 CM	195	
TBAFX69V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 24X1/1GN O 12 60X40 CM	191	
TBFXC610	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 1/1 GN	1.284	
TBFXP610	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.234	
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	54	
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENO	236	
KSTBFX	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	245	
KSAS	BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	239	
CULTFX	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	347	

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 sobrepuerto con KSFX11...

VERSION CHICKENSTAR

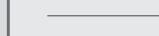
Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar en este modelo: LDR610 (ducha retractil de lavado), BRG11 (grasera interior), KSAS (kit depositos).

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

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

ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	472
KTBA	9,4x62x3,5	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	172
C610N	45x81x94	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6 O 10X1/1 GN	767
KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	517
<i>Incluye n.1 SRBRG</i>			
BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	118
RGP5FM	57x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 5 CUBETAS 60X40CM	221
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	90
TRG61	36,5x68x43,5	CHASIS EXTRAIBLE 6X1/1 GN, DISTANCIA 60MM	663
SRT5P	33x68x44	CHASIS EXTRAIBLE 5 BANDEJAS 60X40 CM	652
SP61	36x67x44	CHASIS EXTRAIBLE 18 PLATOS Ø CM 30	764
SRG2P	69x37x44	CHASIS EXTRAIBLE PARA 2 REJILLAS POLLOS	457
CT61	38x64x43	CUBIERTA TÉRMICA PARA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6X1/1 GN	627
KSFX11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	618
KSFX11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	898
KAFX11	24x13x36	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	114



Combinación hornos		*
Horno inferior	Horno superior	cm
FX61E...	FX61E...	92x94x160
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX61E...	FX61G...	92x94x160
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX61G...	FX61E...	92x94x160
Kit a utilizar: KSFX11G		
FX61G...	FX61G...	92x94x160
Kit a utilizar: KSFX11G		

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



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX101...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS



INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA

Capacidad por ciclo de cocción

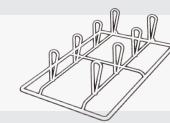
FX101... → 10 x 1/1 GN



FX101...C → N° 24 ÷ 30



N° 3



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€		
FX101E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	17,3	3	13.583	1	
FX101G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	19,5	0,8	1	14.899	
FX101E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	17,3	3	10.664		
FX101G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	19,5	0,8	1	11.999	
FX101E3C	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS	92x87,4x97,5	17,3	3	14.271		
FX101G3C	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 24÷30 POLLOS	92x87,4x97,5	19,5	0,8	1	15.604	2
FX101..R	INVERSIÓN DE LA ABERTURA DE LA PUERTA				367	3	

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€	
TBFXA610	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 1/1 GN	530	
TBFXA61V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1 GN O 9 60X40 CM	195	
TBFXC610	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 1/1 GN	1.284	
TBFXP610	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.234	
Incluye n. 1 BRGINF			
TBFXDIV	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	54	
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENIOS	236	
KSTBFX	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	245	
KSAS	BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	239	
CULTFX	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	347	

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 sobrepuerto con KSFX11...

VERSION CHICKENSTAR

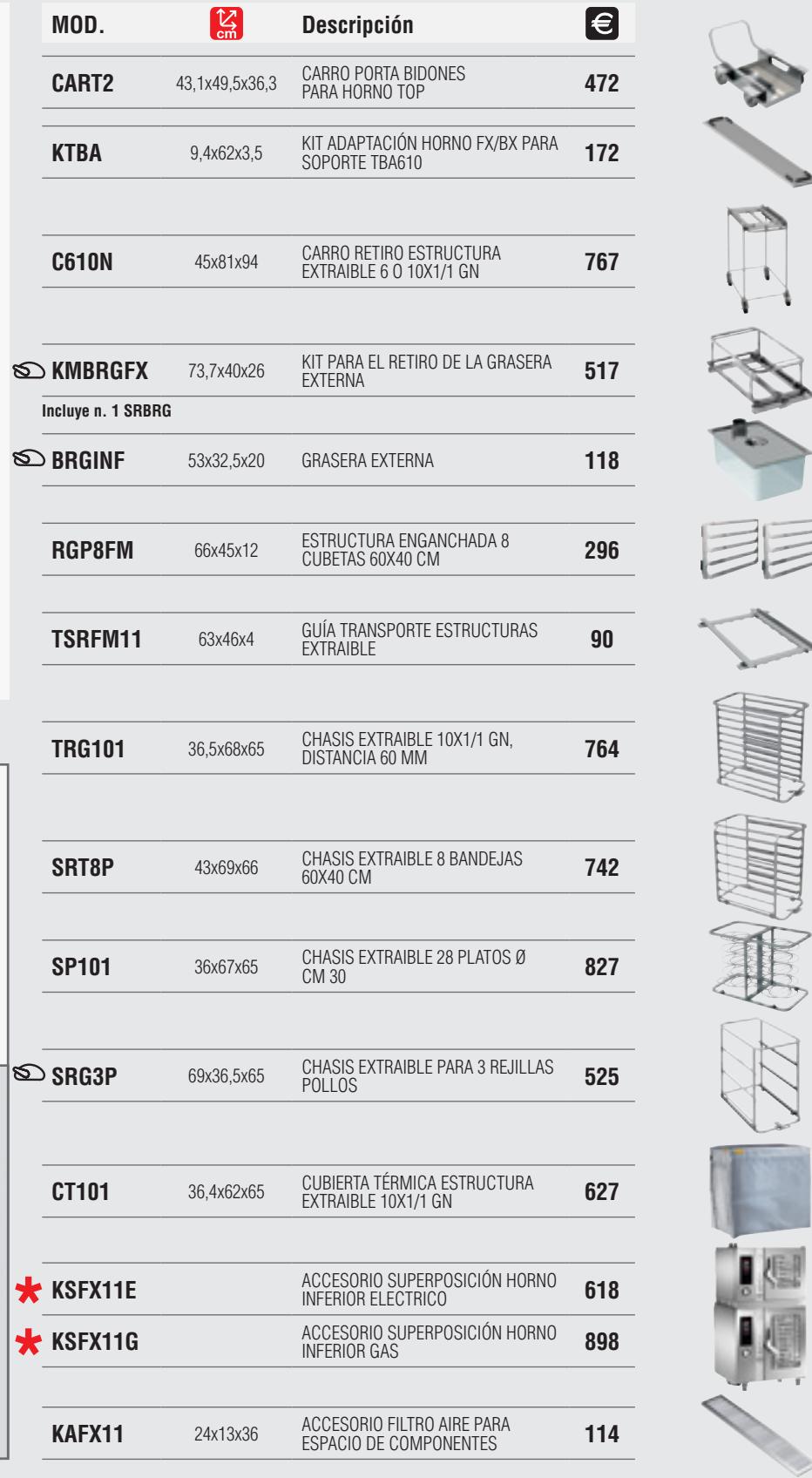
Los accesorios siguientes **NO** se pueden instalar en este modelo: LDR610 (ducha retractil de lavado), BRG11 (grasera interior), KSAS (kit depositos).

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

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

ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	472
KTBA	9,4x62x3,5	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	172
C610N	45x81x94	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6 O 10X1/1 GN	767
KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	517
Incluye n. 1 SRBRG			
BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	118
RGP8FM	66x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 8 CUBETAS 60X40 CM	296
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	90
TRG101	36,5x68x65	CHASIS EXTRAIBLE 10X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	764
SRT8P	43x69x66	CHASIS EXTRAIBLE 8 BANDEJAS 60X40 CM	742
SP101	36x67x65	CHASIS EXTRAIBLE 28 PLATOS Ø CM 30	827
SRG3P	69x36,5x65	CHASIS EXTRAIBLE PARA 3 REJILLAS POLLOS	525
CT101	36,4x62x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10X1/1 GN	627
KSFX11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	618
KSFX11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	898
KAFX11	24x13x36	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	114



Combinación hornos		*
Horno inferior	Horno superior	cm
FX101E...	FX61E...	92x94x182
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX101E...	FX61G...	92x94x182
Kit a utilizar: KSFX11E		
FX101G...	FX61E...	92x94x182
Kit a utilizar: KSFX11G		
FX101G...	FX61G...	92x94x182
Kit a utilizar: KSFX11G		

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



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX82...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 32 POLLOS

Capacidad por ciclo de cocción

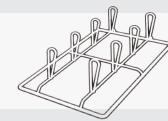
FX82... → 8 x 2/1 GN
16 x 1/1 GN



FX82...C → N° 32



N° 4



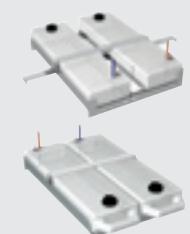
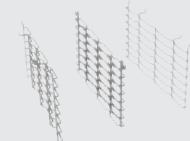
MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€
------	-------------	----	----	----	---

FX82E3T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN	118,2x106,4x146,2	19,8	3	13.852 1
FX82G3T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 8X2/1 GN	117,8x106,4x146,2	27	0,8	16.577
FX82E2T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 8X2/1 GN	118,2x106,4x146,2	19,8	3	11.093
FX82G2T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 8X2/1 GN	117,8x106,4x146,2	27	0,8	13.739
FX82E3CT*	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 32 POLLOS	118,2x106,4x146,2	19,8	3	14.338
FX82G3CT*	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 32 POLLOS	117,8x106,4x146,2	27	0,8	17.033 2

* N. 1 SRG2P21 ya incluido en el horno

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
TBFXA812	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 2/1 GN	707
TBFXA82V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	238
TBFXC812	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 2/1 GN	1.562
TBFXP812	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.483
Incluye n. 1 BRGINF		
TBFXDIV2	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	64
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENIOS	236
KSTBFX21	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	271
KSAS	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	239



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.	cm	Descripción	€
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	347
CART2	43,1x49,5x36,3	CARRO PORTA BIDONES PARA HORNO TOP	472
C812		CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	961
KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	517
Incluye n. 1 SRBRG			
BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	118
TSRFX21		GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	109
TRG82	57x70,4x56,8	CHASIS EXTRAIBLE 8X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	678
SRG2P21	58x75,55x59	CHASIS EXTRAIBLE PARA 4 REJILLAS POLLOS	481
N. 1 SRG2P21 ya incluido en el horno			
CT82	62x36,4x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8X2/1 GN	789
KSFX82E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	822
KSFX82G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	1.264
KAFX21		ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	138



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX122...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN



HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 64 POLLOS

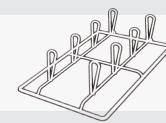
Capacidad por ciclo de cocción

FX122... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN

FX122..C → N° 64



N° 8



MOD. DESCRIPCIÓN

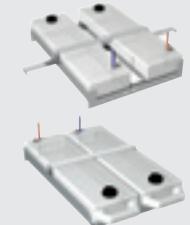
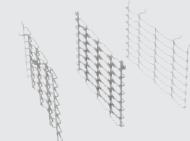


FX122E3T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN	118,2x106,4x172,2	27,5	13	17.561	1
FX122G3T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 12X2/1 GN	117,8x106,4x172,2	32,5	0,95	1	20.797
FX122E2T	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 12X2/1 GN	118,2x106,4x172,2	27,5	13	15.620	
FX122G2T	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 12X2/1 GN	117,8x106,4x172,2	32,5	0,95	1	18.841
FX12E3CT*	HORNO MIXTO ELÉCTRICO CHICKENSTAR 64 POLLOS	118,2x106,4x172,2	27,5	13	18.029	
FX12G3CT*	HORNO MIXTO DE GAS CHICKENSTAR 64 POLLOS	117,8x106,4x172,2	32,5	0,95	1	21.315

* N. 1 SRG4P21 ya incluido en el horno

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
TBFXA812	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 2/1 GN	707
TBFXA82V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	238
TBFXC812	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 2/1 GN	1.562
TBFXP812	SOPORTE PARA HORNO CHICKENSTAR CON BANDEJA	1.483
Incluye n. 1 BRGINF		
TBFXDIV2	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	64
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENO	236
KSTBFX21	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE ABIERTO	271
KSAS	KIT BIDONES HORNO TOP SOBRE SOPORTE CERRADO/ENCIMERA	239





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.	cm	Descripción	€
CULTFX	29x47x57,5	BIDONERO CON ENGANCHE PARA HORNO TOP	347
C812		CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	961
KMBRGFX	73,7x40x26	KIT PARA EL RETIRO DE LA GRASERA EXTERNA	517
Incluye n. 1 SRBRG			
BRGINF	53x32,5x20	GRASERA EXTERNA	118
TSRFX21		GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	109
TRG122	85,7x58,8x85,3	CHASIS EXTRAIBLE 12X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	782
SPX122	50x70x74	CHASIS EXTRAIBLE 68 PLATOS Ø CM 30	1.427
SRG4P21	58x80x82	CHASIS EXTRAIBLE PARA 8 REJILLAS POLLOS	557
N. 1 SRG4P21 ya incluido en el horno			
CT122	62x36,4x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 12X2/1 GN	943
KAFX21		ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	138



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

FX201... - FX202...



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

FX201... → 20 x 1/1 GN



FX201...P → 15 x 60x40 cm



FX202... → 20 x 2/1 GN
40 x 1/1 GN



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€		
FX201E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN	92,9x89,2x179,5	34,3	3	23.409	1	
FX201G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 20X1/1 GN	92,9x89,2x179,5	37	1,4	1	25.839	2
FX201E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 20X1/1 GN	92,9x89,2x179,5	34,3	3	19.161		
FX201G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 20X1/1 GN	92,9x89,2x179,5	37	1,4	1	21.510	
FX202E3	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCION TOP 20X2/1 GN	119,3x107,4x179,5	55,5	13	29.346	3	
FX202G3	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN TOP 20X2/1 GN	119,3x107,4x179,5	55	1,6	1	32.794	
FX202E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PLUS 20X2/1 GN	119,3x107,4x179,5	55,5	13	27.753		
FX202G2	HORNO MIXTO DE GAS MULTIFUNCIÓN PLUS 20X2/1 GN	119,3x107,4x179,5	55	1,6	1	30.205	

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
R201TX	CARRO ROLL-IN 20X1/1GN, DISTANCIA 66 MM	1.832
R201TPX	CARRO ROLL-IN 5 BANDEJAS 60X40CM DISTANCIA 85 MM	2.037
R202TX	CARRO ROLL-IN 20X2/1 GN, DISTANCIA 66 MM	1.945
R201PX	CARRO ROLL-IN 60 PLATOS Ø CM 30	2.141
R202PX	CARRO ROLL-IN 120 PLATOS Ø CM 30	2.511
KPBX201	ESPETÓN PARA HORNO COMBI 20X1/1 GN	487
KPBX202	ESPETÓN PARA HORNO COMBI 20X2/1 GN	503
CT2011	CUBIERTA TÉRMICA PARA CARRO ROLL-IN 20X1/1 GN	937
CT2021	CUBIERTA TÉRMICA PARA CARRO ROLL-IN 20X2/1 GN	1.017
RMPX201	RAMPA DE PAVIMENTO PARA ROLL-IN 201	424
RMPX202	RAMPA DE PAVIMENTO PARA ROLL-IN 202	509



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.



COMBI^{STAR} BX



Horno combinado multifunción

Características constructivas: Fabricados en acero inox • Cámara de cocción abrillantada 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 deflectario 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)	920x874x730	920x874x975	1183x1090x938	1183x1090x1197
Dim. cámara de cocción (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacidad bandejas GN	6 x 1/1	10 x 1/1	8 x 2/1 - 16 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Potencia kW	Ø 14 ~ (10,1)	Ø 19,5 ~ (17,3)	Ø 26 ~ (19,8)	Ø 32,5 ~ (27,5)
Alimentación Eléctrica	Ø 230V 1N 50 Hz	Ø 230V 1N 50 Hz	Ø 230V 1N 50 Hz	Ø 230V 1N 50 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 230V 3 50-60 Hz)	~ (400V 3N 50-60 Hz)
Altura bandejas GN (mm)	66	66	69,5	66
Altura bandejas 60X40 (mm)	42,5	42,5	-	-
Porciones para cocción (nº)	85	140	223	335
Alimentación Agua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Escape Agua mm	40	40	40	40
Presión Agua bar	2	2	2	2
Peso Kg	135 (110)	160 (145)	223 (208)	250 (235)

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).
- Sonda de cocción en el corazón singlepoint.
- Predisposición para el accesorio sonda en vacío y para ahumar con accesorio SMOKERSTAR.
- **Programas de lavado asistido.**
- Selección datos a través manopla, teclas de selección a presión.
- Generación de vapor RDC con gasto bajo de gestión.
- Inyección manual vapor.
- Función por control activo de: potencia APM (modelos de gas), gestión del ambiente de

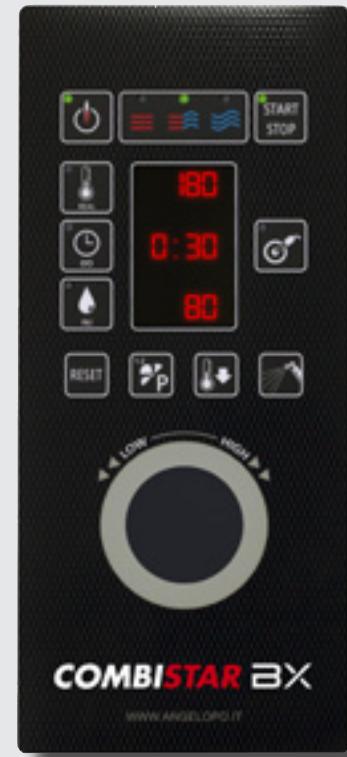
cocción AOC con sobre presión, control humedad UR2, inversión automática del ventilador AWC, 2 velocidad del ventilador (1 intermitente), control desarrollo temperaturas PTM.

- 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 (KSFX11L1, KSFX21L1).
- Sonda por el vacío (sólo con sonda de cocción) (KSFMS).



	BX
Función modulación potencia APM (gas)	•
Lavado asistido	•
Ahumador FMSX	○
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	○
Segunda Sonda cocción en vacío KSFMS	○
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado	•
Control activo humedad en cocción UR2	•
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión	•
Sistema generación vapor RDC	•
Programas de Regeneración	•
2 velocidad 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	○
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	○
Datos po las asistencia tecnica	•

• = De serie ○ = Opcional

COCCIÓN HORNOS MIXTOS

BX61... - BX101...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 6X1/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 10X1/1 GN

Capacidad por ciclo de cocción

BX61... → 6 x 1/1 GN



BX101... → 10 x 1/1 GN



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€
BX61E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 6X1/1 GN	92x87,4x73	10,1	3	5.689
BX61G	HORNO MIXTO DE GAS 6X1/1 GN	92x87,4x73	13,5	0,8	6.850
BX101E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	17,3	3	8.156
BX101G	HORNO MIXTO DE GAS 10X1/1 GN	92x87,4x97,5	19,5	0,8	9.438

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
TBFXA610	SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 1/1 GN	530
TBAFX690	SOPORTE ABIERTO ELEVADO (90 CM H) HORNO 6X1/1 GN	572
TBFXA61V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 18X1/1 GN O 9 60X40 CM	195
TBAFX69V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 24X1/1 GN O 12 60X40 CM	191
TBFXC610	SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 1/1 GN	1.284
TBFXDIV	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	54
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENO	236
KTBA	KIT ADAPTACIÓN HORNO FX/BX PARA SOPORTE TBA610	172
C610N	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAÍBLE 6 O 10X1/1 GN	767

ACCESORIOS

Combinación hornos	Horno inferior	Horno superior	* cm
BX61E...	BX61E...	92x94x160	
Kit a utilizar: KSF11E			
BX61E...	BX61G...	92x94x160	
Kit a utilizar: KSF11E			
BX61G...	BX61E...	92x94x160	
Kit a utilizar: KSF11G			
BX61G...	BX61G...	92x94x160	
Kit a utilizar: KSF11G			
* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos			



Combinación hornos	Horno inferior	Horno superior	* cm
BX101E...	BX61E...	92x94x182	
Kit a utilizar: KSF11E			
BX101E...	BX61G...	92x94x182	
Kit a utilizar: KSF11E			
BX101G...	BX61E...	92x94x182	
Kit a utilizar: KSF11G			
BX101G...	BX61G...	92x94x182	
Kit a utilizar: KSF11G			
* altura incluidos pie de 150 mm para el horno inferior y respiraderos			



MOD.	cm	Descripción	€
RGP5BX	57x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 5 CUBETAS 60X40 CM	223
RGP8BX	66x45x12	ESTRUCTURA ENGANCHADA 8 CUBETAS 60X40 CM	301
TSRFM11	63x46x4	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	90
TRG61	36,5x68x43,5	CHASIS EXTRAIBLE 6X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	663
TRG101	36,5x68x65	CHASIS EXTRAIBLE 10X1/1 GN, DISTANCIA 60 MM	764
SRT5P	33x68x44	CHASIS EXTRAIBLE 5 BANDEJAS 60X40 CM	652
SRT8P	43x69x66	CHASIS EXTRAIBLE 8 BANDEJAS 60X40 CM	742
SP61	36x67x44	CHASIS EXTRAIBLE 18 PLATOS Ø CM 30	764
SP101	36x67x65	CHASIS EXTRAIBLE 28 PLATOS Ø CM 30	827
CT61	38x64x43	CUBIERTA TÉRMICA PARA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6X1/1 GN	627
CT101	36,4x62x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10X1/1 GN	627
KSF11E		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	618
KSF11G		ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	898
KAFX11	24x13x36	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	114
KS BX11L1	25x24x9	KIT SONDA AL CORAZÓN 1/1 GN	449



COCCIÓN HORNOS MIXTOS

BX82... - BX122...



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 8X2/1 GN



HORNO MIXTO ELÉCTRICO 12X2/1 GN

Capacidad por ciclo de cocción

BX82... → 8 x 2/1 GN
16 x 1/1 GN



BX122... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW	kW	€
BX82E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 8X2/1 GN	118,3x109x93,8	19,8	3	9.579
BX82G	HORNO MIXTO DE GAS 8X2/1 GN	118,3x109x93,8	27	0,8	11.424
BX122E	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 12X2/1 GN	118,3x109x119,7	27,5	13	11.161
BX122G	HORNO MIXTO DE GAS 12X2/1 GN	118,3x109x119,7	32,5	0,95	12.852

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
TBFXA812	86,3x121,2x58,6 SOPORTE ABIERTO Y REPISA FONDO PARA HORNO 2/1 GN	707
TBFXA82V	ESTRUCTURA PORTA CUBETAS 14X2/1 GN	238
TBFXC812	92,8x121,6x58,6 SOPORTE CON PUERTAS PARA HORNO 2/1 GN	1.562
TBFXDIV2	PARED DIVISORIA PARA SOPORTE DE BASE	64
KRTB610	KIT 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENIOS	236
C812	CARRO RETIRO ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8 O 12X2/1 GN	961
TSRFX21	GUÍA TRANSPORTE ESTRUCTURAS EXTRAIBLE	109

ACCESORIOS



MOD.	cm	Descripción	€
TRG82	57x70,4x56,8	CHASIS EXTRAIBLE 8X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	678
TRG122	85,7x58,8x85,3	CHASIS EXTRAIBLE 12X2/1 GN, DISTANCIA 72 MM	782



SPX122	50x70x74	CHASIS EXTRAIBLE 68 PLATOS Ø CM 30	1.427
--------	----------	---------------------------------------	-------



CT82	62x36,4x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 8X2/1 GN	789
CT122	62x36,4x65	CUBIERTA TÉRMICA ESTRUCTURA EXTRAIBLE 12X2/1 GN	943



★ KSF82E	ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR ELECTRICO	822
★ KSF82G	ACCESORIO SUPERPOSICIÓN HORNO INFERIOR GAS	1.264



KAFX21	ACCESORIO FILTRO AIRE PARA ESPACIO DE COMPONENTES	138
--------	--	-----



KS BX21L1	83,5x24x7	KIT SONDA AL CORAZÓN 2/1 GN	471
-----------	-----------	-----------------------------	-----

★ Combinación hornos

Horno inferior	Horno superior	cm *
BX82E...	BX82E...	118x118x191

Kit a utilizar: KSF82E

BX82E...	BX82G...	118x118x191
----------	----------	-------------

Kit a utilizar: KSF82E

BX82G...	BX82G...	118x118x191
----------	----------	-------------

Kit a utilizar: KSF82G

BX82G...	BX82E...	118x118x191
----------	----------	-------------

Kit a utilizar: KSF82G

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



COOK & CHILL

COMBI^{STAR} FX / BX

+

BLITZ & ChillStar

diseñados para trabajar
juntos

I.F.R.
intelligent
food
recognition
PATENTED



COMPATIBILIDAD ENTRE ABATIDORES Y HORNSOS MIXTOS

Abatidor/Congelador	Horno mixto	Carro para chasis portarejillas	Para completar con	
			Horno mixto	Abatidor/Congelador
 DS351H • IS51H • IS51HW	 FX61... • BX61... 6 x GN 1/1	 BX101... • BX101... 10 x GN 1/1	-	-
 BF51H	 FS611	 FX61... • BX61... 6 x GN 1/1	-	-
 IA101S • IS101S • IS101SR cm 53/60 x cm 32,5/40	 FX61... • BX61... 6 x GN 1/1	 C610N*	 TRG61	 TSRIF11
 IA101S • IS101S • IS101SR cm 53/60 x cm 32,5/40	 FX101... • BX101... 10 x GN 1/1	 C610N*	 TRG101	 TSRIF11
 IA72S • IS72S • IS72SR cm 65 x cm 53	 FX82... • BX82... 16 x GN 1/1 • 8 x GN 2/1	 C812*	 TRG82	 TSRIF21
 IS102S • IS102SR cm 65 x cm 53	 FX122... • BX122... 24 x GN 1/1 • 12 x GN 2/1	 C812*	 TRG122	 TSRIF21
 ISR201R	 FX201... 20 x GN 1/1		Carro ja incluido en el horno	-
 ISR202R	 FX202... 20 x GN 2/1 • 40 x GN 1/1	 FX201... 20 x GN 1/1	Carro ja incluido en el horno	-
 ISP202R				

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

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.

Descripción	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÷7.5
Conductividad	< 200µS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganoso	< 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.

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.

NIVELACIÓN FX201... / FX202...

Con una diferencia de altura entre los pies > 10 mm se debe instalar el correspondiente KIT RAMPA ROLL-IN: RMPX201 / RMPX202.

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. Aplicable en hornos 6x1/1GN und 10x1/1GN.

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 (\varnothing 180 mm) de acero inoxidable.
- Visor electrónico de las temperaturas de trabajo. • Iluminación interna protegida.
- Puerta de cuerpo único con vidrio doble en todos los modelos. • Cuadro de mandos con caja y protegido. • Estructura portabandejas extraible 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. • Garnición puerta de alta resistencia con doble línea de retención, en silicona (conforme con específico NSF). • Cubeta de recogida y desague 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	• O
Sonda de cocción en vacío	O O
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	O O
Interfaz para la impresión de los datos de cocción (HACCP)	• •
Conexión para la impresión de los datos de cocción	O O
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos	• •
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción	• •
Accesorio superposición hornos	O O
Estruct. para el sostenimiento de elementos solo planos de la línea de cocción prof.700 Angelo Po	O O
Soportes a pared	O O
Función infinito ∞	• •
Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	• •

• = De serie O = Opcional



 ANGELO PO

COMBI STAR

COCCIÓN

HORNOS

MIXTOS

FM423E...



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

FM423... → 4 x 2/3 GN



MOD.	DESCRIPCIÓN	cm	kW			€
------	-------------	----	----	--	--	---

FM423E2	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 4 X 2/3 GN - NIVEL 2	70x50,5x50	4,15	5	4.810	11
----------------	---	------------	------	---	--------------	----

FM423E1	HORNO MIXTO ELÉCTRICO 4 X 2/3 GN - NIVEL 1	70x50,5x50	4,15	5	4.347	
----------------	---	------------	------	---	--------------	--

ACCESORIOS

MOD.	Descripción	€
KSF	KIT ESCAPE VENTILADO PARA HORNOS FM423E1-2	77



KSF	78x89x52	SOPORTE PARA HORNO FM423E	722
------------	----------	---------------------------	------------

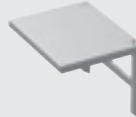


TAFMG	SOPORTE PARA FM423E EMPOTRADO EN LINEA COCCION 700	718
--------------	--	------------

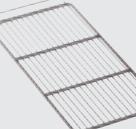
Instalaciones posibles bajo elementos top 70 x 70 cm: FM423E + fuegos abiertos, placas eléctricas, cocinas vitrocerámicas infrarrojo, fry-top eléctricos, bañomaria y elementos neutros.



SMFM423	SOPORTE A PARED PARA HORNO FM423E	412
----------------	-----------------------------------	------------



G23X	32,5x35x0	REJILLA INOX 2/3 GN	38
-------------	-----------	---------------------	-----------



B23F2	32,5x35,4x2	CUBETA INOX 2/3GN H 20 MM	37
--------------	-------------	---------------------------	-----------



B23F4	32,5x35,4x4	CUBETA INOX 2/3GN H 40 MM	41
--------------	-------------	---------------------------	-----------



B23F6	32,5x35,4x6	CUBETA INOX 2/3GN H 60 MM	44
--------------	-------------	---------------------------	-----------



BF23F2	32,5x35,4x2	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 20 MM	46
---------------	-------------	--------------------------------	-----------



BF23F4	32,5x35,4x4	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 40 MM	52
---------------	-------------	--------------------------------	-----------



BF23F6	32,5x35,4x6	CUBETA PERFORADA 2/3GN H 60 MM	57
---------------	-------------	--------------------------------	-----------

Datos Técnicos

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 / dia	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.

COCCIÓN

HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS

COMBISTAR FX
el único
personalizable
bajo todo
punto de vista

CCM*



ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
KGRHFR	0,15x0,15x0,15	KIT GESTIÓN VIDEO Y DATOS HACCP PARA HORNO TOP	157
KSDFX12		KIT DESCARGA DATOS HACCP PARA HORNO COMBI PLUS	1.171
KSFMS		KIT SONDA AL CORAZON COCCION/ EN VACIO	234
FMSX	23x35,5x12	ACCESORIO PARA AHUMAR (0,3 KW)	784
S412F2		BOLSA 2 KG ASTILLAS MADERA HAYA, 4-12 MM	32
S412Q2		BOLSA 2 KG ASTILLAS MADERA DE ROBLE, 4-12 MM	32
FMP		KIT SONDA PARA PASTEURIZAR CON SONDA MULTIPONT	109
LDL		DUCHA DE LAVADO PARA HORNO	261
LDR610	45x23x10	DUCHA RETRACTIL DE LAVADO HORNO	448
CCM		PERSONALIZACION SERIGRAFIA HORNO COMBI FX	359
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			
PND		NEBULIZADOR DE DETERGENTE 1,5 L	36
G610X	32,5x53x0	REJILLA 1/1 GN	52
G241X	53x65x0	REJILLA 2/1 GN	90
G11P8	53x32x2	REJILLA 1/1 GN PARA 8 POLLOS ASADOS	54
G11P10	53x32x4	REJILLA 1/1 GN PARA 10 POLLOS ASADOS	57
GR11AL	53x32,5x0	REJILLA ANTIADHERENTE 1/1 GN PARA ASAR	138
TSPG11	53x32x4	BANDEJA 1/1 GN DOBLE USO PIZZA/ PARRILLA	148



COCCIÓN

HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS



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 precargadas, visibles en la pantalla del FX o en el PC.

GR11AL

Parrilla 1/1 GN 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 aluminio 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

Bandeja con antiadherente en aleación de aluminio 3003. 6/12 moldes Ø 12,5 cm. Ideal para huevos fritos y tartas: cocción por convección 220°C y humedad 20%.

TM11ALA2

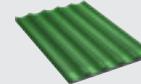
Bandeja microperforada con antiadherente en aleación de aluminio 3003. Ideal para pastelería y panificación. Cocción por convección 225°C con humedad 0%. Dimensiones 1/1 GN h 20 mm.

T11FE20/T11FE40

Bandeja esmaltada rectangular 1/1 GN. Ideal para gratinar: cocción en modo mixto a 145°C y humedad 40%.

ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
★ BFR11F4	53x32,5x4	BANDEJA 1/1GN PARA FREÍR H. 40 MM	64
★ BFR21F4	54x65x4	BANDEJA 2/1GN PARA FREÍR H. 40 MM	137
★ T6S11	53x32x4	BANDEJA 1/1 GN 6 MOLDES ANTIADHERENTE	81
★ T12S21	53x65x4	BANDEJA 2/1 GN 12 MOLDES ANTIADHERENTE	144
T64BA	40x60x3	BANDEJA 60X40CM PARA 5 BAGUETTES ANTIADHERENTE	61
T11AL20	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN H. 20 MM	18
T11ALA2	53x33x2	BANDEJA 1/1GN ANTIADHERENTE H. 20 MM	56
T11ALA4	53x33x4	BANDEJA 1/1GN ANTIADHERENTE H. 40 MM	63
TM11AL2	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN MICROPERFORADA	50
★ TM11ALA2	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN MICROPERFORADA ANTIADHERENTE	63
★ T11FE20	53x32,5x2	BANDEJA 1/1 GN ESMALTADA RECTANGULAR H 20 MM	52
★ T11FE40	53x32,5x4	BANDEJA 1/1 GN ESMALTADA RECTANGULAR H 40 MM	58
T6040AL	60x40x3	BANDEJA 60X40CM MICROPERFORADA H. 30 MM	27
TM64ALA	60x40x2	BANDEJA 60X40 CM MICROPERFORADA ANTIADHERENTE	66
B12F2	32,5x26,5x2	CUBETA INOX 1/2 GN, H 20 MM	20
B12F4	32,5x26,5x4	CUBETA INOX 1/2 GN, H 40 MM	28
B12F6	32,5x26,5x6,5	CUBETA INOX 1/2 GN, H 65 MM	30
B11F2	53x32,5x2	CUBETA INOX 1/1 GN, H 20 MM	53
B11F4	53x32,5x4	CUBETA INOX 1/1 GN, H 40 MM	53
B11F6	53x32,5x6,5	CUBETA INOX 1/1 GN, H 65 MM	58



COCCIÓN

HORNOS MIXTOS

ACCESORIOS



ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
B21F2	53x65x2	CUBETA INOX 2/1 GN, H 20 MM	79
B21F4	53x65x4	CUBETA INOX 2/1 GN, H 40 MM	94
B21F6	53x65x6,5	CUBETA INOX 2/1 GN, H 65 MM	102
BF11F2	53x32,5x2	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 20 MM	50
BF11F4	53x32,5x4	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 40 MM	63
BF11F6	53x32,5x6,5	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 65 MM	82
BF11F10	53x32,5x10	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 100 MM, Y MANIJAS	143
BF11F20	53x32,5x2	CUBETA PERFORADA INOX 1/1 GN, H 200 MM, Y MANIJAS	184
BRG11	53x32x4	GRASERA 1/1 GN	175
BRG	53x65x4	GRASERA 2/1 GN	304
FGX	50x40x5	FILTRO DE GRASAS PARA HORNS	177
KCFXG	32x24x12	KIT DE CONEXIÓN EVACUACIÓN DE HUMOS HORNOS GAS	105
KVCX610G	25x32x20	CONDENSADOR DE VAPORES COCCIÓN HORNOS MIXTOS GAS	306
KVCX610E	25x32x20	CONDENSADOR DE VAPORES HORNOS MIXTOS ELECTRICOS	306
CFMX11	71,5x105,5x50	CAMPANA INTEGRADA PARA HORNO SIN MOTOR	2.692
CAFX11	71,5x105,5x50	CAMPANA AUTOASPIRADORA INTEGRADA CON MOTOR	2.868
CAFORNOX	71,5x105,5x65,1	CAMPANA AUTOASPIRADORA CON MOTOR-FILTROS LABERINTO	4.332
FCA		RECAMBIO PARA FILTRACION PARA CAMPANA MOD.CAFORNOX	800

COCCIÓN

HORNOS

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 atémico 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

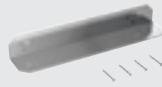


60SM	SALAMANDRA DE GAS	64x50x47	5,25	3.021
60SME	SALAMANDRA ELÉCTRICA	64x50x47	3,9 10	2.539

11

ACCESORIOS

MOD.	cm	Descripción	€
KSM	60x13x44	SOPORTE A PARED PARA SALAMANDRA	70



Datos Técnicos

		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"
	V	400V/2N - 230V/3 - 230V/1N	
Conexión Eléctrica	Hz	50÷60	
	A	11,08 - 11 - 17	
Ancho	cm	64	64
Largo	cm	50	50
Alto	cm	47	47
Peso	kg	62	62