



Horno combinado compacto

# // HORNO COMBINADO COMPACTO

El nuevo horno combinado compacto COMBIFIT ha sido diseñado para garantizar la MEJOR RELACIÓN entre prestaciones y tamaño, a fin de ahorrar espacio en la cocina gracias a su anchura reducida de tan solo 52 cm: LA MITAD DE LO QUE OCUPA un horno combinado estándar. **Todo un pequeño gran horno combinado que incluye un concentrado de tecnología.**

## FÁCIL DE USAR Y PERFECTO PARA COCINAR



Digital y programable, COMBIFIT está dotado de una interfaz de pantalla táctil intuitiva y fácil de usar, varios pulsadores y un mando para elegir los PROGRAMAS DE COCCIÓN o seleccionar manualmente la cocción por CONVECCIÓN, AL VAPOR o en MODALIDAD COMBINADA.



Combifit es fácil de limpiar gracias a su sistema de **lavado 100% automático**, instalado de serie, que no necesita añadir productos químicos en cada ciclo de lavado. Se selecciona el lavado deseado y ya está!



La calidad de la cocción mejora con el **control de clima activo**, a través del sensor Advanced Climate Sensor y la función Adaptive Steam Generation, que detectan y dosifican automáticamente LA CANTIDAD CORRECTA DE HUMEDAD, **Incluso en seco**, en cada momento y con cualquier tipo de cocción.



Una cocción ideal y homogénea, controlada con precisión, continuidad y prontitud, gracias al **ventilador de seis velocidades diferentes, la rotación con inversión automática de sentido** y la posibilidad de elegir la colocación de las cubetas entre 11 (mod. CF623 y CF61) y 19 (mod. CF101) pasos, gracias al nuevo soporte para cubetas MULTIRAIL.



Cocción fácil con la función MULTICOOKING, que permite **controlar simultáneamente varios procesos con diferente tiempo de cocción**.



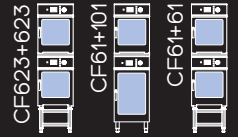
El COMBIFIT incorpora de serie funciones y programas que facilitan la **cocción rentable con baja densidad de calor**, tales como: Delta T y Baja temperatura.



## SMOKERSTAR El combiahumador

Con COMBIFIT, AHUMAR ES FÁCIL Y LIMPIO, gracias al accesorio SMOKERSTAR (FMSX + kit KFMSXCF). Es posible AHUMAR «EN CASA» (tanto en caliente como en frío y sin problemas de espacio ni grandes gastos adicionales) carne, verduras, queso, postres, embutidos y fiambres, aceite y sal, y servir una CALIDAD GASTRONÓMICA desconocida hasta ahora.

## // TODAS LAS SOLUCIONES



El COMBIFIT también se adapta a la instalación superpuesta (623+623; 101+61; 61+61) cuando el espacio en la cocina no es suficiente y aumentan las exigencias cuantitativas, cuando la FLEXIBILIDAD EN EL TRABAJO depende del uso simultáneo de dos hornos o bien cuando, simplemente, se desea mejorar el trabajo sin trastocar la organización de la cocina. COMBIFIT DUPLICA EL POTENCIAL en poco espacio.

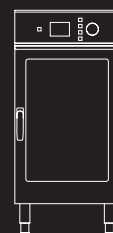
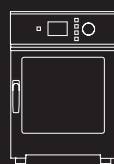
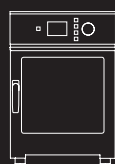


## SPACE SAVER 52 CM



Temperatura de uso: Convección 10+300 °C - Mixto 30+270 °C - Vapor 30+120 °C	•
Pantalla táctil	•
Mando de selección	•
Ventilador con función «autoreverse»	•
Control activo de clima	•
Sensor de detección de humedad ACS	•
Sonda al corazón Single Point	•
Generación de vapor directa ASG	•
Temporizador para procesos simultáneos de cocción Multicooking (6)	•
Cocción Baja temperatura	•
Cocción Delta T	•
Mantenimiento de temperatura	•
Arranque retardado	•
Puerto USB (descarga de datos de HACCP)	•
Lavado automático	•
Puerta de batiente	•
Puerta reversible (sin coste adicional)	○
Soporte para cubetas Multirail	•
IPX 4	•
Puerta de cristal doble	•
Cocciones memorizadas: hasta 500 en 9 fases + 1 fase de precalentamiento automático	•
Alimentaciones especiales (con aumento de precio)	○
<b>ACCESORIOS</b>	
Ahumador FMSX (con kit de uso KFMSXCF)	○
Ducha de lavado	○
Bastidor / Kit de superposición	○
Campana autoaspiradora / de condensación	○

● = De serie  
○ = Opcional



MODELO	CF623E (CF623ER)	CF61E (CF61ER)	CF101E (CF101ER)
Dimensiones exteriores min. (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 (60 mm min.)	6 x 1/1 (60 mm min.)	10 x 1/1 (60 mm min.)
Potencia kW	↗ 4,7	↗ 6,9	↗ 13,8
Alimentación Eléctrica	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ 230V 1N 50-60 HZ	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ 230V 1N 50-60 HZ	↗ 400V 3N 50-60 HZ 230V 3 50-60 HZ
Porciones para cocción * (n°)	45	60	80
Peso Kg	65	92	110

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

\* El dato se refiere a hornos con capacidad GN.



A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499  
www.angelopo.com - angelopo@angelopo.it

7900615-1

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