

**Equipos CM PLUS**  
Modelo 202



**CombiMaster<sup>®</sup> Plus**



Treinta, cientos o miles de comidas..., elija entre los diferentes tamaños el SelfCookingCenter whiteefficiency que mejor se adapte a sus necesidades, en versión eléctrica o de gas.

NOTA: LAS IMAGENES QUE AQUÍ SE MUESTRAN SON SOLO DE REFERENCIA, SERVINOX SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO

**Características Técnicas**

Aparatos	Modelo 202
Versión eléctrica y equipo de gas	
Capacidad	20 x 2/1 GN
Número de comidas por día	300-500
Rack longitudinal	2/1, 1/1 GN
Anchura	1,084 mm
Profundidad	996 mm
Altura	1,782 mm
Acometida de agua	R 3/4"
Desagüe	DN 50
Presión del agua	150-600 kPa o 0.15-0.6 Mpa
Versión eléctrica	
Peso	326 kg
Potencia conectada	61.7 kW
Fusible automático	3 x 100 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia "aire caliente"	60 kW
Potencia "vapor"	49.4 kW
Gas	
Peso	369.5 kg
Altura incl. seguro de flujo	2,087 mm
Potencia conectada - electricidad	1.6 kW
Fusible automático	1 x 16 A
Alimentación de la red	2 AC 220 V 50/60 Hz
Alimentación/toma de gas	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG	
Carga térmica nominal máx.	90 kW / 100 kW
Potencia "aire caliente"	90 kW / 100 kW
Potencia "vapor"	51 kW / 56 kW

**Funciones**

- > SelfCookingControl con los 7 modos de cocción
- > Modo "Vaporizador Combinado" con los 3 modos de cocción: Margen de temperatura de 30°C - 300°C
- > ClimaPlus Control - medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud porcentual
- > HiDensityControl: sistema patentado de distribución de energía en la cámara de cocción
- > Ducha de mano con dispositivo recogedor

**Características del equipamiento**

- > Sonda térmica con 6 puntos de medición
- > 350 programas de hasta 12 pasos
- > 3 niveles de humidificación
- > 5 velocidades programables de circulación del aire
- > Interface USB

