

**Equipos CM PLUS**  
Modelo 61



**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 61
Versión eléctrica y equipo de gas	
Capacidad	6 x 1/1 GN
Número de comidas por día	30-80
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Anchura	847 mm
Profundidad	771 mm
Altura	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	99 kg
Potencia conectada	10.3 kW
Fusible automático	3 x 16 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia "aire caliente"	9.7 kW
Potencia "vapor"	8.2 kW
Gas	
Peso	121 kg
Altura incl. seguro de flujo	1,012 mm
Potencia conectada - electricidad	0.4 kW
Fusible automático	1 x 16 A
Alimentación de la red	1 NAC 127 V 50/60 Hz
Alimentación/toma de gas	R 3/4"
Gas natural/Gas líquido LPG	
Carga térmica nominal máx.	13 kW / 14 kW
Potencia "aire caliente"	13 kW / 14 kW
Potencia "vapor"	12 kW / 13 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
- > KlimaPlus 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

