

Equipos CM PLUS
Modelo 101



CombiMaster[®] 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 101
Versión eléctrica y equipo de gas	
Capacidad	10 x 1/1 GN
Número de comidas por día	80-150
Rack longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Anchura	847 mm
Profundidad	771 mm
Altura	1,042 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	124.5 kg
Potencia conectada	17.1 kW
Fusible automático	3 x 32 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia "aire caliente"	16.5 kW
Potencia "vapor"	16.5 kW
Gas	
Peso	148 kg
Altura incl. seguro de flujo	1,272 mm
Potencia conectada - electricidad	0.5 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.	22 kW / 24 kW
Potencia "aire caliente"	22 kW / 24 kW
Potencia "vapor"	20 kW / 22 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

