

Equipos CM PLUS
Modelo 102



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 102
Versión eléctrica y equipo de gas	
Capacidad	10 x 2/1 GN
Número de comidas por día	150-300
Rack longitudinal	2/1, 1/1 GN
Anchura	1,069 mm
Profundidad	971 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	175.5 kg
Potencia conectada	33.6 kW
Fusible automático	3 x 63 A
Alimentación de la red	3 AC 220 V 50/60 Hz
Potencia "aire caliente"	32.9 kW
Potencia "vapor"	32.9 kW
Gas	
Peso	189.5 kg
Altura incl. seguro de flujo	1,347 mm
Potencia conectada - electricidad	0.8 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.	45 kW / 50 kW
Potencia "aire caliente"	45 kW / 50 kW
Potencia "vapor"	40 kW / 44 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

