

**Equipos CM PLUS**  
Modelo 62



**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 62                  |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Versión eléctrica y equipo de gas |                            |
| Capacidad                         | 6 x 2/1 GN                 |
| Número de comidas por día         | 60-160                     |
| Rack longitudinal                 | 2/1, 1/1 GN                |
| Anchura                           | 1,069 mm                   |
| Profundidad                       | 971 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                              | 133 kg                     |
| Potencia conectada                | 20.5 kW                    |
| Fusible automático                | 3 x 32 A                   |
| Alimentación de la red            | 3 AC 220 V 50/60 Hz        |
| Potencia "aire caliente"          | 19.8 kW                    |
| Potencia "vapor"                  | 16.5 kW                    |
| Gas                               |                            |
| Peso                              | 158.5 kg                   |
| Altura incl. seguro de flujo      | 1,087 mm                   |
| Potencia conectada - electricidad | 0.77 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.        | 28 kW / 31 kW              |
| Potencia "aire caliente"          | 28 kW / 31 kW              |
| Potencia "vapor"                  | 21 kW / 23 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

