

# Serie/s 550

## Gama snack sobremesa

## Snack & bar range

# Séries 550

## Gamme snack “sobremesa”

## Gama snack sobre-mesa

### ENCIMERAS A GAS: C-530/PM

*Gas counter tops: C-530/PM*

*Table de cuisson à gaz: C-530/PM*

*Tampos a gas: C-530/PM*



- Gama de encimeras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera fabricada en 1,5 mm de espesor compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores.
- Combinación de quemadores intercambiable entre si en función de las preferencias del usuario.
- Parillas en hierro fundido con esmalte antiácidio de dimensiones 395 x 290 mm.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas recoge-grasas incorporadas.
- Mandos ergonómicos de poliamida+policarbonato resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.



- Range of counter tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness and open fires provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple.
- High performance burners designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass caps and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles.
- Different combinations for burners based on user preferences.
- Cast iron grids with anti-acid enamel, dimensions 395 x 290 mm.
- Top-trays made of stainless steel.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- Grease trays.
- Polyamide+polycarbonate ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.



- Gamme des tables de cuisson conçue pour offrir un grand nombre de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 1,5 mm d'épaisseur avec des feux nus, pilote d'allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs à haut rendement conçus pour donner la puissance calorifique maximale, avec couvercles mécanisés et en laiton et structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillées antiacide. Dimensions: 395 x 290 mm.
- Bacs en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs de récupération des graisses.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide+polycarbonate, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

# Serie/s 550

## Gama snack sobremesa

## Snack & bar range

# Séries 550

## Gamme snack “sobremesa”

## Gama snack sobre-mesa



- Gama de tampos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Tampo fabricado em 1,5 mm de espessura composto de fogos abertos com piloto de acendimento, válvula de segurança e termopar.
- Queimadores de alto rendimento desenhados para oferecer o máximo poder calorífico possível, com espalhadores de latão mecanizado e corpo de ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de conjugar consoante a preferência do utilizador.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado anti-acido com dimensões 395 x 290 mm.
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável.
- Máxima protecção do piloto, estando este oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Tabuleiros apara-gorduras incorporados.
- Botões ergonómicos em poliamida+policarbonato resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensions Dimensões (mm)	Quemadores de encimera Top burners Brûleurs de dessus Queimadores de encimeira (kw)		Potencia Power Puissance Potência (kw)	Consumos Consumptions Consommations Consumos		Peso Weight Poids Peso (kg)
		6.50	8.00		GLP Kg/h	GN Nm <sup>3</sup> /h	
FLame icon C-530/PM	900 x 550 x 290	2	1	21.00	1.63	2.22	58

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice  
 REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

