COCINAS A GAS: CG-521/G

Gas cookers: CG-521/G

Fourneaux à gaz: CG-521/G

Fogões a gás: CG-521/G

- Gama de cocinas 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 antiácido de dimensiones 395 x 365 mm.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y gratinador, de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida+policarbonato resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.

- Range of cookers 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 365 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.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and grill, of dimensions 540 x 390 x 315 mm (one grid included).
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide+polycarbonate ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimun operating positions.
- Adjustable legs.

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 1,5 mm d`épaisseur avec des feux vifs, pilote d`allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs à haut rendement conçus pour donner une puissance calorifique maximale, avec couvercles mécanisés et en laitonet structure en fonte sous forme d`une pipe pour éviter l´effondrement des injecteurs.
- Combinaison des bruleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grils en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 395 x 365 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.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d`allumage, thermocouple et gril. Dimensions : 540 x 390 x 315 mm (doté d`une grille).
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un préfet ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+polycarbonate, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

Serie/s 550
Gama modular
Modular range

Séries 550
Gamme modulaire
Gama modular

- Gama de fogões desenhados 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 por 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 em ferro fundido em 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 de dimensões 395 x 365 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 superiroes.
- Tabuleiros apara-gorduras incorporados.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e gratinador, com as dimensões 540 x 390 x 315 mm (de série com uma grelha).
- Aro e contra–porta de forno fabricados em aço inoxidável, garantindo um ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonômicos em poliamida+policarbonato resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

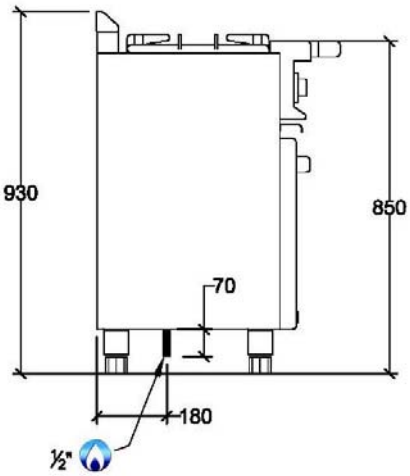
Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

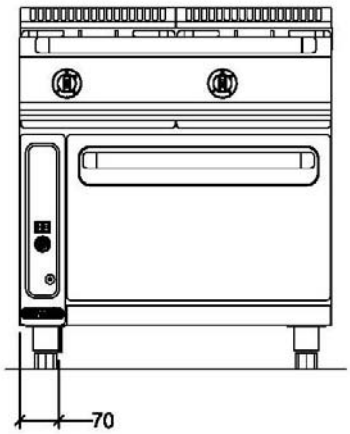
Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

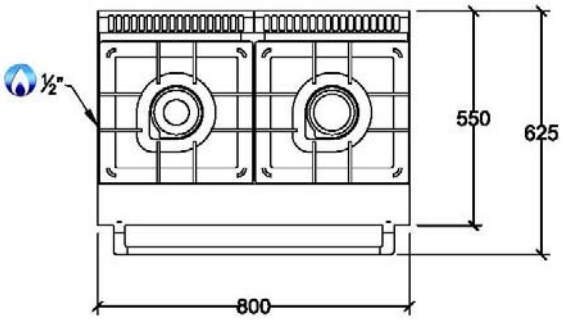
Modelo *Model Modèle Modelo*	Dimensiones *Dimensions Dimensions Dimensões* (mm)	Quemadores encimera *Top burners Brûleurs de dessus Quem. encimeira* (kw)		Gratinador *Grate Salamandre Grill* (kw)	Quemadores horno *Oven burners Brûleurs four Queimadores forno* (kw)	Potencia *Power Puissance Potência* (kw)	Consumos *Consumptions Consommations Consumos*		Peso *Weight Poids Peso* (kg)
		6.50	8.00	4.00	5.00		GLP Kg/h	GN Nm^3/h	
CG-521/G	800 x 550 x 850	1	1	1	1	23.50	1.82	2.49	108

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto quan to à cor

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.







REPAGAS EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA