

SERIE 550 / Gama modular

550 Series / Modular range

Série 550 / Gamme modulaire

Série 550 / Gama modular



CG-531/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.
- 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 termopar y de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla) control de la temperatura : grifo máx./min. + gratinador
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida 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.
- 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, thermocouple of dimensions 540 x 390 x 315 mm (one grid included), temperature control máx./min. regulation tap + grill
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum 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 brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- 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 thermocouple. Dimensions : 540 x 390 x 315 mm (doté d'une grille), contrôle de la température robinet máx./min. + grill.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un préfet ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

SERIE 550 / Gama modular

550 Series / Modular range

Série 550 / Gamme modulaire

Série 550 / Gama modular



CG-531



- 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.
- 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 termopar y de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla), control de la temperatura con válvula termostática MINISIT con piloto de encendido pero sin gratinador.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida 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.
- 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, thermocouple of dimensions 540 x 390 x 315 mm (one grid included), temperature control MINIST thermostatic valve with ignition pilot but without grill.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum 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 brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- 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 thermocouple. Dimensions : 540 x 390 x 315 mm (doté d'une grille), contrôle de la température valve thermostatique MINISIT avec pilot d'allumage sans grill.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un préfet ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.

- Pieds réglables en hauteur.











- 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.
- 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.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com termopar as dimensões 540 x 390 x 315 mm (de série com uma grelha), controlo da temperatura válvula termostática MINISIT com piloto de ligado mas sem gratinador.
- Aro e contra-porta de forno fabricados em aço inoxidável, garantindo um ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

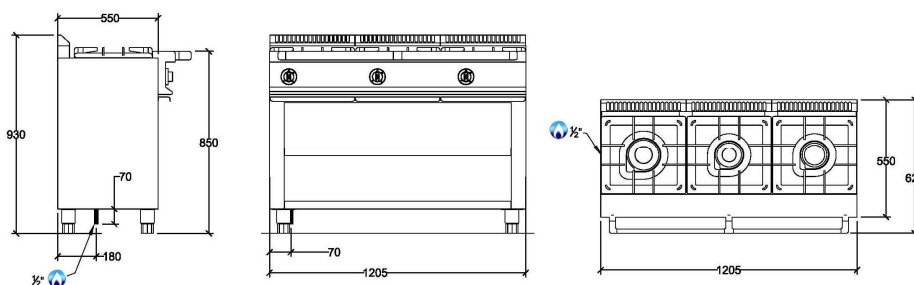
Technical Characteristics / Caracéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1225 x 580 x 1040
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.74
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	1205 x 550 x 850
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 2
Gratinador	Grate	Salamandre	Grill	4.00 (kw)	-
Quemadores horno	Oven burners	Brûleursfour	Queimadoresforno	5.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.13 2.90
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	151
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	142

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto a quanto 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









- 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.
- 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.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com termopar as dimensões 540 x 390 x 315 mm (de série com uma grelha), controlo da temperatura comando máx./ min. + gratinador.
- Aro e contra-porta de forno fabricados em aço inoxidável, garantindo um ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo. Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caracéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1.225 x 580 x 1.040
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.74
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.205 x 550 x 850
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 2
Gratinador	Grate	Salamandre	Grill	4.00 (kw)	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores de forno	5.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.44 3.34
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	151
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	142

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto a quanto 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.

