

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série:750/Modularesund,Hängendes,Angebot



CG-720/M-POW



- Gama de cocinas diseñadas 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 en 1mm
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera 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 sí en función de las preferencias del usuario. Parrillas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 390 x 293 mm. Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Mandos ergonómicos metalizados y placas indicadoras de poliamida resistentes al calor.
- 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. Countertop in 1mm
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops with 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. Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 293 mm. Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes. .
- Ergonomic metalized controls and heat-resistant polyamide indicator plates.
- Adjustable legs.



- Gamme des fourneaux conçus 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.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus de 1 mm d'épaisseur avec des feux vifs, 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. Grills en fonte émaillée antiacide, avec dimensions 390 x 293 mm. Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Commandes ergonomiques métallisées et plaques indicatrices en polyamide résistant à la chaleur.
- Pieds réglables en hauteur.

Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Küchen gas



- Eine Reihe von Küchen, die darauf ausgelegt sind, maximale Arbeitskombinationen mit folgenden Merkmalen zu bieten: Design, Leistung, Funktionalität, Sicherheit und Zugänglichkeit
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish. Arbeitsplatte in 1 mm
- Seitliche scharfe Kante, die maximale Vereinigung bei der Konstruktion kompletter Kochblöcke garantiert.
- Arbeitsplatte bestehend aus offenem Kamin mit Zündsteuerung, Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Hochleistungsbrenner, die auf den höchstmöglichen Heizwert ausgelegt sind, mit maschinell bearbeiteten Messingdeckeln und einem rohrförmigen Gusseisengehäuse, um ein Einklappen des Injektors zu verhindern. Kombination von Brennern, die je nach Vorlieben des Benutzers untereinander austauschbar sind. Grillroste aus Gusseisen mit Antazida-Email mit den Maßen 390 x 293 mm. Maximaler Schutz des Piloten, der durch einen speziell entwickelten Protektor geschützt wird, um ihn vor dem Überlaufen der oberen Elemente zu schützen.
- Ergonomische metallisierte Bedienelemente und hitzebeständige Polyamid-Anzeigeplatten.
- Höhenverstellbare Beine.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Technische Eigenschaften

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Nenndruck 50 mbar.

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec Emballage	Mabe mit Verpackung	(mm)	450 X 800 X 690
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.25
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 x 750 x 280
Quemadores de encimera	Topburners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1
Horno	Oven	Four	Ofen	1.50 (kw) 8.00 (kw)	- -
Potencia	Power	Puissance	Leistung	(kw)	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.12 1.53
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	48
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	37

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & sou.

