

## SERIE 900 / Gama modular y puente

900 Series / Modular and counter-top range

Série 900 / Gamme modulaire et suspendue

Série:900/Modularesund,Hängendes,Angebot



### CG-920/M-PRO



- 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 2mm
- 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 368 mm. Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contrapuerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- 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 2mm
- 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 368 mm. Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes. Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 740 x 315 mm.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Ergonomic metalized controls and heat-resistant polyamide indicator plates.
- 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 extérieure 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 2 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. Grils en fonte émaillée antiacide, avec dimensions 390 x 368 mm. Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs. Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT, dimensions: 540 x 740 x 315 mm (doté d'une grille).
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- 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 2 mm
- Seitliche scharfe Kante, die eine maximale Einheitlichkeit beim Design kompletter Kochblöcke gewährleistet.
- Arbeitsplatte bestehend aus offenen Feuerstellen mit Zündpilot, Sicherheitsventil und Thermoelement. Hochleistungsbrenner, die für die größtmögliche Heizleistung ausgelegt sind, mit bearbeiteten Messingdeckeln und einem rohrförmigen Gusseisenkörper, um ein Zusammenfallen der Einspritzdüsen zu verhindern. Kombination von Brennern, die je nach Benutzerwunsch untereinander austauschbar sind. Grillroste aus Gusseisen mit säurebeständiger Emaille, Abmessungen 390 x 368 mm. Maximaler Pilotenschutz, verborgen durch einen Protektor, der speziell dafür entwickelt wurde, ihn vor dem Überfluten höherer Elemente zu schützen. Öfen mit Führungen und Brennern aus Edelstahl, mit Zündpilot, Thermoelement und MINISIT-Thermostatventil, Abmessungen 540 x 740 x 315 mm (ausgestattet mit einem Grill).
- Schornsteinkappen aus Gusseisen mit säurebeständiger Emaille.
- Ofenrahmen und Tür sind beide aus Edelstahl gefertigt, was eine perfekte Passform garantiert und Temperaturverluste verhindert.
- 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)                    | 940 X 450 X 690 |
| Volumen                  | Volume               | Volume                     | Volumen               | (m³)                    | 0.29            |
| Dimensiones equipo       | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen     | (mm)                    | 400 x 900 x 280 |
| Quemadores de encimera   | Topburners           | Brûleurs de dessus         | Arbeitsplattenbrenner | 6.50 (kw)<br>8.00 (kw)  | 1<br>1          |
| Horno                    | Oven                 | Four                       | Ofen                  | 1.50 (kw)<br>8.00 (kw)  | -<br>-          |
| Potencia                 | Power                | Puissance                  | Leistung              | (kw)                    | 14.50           |
| Consumos                 | Consumptions         | Consommations              | Verbrauch             | GLP Kg/h<br>GN<br>Nm³/h | 1.12<br>1.53    |
| Peso bruto               | Gross weight         | Poids brut                 | Bruttogewicht         | (kg)                    | 55              |
| Peso neto                | Net weight           | Poids net                  | Nettogewicht          | (kg)                    | 40              |

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.

