

SERIE 900 / Gama modular y puente

900 Series / Modular and counter-top range

Série 900 / Gamme modulaire et suspendue

Série 900 / Modulares und hängendes

Sortiment



HPG-926/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.
- 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, 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 730 x 690 mm. Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Mandos ergonómicos metalizados y placas indicadoras de poliamida resistentes al calor.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- 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.
- 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, 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 727 x 685 mm. Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ergonomic metallic controls and heat-resistant polyamide indicator plates..
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- 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 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, 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 727 x 685 mm. Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Commandes métalliques ergonomiques et plaques indicatrices en polyamide résistant à la chaleur.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Reihe von Öfen, die entwickelt wurden, um die beste Kombination von Arbeit mit den Eigenschaften von: Design, Leistung, Funktionalität, Sicherheit und Zugänglichkeit zu bieten.

- Außenseite aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Seitliche scharfe Ecke, die maximale Verklebung bei der Montage kompletter Küchenblöcke gewährleistet.
- Platte bestehend aus offenem Kamin mit Zündsteuerung, Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit hoher Leistung, die auf den höchstmöglichen Heizwert ausgelegt sind, und rohrförmiger Gusseisenkörper, um ein Zusammenfallen der Injektoren zu verhindern. Kombination von Brennern mit der Möglichkeit, sie nach den Vorlieben des Benutzers zu kombinieren. Gitter aus säurebeständigem, emailliertem Gusseisen mit den Abmessungen 727 x 685 mm. Maximaler Schutz des Piloten, der durch einen speziell entwickelten Protektor verborgen wird, um ihn vor dem Überlaufen der überlegenen Elemente zu schützen.
- Schornsteinplatten aus säurebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Ergonomische Metallbedienelemente und hitzebeständige Polyamid-Anzeigeplatten.
- Möglichkeit des Einbaus von Türen in Modelle mit Bodenstütze (optional).
- Höhenverstellbare Füße.

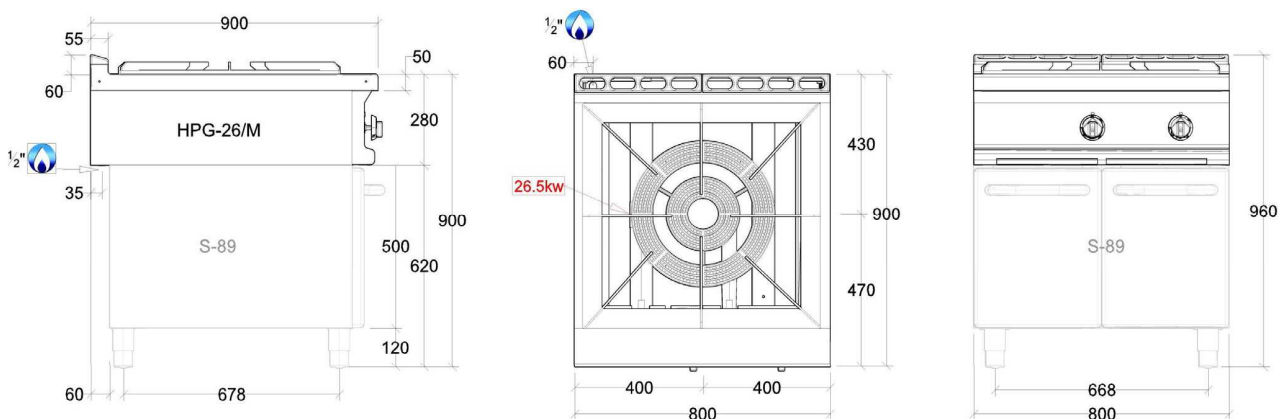
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec Emballage	Dimensionen Verpackung	(mm)	840 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensionen von Geräten	(mm)	800 x 900 x 280
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Gipfel-Brenner	7.50 (kw) 18.50 (kw)	1 1
Potencia	Power	Puissance	Macht	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.10 2.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	99
Peso neto	Net weight	Poids net	Flüssiges Gewicht	(kg)	49

EPAGAS, 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.



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 & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes