

# Hornos combinados eléctricos

Hornos combi eléctricos/  
Electric combi ovens

Fours combi eléctricos/  
Fornos combi eléctricos

## Cook & Chill / Hornos

*Cook &Chill / Ovens*

*Cook &Chill/ Fours*

*Cook &Chill/ Fornos*



HE-2011/2



- Cámara de cocción abrigantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo de acero AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimiento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación
- Cómoda maneta para diestros y zurdos
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación
- Compartimiento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegida con acero AISI 304
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.
- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador, falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento o interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30° C a 270°C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30°C a 250°C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30°C a 125°C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom side in AISI 316 L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316 L stainless steel
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchange/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open- cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool- ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with antiradiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.

# Hornos combinados eléctricos

Hornos combi eléctricos/  
Electric combi ovens

Fours combi eléctricos/  
Fornos combi eléctricos

- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2001 & 2021.
- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door.
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30°C to 270°C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30°C to 250°C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30°C to 125°C.
- Pre- setting for remote control of power peaks.



- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316 L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316 L.
- Eclairage halogène de la chambre.
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur+turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage.
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130°C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensés intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304.
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.
- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatives pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro- contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque déau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments)
- Air pulse de 30°C à 270°C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 30°C à 250°C et dosage vapeur de 10 à 90.
- Vapeur de 30°C à 125°C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1 e GN 2/1.
- Selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316 L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Painel de comandos protegido por vidro temperado de 5 mm.
- Estructuras porta-tabuleiros desmontável.
- Painel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com 6 mm câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno extraível.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto para líquidos de condensação.
- Compartimento técnicos com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo e frontal.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.
- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.

# Hornos combinados eléctricos

Hornos combi eléctricos/  
Electric combi ovens

Fours combi eléctricos/  
Fornos combi elétricos

- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarma de bloqueo de motor, quemador, alarma de falta de agua e gás. Alarma por mau funcionamento ou interrupção da lavagem.
- Função de arrefecimiento automático de cámara de cozedura com porta fechada.
- Forno misto multi-função com comandos e display a LED (7 segmentos).
- Convecção de 30°C a 270°C e % de humidade de 0a 100.
- Misto de 30°C a 250°C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30°C a 125°C.
- Pré instalação de controlo á distancia dos picos de potência.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 x 1.030 x 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	2.07
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	929 x 892 x 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	34.30
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 VIII+N+T 50-60
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	365
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	300

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.