

Hornos columna eléctricos

Hornos columnas eléctricos/
Electric column ovens

Fours colonne électriques/
Fornos coluna elétricos

HORNOS COLUMNA ELÉCTRICOS

Electric column ovens

Fours colonne électriques

Fornos coluna elétricos



HEC-901H



- Gama de hornos 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.
- Hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas controladas por termostato de regulación de 120°C a 300°C. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Modelos "H" dotados de puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción, garantizando su correcto cierre y funcionamiento con el paso del tiempo.
- Modelos con uso tipo "C" combinables con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto con una distancia máxima de vuelo lateral de 400mm.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens 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.
- Ovens with guides made of stainless steel and armoured electric elements with control thermostat regulation from 120°C to 300°C (one grid included).
- "H" models provided with extra big doors powered with calmping straps, ensuring correct functioning through the years.
- Any "C" use oven to be combined as support of different counter-tops for the same range with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- 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.
- Adjustable legs.



- Gamme des fours 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.
- Fours avec échelle porte grilles en acier inoxydable, résistances blindée et thermostat de régulation et contrôle de 120°C à 300°C (doté d'une grille).
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS résistants à la chaleur.
- Modèles usage "H" dotés de portes extra grandes renforcées avec un système de fixation spéciale
- 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
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fornos 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.
- Fornos com guias em aço inoxidável, resistências blindadas, regulação por termóstato de controle de 120°C a 300°C (uma grelha de série).
- Botões ergonómicos em poliamida+ABS resistentes ao calor.
- Modelos "H" dotados de portas extra grandes reforçadas com cintas de fixação garantindo o seu correcto fecho e funcionamento ao longo do tempo.
- Modelos com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto com parte suspensa com medida máxima de 400mm.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajusto perfeito bloqueando as perdas de



Hornos columna eléctricos

Hornos columnas eléctricos/
Electric column ovens

Fours colonne électriques/
Fornos coluna elétricos

- temperatura.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 Uso	 Use	 Usage	 Utilização	I/C	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1200 x 920 x 900
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.99
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1200 x 860 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	940 x 740 x 315
Resistencias	Electric elements	Résistances	Resistências	1.50 (kw) 2.50 (kw)	- 4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	210
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	174

*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*

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.

Mod. HEC-901H

