

Hornos combinados a gas

Hornos combi a gas/
Gas combi ovens

Fours combi à gaz /
Fornos combi a gás

Cook & Chill / Hornos

Cook &Chill / Ovens

Cook &Chill/ Fours

Cook &Chill/ Fornos



HG- 2021/2



- 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 indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- 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.
- Indirect heat Exchange made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self- diagnosis.
- 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

Hornos combinados a gas

Hornos combi a gas/
Gas combi ovens

Fours combi à gaz /
Fornos combi a gás

installation.

- 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 fcooling 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 indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- 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 doublé 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 chamber 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 a 100.
- Mixte da 30°C à 250°C et dosage vapeur de 10 a 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.
- Com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com procesador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automático.
- 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.
- Estruturas 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- emisor, 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 apara 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.

Hornos combinados a gas

Hornos combi a gas/
Gas combi ovens









Fours combi à gaz /
Fornos combi a gás

- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.
- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, cámara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarme de bloqueo de motor, quemador, alarme de falta de agua e gás. Alarme 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

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1.180 x 1.280 x 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	3.04
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	1.193 x 1.074 x 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 2/1 40- GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	4.43 5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 V I+N+T 50
Voltaje opcional	Voltage optional	Tension en option	Tensão opcional	V. / Hz	220 V I+N+T 60
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	452

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.