

SERIE 1100 / Gama modular

1100 Series / Modular range

Série 1100 / Gamme modulaire

Série 1100 / Gama modular



C-1140



- Gama de cocinas 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.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor 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 si en función de las preferencias del usuario.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 395 x 365 mm y con separación adaptada al uso de ollas de grandes dimensiones.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas recoge-grasas individuales, independientes por cada quemador.
- Hornos pasantes con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 875 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Modelo con grifo columna de agua incluido.
- Pasamanos de serie.
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.
- Tops manufactured in 2 mm thickness and 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 395 x 365 mm, adapted to the use of big cooking pots.
- Top-trays made of stainless steel.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- Individual grease trays, independent for each burner.
- Pass-through ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 875 x 315 mm (one grid included).
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Model provided with water tap.
- Model provide with handrail.
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 extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- 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 émaillé antiacide de dimensions 395 x 365 mm avec une séparation adaptée à l'usage des marmites de grandes dimensions.
- Bacs en acier inoxydable.

- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses.
- Fours passants avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et grill. Dimensions : 540 x 875 x 315 mm (doté d'une grille).
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Modèle avec robinet d'eau.
- Modèle avec rampe.
- Pieds réglables en hauteur.











- Gama de fogões 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.
- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composto por fogos abertos com piloto de acendimento, válvula de segurança e termopar.
- Queimadores de alto rendimento desenhados para oferecer o máximo poder calorífico possível, com espalhadores em latão mecanizado e corpo em ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador.
- Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-acido, com dimensões 395 x 365 mm e com separação adaptada ao uso de panelas de grande dimensão.
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável.
- Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Tabuleiros apara-gorduras individuais incorporados, independentes por cada queimador.
- Fornos passantes com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 x 875 x 315 mm (uma grelha de série).
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajusto perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Modelo com torneira de água.
- Modelo com corrimão.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec Emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1000 x 1330 x 1050
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.40
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	925 x 1100 x 850
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw) 10.50 (kw)	1 1 2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	35.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.76 3.75
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	198
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	144

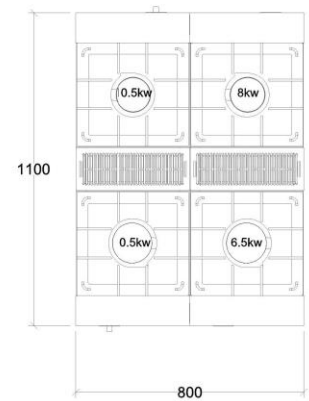
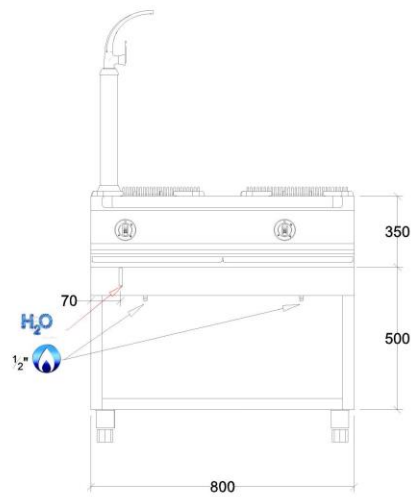
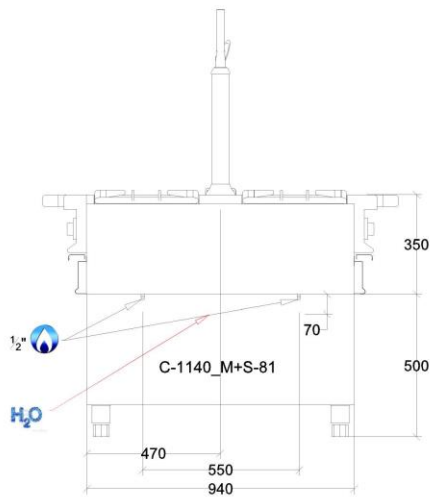
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar a cor.

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.

Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Fogões a gás



1/2" Toma de Gas

H₂O Toma de agua