

SERIE 900 / Gama modular y puente

900 Series / Modular and counter-top range

Série 900 / Gamme modulaire et suspendue

Série 900 / Gama modular e suspensa



CG-911/R



- Gama de encimeras 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.
- 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, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores rodeados de 4 placas de cemento reflectario para acumular calor. Combinación de quemadores intercambiable entre sí en función de las preferencias del usuario.
- Placa superior fabricada en hierro fundido para favorecer la transmisión de la temperatura.
- Parrillas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 390 x 368 mm.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contrapuerta 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.
- 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, with double flame mechanized brass caps and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles surrounded by 4 refractory cement for heat accumulation. Different combinations for burners based on user preferences.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 368 mm.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 740 x 315 mm. Manhole cover on side for better maintenance.
- Top plate made of cast iron for better transmission of temperature.
- 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.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- 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.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus 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 entourés de 4 plaques de ciment réfractaires pour accumuler la chaleur. Combinaison des brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Plaque supérieure en fonte favorisant la transmission de la chaleur.
- Grils en fonte émaillée antiacide, avec dimensions 390 x 368 mm.
- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT, dimensions: 540 x 740 x 315 mm (doté d'une grille). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- 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.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- 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.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto de 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 de latão mecanizado e corpo de ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores rodeadas de 4 placas de cimento refratário para acumular calor. Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador.
- Placa superior fabricada em ferro fundido para favorecer a transmissão da temperatura.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado anti-acido com dimensões 390 x 368 mm.
- Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 x 740 x 315 mm. Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec Emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.88
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	- -
Quemadores bajo placa	Burn, under plate	Brûl, sous plaque	Quem. Baixo placa	10.50(kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	1.44 1.95
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	252
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	236

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto

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

Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Fogões a gás

