

# HORNOS

## POWER LINE



### HORNOS a Gas y Eléctricos

- Cámara de cocción abrigada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1, GN 2/1 y de 600 × 400 mm.
- Modelos a gas: 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.
- Modelos eléctricos: 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 estructura de policarbonato.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento 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 con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno desmontable.
- Aislante térmico en fibra de 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.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo.
- 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 protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.



### Gas and Electric OVENS

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1, GN 2/1 and 600 × 400 mm grids.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by structural polycarbonate.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation 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 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.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.



### FOURS à Gaz et Électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1, GN 2/1 et 600 × 400 mm.
- Modèles à gaz: 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.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes protégé par polycarbonate structural.
- 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 basse-émissif et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas 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.

# OVENS / FOURS / ÖFEN



## Gas- und Elektroöfen

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1 und 600 × 400 mm Tablets.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch Polycarbonatstruktur geschützt.
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas mit offener Luftkammer. Externes Glas stark emissionsreduziert und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

Descripción / Description / Description / Beschreibung		Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeit Auswahl		Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	
Función modulación potencia APM (gas) APM modulable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / APM-Leistungsmodulationsfunktion		Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Daten-auswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung.	
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Waschassistent		Precalentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf-injektion	
6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programme: 3 Regenerationsprogramme und 3 Gar-programme in drei Phasen		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius-oder Fahrenheit-Anzeige.	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS		Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfcondensator	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampf-wiedererhitzung		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung UR2		Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten		Estructuras rejillas extraíbles Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Gitterstrukturen	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters		Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional

De serie / Standard / Série / Standard

Opcional / Optional / En option / Optional



**Ciclo de funcionamiento**  
Cooking mode  
Mode de cuisson  
Betriebszyklus

**Encendido / Apagado**  
On / Off  
Touche d'allumage  
Ein / Aus

**Temperatura**  
Temperature  
Température  
Temperatur

**Tiempo**  
Timer  
Temporisateur  
Zeit

**Porcentaje de humedad**  
Humidity percentage  
Pourcentage d'humidité  
Feuchtigkeitsgehalt

**Rearme**  
Reset  
Touche RAZ des alarmes  
Restart

**Programas predefinidos / Velocidad del ventilador**  
Preset programs / Fan speed  
Programmes pré-réglés / Vitesse du ventilateur  
Vordefinierte Programme / Lüftergeschwindigkeit

**Abatimiento rápido**  
Quick cooling  
Refroidissement rapide  
Schnellkühlung

**Mando de control**  
Control knob  
Manette de commande  
Steuerbefehl

**Inicio / Parada**  
Start / Stop  
Start / Stop  
Start / Stop

**Sonda corazón / Vacío**  
Core / Vacuum probe  
Sonde à coeur / Sous vide  
Nadelsonde

**Selección de hora de encendido**  
Start-up time selection  
Sélection heure différée de demurrage  
Zündzeitauswahl

**Asistencia al lavado**  
Washing assistance  
Lavage assisté  
Hilfe beim Waschen

**Interruptor general de corriente**  
Main power switch  
Interrupteur principal  
Allgemeiner Stromschalter



# HORNOS a Gas y Eléctricos



# Gas and Electric OVENS

*Equipamiento de seguridad & características funcionales*  
*Safety equipment & functional features*  
*Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles*  
*Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale*



- 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.
- 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.



- Protection thermique et thermostat de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz et dysfonctionnement.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 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.



- 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 alarms
- 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



- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Fehleralarm.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Modél Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch</b>		
HE-611/1	-	
HE-1011/1	-	
HE-1221/1	220 V III + T 50-60	

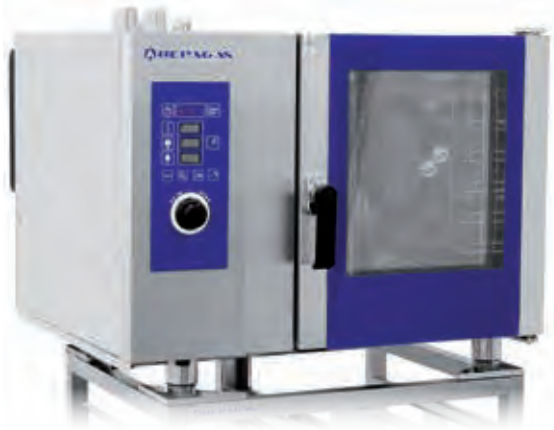
POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Modél Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
<b>GAS / GAS / GAZ / GAS</b>		
HG-611/1	220 V I + N + T 60	
HG-1011/1	220 V I + N + T 60	
HG-1221/1	220 V I + N + T 60	



# FOURS à Gaz et Électriques



# Gas- und Elektroöfen



HE-611/1

HG-611/1



HE-1011/1

HG-1011/1



HE-1221/1

HG-1221/1

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



						HE-611/1	HG-611/1	HE-1011/1	HG-1011/1	HE-1221/1	HG-1221/1
<b>Dimensiones equipo</b>	<b>Equipment dimensions</b>	<b>Dimensions de l'équipement</b>	<b>Geräteabmessungen</b>	(mm)		920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
<b>Capacidad</b>	<b>Capacity</b>	<b>Capacité</b>	<b>Kapazität</b>	<b>GN</b>		6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potenz</b>	(kw)		10.10	13.50	17.30	19.50	27.50	32.50
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Verbrauch</b>	<b>GLP Kg/h</b>		–	1.05	–	1.55	–	2.49
				<b>GN Nm³/h</b>		–	1.43	–	2.06	–	3.39
<b>Voltaje</b>	<b>Voltage</b>	<b>Tension</b>	<b>Spannung</b>	<b>V. / Hz</b>		380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Abmessungen mit Verpackung</b>	(mm)		1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250	1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.140 × 1.400	1.300 × 1.140 × 1.400
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volumen</b>	(m³)		0.95	0.95	1.21	1.21	2.07	2.07
<b>Peso bruto</b>	<b>Gross weight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Bruttogewicht</b>	(kg)		170	195	205	220	285	300
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Nettogewicht</b>	(kg)		150	150	131	131	235	270

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 250

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.