

HORNOS

PROFESSIONAL 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 y GN 2/1.
- 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 5 mm de cristal templado.
- 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 (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- 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 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 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 and GN 2/1.
- 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 5 mm of tempered glass.
- 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 (6 mm) 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 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 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 et GN 2/1.
- 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 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 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.
- 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 (6 mm) mit offener Luftkammer. Außenglas unter dem Emitter und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzperle.
- 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

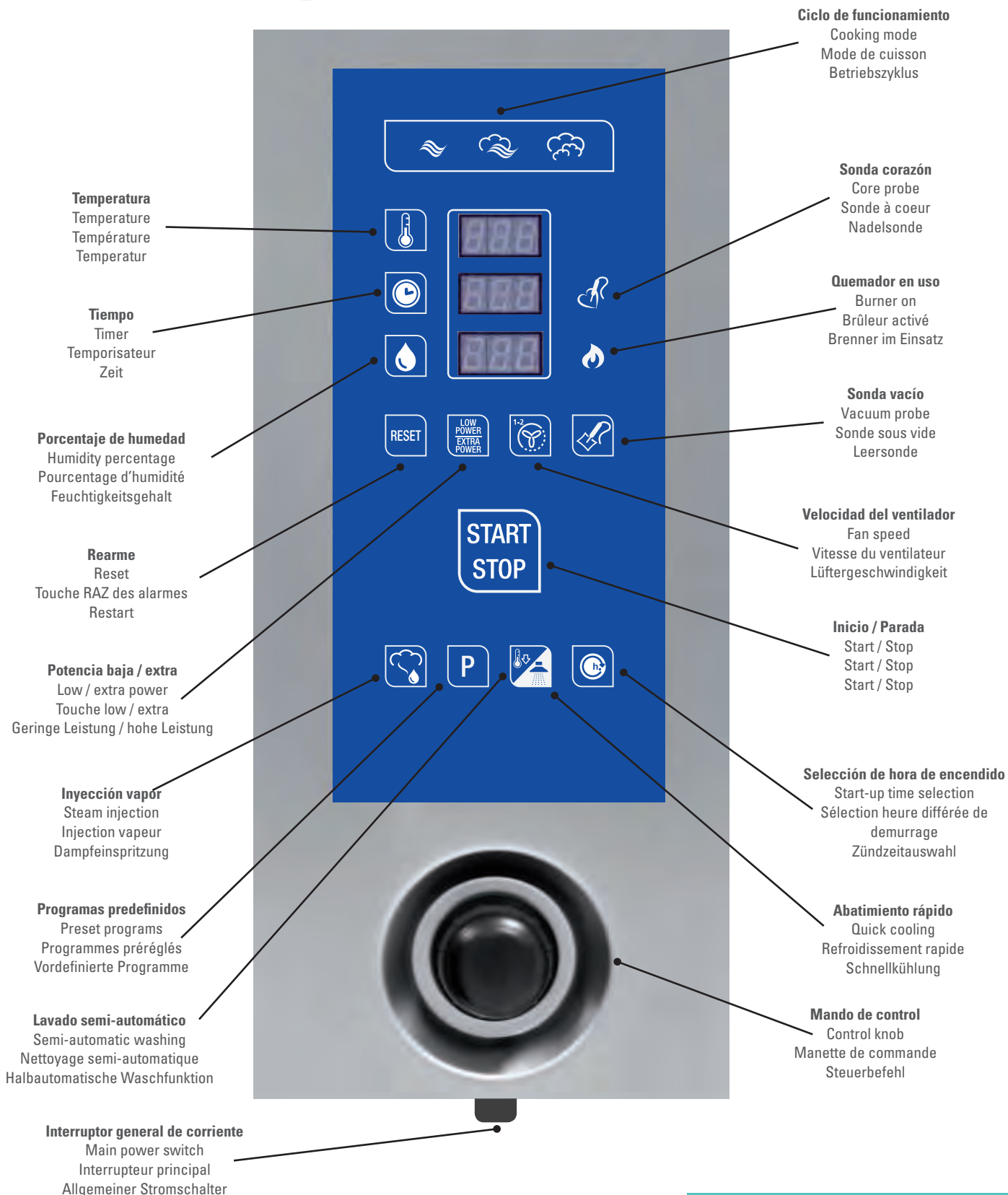
Descripción / Description / Description / Beschreibung		Descripción / Description / Description / Beschreibung	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeitauswahl		Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen		Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess		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 / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion		Pre calentamiento y enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampf-injektion.	
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Halbautomatische Waschfunktion SC2		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	
95 programas en 4 fases 95 programs in 4 phases / 95 programmes en 4 phases / 95 Programme in vier Phasen.		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 Dampf-kondensator.	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS		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	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampf-wiedererhitzung		Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	
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		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	
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		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC		Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tablethalter	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten		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	
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-Selbstspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données 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

Sonda corazón
Core probe
Sonde à coeur
Nadelsonde

Queimador en uso
Burner on
Brûleur activé
Brenner im Einsatz

Sonda vacío
Vacuum probe
Sonde sous vide
Leersonde

Velocidad del ventilador
Fan speed
Vitesse du ventilateur
Lüftergeschwindigkeit

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

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

Abatimiento rápido
Quick cooling
Refroidissement rapide
Schnellkühlung

Mando de control
Control knob
Manette de commande
Steuerbefehl

Temperatura
Temperature
Température
Temperatur

Tiempo
Timer
Temporisateur
Zeit

Porcentaje de humedad
Humidity percentage
Pourcentage d'humidité
Feuchtigkeitsgehalt

Rearme
Reset
Touche RAZ des alarmes
Restart

Potencia baja / extra
Low / extra power
Touche low / extra
Geringe Leistung / hohe Leistung

Inyección vapor
Steam injection
Injection vapeur
Dampfeinspritzung

Programas predefinidos
Preset programs
Programmes prééglés
Vordefinierte Programme

Lavado semi-automático
Semi-automatic washing
Nettoyage semi-automatique
Halbautomatische Waschfunktion

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 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.



- 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. 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 pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 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 and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling 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



- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner- und Gasmangel. Alarm wegen Fehlfunktion oder Waschungterbrechung.
- Automatische Kühlfunktion des Garraums bei geschlossener Tür.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 10 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch		
HE-611/2	-	
HE-1011/2	-	
HE-1221/2	220 V III + T 50-60	
HE-2011/2	-	
HE-2021/2	220 V III + T 50-60	

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
GAS / GAS / GAZ / GAS		
HG-611/2	220 V I + N + T 60	
HG-1011/2	220 V I + N + T 60	
HG-1221/2	220 V I + N + T 60	
HG-2011/2	220 V I + N + T 60	
HG-2021/2	220 V I + N + T 60	

FOURS à Gaz et Électriques



Gas- und Elektroöfen



HE-611/2
HG-611/2



HE-1011/2
HG-1011/2

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

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)		920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN		6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)		10.10	13.50	17.30	19.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h		–	1.05	–	1.55
				GN Nm³/h		–	1.43	–	2.06
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz		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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)		1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)		0.98	0.98	1.21	1.21
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)		170	195	208	225
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)		160	185	198	213

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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.

HORNOS a Gas y Eléctricos



Gas and Electric OVENS



HE-1221/2

HG-1221/2




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

HE-1221/2



HG-1221/2



 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm ³ /h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I++N+T 50
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.200 × 1.300 × 1.400	1.200 × 1.300 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	2.18	2.18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	265	265

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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.

FOURS à Gaz et Électriques



Gas- und Elektroöfen



HE-2011/2

HG-2011/2



HE-2021/2

HG-2021/2

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



HE-2011/2



HG-2011/2



HE-2021/2



HG-2021/2



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm ³ /h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	2.07	2.07	3.04	3.04
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	300	360	439	452

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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.