

SERIE 550

SMART LINE



COCINAS à Gas

- 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 1,5 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 en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 390 x 368 mm.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con termopar y de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla), control de la temperatura a elegir entre grifo máx./min. + gratinador o válvula termostática MINISIT con piloto de encendido, pero sin gratinador.
- 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.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



Gas and COOKERS

- 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 1,5 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.
- Cast iron grids with anti-acid enamel, dimensions 390 x 368 mm.
- 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.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, thermocouple of dimensions 540 x 390 x 315 mm (one grid included), temperature control to be chosen between máx./min. regulation tap + grill or MINISIT thermostatic valve with ignition pilot but without grill.
- 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.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



FOURNEAUX à Gaz

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 1,5 mm d'épaisseur avec des feux vifs, pilote d'allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs à haut rendement conçus pour donner une puissance calorifique maximale, avec couvercles mécanisés et en laitoner structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeable selon la préférence du client.
- Grils en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 390 x 368 mm.
- Bacs en Acier Inoxydable.
- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs de récupération des graisses.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec thermocouple. Dimensions: 540 x 390 x 315 mm (doté d'une grille), contrôle de la température à choisir entre robinet máx./min. + grill ó valve thermostatique MINISIT avec pilot d'allumage sans grill.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un préfet 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.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur



GASKOCHER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Arbeitsplatte aus 1,5 mm dickem Edelstahl, Einschaltleuchte, Sicherheitsventil und Thermoelement
- Hochleistungsbrenner für maximale Heizleistung mit Messingabdeckungen und gusseisernes, profiliertes Rohr um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten.
- Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar
- Gusseisengitter mit säurebeständiger Beschichtung; Abmessungen 390 x 368 mm
- Auffangschalen aus Edelstahl
- Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Eingebaute untere Fettschalen
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 x 390 x 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle (max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl gewährleisten einen optimalen Sitz gewährleisten um Temperaturverluste zu verhindern.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



CG-520/M



CG-520



CG-521

CG-521/G



OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUMEAU
EN OPTION // OPTIONALE
DEKORBLENDE

• CG-520 (ref. 83903000): + 240 €



SMART LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 1 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1 mm thickness.
- Dessus en 1 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.

KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT

CG-520

- Apertura a izquierda y derecha (ref. 70306000 + 70307000): + 395 €
- Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Links und rechts öffnend

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



España		Reino Unido		Francia		Alemania		
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 550 × 270	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900
Queadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1	1 1	1 1	1 1
Gratinador	Grate	Salamandre	Gratifier	4.00 (kw)	-	-	-	1
Queadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	5.00 (kw)	-	-	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50	19.50	23.50
Consumos	Consumptions	Consummations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.13	1.13	1.51	1.82
				GN Nm ³ /h	1.53	1.53	2.06	2.49
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 580 × 440	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	0.21	0.48	0.48	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	52	71	116	116
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	41	62	105	105

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /
Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-530/M



CG-531

CG-531/G



CG-530

SMART LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 1 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1 mm thickness.
- Dessus en 1 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.



KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT

CG-530

- Apertura a izquierda y derecha (ref. 70505000 + 70519000): + 670 €
Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Links und rechts öffnend

OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUMEAU EN OPTION // OPTIONALE DEKORBLENDE

- CG-530 (ref. 83806000): + 260 €



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



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.205 × 550 × 270	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1	1	1	1
				8.00 (kw)	2	2	2	2	2
Gratinador	Grate	Salamandre	Gratifier	4.00 (kw)	–	–	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	5.00 (kw)	–	–	1	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	22.50	22.50	27.50	31.50	
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.74	1.74	2.13	2.44	
				GN Nm³/h	2.39	2.39	2.90	3.34	
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.250 × 580 × 450	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070	
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.33	0.76	0.76	0.76	
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	75	100	150	150	
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	58	84	135	135	

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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.