

# SERIE 900

## GAMA MODULAR Y PUENTE



### COCINAS a Gas y Eléctricas

- 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.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Modelos a gas: 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 (excepto modelos "HPG") 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 esmaltado con esmalte antiácido, de dimensiones 390x368mm (727 x 685 mm en modelos "HPG"). 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). Horno extra grande en modelo CG-96IH de dimensiones 940 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Modelos eléctricos: encimera fabricada en 1,5 mm de espesor compuesta de placas de hierro EGO, de alto rendimiento y reparto de calor uniforme, de dimensiones 300 x 300 mm. Hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- 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.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



### Gas and Electric 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.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Gas models: 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 (except "HPG" models) and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles. Different combinations for burners based on user preferences. Grids made of enameled iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 368 mm (727 x 685 mm in "HPG" models). 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 (one grid included). Extra large oven in model CG-96IH with dimensions 940 x 740 x 315 mm (one grid included). Manhole cover on side for better maintenance.
- Electric models: tops manufactured in 1,5 mm thickness with high performance and uniform heat distribution iron plates from EGO, with dimension 300 x 300 mm. Ovens with guides made of stainless steel and shielded heating elements, with dimensions 540 x 740 x 315 mm.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



### FOURNEAUX à Gaz et Électriques

- 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.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Modèles à gaz: 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 (sauf «HPG» modèles) 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 fer émaillée antiacide, avec dimensions 390 x 368 mm (727 x 685 en modèles «HPG»). 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). Four extra grand sur modèle CG-96IH de dimensions 940 x 740 x 315 mm (doté d'une grille). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Modèles électriques: dessus de 1,5 mm d'épaisseur et plaques électriques EGO en fonte à haut rendement garantissant une distribution uniforme de la chaleur. Fours avec échelle porte grilles en acier inoxydable, résistances blindée, dimensions: 540 x 590 x 315 mm (doté d'une grille), avec dimensions 300 x 300 mm.
- Bacs de récupération des graisses.
- 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.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

# MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

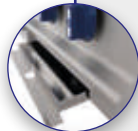


## Gas- und Elektroherde

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Gasmodelle: Arbeitsplatte bestehend aus offenem Feuer mit Kontrolllampen, Sicherheitsventil und Thermoelement. Hochleistungsbrenner für höchstmöglichen Heizwert, mit bearbeiteten Messingabdeckungen (außer "HPG"-Modellen) und rohrförmigen Gusseisenkörper, um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten. Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar. Gitter aus Gusseisen mit Anti-Säure-Email, Abmessungen 390 × 368 mm (727 × 685 mm in Modellen HPG)
- Spezieller Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 × 740 × 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle(max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill. Extra großer Ofen Modell CG-96IH mit Abmessungen 940 × 740 × 315 mm (mit Grill ausgestattet).
- Elektrische Modelle: Kochplatte aus 1,5 mm starker EGO-Eisenplatte mit hoher Leistung und gleichmäßiger Wärmeverteilung;
- Abmessungen 300 × 300 mm. Öfen mit Führungen aus Edelstahl und
- Panzerwiderständen; Abmessungen 540 × 740 × 315 mm (mit Grill ausgestattet).
- Separate Fettschalen für jeden Brenner.
- Ofengitter und Türanschlüsse 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 Türanschlüsse 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-920/M LC

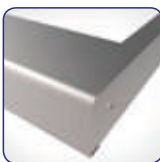


CG-920/S LC

## POWER LINE



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



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.





CG-920/M LC



CG-920/S LC



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

 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1	1 1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	1.12 1.54	1.12 1.54
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	920 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	55	74
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	40	61

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300  
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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-940/M LC

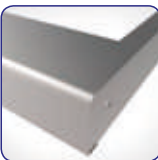


CG-940/S LC

## POWER 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 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.





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

CG-940/M LC



CG-940/S LC



 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	2 2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	29.00	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	2.24 3.08	2.24 3.08
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	0.52	0.88
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	95	116
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	74	104

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300  
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitschränke – Págs. 186-197

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.



# COCINAS a Gas



# Gas COOKERS



CG-941 LC



CG-960/M LC

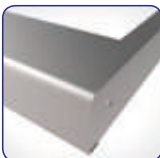


CG-960 LC

### POWER 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 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

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

CG-941 LC



CG-960/M LC



CG-960 LC



España		Reino Unido		Francia		Alemania	
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 900	1.205 × 900 × 280	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	3 3	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	8.00 (kw)	1	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	37.00	43.50	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.86	3.63	3.63
				GN Nm³/h	3.93	4.62	4.62
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 650	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.88	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	186	95	168
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	165	80	148

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300  
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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

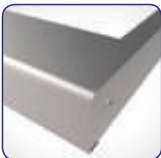


CG-961 LC

## POWER 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 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.



CG-961H LC


CG-961 LC



CG-961H LC



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

 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	1.205 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	3 3	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 –	– 1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	51.50	57.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	3.98 5.47	4.45 6.01
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volumen	Volumen	(m³)	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	234	310
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	211	280

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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.