

SERIE 550 / Gama modular

550 Series / Modular range

Série 550 / Gamme modulaire

Série 550 / Gama modular



CG-520/M



- 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 395 x 365 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.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.



- 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 395 x 365 mm.
- Top-trays made of stainless steel.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specificallydesigned to prevent overflows and grease splashes.
- All models provided with grease trays.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions



- 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.
- 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 laitonet structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des bruleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grills en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 395 x 365 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.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.







- 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.
- 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 laitonet structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des bruleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grills en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 395 x 365 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.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	900 x 620 x 450
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.25
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 550 x 270
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1
Gratinador	Grate	Salamandre	Grill	4.00 (kw)	-
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores forno	5.00 (kw)	-
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	1.13 1.53
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	48
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	44

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto a quanto à cor.

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.

