

COCINAS A GAS: CG-530

Gas cookers: CG-530

Fourneaux à gaz: CG-530

Fogões a gás: CG-530



- 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.
- Parillas 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+polycarbonato 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.



- 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 specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- All models provided with grease trays.
- Polyamide+polycarbonate 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.



- 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 laitonnet 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 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+polycarbonate, 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.



- Gama de fogões desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Tampo fabricado em 1,5 mm de espessura composto por fogos abertos com piloto de acendimento, válvula de segurança e termopar.

- Queimadores de alto rendimento desenhados para oferecer o máximo poder calorífico possível, com espalhadores de latão mecanizado e corpo em ferro fundido em forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de conjugar consoante a preferência do utilizador.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado anti-ácido de dimensões 395 x 365 mm.
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável.
- Máxima protecção do piloto, estando este oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Tabuleiros apara-gorduras incorporados.
- Botões ergonómicos em poliamida+policarbonato resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensions Dimensões (mm)	Queimadores encimera Top burners Brûleurs de dessus Quem. encimeira (kw)		Potencia Power Puissance Potência (kw)	Consumos Consumptions Consommations Consumos		Peso Weight Poids Peso (kg)
		6.50	8.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h	
 CG-530	1.200 x 550 x 850	1	2	22.50	1.74	2.39	86

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto quan to 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.