

Hornos columna eléctricos

Hornos columnas eléctricos/
Electric column ovens

Fours colonne électriques/
Fornos coluna elétricos

HORNOS COLUMNA ELÉCTRICOS: HEC-901+1

Electric column ovens: HEC-901+1

Fours colonne électriques: HEC-901+1

Fornos coluna elétricos: HEC-901+1



HEC-901+1



- Gama de hornos 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.
- Hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas controladas por termostato de regulación de 120°C a 300°C (dotación un parrilla).
- Mandos ergonómicos de poliamida + ABS resistentes al calor.
- Modelos "+1" dotados de armario neutro lateral.
- Modelo con uso tipo "C" combinable con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto (900), con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens 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.
- Ovens with guides made of stainless steel and shielded heating elements with control thermostat regulation from 120°C to 300°C (one grid included).
- Polyamide + ABS ergonomic heat resistant knobs.
- "+1" models provided with side cabinet.
- Any "C" use oven to be combined as support of different counter-tops for the same range (900) with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Adjustable legs.



- Gamme des fours 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.
- Fours avec échelle porte grilles en acier inoxydable, résistances blindée et thermostat de régulation et contrôle de 120°C à 300°C (doté d'une grille).
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide + ABS résistants à la chaleur.
- Modèles "+1" avec armoire latérale.
- Modèles usage "C" avec possibilité de combiner avec des dessus d'autres gammes de produits (900), avec une suspension de 400 mm maximum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Pieds réglables en hauteur



- Gama de fornos 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.
- Fornos com guias em aço inoxidável, resistências blindadas, regulação por termóstato de controle de 120°C a 300°C (uma grelha de série).
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor.
- Modelos "+1" dotados com armário lateral.
- Modelo com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto (900) com parte suspensa com medida máxima de 400 mm.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.



Hornos columna eléctrica

Hornos columnas eléctricos/
Electric column ovens

Fours colonne électriques/
Fornos coluna elétricos

- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1200 x 940 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.90
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 x 860 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	940 x 740 x 315
Resistencias	Electric elements	Résistances	Resistências	1.50 (kw) 2.50 (kw)	4 -
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.00
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	144
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	125

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes

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.

