

# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## SERIE 750 / Hornos

750 Series / Ovens

Série 750 / Fours

Série 750 / Fornos



HGC-701+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.
- Horno con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (dotación una parrilla).
- 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.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- 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.
- Oven with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120°C to 325°C (one grid included).
- "+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.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT de 120°C à 325°C (doté d'une grille).
- 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.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- 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.
- Forno com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (uma grelha de série).
- 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.
- Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.

# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Uso	 Use	 Usage	 Utilização	I/C	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 x 770 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.74
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 x 720 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 590 x 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 - -
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.58 0.79
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	115
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	105

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á 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.

### USO

USE // USAGE // UTILIZAÇÃO

### I: APARATO INDEPENDIENTE

Individual unit // Equipe independant // Aparelho independente

### C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS

Unit to be combined with other counter-tops // Equipe á combiner avec autres dessus // Aparelho para combiner com outros tops.

