

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



CG-741-POW



- 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.
- Encimera fabricada en 0.8 mm de espesor compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Remates de chimenea en fundido solamente en gama Pro-line.
- 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.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas recoge grasas para mayor limpieza.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 590 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos metalizados y placas indicadoras de poliamida resistentes al calor.
- 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.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops manufactured in 0.8 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.
- Flue shot made of cast iron.
- 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.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 590 x 315 mm (one grid included).
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Ergonomic metallized knobs and heat-resistant polyamide indicator plates
- 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 extérieur 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.
- Dessus de 0.8 mm d'épaisseur 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 et structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Sortie des gazes en fonte.
- Bacs en acier inoxydable.

- 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 590 x 315 mm (doté d'une grille).
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Commandes ergonomiques métallisées et plaques indicatrices en polyamide résistantes à la chaleur
- Pieds réglables en hauteur.







Reihe von Öfen, die entwickelt wurden, um die beste Kombination von Arbeit mit den Eigenschaften von: Design, Leistung, Funktionalität, Sicherheit und Zugänglichkeit.

- Außenseite aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Seitliche scharfe Ecke, die maximale Einheit bei der Montage kompletter Küchenblöcke gewährleistet.
- Platte aus 08 mm Stärke, bestehend aus offenem Kamin mit Zündpilot, Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Hochleistungsbrenner, die so konzipiert sind, dass sie den höchstmöglichen Heizwert bieten, mit mechanisierten Messingverteilern und einem rohrförmigen Gusseisengehäuse, um ein Zusammenfallen der Düsen zu verhindern.
- Kombination von Brennern mit der Möglichkeit, die Anordnung nach den Vorlieben des Benutzers zu ändern.
- Schornsteindeckel aus Gusseisen.
- Tablets aus Edelstahl.
- Maximaler Schutz des Piloten, der durch einen speziell entwickelten Protektor verborgen ist, um ihn vor dem Überlaufen überlegener Elemente zu schützen.
- Trimmbehälter - einzelne Fette mit den Maßen: 200 x 200 x 55 mm. Unabhängig von jedem Brenner, emailliert und maschinenwaschbar. Fassungsvermögen: 1 Liter pro Behälter.
- Öfen mit Führungen und Brennern aus Edelstahl, mit Zündsteuerung, Thermoelement und MINISIT Thermostatventil, mit den Abmessungen 540 x 590 x 315 mm (standardmäßig ein Gitter).
- Ofenrahmen und Thekentür aus Edelstahl, die eine perfekte Anpassung gewährleisten, indem Temperaturverluste blockiert werden.
- Ergonomische metallisierte bedienelemente und hitzebeständige polyamid-anzeigeplatten.
- Höhenverstellbare Füße

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec Emballage	Mabe mit Verpackung	(mm)	850x800x1100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	0.75
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensionen von Geräten	(mm)	800x750x900
Quemadores de encimera	Topburners	Brûleurs de dessus	Gipfel-Brenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2
Quemadorestorno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. Ofen	7.50 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Macht	(kw)	36.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.84 3.86
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	161
Peso neto	Net weight	Poids net	Flüssiges Gewicht	(kg)	146

*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*

Cocinas a gas

Cocinas a gas /
Gas cookers

Fourneaux à gaz /
Küchen gas

