

Reinventamos el fuego

TARIFA 2016



www.repagas.com
info@repagas.com





440 Series. Snack and Bar Range

Gas and Electric Griddles	14
---------------------------	----

550 Series. Snack and Bar Range

Gas and Electric Griddles	22
Gas Counter-Tops	28
Gas Barbecues	32
Gas and Electric Fryers	36
Supports	40

550 Series. Modular Range

Gas Cookers	46
Gas and Electric Fryers – Neutral Element	50

750 Series. Modular and Counter-Top Range

Gas Cookers	58
Gas Fry-Tops	68
Gas and Electric Fryers	78
Gas Boiling Pan	82
Gas Barbecues	86
Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker	92
Neutral Elements	96
Gas Column Ovens	102
Modular Supports	106
Counter-Top Supports	109
T-support system	110

900 Series. Modular and Counter-Top Range

Gas and Electric Cookers	116
Gas and Electric Fry-Tops	128
Gas and Electric Fryers	142
Gas and Electric Boiling and Tilting Pans	146
Gas Barbecues	154
Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker	160
Neutral Elements	164
Gas and Electric Column Ovens	170
Modular Supports	178
Counter-Top Supports	181
T-support system	182

1100 Series. Modular Range

Gas Cookers	186
Gas Fry-Tops	190
Gas and Electric Bains Marie	194
Gas Barbecue – Neutral Element	198

Star Line. MONOBLOCK Range

Customized Cooking Lines	206
--------------------------	-----

Cook & Chill

Gas and Electric Combi Ovens Power Line	220
Gas and Electric Combi Ovens Professional Line	226
Gas and Electric Combi Ovens Star Line	234
Blastchillers	244

Miscellaneous

Hot Trolleys	252
Gas Paviment Rings	256
Equipement for Making Churros	260

Accessories

264

General Sale Conditions

 This range includes new models



Serie 440. Gama Snack y Sobremesa

Planchas a Gas y Eléctricas 14

Serie 550. Gama Snack y Sobremesa

Planchas a Gas y Eléctricas  22

Encimeras a Gas 28

Barbacoas a Gas 32

Freidoras a Gas y Eléctricas  36

Soportes 40

Serie 550. Gama Modular

Cocinas a Gas  46

Freidoras a Gas y Eléctricas – Elemento Neutro  50

Serie 750. Gama Modular y Puente

Cocinas a Gas 58

Fry-Tops a Gas 68

Freidoras a Gas y Eléctricas 78

Marmita a Gas 82

Barbacoas a Gas 86

Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas 92

Elementos Neutros  96

Hornos Columna a Gas 102

Soportes Modulares 106

Soportes Puente 109

Soportes en T 110

Serie 900. Gama Modular y Puente

Cocinas a Gas y Eléctricas 116

Fry-Tops a Gas y Eléctricos 128

Freidoras a Gas y Eléctricas 142

Marmitas y Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas 146

Barbacoas a Gas 154

Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas 160

Elementos Neutros  164

Hornos Columna a Gas y Eléctricos 170

Soportes Modulares 178

Soportes Puente 181

Soportes en T 182

Serie 1100. Gama Modular

Cocinas a Gas 186

Fry-Tops a Gas 190

Baños María a Gas y Eléctricos 194

Barbacoa a Gas – Elementos Neutros 198

Star Line. Gama MONOBLOCK

Bloques de Cocción a Medida 206

Cook & Chill

Hornos Combi a Gas y Eléctricos Power Line 220

Hornos Combi a Gas y Eléctricos Professional Line 226

Hornos Combi a Gas y Eléctricos Star Line 234

Abatidores de Temperatura  244

Varios

Carros Calientes Eléctricos  252

Hornillos de Pavimento a Gas 256

Equipo de Churros 260

Accesorios

264

Condiciones Generales de Venta

 Esta serie incluye nuevos modelos



Série 440. Gama Snack Sobre-mesa

Placas a Gás e Elétricas	14
--------------------------	----

Série 550. Gama Snack Sobre-mesa

Placas a Gás e Elétricas	22
Tampos a Gás	28
Grelhadores a Gás	32
Fritadeiras a Gás e Elétricas	36
Suportes	40

Série 550. Gama Modular

Fogões a Gás	46
Fritadeiras a Gás e Elétricas – Elemento Neutro	50

Série 750. Gama Modular e Suspensa

Fogões a Gás	58
Fry-Tops a Gás	68
Fritadeiras a Gás e Elétricas	78
Marmita a Gás	82
Grelhadores a Gás	86
Banhos María Elétricos – Coze Pastas a Gás	92
Elementos Neutros	96
Fornos Coluna a Gás	102
Suportes Modulares	106
Suportes Ponte	109
Suportes em T	110

Série 900. Gama Modular e Suspensa

Fogões a Gás e Elétricas	116
Fry-Tops a Gás e Elétricos	128
Fritadeiras a Gás e Elétricas	142
Marmitas e Sertãs Basculantes a Gás e Elétricas	146
Grelhadores a Gás	154
Banhos María Elétricos – Coze Pastas a Gás	160
Elementos Neutros	164
Hornos Coluna a Gás e Elétricos	170
Suportes Modulares	178
Suportes Ponte	181
Suportes em T	182

Série 1100. Gama Modular

Fogões a Gás	186
Fry-Tops a Gás	190
Banhos María a Gás e Elétricos	194
Grelhadores a Gás – Elementos Neutros	198

Star Line. Gama MONOBLOCO

Blocos de Cozinha à Medida	206
----------------------------	-----

Cook & Chill

Fornos Combi a Gás e Elétricos Power Line	220
Fornos Combi a Gás e Elétricos Professional Line	226
Fornos Combi a Gás e Elétricos Star Line	234
Abatedores de Temperatura	244

Vários

Carros Quentes Elétricos	252
Monolumes de Pavimento a Gás	256
Equipamento de Churros	260

Accesórios

264

Condições Gerais de Venda

 Esta série inclui equipamentos novos

Table des matières

Série 440. Gamme Snack

Planchas à Gaz et Électriques	14
-------------------------------	----

Série 550. Gamme Snack

Planchas à Gaz et Électriques	22
Table de Cuisson à Gaz	28
Barbecues à Gaz	32
Friteuses à Gaz et Électriques	36
Soubassements	40

Série 550. Gamme Modulaire

Fourneaux à Gaz	46
Friteuses à Gaz et Électriques – Plan Neutre	50

Série 750. Gamme Modulaire et Suspendue

Fourneaux à Gaz	58
Fry-Tops à Gaz	68
Friteuses à Gaz et Électriques	78
Marmite à Gaz	82
Barbecues à Gaz	86
Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes	92
Plans Neutres	96
Fours Colonne à Gaz	102
Soubassements Modulaires	106
Supports Gamme Suspendue	109
Supports en T	110

Série 900. Gamme Modulaire et Suspendue

Fourneaux à Gaz et Électriques	116
Fry-Tops à Gaz et Électriques	128
Friteuses à Gaz et Électriques	142
Marmites et Sautieuses Basculantes à Gaz et Électriques	146
Barbecues à Gaz	154
Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes	160
Plans Neutres	164
Fours Colonne à Gaz et Électriques	170
Soubassements Modulaires	178
Supports Gamme Suspendue	181
Supports en T	182

Série 1100. Gamme Modulaire

Fourneaux à Gaz	186
Fry-Tops à Gaz	190
Bains Marie à Gaz et Électriques	194
Barbecue à Gaz - Plans Neutres	198

Star Line. Gamme MONOBLOCK

Blocs de Cuisson sur Mesure	206
-----------------------------	-----

Cook & Chill

Fours Combi à Gaz et Électriques Power Line	220
Fours Combi à Gaz et Électriques Professional Line	226
Fours Combi à Gaz et Électriques Star Line	234
Cellules de Refroidissement	244

Divers

Chariots Chauds Électriques	252
Réchauds à Gaz	256
Appareil à Churros	260

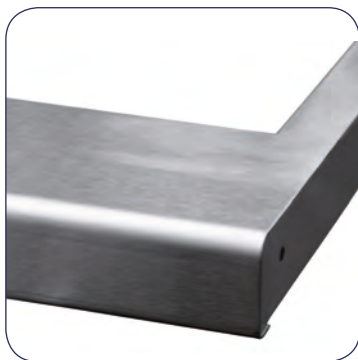
Accessoires

264

Conditions Générales de Vente

 Cette série inclut de nouveaux équipements

Repagas Quality Calidad Repagas



Robustez y durabilidad

Si algo nos ha caracterizado durante todos estos años es la larga vida que ofrecen nuestros equipos con independencia del grado de exigencia al que se les someta y sin acusar el paso del tiempo. Construidas de manera sólida sobre estructuras de 1,5 mm de espesor, las encimeras REPAGAS se fabrican en acero inoxidable AISI 304 (18/10) de acabado "scotch" en 2 mm de espesor para todo

nuestro fabricado estándar. Si además usted pretende personalizar su bloque de cocción con un plano único de trabajo MONOBLOCK, se le fabricará en 3 mm.

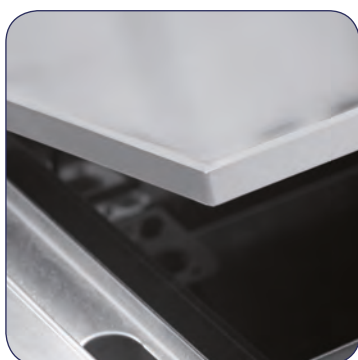
Robustness and durability.

Through the years, if something has really identified us it has been our everlasting-life equipment, regardless how many years or how demanding final users are. Solidly built onto structures of 1.5 mm thickness, REPAGAS tops are manufactured in stainless steel AISI 304 (18/10) "scotch" finish of 2 mm thickness for all our standard production. If you intend to further customize your cooking line with a one-piece MONOBLOCK top, we will manufacture it in 3 mm thickness.

Robustesse et durabilité. Si quelque chose nous a caractérisés pendant toutes ces années, celle là est la longue vie que nos équipes offrent indépendamment du degré d'exigence auquel on les soumet et sans accuser le passage du temps. Construites d'une manière solide sur

des structures de 1,5 mm d'épaisseur, les dessus de REPAGAS sont en inox AISI 304 (18/10) et une finition type «scotch» de 2 mm d'épaisseur pour tout notre matériel standard. Si vous désirez personnaliser votre bloc de cuisson avec un plan unique de travail "MONOBLOCK" nous le fabriquerons pour vous avec un dessus de 3 mm.

Robustez e durabilidade. Se algo nos caracterizou durante todos estes anos é a durabilidade dos nossos equipamentos, os quais, independentemente do grau de exigência a que sejam submetidos, não acusam o passar do tempo. Construídos de forma sólida sobre uma estrutura de 1,5 mm de espessura, os tampos REPAGAS são fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento "scotch" de 2 mm de espessura em todos os nossos modelos standard. Caso prefira e deseje personalizar o seu bloco de cozinha, podemos fabrica-lo com um único plano de trabalho MONOBLOCK de 3 mm de espessura.



Potencia y fiabilidad

La fortaleza siempre ha sido distintivo de la marca REPAGAS, unida a nuestras máquinas como parte esencial de nuestra filosofía constructiva en la creencia de que dotar a los equipos de la mejor base posible nos garantiza la satisfacción del usuario en su manejo. Buen exponente de ello son nuestros palastros de fry-tops fabricados con 15 mm de espesor garantizando la uniformidad y temperatura

máxima en todos sus puntos, calentados con quemadores realizados en acero inoxidable de gran rendimiento (mínimo 70%) y fabricación propia.

Power and reliability. Strength has always been distinctive of REPAGAS brand, tied with our machines as part of our manufacturing philosophy in the belief that provide our units with the best possible basis, guarantee us customer satisfaction in handling. A good example of this are the steel-sheets used for our fry-tops, made of 15 mm thickness that ensure uniformity and maximum operating temperature at all points, heated with own manufacturing high performance burners (minimum 70%) made of stainless steel.

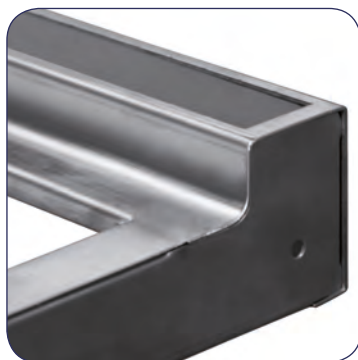
Puissance et fiabilité. La force a toujours été un signal distinctif de la marque REPAGAS, unie à nos produits comme une partie essentielle de notre philosophie constructive basé sur le fait que, doter nos équipes de la meilleure base possible nous garantit la

satisfaction de notre client durant son usage. Un bon exposant de cela, ce sont nos plaques de fry-tops de 15 mm d'épaisseur garantissant l'uniformité et la température maximale dans tous à chaque point de sa superficie, chauffés avec des brûleurs en acier Inoxydable à haut rendement (minimum 70%) et fabrication propre.

Potência e fiabilidade. A robustez sempre foi característica da marca REPAGAS, em união com as nossas máquinas como parte essencial da nossa filosofia de construção e com a crença de dotar os equipamentos com a melhor base possível para garantir a satisfação do utilizador no seu manuseamento. Um bom exemplo disso são as placas dos nossos fry-tops, fabricados com 15 mm de espessura, garantindo a uniformidade e melhor temperatura em todos os seus pontos, aquecidas com queimadores, de fabrico próprio, produzidos em aço inoxidável de grande rendimento (mínimo 70%).

Qualidade Repagas

Qualité Repagas



Versatilidad y diseño

Porque entendemos de la importancia de sentirnos cómodos y eficaces manejando maquinaria industrial a la par que orgullosos de nuestra herramienta de trabajo, REPAGAS ofrece infinitas combinaciones de producto personalizables a criterio del usuario, fabricando sus equipos con canto vivo lateral para estilizar sus acabados cuidando hasta el más mínimo detalle y garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción. Radios sanitarios y formas redondeadas evitando tornillos o accesorios que puedan perjudicar

tanto el trabajo como la limpieza diaria, son imprescindibles en el diseño y posterior desarrollo de un fabricado enfocado siempre a satisfacer el nivel más alto de exigencia.

Versatility and design. Because we understand the importance of feeling comfortable and effective handling industrial equipment and so, proud of our work tool, REPAGAS offers endless combinations of customizable product up to the user, manufacturing our units with side edged, styling finishes down to the smallest detail and ensuring maximum joining in cooking line design. Sanitary radius and rounded forms avoiding screws or parts that may harm both handling and daily cleaning, are essential in the design and further development of an equipment focused to meet the highest level of demands.

Versatilité et conception. Parce que nous comprenons l'importance de nous sentir confortables et efficaces en manipulant les machines industrielles et à la fois orgueilleux de notre outil de travail, REPAGAS offre une infinité de combinaisons des produits personnalisables sous critère de l'utilisateur, en fabriquant ses équipes avec des bords embouties pour styliser

sa finition, en prenant soin du moindre détail et en garantissant l'union maximale dans la conception des blocs complets de cuisson. Des rayons sanitaires et des formes arrondies en évitant les vis ou les accessoires qui peuvent nuire le travail et la propreté quotidienne, sont indispensables dans la conception et le développement postérieur du produit final qui a comme objectif principal satisfaire le plus haut niveau d'exigence.

Versatilidade e desenho. Porque compreendemos a importância de nos sentirmos cómodos e eficazes manejando máquinas industriais e ao mesmo tempo nos sentimos orgulhosos da nossa ferramenta de trabalho, REPAGAS oferece infinitas combinações de produto personalizáveis a critérios do utilizador, fabricando os seus equipamentos com cantos laterais em quina viva para estilizar o seu acabamento cuidando o mínimo detalhe e garantindo a melhor união na montagem de blocos de cozinha completos. Curvas sanitárias e formas arredondadas evitando parafusos ou acessórios que possam prejudicar, tanto o trabalho como a limpeza diária, são necessárias no desenho e posterior desenvolvimento de produtos destinados a satisfazer sempre o mais alto nível de exigência.



Accesibilidad

Porque sabemos que a lo largo de no pocos años de vida nuestros equipos precisarán en algún momento de asistencia y entendemos que el tiempo de nuestros clientes vale dinero, fabricamos y diseñamos nuestras máquinas para facilitar al máximo las labores de reparación y mantenimiento. La venta es sólo el inicio del proceso de fidelización de nuestros clientes, que se ve completado cuando ante ellos

tienen una máquina fácil de reparar en la que prácticamente todo es desmontable. El corazón de nuestros aparatos no sólo es duradero, también es perfectamente accesible.

Accessibility. Because we know that over the years our equipment will require some occasional assistance and we understand that our costumers time is worth money, we manufacture and design our machines for maximum ease of repairs and maintenance. The sale is just the beginning of the process of customer loyalty, which is completed when your offer a machine easy to repair in which almost everything is removable. The heart of our units is not only durable, it is also perfectly accessible.

Accessibilité. Parce que nous savons que, même si nos produits durent longtemps, à un moment donnée ils auront besoin d'une maintenance, et parce que nous comprenons que le temps de nos clients est précieux, nous concevons et fabriquons nos machines pour faciliter au maximum

possible les travaux de réparation et de maintenance. La vente ce n'est que le début du processus de fidélisation de nos clients, qui sera complété quand ils se trouvent devant une machine facile à réparer et qui est pratiquement démontable. Le cœur de nos appareils n'est pas seulement durable, mais aussi parfaitement accessible.

Accessibilidade. Porque sabemos que os nossos equipamentos, ao fim de não poucos anos, acabarão por necessitar de algum tipo de assistência e entendemos que o tempo dos nossos clientes é dinheiro, desenhamos e fabricamos as nossas máquinas para facilitar ao máximo os trabalhos de reparação e manutenção. A venda é somente o início do processo de fidelização dos nossos clientes, os quais se sentem confortados quando perante eles têm uma máquina fácil de reparar em que na qual praticamente tudo é desmontável. O coração das nossas máquinas não é somente duradouro, também é perfeitamente acessível.

Repagas Quality Calidad Repagas



Seguridad y rendimiento

Como distintivo inequívoco de nuestras cocinas, ningún equipo en el mercado ofrece una protección de piloto tan extrema como la de REPAGAS, cubierto bajo una batea de acero inoxidable y oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. Toda la tubería interna de nuestro fabricado estándar está realizada en cobre, permitiendo su fácil a la par que

segura manipulación y manejo en el caso de reparaciones y mantenimientos. Nuestra fabricación incorpora todos los sistemas de seguridad según normativa UNE-EN 203-1.

Safety and performance. As a must have of our cookers, no other brand in the market offers a protection for the pilot as extreme as REPAGAS provides, covered under a stainless steel top tray and hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes. All our standard inner pipes are made of copper, allowing for both easy and safe manipulation in case of repair and maintenance. Everything is manufactured according to UNE-EN 203-1 regulations.

Sécurité et rendement. Un indicateur indubitable de nos cuisines, c'est que dans le marché, aucun autre produit offre une protection du pilote si extrême comme celle de REPAGAS, couvert sous une bac en inox



Investigación

Nuestros hornos tradicionales de cocina (a excepción de los modelos H) carecen de junta de goma porque no la necesitan; sustituida por un cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizamos su ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura a la par que facilitando su rápida recuperación tras la manipulación de los alimentos en el interior.

Los quemadores, ocultos y protegidos por un palastro de hierro, son abiertos y de fabricación propia, de gran rendimiento y estabilidad de llama que garantizan la correcta combustión y el aprovechamiento máximo de todo su poder calorífico.

Research. Our traditional ovens (except H models) are provided without rubber gasket as they do not need it, replaced by a rim and inner door manufactured both in stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature while facilitating also rapid temperature recovery after open. The burners, hidden and protected by an iron metal sheet, are open and self-produced, high-performance, with flame stability ensuring proper combustion.

Investigation. Nos fours traditionnels de cuisine (à l'exception des modèles H) n'ont pas de jointe de gomme parce qu'ils en n'ont pas besoin; elle est substituée par un cercle et une contre-porte de four fabriqués en inox, de cette manière

et caché avec un protecteur conçu spécifiquement pour le protéger contre tout débordement supérieurs. Toute la tuyauterie interne de notre matériel standard est réalisée en cuivre, en permettant une facile et sûre manipulation en cas de réparation. Notre fabrication incorpore tous les systèmes de sécurité selon la réglementation UNE-EN 203-1.

Segurança e rendimento. Como factor distintivo inequívoco das nossas máquinas, nenhum outro equipamento do mercado oferece uma protecção tão extrema do piloto como a de REPAGAS, coberto por uma bandeja de aço inoxidável e oculto por protector especialmente desenhado para o resguardar do transbordo de elementos superiores. Todos os tubos internos dos nossos aparelhos standards são em cobre, permitindo a sua fácil e segura manipulação e manuseamento aquando de reparações e manutenção. A nossa produção incorpora todos os sistemas de segurança segundo as normas UNE-EN 203-1.

nous garantissons son ajustement parfait en bloquant les pertes de température et facilitant au même temps une rapide récupération après la manipulation des aliments dans. Les brûleurs, cachés, protégés par une plaque en fonte et fabriqués par nous mêmes, sont ouverts avec un haut rendement et une stabilité de flamme qui garantit la combustion correcte et le profit maximal de tout son pouvoir calorifique.

Investigação. Os nossos fornos tradicionais dos fogões (com excepção dos modelos H) carecem de borracha de vedação porque não precisam dela; substituída por um aro e contra-porta de forno fabricados ambos em aço inoxidável, garantimos o seu ajustamento perfeito bloqueando as perdas de temperatura e facilitando ao mesmo tempo a rápida recuperação aquando da manipulação dos alimentos no seu interior. Os queimadores, ocultos e protegidos por uma placa de ferro, abertos e de fabrico próprio, são de grande rendimento e estabilidade de chama o que garante a correcta combustão e o aproveitamento máximo de todo o seu poder calorífico.

Qualidade Repagas

Qualité Repagas



Desarrollo

Las cubas de nuestras freidoras están fabricadas en un solo golpe de embutición, elaboradas de una pieza y sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior. Además de mejorar el rendimiento de

los equipos y prolongar su vida, esto supone un considerable ahorro tanto en lo energético relativo a su consumo, como en incidencias y problemas técnicos de funcionamiento que decrecen de manera ostensible.

Development. The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside. Besides improving equipment performance and extend its life, this is a considerable saving both as regards energy consumption, as in incidents and technical problems.

Développement. À l'exception des modèles correspondants à la Gamme Snack, les cuves de nos friteuses sont fabriquées avec un seul coup d'emboutissions, élaborées d'une pièce et sans jointes, ni soudures ni tubes de brûleur dans son intérieur.

En plus d'améliorer le rendement des produits et de prolonger sa durée de vie, cela suppose une épargne considérable autant que dans l'aspect l'énergétique relatif à la consommation, que dans des incidents et les problèmes techniques qui décroissent d'une manière ostensible.

Desenvolvimiento. À excepção dos modelos da Gama Snack, as cubas das nossas fritadeiras são embutidas numa peça só sem juntas, soldaduras nem tubos do queimador no seu interior. Para além de melhorar o rendimento dos equipamentos e prolongar a sua vida, proporciona uma considerável poupança no consumo energético, bem como o número de avarias e problemas técnicos de funcionamento decrescem de uma forma considerável.



Innovación

La mejor manera de hacernos mejores es estar en constante cambio y evolución, ofrecer soluciones y compromisos donde otros no llegan. En REPAGAS empleamos esta determinación para buscar alternativas que mejoren el comportamiento de nuestros equipos y los hagan diferentes. Es por ello que hemos incorporado un sistema de transmisión de calor a través de "briquetas" de cerámica compactada aplicado al uso de las barbacoas, y un sistema

rápido de recuperación de la temperatura o "termo-pila" en las freidoras a gas, todo ello en pos de un rendimiento superior de nuestros equipos frente al resto de fabricantes.

Innovation. The best way to make us better is to be constantly changing and evolving, provide solutions and commitments where others fail. In REPAGAS we take this determination to seek alternatives to improve the performance of our equipment and make it different. That is why we have incorporated a heat-transfer system through compacted ceramic "briquettes" applied to the use of barbecues, and a "thermo-battery" rapid recovery of temperature system on gas fryers, all towards this superior performance of our equipment competing with other manufacturers.

Innovation. La meilleure manière de faire de nous les meilleurs, c'est évoluer et changer constamment et offrir des solutions et des engagements où les autres n'arrivent pas. Chez REPAGAS, nous employons cette détermination pour chercher les alternatives qui améliorent le

comportement de nos produits en les faisant différents. C'est pour cela que nous avons incorporé un système de transmission de chaleur à travers des «briquettes» du céramique compact appliqué à l'usage des barbecues et un système rapide de récupération de la température ou «thermopile» dans les friteuses à gaz. Tout ça à fin d'acquérir un rendement supérieur de nos produits face au reste des fabricants.

Inovação. A forma de nos fazemos melhor é estar em constante mudança e evolução, oferecer soluções e compromissos aonde os outros não chegaram. Na REPAGAS empregamos esta determinação para procurar alternativas que melhorem o comportamento dos nossos equipamentos e nos façam diferentes. É por isto que incorporamos um sistema de transmissão de calor através de pedras de cerâmica compactada nos nossos grelhadores e um sistema rápido de recuperação da temperatura ou "termo-pilhas" nas fritadeiras a gás, todo em prol de um rendimento superior dos nossos equipamentos frente ao resto da concorrência.

Opti



Serie 440

- Serie 440
Gama snack sobremesa
- 440 Series
Snack & bar range
- Série 440
Gamme snack "sobremesa"
- Series 440
Gama snack sobre-mesa



Serie 440

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Modelos "Eco" PG-600 & PG-800: quemadores fabricados en hierro con palastro de acero pulido y rectificado de 8 mm de espesor.
- Resto de modelos: palastro de acero pulido y rectificado de 12 mm de espesor.
- Modelos a gas: termopar y quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos: resistencias tubulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Parrillas de varilla de acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posición de máximo y mínimo.
- Canal delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Posibilidad de conectar el gas en el lado deseado.
- Patas regulables en altura.

440 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles

- Range of griddles designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- "Eco" models PG-600 & PG-800: iron burners with polished and rectified steel sheet 8 mm thickness.
- Other models: polished and rectified steel sheet 12 mm thickness.
- Gas models: thermocouple and tubular stainless steel burner under plate.
- Electric models: tubular heating elements, control thermostat and power on light indicator.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease pipe.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface (LR).
- Possibility to connect gas on both sides.
- Adjustable legs.

Serie 440

Série 440 Gamme snack “sobremesa” Planchas à gaz et électriques

- Gamme des planchas conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Modèles «Eco» PG-600 et PG-800: brûleurs métalliques et plaque en acier rectifié et poli de 8 mm d'épaisseur.
- Les plaques du reste des modèles sont en acier rectifié et poli de 12 mm d'épaisseur.
- Modèles à gaz: avec thermocouple, brûleurs tubulaires en acier inoxydable au-dessous de la plaque.
- Modèles électriques: résistance tubulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage.
- Plaques traitées d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la superficie.
- Grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation.
- Tous les modèles sont dotés des boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur et avec les positions maximum et minimum.
- Conduit de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée (LR).
- Possibilité de brancher le gaz au côté désiré.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 440 Gama snack sobre-mesa Placas a gás e elétricas

- Gama de placas desenhada para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Modelos “Eco” PG-600 e PG-800: queimadores fabricantes em ferro com placa de aço polido e retificado de 8 mm de espessura.
- Restantes modelos: placa de aço polido e retificado de 12 mm de espessura.
- Modelos a gás: termopar e queimador tubular sob placa fabricada em aço inoxidável.
- Modelos elétricos: resistências tubulares, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento.
- Placas especialmente tratados para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Grelhas de arame de aço inox capazes de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação.
- Todos os modelos dotados com botões ergonômicos de poliamida resistentes ao calor com posição de máximo e mínimo.
- Canal dianteiro recorre-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de escolher superfície lisa ou lisa/ranhurada (LR).
- Possibilidade de ligação de gás no lado desejado.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 440

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

440 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles



PG-600



PG-640



PG-640/LR

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas "Eco" / in "Eco" models / sur modèles "Eco" / nos modelos "Eco" PG-600 & PG-800).

					PG-600	PG-640	PG-640/LR
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	640 × 600 × 430	660 × 510 × 370	660 × 510 × 370
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.17	0.12	0.12
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	605 × 440 × 230	605 × 440 × 230	605 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Placa				
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	8	12	12
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	585 × 410	585 × 393	585 × 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	2.75 (kw)	1	—	—
				3.00 (kw)	—	1	1
				5.50 (kw)	1	—	—
				6.50 (kw)	—	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.25	9.5	9.5
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.64	0.74	0.74
				GN Nm³/h	1.01	1.00	1.00
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	36	42	42
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	26	39	39
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	557	923	994

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.

Série 440

Gamme snack “sobremesa”

Planchas à gaz et électriques

Série 440

Gama snack sobre-mesa

Placas a gás e elétricas



PG-800



PG-840



PG-840/LR

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas “Eco” / in “Eco” models / sur modèles “Eco” / nos modelos “Eco” PG-600 & PG-800).

							
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	865 × 520 × 380	865 × 520 × 380	865 × 520 × 380
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.17	0.17	0.17
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	805 × 440 × 230	805 × 440 × 230	805 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Placa				
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	8	12	12
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	785 × 410	785 × 393	785 × 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	2.75 (kw)	—	—	—
				3.00 (kw)	—	—	—
				5.50 (kw)	2	—	—
				6.50 (kw)	—	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	11.00	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.85	1.01	1.01
				GN Nm³/h	1.35	1.37	1.37
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	45	50	50
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	35	48	48
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	759	1.032	1.120

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.

Serie 440

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

440 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles



PG-140



PG-140/LR

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas "Eco" / in "Eco" models / sur modèles "Eco" / nos modelos "Eco" PG-600 & PG-800).

					PG-140	PG-140/LR
						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.050 x 470 x 440	1.050 x 470 x 440
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.22	0.22
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.005 x 490 x 230	1.005 x 490 x 230
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	12	12
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	985 x 393	985 x 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	2.75 (kw)	—	—
				3.00 (kw)	1	1
				5.50 (kw)	—	—
				6.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.69	1.69
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	61	61
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.338	1.457

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.

Série 440

Gamme snack “sobremesa”

Planchas à gaz et électriques

Série 440

Gama snack sobre-mesa

Placas a gás e elétricas



E-64



E-84



								
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	660 × 510 × 370	660 × 510 × 370	865 × 520 × 380	865 × 520 × 380
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.12	0.12	0.17	0.17
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	605 × 440 × 230	605 × 440 × 230	805 × 440 × 230	805 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Placa					
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	12	12	12	12
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	585 × 393	585 × 393	785 × 393	785 × 393
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	1.30 (kw)	3	3	4	4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.90	3.90	5.20	5.20
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 l + N + T 50/60	220 l + N + T 50/60	220 l + N + T 50/60 Hz	220 l + N + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	40	40	47	47
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	38	38	45	45
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	835	868	994	1.075

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.

OLE



Serie 550

- Serie 550
Gama snack sobremesa
- 550 Series
Snack & bar range
- Série 550
Gamme snack "sobremesa"
- Series 550
Gama snack sobre-mesa



Serie 550

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "CD".
- Modelos a gas sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos a gas con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática MINISIT de 100 °C a 285 °C y quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos: resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Posibilidad de transformar a 220 V III + T.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Parrillas de varilla de acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Patas regulables en altura.

550 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles

- Range of griddles designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "CD" models.
- Non hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under plate.
- Hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, MINISIT thermostatic valve regulation from 100 °C to 285 °C and tubular stainless steel burner under plate.
- Electric models: rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator. Possibility to transform into 220 V III + T.
- Hard chrome models: recommended use for work with fish and vegetables.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility to choose plane or plane/grooved area (LR).
- Adjustable legs.

Serie 550

Série 550 Gamme snack “sobremesa” Planchas à gaz et électriques

- Gamme des planchas conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles «CD».
- Modèle à gaz sans chrome: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire en Inox au-dessous de la plaque.
- Modèles à gaz con chrome: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique MINISIT de 100 °C à 285 °C et brûleur tubulaire en Inox au-dessous de la plaque.
- Modèles électriques: résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Possibilité de transformer à 220 V III + T.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Plaques traitées d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la surface.
- Grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur.
- tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque.
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée (LR).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 550 Gama snack sobre-mesa Placas a gás e elétricas

- Gama de grelhadores desenhadas para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos “CD”.
- Modelos a gás sem cromo duro: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar y queimador tubular sob placa fabricada em aço inoxidável.
- Modelos a gás com cromo duro: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática MINISIT de 100 °C a 280 °C e queimador tubular sob placa fabricada em aço inoxidável.
- Modelos elétricos: resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento. Possibilidade de transformar para 220 V III + T.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Grelhas de arame de aço inox capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer qualquer deformação.
- Botões ergonômicos de poliamida resistentes ao calor.
- Gaveta dianteira apanha-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de escolher superfície lisa ou lisa/ranhurada (LR).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 550

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

550 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles



PG-450



PG-950



PG-650

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

									
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	620 × 485 × 430	640 × 600 × 430	640 × 600 × 430	940 × 600 × 510	940 × 600 × 510
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.13	0.17	0.17	0.29	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 550 × 290	600 × 550 × 290	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290	900 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Placa						
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15	15	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	383 × 432	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	4.00 (kw)	—	1	1	—	—
				8.00 (kw)	1	1	1	2	2
				12.50 (kw)	—	—	—	—	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	12.00	12.00	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.93	0.93	1.24	1.24
				GN Nm³/h	0.85	1.27	1.27	1.69	1.69
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	44	55	55	80	80
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	42	52	52	70	70
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	950	1.261	1.370	1.529	1.605

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Planchas à gaz et électriques

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Placas a gás e elétricas

PLACA

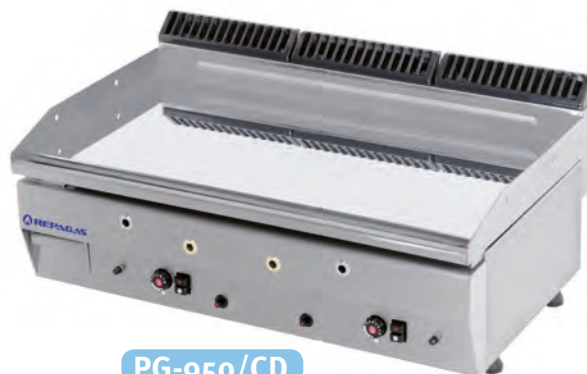
PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



PG-950/CD



PG-650/CD



PG-125/CD

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

PG-650/CD



PG-650/CDLR



PG-950/CD



PG-950/CDLR



PG-125/CD



PG-125/CDLR



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	640 × 600 × 430	640 × 600 × 430	940 × 600 × 510	940 × 600 × 510	1.250 × 590 × 540	1.250 × 590 × 540
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.17	0.17	0.29	0.29	0.40	0.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	600 × 550 × 290	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290	900 × 550 × 290	1.200 × 550 × 290	1.200 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Placa							
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15	15	15	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432	1.186 × 432	1.186 × 432
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	4.00 (kw)	—	—	—	—	—	—
				8.00 (kw)	—	—	2	2	—	—
				12.50 (kw)	1	1	—	—	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.50	12.50	16.00	16.00	25.00	25.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.97	0.97	1.24	1.24	1.94	1.94
				GN Nm³/h	1.32	1.32	1.69	1.69	2.64	2.64
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72	72	117	117	168	168
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	70	70	107	107	144	144
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.025	2.149	2.953	3.040	3.287	3.379

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.

Serie 550

Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

550 Series

Snack & bar range

Gas and electric griddles



E-45



E-65



E-95



									
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	620 × 485 × 430	640 × 600 × 430	640 × 600 × 430	940 × 600 × 510	940 × 600 × 510
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.13	0.17	0.17	0.29	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 550 × 290	600 × 550 × 290	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290	900 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Placa						
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15	15	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	383 × 432	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432
Resistencias	Elect. elements	Résistances	Resistências	1.00 (kw)	3	6	6	9	9
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00	6.00	6.00	9.00	9.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão						
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	44	53	53	79	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	42	50	50	68	68
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	923	1.327	1.267	1.633	1.419

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Planchas à gaz et électriques

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Placas a gás e elétricas



E-65/CD



E-95/CD

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli
// Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	640 × 600 × 430	940 × 600 × 510
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.17	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	383 × 432	583 × 432
Resistencias	Elect. elements	Résistances	Resistências	1.00 (kw)	6	9
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.00	9.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	71	116
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	69	106
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.801	2.457

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.



Serie 550

Gama snack sobremesa

Encimeras a gas

- Gama de encimeras 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 290 mm.
- 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 incorporadas.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.

550 Series

Snack & bar range

Gas counter tops

- Range of counter tops 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 290 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.
- Grease trays.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.

Serie 550

Série 550 Gamme snack “sobremesa”

Table de cuisson à gaz

- Gamme des tables de cuisson conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 1,5 mm d'épaisseur avec des feux nus, 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 interchangeable selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillées antiacide. Dimensions: 395 × 290 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 de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 550 Gama snack sobre-mesa

Tamos a gás

- Gama de tamos desenhada 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 de 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 de ferro fundido com 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-acido com dimensões 395 × 290 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 ergonômicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 550

Gama snack sobremesa

Encimeras a gas

550 Series

Snack & bar range

Gas counter tops



C-520/PM



C-530/PM

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

						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	650 x 610 x 420	990 x 640 x 520
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.17	0.33
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	600 x 550 x 290	900 x 550 x 290
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	1	2
				8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.13	1.63
				GN Nm³/h	1.53	2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	44	68
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	40	58
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.054	1.502

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Table de cuisson à gaz

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Tamos a gás





Serie 550

Gama snack sobremesa

Barbacoas a gas

- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Quemadores tubulares fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y grifos de seguridad con termopar.
- Parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posición de máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.

550 Series

Snack & bar range

Gas barbecues

- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Tubular stainless steel burners.
- Manual ignition pilot with thermocouple and safety taps.
- Grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease trays.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Adjustable legs.

Serie 550

Série 550 Gamme snack “sobremesa” Barbecues à gaz

- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et robinet de sécurité avec thermocouple.
- Grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en «V» pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur et avec les positions maximum et minimum.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 550 Gama snack sobre-mesa Grelhadores a gás

- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Queimadores tubulares em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e torneiras de segurança com termopar.
- Grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer qualquer deformação. Desenho exclusivo em forma de cunha para melhor recolha da gordura, prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar segundo as necessidades do produto.
- Equipamento desenvolvido combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão de calor através do uso de pedras de cerâmica compactada, de tamanho uniforme, laváveis e reutilizáveis.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira aparta-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior aparta-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 550

Gama snack sobremesa

Barbacoas a gas

550 Series

Snack & bar range

Gas barbecues



BAR-45



BAR-65



Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	620 x 485 x 430	640 x 600 x 430
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.13	0.17
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 550 x 260	600 x 550 x 260
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm²)	400 x 432	600 x 432
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	7.00 (kw)	1	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.00	14.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.54	1.09
				GN Nm³/h	0.74	1.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	43	54
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	33	45
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.234	1.747

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Barbecues à gaz

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Grelhadores a gás



BAR-95

BAR-95



Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 600 × 510
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	900 × 550 × 260
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm²)	900 × 432
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	7.00 (kw)	3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.63
				GN Nm³/h	2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	64
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.309

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.



Serie 550

Gama snack sobremesa

Freidoras a gas y eléctricas

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelos a gas: acabado exterior y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, frontal completamente registrable, con piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT 630 de 105 °C a 190 °C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de pernos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Modelos eléctricos: resistencias acorazadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50 °C a 190 °C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240 °C y piloto indicador de encendido.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseño para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.

550 Series

Snack & bar range

Gas and electric fryers

- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- The tanks of our fryers are made of AISI 304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas models: external finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish with frontal part fully removable, manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT 630 thermostatic valve regulation from 105 °C to 190 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption.
- Electric models: armoured electric elements made of stainless steel control thermostat regulation from 50 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 240 °C and power on light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.

Serie 550

Série 550 Gamme snack “sobremesa” Friteuses à gaz et électriques

- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve en inox. AISI-304 (18/10), fabriquée d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch bord frontal complètement encastrable, pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT 630 de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C. Brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation.
- Modèles électriques: résistances blindée en inox., thermostat de régulation et contrôle de 50 °C à 190 °C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240 °C et pilote indicateur d'allumage.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 550 Gama snack sobre-mesa Fritadeiras a gás e elétricas

- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cubas em aço inoxidável AISI-304 (18/10), fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Modelos a gás: acabamento exterior e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch, frontal completamente uniforme, com piloto de acendimento manual e com isqueiro, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT 630 de 105 °C a 190 °C com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 230 °C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurado por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de canais difusores de calor, garantindo o aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo conseguindo, desta forma, melhor rendimento com menos consumo.
- Modelos elétricos: resistências blindadas em aço inoxidável, regulação por termóstato de controle de 50 °C a 190 °C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 240 °C e piloto indicador de acendimento.
- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 550

Gama snack sobremesa

Freidoras a gas y eléctricas

550 Series

Snack & bar range

Gas and electric fryers



FG-12/M



FG-24/M

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement /
Presão nominal: 37 mbar.

						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	830 × 480 × 800	830 × 730 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.32	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 600 × 360	700 × 600 × 360
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 315 × 290	2 × 245 × 315 × 290
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 285 × 120	2 × 210 × 285 × 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	12	12 + 12
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.30	6.30 + 6.30
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.489	0.978
				GN Nm³/h	0.667	1.334
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	13,5	13,5 + 13,5
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	46	70
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	36	60
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.742	3.014



FG-12/M



FG-24/M

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Friteuses à gaz et électriques

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Fritadeiras a gás e elétricas



FE-7M



FE-10MP



FE-7+7M



FE-10+10MP



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	290 x 490 x 420	500 x 550 x 420	370 x 510 x 430	520 x 650 x 430
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.06	0.12	0.08	0.15
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	265 x 415 x 345	530 x 415 x 345	325 x 440 x 345	650 x 440 x 345
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	235 x 300 x 200	235 x 300 x 200	300 x 330 x 200	300 x 330 x 200
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	211 x 221 x 110	211 x 221 x 110	253 x 273 x 110	253 x 273 x 110
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	7	7 + 7	10	10 + 10
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.50	3.50 + 3.50	7.50	7.50 + 7.50
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão					
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	–	–	220V. III + T 50-60	220V. III + T 50-60
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	10	10+10	15	15 + 15
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	8	16	10	18
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	6	14	8	16
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	597	1.040	736	1.257

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.



Serie 550

Gama snack sobremesa

Soportes

- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Amplitud de opciones para trabajar distintas medidas, todas ellas compatibles con el uso de equipos de la Serie 550-Gama Snack Sobremesa.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado soctch.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Sin entrepaño y preparados para incorporar puertas a demanda del cliente (opcionales).

550 Series

Snack & bar range

Supports

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Several options for working with different sizes, all of them compatible with the use of Series 550-Snack & Bar products range.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Supplied without shelf and suitable to incorporate doors (not included) according to customer demand.

Serie 550

Série 550 Gamme snack “sobremesa” Soubassements

- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- Une variété de dimensions toutes compatibles avec les produits de la Série 550-Gamme Snack «Sobremesa» appareils à poser.
- Construction en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Sans étagère mais avec l'option porte.

Série 550 Gama snack sobre-mesa Suportes

- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma como complementada por outros equipamentos.
- Ampla gama de opções para trabalhar com distintas medidas, todas elas compatíveis com o uso de equipamentos da Série 550 Gama Snack Sobre-mesa.
- Fabrico em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Sem prateleira e preparados para incorporar portas a pedido do cliente (opcional).

Serie 550

Gama snack sobremesa

Soportes

550 Series

Snack & bar range

Supports



MS-40

MS-60

MS-80

MS-90

MS-120

MS-40



MS-60



MS-80



MS-90



MS-120



									
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	520 × 640 × 765	710 × 640 × 765	850 × 640 × 765	950 × 640 × 765	1.250 × 640 × 765
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.25	0.35	0.42	0.47	0.61
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	406 × 435 × 630	606 × 435 × 630	806 × 435 × 630	906 × 435 × 630	1.206 × 435 × 630
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	35	41	46	52	66
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	17	22	26	28	34
Precio	Price	Prix	Preço						
Sin puerta	Without doors	Sans portes	Sem portas	(€)	465	508	557	589	693
Con puerta	With doors	Avec portes	Com portas	(€)	650	693	928	960	1.064

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.

Série 550

Gamme snack “sobremesa”

Soubassements

Série 550

Gama snack sobre-mesa

Suportes





o
L
L



Serie 550

- Serie 550
Gama modular
- 550 Series
Modular range
- Série 550
Gamme modulaire
- Series 550
Gama modular



Serie 550

Gama modular

Cocinas a gas

- 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 sí 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.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con termopar y de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla), control de la temperatura a elegir entre grifo máx./min. + gratinador o válvula termostática MINISIT con piloto de encendido pero sin gratinador.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida 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.

550 Series

Modular range

Gas cookers

- 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.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, thermocouple of dimensions 540 x 390 x 315 mm (one grid included), temperature control to be chosen between máx./min. regulation tap + grill or MINISIT thermostatic valve with ignition pilot but without grill.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide 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.

Serie 550

Série 550 Gamme modulaire

Fourneaux à gaz

- Gamme des fourneaux conçus 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 laiton structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grills en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 395 × 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.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec thermocouple. Dimensions: 540 × 390 × 315 mm (doté d'une grille), contrôle de la température à choisir entre robinet máx./min. + grill ó valve thermostatique MINISIT avec pilot d'allumage sans grill.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un préfé ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, 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

Série 550 Gama modular

Fogões a gás

- 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-acido de dimensões 395 × 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.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com termopar as dimensões 540 × 390 × 315 mm (de série com uma grelha), controlo da temperatura a eleger no comando máx./min. + gratinador ou válvula termostática MINISIT com piloto de ligado mas sem gratinador.
- Aro e contra-porta de forno fabricados em aço inoxidável, garantindo um ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida 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.

Serie 550

Gama modular

Cocinas a gas

550 Series

Modular range

Gas cookers



CG-520/M



CG-520



CG-521

CG-521/G



KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // KIT PORTAS

CG-520

- Apertura a izquierda y derecha (ref. 70407000): + 371 €
Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita

OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUPEAU EN
OPTION // ENTREPAÑO OPCIONAL

- CG-520 (ref. 83903000): +129 €



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

								
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	900 × 620 × 450	840 × 570 × 1.040	840 × 570 × 1.040	840 × 570 × 1.040
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.25	0.50	0.50	0.50
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 550 × 270	800 × 550 × 850	800 × 550 × 850	800 × 550 × 850
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw)	1	1	1	1
				8.00 (kw)	1	1	1	1
Gratinador	Grate	Salamandre	Grill	4.00 (kw)	–	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores forno	5.00 (kw)	–	–	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	14.50	19.50	23.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.13	1.13	1.51	1.82
				GN Nm³/h	1.53	1.53	2.06	2.49
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	48	78	100	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	44	68	108	108
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.087	1.272	2.112	1.897

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto quanto à cor – Pág. 266

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.

Série 550

Gamme modulaire

Fourneaux à gaz

Série 550

Gama modular

Fogões a gás



CG-530/M



CG-530



CG-531

CG-531/G



KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // KIT PORTAS

CG-530

- Apertura a izquierda y derecha (ref. 70505000): + 371€
Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita

OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUPEAU EN OPTION // ENTREPAÑO OPCIONAL

- CG-530 (ref. 83806000): + 149 €



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

								
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.130 × 620 × 460	1.125 × 570 × 1.070	1.225 × 580 × 1.040	1.225 × 580 × 1.040
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.32	0.69	0.74	0.74
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.205 × 550 × 270	1.205 × 550 × 850	1.205 × 550 × 850	1.205 × 550 × 850
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queimadores de encimeira	6.50 (kw)	1	1	1	1
				8.00 (kw)	2	2	2	2
Gratinador	Grate	Salamandre	Grill	4.00 (kw)	–	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores forno	5.00 (kw)	–	–	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	22.50	22.50	27.50	27.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.74	1.74	2.13	2.44
				GN Nm³/h	2.39	2.39	2.90	3.34
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72	93	151	151
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	61	86	142	142
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.431	1.671	2.498	2.303

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Possibilidade de personalizar producto quanto à cor – Pág. 266

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.



Serie 550

Gama modular

Freidoras a gas y eléctricas •
elemento neutro

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de perneiros comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Sistema "termo-pila" de recuperación rápida de la temperatura.
- Modelo eléctrico: resistencias blindadas, regulación por termostato de control de 105 °C a 190 °C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220 °C y piloto indicador de encendido.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado y filtro de residuos en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

550 Series

Modular range

Gas and electric fryers •
neutral element

- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas model: provided with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, 820 NOVA MV thermostatic valve regulation from 105 °C to 190 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C, and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Temperature fast recovery with "thermo-pila" system.
- Electric model: shielded heating elements, control thermostat regulation from 105 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 220 °C and power on light indicator.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap and filter for residues.
- Adjustable legs.

Serie 550

Série 550 Gamme modulaire

Friteuses à gaz et électriques •
plan neutre

- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuve fabriquée d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA MV de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C et brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus haut rendement avec une moindre consommation. Système thermo-pile pour une rapide récupération de la température.
- Modèles électriques: résistances blindée, thermostat de régulation et contrôle de 105 °C à 190 °C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220 °C et pilote indicateur d'allumage.
- Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 550 Gama modular

Fritadeiras a gás e elétricas •
elemento neutro

- Gama de fritadeiras desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa peça só embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimador no seu interior prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Modelo a gás: piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 230 °C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurados por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de veios comunicantes difusores do calor, garantindo um aumento uniforme da temperatura desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo. Sistema de “pilha-térmica” para uma rápida recuperação da temperatura.
- Modelo eléctrico: resistências blindadas, regulação por termóstato de controlo de 105 °C a 190 °C, com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 220 °C e piloto indicador de acendimento.
- “Zona fria” ampla para facilitar a saída de resíduos.
- Torneira e filtro de resíduos em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 550

Gama modular
Freidoras a gas y eléctricas •
elemento neutro

550 Series

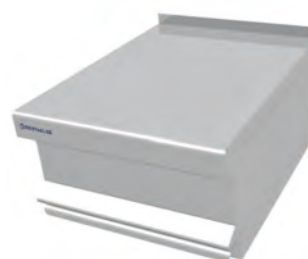
Modular range
Gas and electric fryers •
neutral element



FG-125T



FE-12



MN-45/M

OPCIONAL PARA FREIDORAS

OPTIONAL FOR FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES //
OPCIONAL PARA FRITADEIRAS

Dos cestas por cuba: + 108 €

Two baskets per tank // Deux paniers par cuve // Dois cestos por cuba

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

							
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	410 × 790 × 1.160	500 × 720 × 1.250	620 × 485 × 450
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.38	0.45	0.12
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 550 × 850	400 × 550 × 850	400 × 550 × 270
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 315 × 320	245 × 315 × 320	—
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 285 × 120	210 × 285 × 120	—
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	12	12	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.00	9.00	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	—	380 III + N + T 50/60	—
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	220 III + T 50/60	—
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	—	—
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.70	—	—
				GN Nm³/h	0.952	—	—
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	13,5	16,5	—
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	57	57	12
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	47	47	10
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.397	1.834	386

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /
Possibilidade de personalizar producto quanto à cor – Pág. 266

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.

Série 550

Gamme modulaire

Friteuses à gaz et électriques •
plan neutre

Série 550

Gama modular

Fritadeiras a gás e elétricas •
elemento neutro

Reinventamos o fogo



FOR



Serie 750

- Serie 750
Gama modular y puente
- 750 Series
Modular and counter-top range
- Série 750
Gamme modulare et suspendue
- Series 750
Gama modular e sospensa

Serie 750

Gama modular y puente

750 Series

Modular and counter-top range



Nuevo sistema de fabricación partido diseñado para satisfacer las más exigentes necesidades de los más exigentes chefs. Posibilidad de múltiples combinaciones con bases de 400, 800 y 1.200 mm. predisuestas para el anclaje seguro de encimeras superiores, listo para componer la cocina ideal a demanda del cliente. Capacidad para adaptar aparatos distintos de entre diferentes equipos a elegir; cocinas, fry-tops, y barbacoas entre otros. No importa la longitud que tenga su línea de cocción ni la profundidad de la misma. Usted sólo tiene que decidir qué equipos necesita o dejar el diseño de su cocina en manos de nuestro Departamento de Proyectos el cual posicionará los equipos que más le convengan según sus necesidades a cubrir. Personalización: todos los equipos dispuestos para ajustar entre sí ofreciendo al cliente final la sensación de fabricar su bloque a medida.



New two-pieces manufacturing system designed to meet the most demanding needs of the most demanding chefs. Possibility of multiple combinations with bases 400, 800 and 1.200 mm. predisposed for higher countertops fully secure, ready to compose the ideal cooking line to customer demand. Possibility to accommodate different units from different kind of products to choose among cookers, fry-tops, barbecues and more. No matter neither how length is your cooking line nor its depth. Just decide what units you need or even better let the project in our hands through our Layout Department, which will design and set for you the best possible option in order to satisfy and cover your requirements. Customized: all units suitable to adjust each other offering the final user a fit to measure-feeling cooking line.



Nouveau système de fabrication divisé et conçu pour satisfaire les besoins plus exigeants des chefs plus exigeants. Grande variété de combinaison avec des supports de 400, 800 et 1.200 mm prêts à réaliser un accrochement sûr des dessus correspondants et la composition d'un idéal plan de cuisson à la demande des clients. Capacité d'adapter différents appareils d'une gamme de produits variée telle que: fourneaux, fry-tops, barbecues ou autres produits. Peu importe la longueur ou la profondeur de votre plan de cuisson, vous n'avez qu'à nous indiquer les appareils que vous nécessitez ou confier la conception de votre cuisine à notre Département des Projets qui distribuera les appareils selon votre nécessité. Personnalisation: tous les appareils sont prédisposés à être alignés entre eux en donnant la sensation au client final de fabriquer son plan de cuisson sur mesure.



Novo sistema de fabrico separado, desenhado para satisfazer as mais exigentes necessidades dos mais exigentes chefs. Possibilidade de múltiplas combinações com bases de 400, 800 e 1.200 mm. Preparadas para o encaixe seguro das partes superiores, preparado para elaborar o fogão ideal conforme a vontade do cliente. Capacidade para adaptar distintos aparelhos dos diferentes equipamentos disponíveis: fogões, fry-tops e grelhadores entre outros. Não importa o comprimento ou a profundidade da sua linha de cozinha. Só deve transmitir ao nosso Departamento de Projecto quais os equipamentos que necessita e este posicionará as máquinas que mais lhe convenham segundo a sua vontade. Personalização: todos os equipamentos preparados para montagem entre si, oferecendo ao cliente final a sensação de fabricar o seu bloco a seu gosto.

LÍNEAS DE PRODUCTO / PRODUCT LINES / LIGNES DE PRODUIT / LINHAS DE PRODUTO



POWER LINE

Power Line es la máxima eficiencia al mejor precio, una línea de equipamiento enfocada a economías más competitivas y adaptada para conseguir el mayor rendimiento al menor coste posible. Son máquinas con el mismo corazón que el resto de acabados pero con otra piel, con encimeras de 1 a 1,5 mm de espesor dependiendo del equipo, preparadas para ofrecer al usuario resultados profesionales en instalaciones más limitadas que no quieren renunciar a la calidad propia de los grandes equipos presentes en obras de mayor envergadura. Están provistas de remates de chimenea en acero inoxidable y de bandeja inferior recoge-grasas.

Power Line is maximum efficiency at the best price, a line of equipment suitable for more competitive economies and adapted to achieve the highest performance at the lowest possible cost. These units have the same heart as the rest of lines but with another skin, with tops manufactured from 1 up to 1,5 mm thickness depending on the equipment, prepared to offer professional results in more limited facilities which do not want other quality but the one of the units in larger works. Provided with flue shots made of stainless steel and lower grease tray.

Power Line c'est la maximum d'efficacité au meilleur prix, c'est une ligne d'équipement focalisé sur l'économie par rapport aux autres marques et sachant s'adapter pour avoir une meilleure rentabilité à des coûts inférieurs. Ce sont des appareils avec la même structure cependant une finition différente c'est-à-dire que l'épaisseur du plan de travail varie entre 1 et 1,5 selon l'équipement, il est préparé pour offrir à l'utilisateur un résultat professionnel dans un espace limité ne voulant pas renoncer à une qualité digne des équipements demandant un espace plus important à l'implantation.

Power Line é a máxima eficiência ao melhor preço, uma linha de equipamentos destinado a economias mais competitivas e adaptada para conseguir o melhor rendimento com o menor custo possível. São máquinas com o mesmo interior da linha standard, mas com outro exterior, com tampos de 1 a 1,5mm de espessura, dependendo do equipamento, preparadas para oferecer ao utilizador resultados profissionais em instalações mais limitadas mas que não renunciam à qualidade própria dos grandes equipamentos presentes em obras de maior envergadura. Estão providas com acabamento das chaminés em aço inox e com tabuleiro inferior aparta-gorduras.



PROFESSIONAL LINE

Professional Line es el resultado de más de 40 años liderando el sector de la cocción, nuestra línea más completa y equilibrada compuesta por equipamiento profesional altamente competitivo en prestaciones y de fácil manejo para el usuario. Es la elección acertada para la mayoría de las instalaciones, con encimeras de 1,5 a 2 mm de espesor dependiendo del equipo, preparadas para soportar cualquier exigencia de trabajo con un diseño único a la vez que funcional así como con soluciones pensadas para sacar el máximo partido a su equipamiento. Están provistas de remates de chimenea en hierro fundido, cubetas recoge-grasas individuales y bateas fabricadas en acero inoxidable.

Professional Line is the result of over 40 years leading the cooking market, our most complete and balanced line consists of professional equipment highly competitive in performance and easy handling for the user. It is the right choice for most of the installations, with tops manufactured from 1,5 up to 2 mm thickness depending on the units, ready to absorb any requirement with a unique and functional design, as well as solutions to make the most of your equipment. Provided with flue shots made of cast iron, individual grease kegs and top trays made of stainless steel.

Professional Line est le résultat de notre expérience de plus de 40 ans dans le secteur de la cuisson, notre ligne de produits est très complète et diversifiée permettant ainsi la composition d'un équipement professionnel compétitif dans ses prestations et facile d'utilisation pour son utilisateur. Nous faisons le bon choix pour la plupart des installations, avec une finition granit de 1,5 à 2 mm selon l'équipement, préparé pour supporter toutes exigences de travail avec un design unique et fonctionnel permettant un maximum de rentabilité. Nos équipements sont équipés de sortie de gaz en fonte, bac pour récupération de graisse et plateaux en acier inoxydable.

Professional Line é o resultado de mais de 40 anos na liderança do sector de calor, trata-se da nossa linha mais completa e equilibrada composta por equipamentos profissionais altamente competitivos nas suas prestações e de fácil utilização. É a eleição acertada para a maioria das instalações, com tampos de 1,5 a 2 mm de espessura (dependendo do equipamento), preparadas para suportar qualquer exigência de trabalho, com um design único aliado à funcionalidade, dotado também com soluções pensadas para tirar o máximo partido do seu equipamento. São fornecidas com chaminés em ferro fundido, tabuleiros aparta-gorduras individuais e tabuleiros fabricados em aço inox.

Série 750

Gamme modulare et suspendue

Série 750

Gama modular e suspensa

Ejemplos de combinaciones • Examples of different combinations

Exemplos de combinaisons • Exemplos de combinações





Serie 750

Gama modular y puente

Cocinas a gas

- 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 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 fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 x 293 mm.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- 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). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida 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.

750 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers

- 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 with 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.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 293 mm.
- 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). Manhole cover on side for better maintenance.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide 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.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

- Gamme des fourneaux conçus 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 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 interchangeable selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillée antiacide. Dimensions gril: 390 × 293 mm.
- 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 × 590 × 315 mm (doté d'une grille). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, 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.

Série 750 Gama modular e suspensa Fogões a gás

- 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.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo 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 em latão mecanizado e corpo em ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador.
- Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-acido, de dimensões 390 × 293 mm.
- Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 × 590 × 315 mm (uma grelha de série). Tapa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente

Cocinas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers



CG-720/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



CG-720/M LC
+ S-47



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

CG-720/M LC



CG-720/M LC + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 670	790 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1	1 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.13 1.53	1.13 1.53
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	57	65
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	47	70
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.051	1.334

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

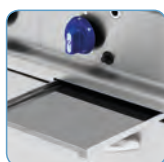
Série 750

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



CG-740/M LC



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Bandeja inferior apara-gordura.



CG-740/M LC
+ S-87



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

CG-740/M LC



CG-740/M LC + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 770 × 670	850 × 770 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	2 2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	29.00	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.26 3.06	2.26 3.06
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	85	106
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	80	108
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.634	2.004

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Cocinas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

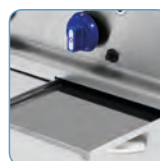
Gas cookers



CG-741 LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Bandeja inferior apara-gordura.



CG-760 LC

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão nominal: 50 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 800 x 1.160	1.225 x 800 x 1.100	1.225 x 800 x 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.79	1.08	1.08
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900	1.205 x 750 x 900	1.205 x 750 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queim. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	3 3	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	7.50 (kw)	1	—	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	36.50	43.50	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.84 3.86	3.39 4.60	3.97 5.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	173	212	223
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	154	148	208
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.276	2.946	4.295

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Cocinas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers



CG-720/M



CG-740/M



CG-720/M
+ S-47



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



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

					CG-720/M	CG-720/M + S-47	CG-740/M
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170	850 × 770 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1	1 1	2 2
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Queimad. baixo placa	10.50 (kw)	—	—	—
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	7.50 (kw)	—	—	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	14.50	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.13 1.53	1.13 1.53	2.26 3.06
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	57	65	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	47	64	80
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.252	1.536	2.034

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



CG-740/M
+ S-87

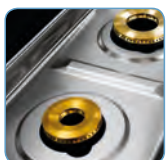


CG-741

200 × 200 × 55 mm / 1 lt.



- Cubetas recoge-grasas individuales.
- Individual grease kegs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses.
- Recipiente apara-gorduras individuais.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável (gás).



CG-710/RM



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

CG-740/M + S-87



CG-741



CG-710/RM



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 770 × 1.170	850 × 800 × 1.160	850 × 770 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.77	0.79	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	2 2	— —
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Queimad. baixo placa	10.50 (kw)	—	—	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	7.50 (kw)	—	1	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	29.00	36.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.26 3.06	2.84 3.86	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	126	173	149
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108	154	120
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.405	3.677	2.844

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Cocinas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers



CG-711/R



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.

200 × 200 × 55 mm / 1 lt.



- Cubetas recoge-grasas individuales.
- Individual grease kegs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses.
- Recipiente apara-gorduras individuais.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável (gás).



CG-760

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



CG-761



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 800 × 1.160	1.225 × 800 × 1.100	1.225 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.79	1.08	1.08
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	– –	3 3	3 3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Queimad. baixo placa	10.50 (kw)	1	–	–
Queimadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	7.50 (kw)	1	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.00	43.50	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.40 1.90	3.39 4.60	3.97 5.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	226	212	223
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	196	148	208
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.487	3.214	4.744

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.



Serie 750

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad 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 compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Modelos a gas sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Modelos a gas con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100 °C a 285 °C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos".
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular

and counter-top range

Gas fry-tops

- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel plate 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Non hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100 °C to 380 °C.
- Hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100 °C to 285 °C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Gastro-norm lower grease kegs in models with supports and frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles «Cr».
- Modèle à gaz sans chrome: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100 °C à 380 °C.
- Modèles à gaz con chrome : pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100 °C à 285 °C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Ce modèle est conseillé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Cuvette à graisse gastro-norm sur les modèles avec support et tiroir de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa Fry-tops a gás

- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Modelos a gás sem cromo duro: piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Modelos a gás com cromo duro: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100 °C a 285 °C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com suporte e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-71/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



FTG-71/M LC
+ S-47



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

FTG-71/M LC



FTG-71/M LC + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 670	790 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 479	323 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	59	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	52	68
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.298	1.581

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 82 € (ref. 79700012)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-72/M LC



FTG-72/M LC
+ S-87

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 72 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 72 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré //
Placa 50% lisa/ranhurada.

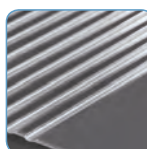
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 93 € (ref. 79400038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



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

FTG-72/M LC



FTG-72/M LC + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 770 x 670	850 x 770 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 x 479	723 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	102	123
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	90	111
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.028	2.399

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /

Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-71/CDM LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



FTG-71/CDM LC
+ S-47



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

FTG-71/CDM LC



FTG-71/CDM LC + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 670	790 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 479	323 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	61	73
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	50	58
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.779	2.062

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 82 € (ref. 79700012)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-72/CDM LC



FTG-72/CDM LC
+ S-87

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 72 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 72 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré //
Placa 50% lisa/ranhurada.

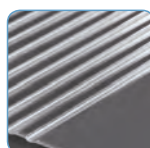
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: +93 € (ref. 79400038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão nominal: 50 mbar.



FTG-72/CDM LC



FTG-72/CDM LC + S-87

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 770 x 670	850 x 770 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 479	723 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	103	150
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	95	138
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.769	3.139

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /

Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-71/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTG-71/M
+ S-47

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



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

FTG-71/M



FTG-71/M + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 670	790 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 479	323 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	59	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	55	72
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.595	1.879

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /

Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 82 € (ref. 79700012)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-72/M



FTG-72/M
+ S-87

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 72 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 72 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Placa 50% lisa/ranhurada.

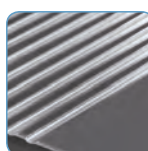
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 93 € (ref. 79400038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



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

FTG-72/M



FTG-72/M + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 770 x 670	850 x 770 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 x 479	723 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	102	123
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	93	118
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.293	2.664

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubassements /

Produto para combinação com fornos e suportes – Pág. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-71/CDM



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTG-71/CDM
+ S-47

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



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

FTG-71/CDM



FTG-71/CDM + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 670	790 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 479	323 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	83	86
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	61	73
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.973	2.257

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /

Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 82 € (ref. 79700012)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-72/CDM



FTG-72/CDM
+ S-87

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 72 // EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 72 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré //
Placa 50% lisa/ranhurada.

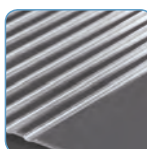
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 93 € (ref. 79400038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



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

FTG-72/CDM



FTG-72/CDM + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 770 x 670	850 x 770 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 280	800 x 750 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 479	723 x 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	136	150
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	124	138
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.045	3.415

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubassements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.



Serie 750

Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de perneos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Sistema "termo-pila" de recuperación rápida de la temperatura.
- Modelo eléctrico: resistencias blindadas, regulación por termostato de control de 105 °C a 190 °C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220 °C y piloto indicador de encendido.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular

and counter-top range

Gas and electric fryers

- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas model: provided with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, 820 NOVA MV thermostatic valve regulation from 105 °C to 190 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C, and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Temperature fast recovery with "thermo-battery" system.
- Electric model: armoured heating elements, control thermostat regulation from 105 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 220 °C and power on light indicator.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration.
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Friteuses à gaz et électriques

- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA MV de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C et brûleurs fabriqués en Acier Inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation. Système «thermo-pile» pour une rapide récupération de la température.
- Modèles électriques: résistances blindée, thermostat de régulation et contrôle de 105 °C à 190 °C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220 °C et pilote indicateur d'allumage.
- Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa

Fritadeiras a gás e elétricas

- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o número de falhas.
- Modelo a gás: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230 °C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurados por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de veios de comunicação difusores do calor, garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo. Sistema “pilha-térmica” de recuperação rápida da temperatura.
- Modelo elétrico: resistências blindadas, regulação por termostato de controlo de 105 °C a 190 °C, com termostato de segurança adicional de calibração fixa a 220 °C e piloto indicador de acendimento.
- “Zona fria” ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente
Freidoras a gas y eléctricas

750 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fryers



FG-157T



FG-307T

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES
À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPCIONAL PARA FRITADEIRAS A GAS E ELÉTRICAS

Dos cestas por cuba (ref. 40200004 - 110 × 365 × 120 mm): + 110 €
Two baskets per tank // Deux paniers par cuve // Dois cestos por cuba



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

FG-157T*



FG-307T*



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	420 × 790 × 1.160	850 × 800 × 1.140
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.38	0.78
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 415 × 330	2 × 245 × 415 × 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 365 × 120	2 × 210 × 365 × 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	15	15 + 15
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.00	12.00 + 12.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.93	1.86
				GN Nm³/h	1.27	2.54
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18	18 + 18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	55	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.787	4.509

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Friteuses à gaz et électriques

Série 750

Gama modular e suspensa

Fritadeiras a gás e elétricas



FE-20



FE-20+20

OPCIONAL PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES
// OPCIONAL PARA FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Cabezal potenciado (16.50 kw): + 155 €

Extra powered heating element // Resistances renforcées // Pannel potenziado



FE-20*



FE-20+20*



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	380 × 800 × 1.220	850 × 800 × 1.140
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.37	0.78
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 415 × 330	2 × 245 × 415 × 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 365 × 120	2 × 210 × 365 × 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	15	15 + 15
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.00	10.00 + 10.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18	18 + 18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	61	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.243	4.181

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.



Serie 750

Gama modular y puente

Marmita a gas

- Marmita diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparato de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cuba fabricada sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratada para maximizar el rendimiento.
- Equipo provisto de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante y de grifo de llenado de agua.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico (de descarga continua alimentado por una pila de 1,5 V.), termopar y quemador tubular fabricado en acero inoxidable bajo cuba.
- Filtro de residuos incluido en el interior.
- Grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular

and counter-top range

Gas boiling pan

- Boiling pan designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tank and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tank made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle, and filling tap.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Manual and piezoelectric ignition pilot (constant spark system powered by a 1,5 V. battery), thermocouple and tubular stainless steel burner under tank.
- Filter for residues included.
- Frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Marmite à gaz

- Marmite conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond en AISI 316.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement.
- Couvercle équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant et robinet de remplissage d'eau.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel y piézo-électrique (système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 V.), thermocouple et brûleur tubulaire en acier inox au-dessous de la cuve.
- Filtre de résidus à l'intérieur.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Dossieret «sortie des gazes» en fonte à émaille antiacide.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec les positions pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa

Marmita a gás

- Marmita desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade aplicados ao uso na indústria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Fundo da cuba em AISI 316.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cuba fabricada sem juntas nem soldaduras no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratada para maximizar o rendimento.
- Equipamento provido de tampa equilibrada com alça atémico que permite um movimento oscilante e de torneira para enchimento de água.
- Isolamento térmico garantido com painéis de fibra de vidro.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico (de descarga continua alimentado por uma bateria de 1,5 V.), termopar e queimador em aço inoxidável por baixo da cuba.
- Filtro de residuos no interior.
- Torneira de vazamento no frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais, desenhada para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente

Marmita a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas boiling pan



MG-760

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)

Direct (recommended use just for soups and liquids)

Direct (recommandé seulement pour les soupes et les liquides)

Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO

Indirecto // Indirect // Indireto



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

MG-760



Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	D/I	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	970 × 870 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.10
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba		
Volumen total	Overall volume	Volume total	Volume global	(Ltr)	60
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Volume útil	(Ltr)	55
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	Ø	400
				h	475
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	15.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.22
				GN Nm³/h	1.64
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	80
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.645

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Marmite à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Marmita a gás

Reinventamos el fuego





Serie 750

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad 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 compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular

and counter-top range

Gas barbecues

- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue Barbecues à gaz

- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en «V» pour une meilleure récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa Grelhadores a gás

- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura

Serie 750

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas barbecues



BARG-71/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



BARG-71/M LC
+ S-47



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-71/M LC



BARG-71/M LC + S-47



						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	395 × 587	395 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	11.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	11.50	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.89	0.89
				GN Nm³/h	1.22	1.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	65	73
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	58	66
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.585	1.868

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Barbecues à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Grelhadores a gás



**BARG-72/M LC
+ S-87**



BARG-72/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-72/M LC



BARG-72/M LC + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 770 × 670	850 × 770 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 × 587	795 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	11.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	23.00	23.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.79	1.79
				GN Nm³/h	2.43	2.43
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	104	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	98	100
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.459	2.829

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

750 Series

Modular and counter-top range

Gas barbecues



BARG-71/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



**BARG-71/M
+ S-47**



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-71/M



BARG-71/M + S-47



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	395 × 587	395 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	11.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	11.50	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.89	0.89
				GN Nm³/h	1.22	1.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	64	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	58	66
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.824	2.107

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Barbecues à gaz

Série 750

Gama modular e suspensa

Grelhadores a gás



**BARG-72/M
+ S-87**



BARG-72/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão nominal: 37 mbar.

BARG-72/M



BARG-72/M + S-87



						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 770 × 670	850 × 770 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 × 587	795 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	11.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	23.00	23.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.79	1.79
				GN Nm³/h	2.43	2.43
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	106	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	98	100
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.810	3.181

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.



Serie 750

Gama modular y puente

Baños maría • cuece pastas

- Gama de baños maría y cuece pastas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados 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.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento. Diseñadas para maximizar la compatibilidad y polivalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- Baños maría: resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 90 °C. Posibilidad de incorporar puerta en el modelo con soporte hasta el suelo (opcional). Cubetas no incluidas (opcional).
- Cuece pastas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 99 °C. Puerta y cestillos y incorporados.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- Mandos de control ergonómicos ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular

and counter-top range

Bains marie • pasta cooker

- Range of bains marie and pasta cooker designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance. Designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm containers.
- Bains marie: armoured heating elements, control thermostat and power on light indicator. Working temperature: from 30 °C up to 90 °C. Possibility of adding door on model with support to the ground (optional). Kags not included (optional).
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions. Working temperature: from 30 °C up to 99 °C. Door and baskets included as standard.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Control knobs located on the front allow direct handling of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Bains marie • cuiseur à pâtes

- Gamme des bains marie et cuiseur à pâtes conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement. Conçues pour garantir une haute compatibilité et polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Bains marie: résistances blindées, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Température de fonctionnement de 30 °C à 90 °C. Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (optionnel). Cuvettes non inclus (en option).
- Cuiseur à pâtes: pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire fabriqué en acier inoxydable situé sous la cuve. Boutons de contrôle en polyamide résistants à la chaleur et avec les positions du pilote, maximum et minimum. Température de fonctionnement de 30 °C à 99 °C. Porte et paniers incorporés.
- Dossieret «sortie des gazes» en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa Banhos maria • coze pastas

- Gama de banhos maria e coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Banhos maria: resistências blindadas, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30 °C a 90 °C. Possibilidade de incorporar porta no modelo com móvel até ao solo (como opção).
- Coze pastas: Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30 °C a 99 °C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente

Baños maría • cuece pastas

750 Series

Modular and counter-top range

Bains marie • pasta cooker



BME-71/M



BME-71/M
+ S-47

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Bains marie • cuiseur à pâtes

Série 750

Gama modular e suspensa

Banhos maria • coze pastas



CPG-71



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170	460 × 940 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42	0.46
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	23	23	21
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00	3.00	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –	– –	0.76 1.03
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	42	50	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	38	46	62
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.694	1.978	3.152

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.



Serie 750

Gama modular y puente

Elementos neutros

- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación 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 de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

750 Series

Modular and counter-top range

Neutral elements

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750 Gamme modulaire et suspendue

Plan neutre

- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750 Gama modular e suspensa Elementos neutros

- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como com complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Gama modular y puente
Elementos neutros

750 Series

Modular and counter-top range
Neutral elements



MN-47/M LCS



MN-87/M LCS



**MN-47/M LCS
+ S-47**



**MN-87/M LCS
+ S-87**



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



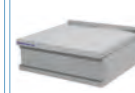
MN-47/M LCS



MN-47/M LCS + S-47



MN-87/M LCS



MN-87/M LCS + S-87



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170	850 × 770 × 670	850 × 920 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42	0.44	0.91
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	38	47	56	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	34	39	50	56
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	433	716	613	984

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Plan neutre

Série 750

Gama modular e suspensa

Elementos neutros



MN-47/M LC



MN-87/M LC



**MN-47/M LC
+ S-47**



**MN-87/M LC
+ S-87**



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	MN-47/M LC	MN-47/M LC + S-47	MN-87/M LC	MN-87/M LC + S-87
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42	0.44	0.91
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	38	47	56	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	34	39	50	56
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	786	1.069	1.010	1.381

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Elementos neutros

750 Series

Modular and counter-top range

Neutral elements



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



MN-47/M



MN-47/M
+ S-47



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Plan neutre

Série 750

Gama modular e suspensa

Elementos neutros



**MN-87/M
+ S-87**



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.



MN-87/M



					MN-47/M	MN-47/M + S-47	MN-87/M	MN-87/M + S-87
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 × 450 × 670	790 × 450 × 1.170	850 × 770 × 670	850 × 920 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.24	0.42	0.44	0.91
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	38	47	56	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	34	39	50	56
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	786	1.069	1.010	1.381

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 102-111

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.



Serie 750

Hornos

Columnas a gas

- 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 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.
- Modelos con uso tipo "C" combinables con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto (750), 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.

750 Series

Ovens

Gas column

- 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 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 (750) with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Adjustable legs.

Serie 750

Série 750

Fours

Colonne à gaz

- 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 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 (750), 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.
- Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 750

Fornos

Coluna a gás

- 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 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.
- Modelos com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto (750) 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.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 750

Hornos

Columnas a gas

750 Series

Ovens

Gas column



HGI-701 / HGC-701

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



Presión nominal / Working pressure /
Pression 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)	850 × 770 × 800	850 × 780 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52	0.53
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	–	–
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.58	0.58
				GN Nm³/h	0.79	0.79
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	106	106
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	96	96
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.983	1.643

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 750

Fours

Colonne à gaz

Série 750

Fornos

Coluna a gás



HGI-701+1 / HGC-701+1

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



Presión nominal / Working pressure /
Pression 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	1.200 x 770 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.74	0.74
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 x 720 x 675	1.200 x 720 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 590 x 315	540 x 590 x 315
Queimadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	–	–
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.58	0.58
				GN Nm³/h	0.79	0.79
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	115	115
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	105	105
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.148	1.808

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.



Serie 750 
**Gama modular
y puente**
Soportes

750 Series 
**Modular
and counter-top range**
Supports

Serie 750

Série 750 
**Gamme modulaire
et suspendue**
Soubassement

Série 750 
**Gama modular
e suspensa**
Suportes

Serie 750

Gama modular y puente

750 Series

Modular and counter-top range

Soportes modulares • Modular supports
Soubassement modulaire • Suportes modulares



S-47



S-87



S-127



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	450 × 770 × 750	850 × 770 × 750	1.250 × 770 × 750
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.26	0.49	0.72
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 610 × 620	800 × 610 × 620	1.200 × 610 × 620
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	17	31	40
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	17	26	34
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preços sem portas	(€)	283	371	458

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266



Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400, 800 y 1.200 mm de ancho y 750 mm de profundo. Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales. Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto. Posibilidad de incorporar puertas en todos los modelos (opcional) y patas regulables en altura.



Supports made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish, designed specifically to fit quickly and easily with a kind of counter-top equipment, sizes 400, 800 and 1.200 mm wide, and 750 mm depth. High quality designed to bear industrial work conditions. Easy and direct assembly forming 900 mm height units and allowing the creation of complete modular blocks from a wide range of product. All models with the possibility of adding doors (optional) and with adjustable legs.



Construction en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec finition type scotch, conçu spécialement pour placer d'une manière rapide et facile n'importe quel dessus de 400, 800 ou 1.200 mm de largeur, et une profondeur de 750 mm. Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel. Emplacement facile et direct en conformant des appareils de 900 mm de hauteur et permettant la création des blocs modulaires complets à partir d'une vaste gamme de produits. Porte optionnelle dans tous les modèles et pieds réglables en hauteur.



Suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch, desenhados especificamente para acoplar de forma rápida e simples qualquer tipo de equipamento com os tampos, nas medidas de 400, 800 e 1.200 mm de frente e 750 mm de profundidade. Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais. Acoplamento fácil e directo unindo aparelhos de altura de 900 mm e permitindo criar blocos modulares completos a partir de uma ampla gama de produtos. Possibilidade de incorporar portas em todos os modelos (como opção) e pés reguláveis em altura.

KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // KIT PORTAS

S-47

- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 185 €.
Left opening // Ouverture gauche // Abertura esquerda
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 185 €
Opening right // Ouverture droite // Abertura direita

T-87

- Apertura a izquierdas y derecha (ref. 70407000): + 371 €. Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita



S-127

- Apertura a izquierdas y derecha (ref. 70505000): + 371 €.
- Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita



OPCIÓN ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUPEAU EN OPTION // ENTREPAÑO OPCIONAL

- S-87 (ref. 78407000): + 160 €.
- S-127 (ref. 78504000): + 191€.

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Série 750

Gama modular e suspensa

Soportes puente • Counter-top supports
Supports gamme suspendue • Suportes ponte

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / COM DOIS PATAS



CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / COM APARELHO DE PE E PATA



CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / COM DOIS APARELHOS DE PE



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensões (mm)	€
SP-705	2.000	1.709
SP-706	2.400	2.110
SP-707	2.800	2.150
SP-708	3.200	2.242
SP-709	3.600	2.270
SP-7010	4.000	2.375
SP-7011	4.400	2.463

SP-714	1.600 +	1.191
SP-715	2.000 +	1.196
SP-716	2.400 +	1.599
SP-717	2.800 +	1.637
SP-718	3.200 +	1.747
SP-719	3.600 +	1.763

SP-723	+ 1.200 +	628
SP-724	+ 1.600 +	678
SP-725	+ 2.000 +	694
SP-726	+ 2.400 +	1.097
SP-727	+ 2.800 +	1.140

Accesorios Accessories Accessoires Accesório	Denominación Description Dénomination Denominação	Código Code Code Código	€
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Pé de suporte ponte	52555000	443
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit de pés aparelhos soltos	00152000	36

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.

Serie 750

Gama modular y puente

Soportes en T

750 Series

Modular and counter-top range

T-support system



Posibilidad de combinar hornos como "soporte en T" de encimeras pertenecientes a su misma gama de producto, con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm. Págs. 102-105

COD. 79109000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-701: 404€

1.600 × 20 × 628 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-701

"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-701

"SUPORTE EM T" PARA FORNOS MODELO HGC-701



"T-combination system" that allows ovens to be used as support of different counter-tops for the same range, with a maximum flight distance of 400 mm side. Págs. 102-105

Série 750

Gamme modulaire et suspendue

Supports en T

Série 750

Gama modular e suspensa

Suportes em T

 Possibilité de combiner fours en forme de «support en T» avec des dessus d'autres gammes de produits, avec une suspension de 400 mm maximum. Págs. 102-105

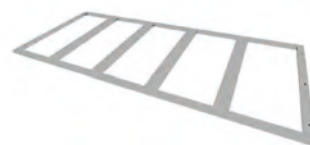


COD. 79305000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-701+1: 525€
2.000 × 20 × 628 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-701+1

"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-701+1

"SUPOORTE EM T" PARA FORNOS MODELO HGC-701+1



 Possibilidade de combinar fornos com "suporte em T" com tampos pertencentes a outras gamas de produto, com parte suspensa com medida máxima de 400 mm. Págs. 102-105



Serie 900

- Serie 900
Gama modular y puente
- 900 Series
Modular and counter-top range
- Série 900
Gamme modulare et suspendue
- Series 900
Gama modular e sospensa

Serie 900

Gama modular y puente

900 Series

Modular and counter-top range



Nuevo sistema de fabricación partido diseñado para satisfacer las más exigentes necesidades de los más exigentes chefs. Posibilidad de múltiples combinaciones con bases de 400, 800 y 1.200 mm. predisuestas para el anclaje seguro de encimeras superiores, listo para componer la cocina ideal a demanda del cliente. Capacidad para adaptar aparatos distintos de entre diferentes equipos a elegir; cocinas, fry-tops, y barbacoas entre otros. No importa la longitud que tenga su línea de cocción ni la profundidad de la misma. Usted sólo tiene que decidir qué equipos necesita o dejar el diseño de su cocina en manos de nuestro Departamento de Proyectos el cual posicionará los equipos que más le convengan según sus necesidades a cubrir. Personalización: todos los equipos dispuestos para ajustar entre sí ofreciendo al cliente final la sensación de fabricar su bloque a medida.



New two-pieces manufacturing system designed to meet the most demanding needs of the most demanding chefs. Possibility of multiple combinations with bases 400, 800 and 1.200 mm. predisposed for higher countertops fully secure, ready to compose the ideal cooking line to customer demand. Possibility to accommodate different units from different kind of products to choose among cookers, fry-tops, barbecues and more. No matter neither how length is your cooking line nor its depth. Just decide what units you need or even better let the project in our hands through our Layout Department, which will design and set for you the best possible option in order to satisfy and cover your requirements. Customized: all units suitable to adjust each other offering the final user a fit to measure-feeling cooking line.



Nouveau système de fabrication divisé et conçu pour satisfaire les besoins plus exigeants des chefs plus exigeants. Grande variété de combinaison avec des supports de 400, 800 et 1.200 mm prêts à réaliser un accrochement sûr des dessus correspondants et la composition d'un idéal plan de cuisson à la demande des clients. Capacité d'adapter différents appareils d'une gamme de produits variée telle que: fourneaux, fry-tops, barbecues ou autres produits. Peu importe la longueur ou la profondeur de votre plan de cuisson, vous n'avez qu'à nous indiquer les appareils que vous nécessitez ou confier la conception de votre cuisine à notre Département des Projets qui distribuera les appareils selon votre nécessité. Personnalisation: tous les appareils sont prédisposés à être alignés entre eux en donnant la sensation au client final de fabriquer su plan de cuisson sur mesure.



Novo sistema de fabricação separado, desenhado para satisfazer as mais exigentes necessidades dos mais exigentes chefs. Possibilidade de múltiplas combinações com bases de 400, 800 e 1.200 mm. Preparadas para o encaixe seguro das partes superiores, preparado para elaborar o fogão ideal conforme a vontade do cliente. Capacidade para adaptar distintos aparelhos dos diferentes equipamentos disponíveis: fogões, fry-tops e grelhadores entre outros. Não importa o comprimento ou a profundidade da sua linha de cozinha. Só deve transmitir ao nosso Departamento de Projecto quais os equipamentos que necessita e este posicionará as máquinas que mais lhe convenham segundo a sua vontade. Personalização: todos os equipamentos preparados para montagem entre si, oferecendo ao cliente final a sensação de fabricar o seu bloco a seu gosto.

LÍNEAS DE PRODUCTO / PRODUCT LINES / LIGNES DE PRODUIT / LINHAS DE PRODUTO



POWER LINE

Power Line es la máxima eficiencia al mejor precio, una línea de equipamiento enfocada a economías más competitivas y adaptada para conseguir el mayor rendimiento al menor coste posible. Son máquinas con el mismo corazón que el resto de acabados pero con otra piel, con encimeras de 1 a 1,5 mm de espesor dependiendo del equipo, preparadas para ofrecer al usuario resultados profesionales en instalaciones más limitadas que no quieren renunciar a la calidad propia de los grandes equipos presentes en obras de mayor envergadura. Están provistas de remates de chimenea en acero inoxidable y de bandeja inferior recoge-grasas.

Power Line is maximum efficiency at the best price, a line of equipment suitable for more competitive economies and adapted to achieve the highest performance at the lowest possible cost. These units have the same heart as the rest of lines but with another skin, with tops manufactured from 1 up to 1,5 mm thickness depending on the equipment, prepared to offer professional results in more limited facilities which do not want other quality but the one of the units in larger works. Provided with flue shots made of stainless steel and lower grease tray.

Power Line c'est la maximum d'efficacité au meilleur prix, c'est une ligne d'équipement focalisé sur l'économie par rapport aux autres marques et sachant s'adapter pour avoir une meilleure rentabilité à des coûts inférieurs. Ce sont des appareils avec la même structure cependant une finition différente c'est-à-dire que l'épaisseur du plan de travail varie entre 1 et 1,5 selon l'équipement, il est préparé pour offrir à l'utilisateur un résultat professionnel dans un espace limité ne voulant pas renoncer à une qualité digne des équipements demandant un espace plus important à l'implantation.

Power Line é a máxima eficiência ao melhor preço, uma linha de equipamentos destinado a economias mais competitivas e adaptada para conseguir o melhor rendimento com o menor custo possível. São máquinas com o mesmo interior da linha standard, mas com outro exterior, com tampos de 1 a 1,5mm de espessura, dependendo do equipamento, preparadas para oferecer ao utilizador resultados profissionais em instalações mais limitadas mas que não renunciam à qualidade própria dos grandes equipamentos presentes em obras de maior envergadura. Estão providas com acabamento das chaminés em aço inox e com tabuleiro inferior aparta-gorduras.



PROFESSIONAL LINE

Professional Line es el resultado de más de 40 años liderando el sector de la cocción, nuestra línea más completa y equilibrada compuesta por equipamiento profesional altamente competitivo en prestaciones y de fácil manejo para el usuario. Es la elección acertada para la mayoría de las instalaciones, con encimeras de 1,5 a 2 mm de espesor dependiendo del equipo, preparadas para soportar cualquier exigencia de trabajo con un diseño único a la vez que funcional así como con soluciones pensadas para sacar el máximo partido a su equipamiento. Están provistas de remates de chimenea en hierro fundido, cubetas recoge-grasas individuales y bateas fabricadas en acero inoxidable.

Professional Line is the result of over 40 years leading the cooking market, our most complete and balanced line consists of professional equipment highly competitive in performance and easy handling for the user. It is the right choice for most of the installations, with tops manufactured from 1,5 up to 2 mm thickness depending on the units, ready to absorb any requirement with a unique and functional design, as well as solutions to make the most of your equipment. Provided with flue shots made of cast iron, individual grease kegs and top trays made of stainless steel.

Professional Line est le résultat de notre expérience de plus de 40 ans dans le secteur de la cuisson, notre ligne de produits est très complète et diversifiée permettant ainsi la composition d'un équipement professionnel compétitif dans ses prestations et facile d'utilisation pour son utilisateur. Nous faisons le bon choix pour la plupart des installations, avec une finition granit de 1,5 à 2 mm selon l'équipement, préparé pour supporter toutes exigences de travail avec un design unique et fonctionnel permettant un maximum de rentabilité. Nos équipements sont équipés de sortie de gaz en fonte, bac pour récupération de graisse et plateaux en acier inoxydable.

Professional Line é o resultado de mais de 40 anos na liderança do sector de calor, trata-se da nossa linha mais completa e equilibrada composta por equipamentos profissionais altamente competitivos nas suas prestações e de fácil utilização. É a eleição acertada para a maioria das instalações, com tampos de 1,5 a 2 mm de espessura (dependendo do equipamento), preparadas para suportar qualquer exigência de trabalho, com um design único aliado à funcionalidade, dotado também com soluções pensadas para tirar o máximo partido do seu equipamento. São fornecidas com chaminés em ferro fundido, tabuleiros aparta-gorduras individuais e tabuleiros fabricados em aço inox.

Série 900

Gamme modulare et suspendue

Série 900

Gama modular e suspensa

Ejemplos de combinaciones • Examples of different combinations

Exemplos de combinaisons • Exemplos de combinações





Serie 900

Gama modular y puente

Cocinas a gas y eléctricas

- 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.
- Modelos a gas: encimera 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 (excepto modelos "HPG") 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 fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 x 368 mm (727 x 685 mm en modelos "HPG"). Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla). Horno extra grande en modelo CG-961H de dimensiones 940 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Modelos eléctricos: encimera fabricada en 1,5 mm de espesor compuesta de placas de hierro EGO, de alto rendimiento y reparto de calor uniforme, de dimensiones 300 x 300 mm. Hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm (dotación una parrilla).
- 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.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Gas and electric cookers

- 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.
- Gas models: tops with open fires provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple. High performance burners designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass caps (except "HPG" models) and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles. Different combinations for burners based on user preferences. Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 368 mm (727 x 685 mm in "HPG" models). 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 740 x 315 mm (one grid included). Extra large oven in model CG-961H with dimensions 940 x 740 x 315 mm (one grid included). Manhole cover on side for better maintenance.
- Electric models: tops manufactured in 1,5 mm thickness with high performance and uniform heat distribution iron plates from EGO, with dimension 300 x 300 mm. Ovens with guides made of stainless steel and shielded heating elements, with dimensions 540 x 740 x 315 mm.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz et électriques

- Gamme des fourneaux conçus 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.
- Modèles à gaz: dessus 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 (sauf «HPG» modèles) et structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs. Combinaison des brûleurs interchangeable selon la préférence du client. Grils en fonte émaillée antiacide, avec dimensions 390 x 368 mm (727 x 685 en modèles «HPG»). 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 740 x 315 mm (doté d'une grille). Four extra grand sur modèle CG-961H de dimensions 940 x 740 x 315 mm (doté d'une grille). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Modèles électriques: dessus de 1,5 mm d'épaisseur et plaques électriques EGO en fonte à haut rendement garantissant une distribution uniforme de la chaleur. Fours avec échelle porte grilles en acier inoxydable, résistances blindée, dimensions: 540 x 590 x 315 mm (doté d'une grille), avec dimensions 300 x 300 mm.
- 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.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Fogões a gás e elétricas

- 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.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Modelos a gás: tampo 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 em latão mecanizado (excepto modelos "HPG") e corpo em ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores. Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador. Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-acido, de dimensões 390 x 368 mm (727 x 685 mm em modelos "HPG"). Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores. Fornos com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 x 740 x 315 mm (um grelha de série). Forno extra grande no modelo CG-961H dimensões 940 x 740 x 315 mm (uma grelha de série). Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Modelos elétricos: tampo fabricado com 1,5 mm de espessura, composto por placa EGO de ferro de alto rendimento e distribuição de calor uniforme. Fornos com guias em aço inoxidável, resistências blindadas, com dimensões 540 x 740 x 315 mm (uma grelha de série), com dimensões 300 x 300 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.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente

Cocinas a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers



CG-920/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



CG-920/M LC
+ S-49



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	1 1	1 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.12 1.54	1.12 1.54
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	55	81
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	50	76
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.066	1.375

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

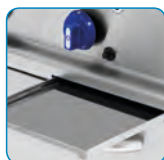
Série 900

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



CG-940/M LC



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Bandeja inferior apara-gordura.



CG-940/M LC
+ S-89



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

CG-940/M LC



CG-940/M LC + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 920 × 700	940 × 850 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	2 2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	29.00	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.24 3.08	2.24 3.08
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	95	117
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	85	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.648	2.050

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente

Cocinas a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas cookers



CG-941 LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



CG-960 LC



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

CG-941 LC



CG-960 LC



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 940 × 1.160	1.270 × 940 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.93	1.34
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	8.00 (kw)	1	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	37.00	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.86 3.93	3.63 4.62
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	193	187
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	178	172
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.351	3.157

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz

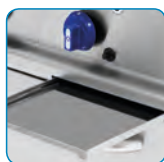
Série 900

Gama modular e suspensa

Fogões a gás



CG-961 LC



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Bandeja inferior apara-gordura.



CG-961H LC



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.270 × 940 × 1.220	1.270 × 940 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.34	1.34
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.205 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	3 3	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 —	— 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	51.50	57.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	3.98 5.47	4.45 6.01
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	260	310
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	238	266
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.662	5.224

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Cocinas a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric cookers



HPG-26/M



CG-920/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



HPG-26/M
+ S-89



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	920 x 860 x 660	940 x 850 x 1.170	940 x 450 x 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52	0.93	0.28
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900	400 x 900 x 280
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 7.50 (kw) 8.00 (kw) 18.50 (kw)	— 1 — 1	— 1 — 1	1 — 1 —
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00	26.00	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.06 2.80	2.06 2.80	1.12 1.54
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	99	118	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	90	110	50
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.431	2.740	1.434

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fogões a gás e elétricas



CE-920/M
+ S-49

200 x 200 x 55 mm / 1 lt.



- Cubetas recoge-grasas individuales (gas).
- Individual grease kegs (gas).
- Bacs individuelles de récupération des graisses (gaz).
- Recipiente apara-gorduras individuais (gás).



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável (gás).



CE-920/M



CG-920/M
+ S-49



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



CE-920/M



CG-920/M + S-49



CE-920/M + S-49

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 670	920 x 450 x 1.170	920 x 450 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.48	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	— —	1 1	— —
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Placas elétricas	3.00 (kw) 4.00 (kw)	1 1	— —	1 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.00	14.50	7.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	— —	1.12 1.54	— —
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	—	380 III + N + T 50-60
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	220 III + T 50-60	—	220 III + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional				
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	57	85	99
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	40	76	90
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.295	1.743	2.606

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Cocinas a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric cookers



CG-940/M



CE-940/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



CG-940/M
+ S-89



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

					CG-940/M	CE-940/M	CG-940/M + S-89
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	850 x 920 x 700	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	2	—	2
				8.00 (kw)	2	—	2
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Placas elétricas	3.00 (kw)	—	3	—
				4.00 (kw)	—	1	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	29.00	13.00	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.24	—	2.24
				GN Nm³/h	3.08	—	3.08
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão				
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60	—
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60	—
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	95	97	117
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	85	90	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.117	3.830	2.518

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fogões a gás e elétricas



**CE-940/M
+ S-89**

200 × 200 × 55 mm / 1 lt.



- Cubetas recoge-grasas individuales (gas).
- Individual grease kegs (gas).
- Bacs individuelles de récupération des graisses (gaz).
- Recipiente apara-gorduras individuais (gás).



CG-941



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável (gás).



CE-941



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

CE-940/M + S-89



CG-941



CE-941



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 850 × 1.170	850 × 940 × 1.160	850 × 940 × 1.160
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.93	0.93	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	– –	2 2	– –
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Placas elétricas	3.00 (kw) 4.00 (kw)	3 1	– –	3 1
Horno	Oven	Four	Forno	1.50 (kw) 8.00 (kw)	– –	– 1	4 –
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00	37.00	19.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –	2.86 3.93	– –
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	–	380 III + N + T 50-60
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	220 III + T 50-60	–	220 III + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional				
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	117	193	181
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	88	178	178
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.231	3.819	6.238

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Cocinas a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric cookers



CG-910/RM



CG-911/R



CG-960



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



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



					CG-910/RM	CG-911/R	CG-960
							
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 650	850 x 940 x 1.160	1.270 x 940 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.51	0.93	1.34
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	—	—	3
				8.00 (kw)	—	—	3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Quemaid. baixo placa	10.50 (kw)	1	1	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	18.50	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.78	1.44	3.63
				GN Nm³/h	1.11	1.95	4.62
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	152	252	187
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	140	230	172
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.839	4.541	3.801

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fourneaux à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fogões a gás e elétricas



CG-961



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável (gás).

200 × 200 × 55 mm / 1 lt.



- Cubetas recoge-grasas individuales.
- Individual grease kegs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses.
- Recipiente apara-gorduras individuais.



CG-961H



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.270 × 940 × 1.120	1.270 × 940 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.34	1.34
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.205 × 900 × 900	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Queim. encimeira	6.50 (kw) 8.00 (kw)	3 3	3 3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimad. forno	8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 —	— 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	51.50	57.50
Consumos	Consumptions	Consummations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	3.98 5.47	4.45 6.01
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	260	310
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	238	266
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	5.306	5.835

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Fry-tops a gas y eléctricos

- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad 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 compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Modelos a gas sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Modelos a gas con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100 °C a 285 °C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos: resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100 °C a 300 °C.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Gas and electric fry-tops

- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Non hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100 °C to 380 °C.
- Hard chrome gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100 °C to 285 °C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Electric models: rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100 °C to 300 °C.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz et électriques

- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles «Cr».
- Modèle à gaz sans chrome: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en Polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100 °C à 380 °C.
- Modèles à gaz con chrome: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100 °C à 285 °C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Modèles électriques: résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100 °C à 300 °C.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Fry-tops a gás e elétricos

- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Modelos a gás sem cromo duro: piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Modelos a gás com cromo duro: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100 °C a 285 °C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos elétricos: resistências retangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100 °C a 300 °C.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com suporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-91/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



FTG-91/M LC
+ S-49



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

FTG-91/M LC



FTG-91/M LC + S-49



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	74	94
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	70	90
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.298	1.607

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 88 € (ref. 73600038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-92/M LC



FTG-92/M LC
+ S-89

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Placa 50% lisa/ranhurada.

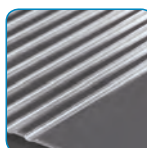
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 98 € (ref. 73200093)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



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

FTG-92/M LC



FTG-92/M LC + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	1.64
				GN Nm³/h	2.22	2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133	170
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	120	154
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.201	2.603

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /

Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente

Fry-tops a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas fry-tops



FTG-91/CDM LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



FTG-91/CDM LC
+ S-49

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



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



FTG-91/CDM LC



FTG-91/CDM LC + S-49

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 670	920 x 450 x 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 629	323 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	89	99
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	85	95
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.968	2.277

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 88 € (ref. 73600038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTG-92/CDM LC



FTG-92/CDM LC
+ S-89

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Placa 50% lisa/ranhurada.

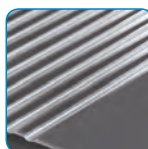
Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

Peto: + 98 € (ref. 73200093)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.

50%



100%



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão nominal: 50 mbar.

FTG-92/CDM LC



FTG-92/CDM LC + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	1.64
				GN Nm³/h	2.22	2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	153	182
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150	166
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.239	3.641

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Fry-tops a gas y eléctricos

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fry-tops



FTG-91/M

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTE-91/M



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	940 × 450 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.28
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	—
				GN Nm³/h	1.11	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	75	87
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	70	75
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.677	2.158

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubassements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás e elétricos



**FTG-91/M
+ S-49**



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

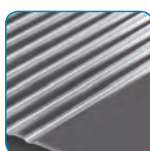
Peto: + 88 € (ref. 73600038)

Bib // Dossieret périmétral // Alçado.



**FTE-91
+ S-49**

50%



100%



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

FTG-91/M + S-49



FTE-91/M + S-49



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	920 x 450 x 1.070	920 x 450 x 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 629	323 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	—
				GN Nm³/h	1.11	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	93	94
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	90	91
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.986	2.467

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Fry-tops a gas y eléctricos

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fry-tops



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTE-92/M



FTG-92/M

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



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



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 × 920 × 700	850 × 920 × 700
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.55
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 × 629	723 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	—
				GN Nm³/h	2.22	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	120	120
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.520	3.131

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /

Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás e elétricos



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



**FTG-92/M
+ S-89**

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92
EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50%
lisse/rainuré // Placa 50% lisa/ranhurada.

Placa 100% ranurada: + 129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100%
rainuré // Placa 100% ranhurada.

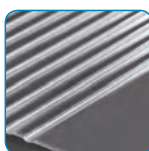
Peto: + 98 € (ref. 73200093)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



**FTE-92/M
+ S-89**

50%



100%



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

FTG-92/M + S-89



FTE-92/M + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 850 x 1.170	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.93	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	—
				GN Nm³/h	2.22	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	170
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	154	154
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.922	3.533

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Fry-tops a gas y eléctricos

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fry-tops



FTG-91/CDM



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTE-91/CDM

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



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



						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	940 × 450 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.28
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	—
				GN Nm³/h	1.11	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	90	95
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	85	90
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.185	2.369

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás e elétricos



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



**FTG-91/CDM
+ S-49**

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

Placa 100% ranurada: + 77 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // Placa 100% ranhurada.

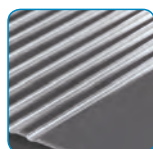
Peto: + 88 € (ref. 73600038)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



**FTE-91/CDM
+ S-49**

50%



100%



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

FTG-91/CDM + S-49



FTE-91/CDM + S-49



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	920 x 450 x 1.070	920 x 450 x 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.44	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	323 x 629	323 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.82	—
				GN Nm³/h	1.11	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	98	99
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	95	96
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.494	2.771

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente
Fry-tops a gas y eléctricos

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fry-tops



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTG-92/CDM



FTE-92/CDM

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão nominal: 50 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	850 x 920 x 700
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.55
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	—
				GN Nm³/h	2.22	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	163	163
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150	150
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.515	3.256

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Fry-tops à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fry-tops a gás e elétricos



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



FTG-92/CDM
+ S-89

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92
EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 88 €

Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50%
lisse/rainuré // Placa 50% lisa/ranhurada.

Placa 100% ranurada: +129 €

Plate 100% ribbed // Plaque 100%
rainuré // Placa 100% ranhurada.

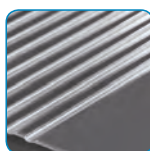
Peto: + 98 € (ref. 73200093)

Bib // Dosseret périmétral // Alçado.



FTE-92/CDM
+ S-89

50%



100%



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

FTG-92/CDM + S-89



FTE-92/CDM + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 850 x 1.170	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.93	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa			
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	2	—
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	—	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.64	—
				GN Nm³/h	2.22	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	—	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	—	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	182	182
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	166	166
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.917	3.658

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de perneos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Sistema "termo-pila" de recuperación rápida de la temperatura.
- Modelo eléctrico: resistencias blindadas, regulación por termostato de control de 105 °C a 190 °C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220 °C y piloto indicador de encendido.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Gas and electric fryers

- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas model: provided with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, 820 NOVA MV thermostatic valve regulation from 105 °C to 190 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C, and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Temperature fast recovery with "thermo-battery" system.
- Electric model: armoured heating elements, control thermostat regulation from 105 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 220 °C and power on light indicator.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration.
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Friteuses à gaz et électriques

- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèle à gaz: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA MV de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C et brûleurs fabriqués en Acier Inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation. Système thermopile pour une rapide récupération de la température.
- Modèle électrique: résistances blindée, thermostat de régulation et contrôle de 105 °C à 190 °C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220 °C et pilote indicateur d'allumage.
- Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa

Fritadeiras a gás e elétricas

- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o número de falhas.
- Modelo a gás: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA MV de 105 °C a 190 °C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230 °C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurados por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de veios de comunicação difusores do calor, garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo. Sistema "pilha-térmica" de recuperação rápida da temperatura.
- Modelo elétrico: resistências blindadas, regulação por termostato de controlo de 105 °C a 190 °C, com termostato de segurança adicional de calibração fixa a 220 °C e piloto indicador de acendimento.
- "Zona fria" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente
Freidoras a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric fryers



FG-159T



FG-309T

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES
À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPCIONAL PARA FRITADEIRAS A GAS E ELÉTRICAS

Dos cestas por cuba (ref. 40200004 - 110 × 365 × 120 mm): + 110 €

Two baskets per tank // Deux paniers par cuve // Dois cestos por cuba



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

FG-159T*



FG-309T*



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	490 × 960 × 1.250	960 × 970 × 1.200
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.59	1.12
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 415 × 330	2 × 245 × 415 × 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 365 × 120	2 × 210 × 365 × 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.00	12.00 + 12.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.93	1.86
				GN Nm³/h	1.27	2.54
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18	18 + 18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	69	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.235	5.869

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Friteuses à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa

Fritadeiras a gás e elétricas



FE-30



FE-30+30

OPCIONAL PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES //
OPCIONAL PARA FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Cabezal potenciado (16.50 kw): + 170 €

Extra powered heating element // Resistances renforcées // Paineil potenciado



FE-30*



FE-30+30*



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	500 × 970 × 1.240	960 × 970 × 1.260
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.60	1.17
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 × 415 × 330	2 × 245 × 415 × 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 × 365 × 120	2 × 210 × 365 × 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.00	10.00 + 10.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18	18 + 18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	69	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51	88
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.719	4.765

Producto con color personalizable / Product with customizable colour /
Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Marmitas a gas y eléctricas

- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretensión con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Marmitas indirectas: intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Modelos a gas: calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Modelos eléctricos: calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín (versiones indirectas) ó electrónico/digital (versiones directas).
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Gas and electric boiling pans

- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening, designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Indirect boiling pans: jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Gas models: heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Electric models: heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector (indirect versions) or electronic/digital (direct versions).
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Marmites à gaz et électriques

- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontal pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grande épaisseur.
- Blocage du chauffage par surchauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Marmites indirectes: double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet par la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Modèles à gaz: chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Modèles électriques: chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini (versions indirectes) ou électrique/digital (versions directes).
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Marmitas a gás e elétricas

- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampas em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Fundo da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Marmitas indirectas: permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão e manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nível.
- Modelos a gas: aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Modelos eléctricos: aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electro-mecânico com selector máis/min (versões indirectas) ou electrónico/digital (versões directas).
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente
Marmitas a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric boiling pans



MG-9100 / ME-9100

MG-9150 / ME-9150

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)

Direct (recommended use just for soups and liquids)

Direct (recommandé seulement pour les soupes et les liquides)

Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO

Indirecto // Indirect // Indireto

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / TENSÃO OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL
200-208 V III + T 50-60
220-240 V III + T 50-60
380 V III + T 50-60
440 V III + T 50-60
460-480 V III + T 50-60

Consultar precios / Ask for prices / Vérifier les prix / Consultar preços



MBM-9150



Presión Nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão Nominal: 37 mbar.



Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	D	D	D	D	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba						
Volumen total	Overall volume	Volume total	Volume global	(Ltr)	113	113	150	150	150
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Volume útil	(Ltr)	102	102	139	139	139
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	Ø	600	600	600	600	600
				h	415	415	540	540	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00	13.00	21.00	13.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.66	–	1.66	–	1.66
				GN Nm³/h	2.22	–	2.22	–	2.22
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	–	380 V III+N+T 50-60	–	380 V III+N+T 50-60	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133	133	141	141	175
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108	108	116	116	150
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.882	6.424	5.090	6.646	7.400

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue
Marmites à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa
Marmitas a gás e elétricas



MBME-9150

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)

Direct (recommended use just for soups and liquids)

Direct (recommandé seulement pour les soupes et les liquides)

Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO

Indirecto // Indirect // Indireto

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / TENSÃO OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL
200-208 V III + T 50-60
220-240 V III + T 50-60
380 V III + T 50-60
440 V III + T 50-60
460-480 V III + T 50-60

Consultar precios / Ask for prices / Vérifier les prix / Consultar preços



MG-9200 / ME-9200

MG-9300 / ME-9300



Presión Nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão Nominal: 37 mbar.



Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I	D	I	D	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 970 × 1.270	1.360 × 1.100 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20	1.32	1.92	2.40	2.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 900	900 × 900 × 950	1.000 × 1.150 × 900	1.150 × 1.300 × 900	1.150 × 1.300 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba						
Volumen total	Overall volume	Volume total	Volume global	(Ltr)	150	198	220	342	342
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Volume útil	(Ltr)	139	187	200	317	317
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	Ø	600	600	750	900	900
				h	540	700	520	570	570
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.00	32.00	32.00	48.00	36.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	—	2.52	—	3.79	—
				GN Nm³/h	—	3.39	—	5.08	—
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	—	380 V III+N+T 50-60	—	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	175	180	285	290	340
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150	150	235	230	280
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	7.319	5.756	12.701	11.959	14.611

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor — Pág. 266

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Sartenes basculantes a gas y eléctricas

- Gama de sartenes basculantes diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Modelos a gas: calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto, mediante descarga continua y alimentado de una pila (1,5 V). Alimentación a gas mediante válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de la temperatura de 100 °C a 300 °C.
- Modelos eléctricos: calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación entre 45 °C y 300 °C. Termostato de seguridad.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular and counter-top range

Gas and electric tilting pans

- Range of tilting pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 litres on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Gas models: heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve with thermocouple failure device. Range of temperature from 100 °C up to 300 °C.
- Eléctric models: heated by means of armoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperature regulation from 45 °C up to 300 °C. Safety thermostat.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue Sauteuses basculantes à gaz et électriques

- Gamme des sauteuses conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement.
- Évacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Modèles à gaz: chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 V) et flamme pilote. Alimentation à gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de 100 °C à 300 °C.
- Modèles électriques: chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec regulationn de 45 °C à 300 °C. Thermostat de sécurité.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Sertãs basculantes a gás e elétricas

- Gama de sertãs basculantes desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos apartir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Modelos a gás: aquecimento por queimadores tubulares de aço inox, acendimento por piezoeléctrcio e piloto, mediante descarga continua e alimentação de uma pilha (1,5 V). Alimentação a gás mediante válvula termostática com sistema de segurança com termopar. Regulação da temperatura de 100 °C a 300 °C.
- Modelos eléctricos: aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação entre 45 °C e 300 °C. Termostato de segurança.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente
Sartenes basculantes
a gas y eléctricas

900 Series

Modular and counter-top range
Gas and electric tilting pans



SB-980 / SBE-980

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / TENSÃO OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL

200-208 V III + T 50-60
220-240 V III + T 50-60
380 V III + T 50-60
440 V III + T 50-60
460-480 V III + T 50-60

Consultar precios / Ask for prices / Vérifier les prix / Consultar preços

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)

Direct (recommended use just for soups and liquids)

Direct (recommandé seulement pour les soupes et les liquides)

Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO

Indirecto // Indirect // Indireto



Presión Nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Pressão Nominal: 37 mbar.

					SB-980	SBE-980	SB-9120
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	D	D	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.300 × 1.050 × 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20	1.20	1.68
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba				
Volumen total	Overall volume	Volume total	Volume global	(Ltr)	86	86	125
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Volume útil	(Ltr)	70	70	105
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	mm	720 × 610	720 × 610	1.100 × 610
				h	225	225	225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	22.00	9.90	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.73	—	2.37
				GN Nm³/h	2.33	—	3.17
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	—	380 V III+N+T 50-60	—
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	164	168	253
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	139	143	217
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	6.515	6.379	7.563

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue
Sauteuses basculantes
à gaz et électriques

Série 900

Gama modular e suspensa
Sertãs basculantes
a gás e elétricas

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / TENSÃO OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL

200-208 V III + T 50-60
220-240 V III + T 50-60
380 V III + T 50-60
440 V III + T 50-60
460-480 V III + T 50-60

Consultar precios / Ask for prices / Vérifier les prix / Consultar preços

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)

Direct (recommended use just for soups and liquids)
Direct (recommandé seulement pour les soupes et les liquides)
Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO

Indirecto // Indirect // Indireto



Presión Nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão Nominal: 37 mbar.



Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	D	D	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.300 × 1.050 × 1.220	1.300 × 1.050 × 1.280	1.300 × 1.050 × 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.68	1.75	1.75
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 × 900 × 900	1.200 × 900 × 950	1.200 × 900 × 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba				
Volumen total	Overall volume	Volume total	Volume global	(Ltr)	125	170	170
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Volume útil	(Ltr)	105	150	150
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	mm	1.100 × 610	1.100 × 610	1.100 × 610
				h	225	275	275
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.80	30.00	14.80
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	2.37	–
				GN Nm³/h	–	3.17	–
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	–	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	249	260	256
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	213	222	218
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	9.002	9.852	9.970

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad 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 compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Gas barbecues

- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual ignition pilot with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Barbecues à gaz

- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en «V» pour une meilleure récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Grelhadores a gás

- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura

Serie 900

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas barbecues



BARG-91/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



**BARG-91/M LC
+ S-49**



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-91/M LC



BARG-91/M LC + S-49



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	395 × 737	395 × 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.01	1.01
				GN Nm³/h	1.37	1.37
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	74	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	70	78
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.742	2.051

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Barbecues à gaz

Série 900

Gama modular e suspensa

Grelhadores a gás



**BARG-92/M LC
+ S-89**



BARG-92/M LC



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-92/M LC



BARG-92/M LC + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 x 737	795 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.02 2.75	2.02 2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	120	132
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	118
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.725	3.127

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar a cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente

Barbacoas a gas

900 Series

Modular and counter-top range

Gas barbecues



BARG-91/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



**BARG-91/M
+ S-49**



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-91/M



BARG-91/M + S-49



						
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	395 × 737	395 × 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	1.01	1.01
				GN Nm³/h	1.37	1.37
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	74	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	70	78
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.936	2.245

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Barbecues à gaz

Série 900

Gama modular e suspensa

Grelhadores a gás



BARG-92/M
+ S-89



BARG-92/M



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

BARG-92/M



BARG-92/M + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 920 x 700	940 x 850 x 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.55	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 x 737	795 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.02	2.02
				GN Nm³/h	2.75	2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	120	132
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	118
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.023	3.425

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /

Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Baños maría • cuece pastas

- Gama de baños maría y cuece pastas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados 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.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento. Diseñadas para maximizar la compatibilidad y polivalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- Baños maría: resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 90 °C. Posibilidad de incorporar puerta en el modelo con soporte hasta el suelo (opcional). Cubetas no incluidas (opcional).
- Cuece pastas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 99 °C. Puerta y cestillos y incorporados.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- Mandos de control ergonómicos ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular

and counter-top range

Bains marie • pasta cooker

- Range of bains marie and pasta cooker designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance. Designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm containers.
- Bains marie: armoured heating elements, control thermostat and power on light indicator. Working temperature: from 30 °C up to 90 °C. Possibility of adding door on model with support to the ground (optional). Kags not included (optional).
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions. Working temperature: from 30 °C up to 99 °C. Door and baskets included as standard.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ergonomic control knobs located on the front allow direct handling of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Bains marie • cuiseur à pâtes

- Gamme des bains marie et cuiseur à pâtes conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement. Conçues pour garantir une haute compatibilité et polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Bain marie: résistances blindée, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Température de fonctionnement de 30 °C à 90 °C. Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (optionnel). Cuvettes non inclus (en option).
- Cuiseur à pâtes: pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire fabriqué en acier inoxydable situé sous la cuve. Boutons de contrôle en polyamide résistants à la chaleur et avec les positions du pilote, maximum et minimum. Température de fonctionnement de 30 °C à 99 °C. Porte et paniers incorporés.
- Dosseret «sortie des gazes» en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur

Série 900 Gama modular e suspensa Banhos maria • coze pastas

- Gama de banhos maria e coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Banhos maria: resistências blindadas, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30 °C a 90 °C. Possibilidade de incorporar porta no modelo com móvel até ao solo (como opção).
- Coze pastas: Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30 °C a 99 °C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente

Baños maría • cuece pastas

900 Series

Modular and counter-top range

Bains marie • pasta cooker



BME-91/M



BME-91/M
+ S-49

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Bains marie • cuiseur à pâtes

Série 900

Gama modular e suspensa

Banhos maria • coze pastas



CPG-91



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



BME-91/M



BME-91/M + S-49



CPG-91

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.170	460 × 940 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.48	0.46
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	29	29	32
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼	3 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00	3.00	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –	– –	0.89 1.22
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 l + N + T 50-60	220 l + N + T 50-60	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	32	55	81
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	50	56	76
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.767	2.169	3.337

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.



Serie 900

Gama modular y puente

Elementos neutros

- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación 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 de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.

900 Series

Modular and counter-top range

Neutral elements

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900 Gamme modulaire et suspendue

Plan neutre

- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900 Gama modular e suspensa Elementos neutros

- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como com complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Gama modular y puente
Elementos neutros

900 Series

Modular and counter-top range
Neutral elements



MN-49/M LCS



MN-89/M LCS



**MN-49/M LCS
+ S-49**



**MN-89/M LCS
+ S-89**



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



MN-49/M LCS



MN-49/M LCS + S-49



MN-89/M LCS



MN-89/M LCS + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.070	850 × 940 × 700	940 × 850 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44	0.56	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	36	51	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	28	44	54	62
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	489	798	664	1.066

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Plan neutre

Série 900

Gama modular e suspensa

Elementos neutros



MN-49/M LC



MN-89/M LC



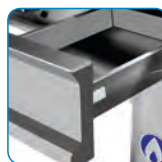
**MN-49/M LC
+ S-49**



**MN-89/M LC
+ S-89**



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.



MN-49/M LC



MN-49/M LC + S-49



MN-89/M LC



MN-89/M LC + S-89



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 450 × 670	920 × 450 × 1.070	850 × 940 × 700	940 × 850 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44	0.56	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	36	51	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	28	44	54	62
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	844	1.153	1.094	1.496

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /
 Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.

Serie 900

Gama modular y puente

Elementos neutros

900 Series

Modular and counter-top range

Neutral elements



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



MN-49/M



**MN-49/M
+ S-49**



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue
Plan neutre

Série 900

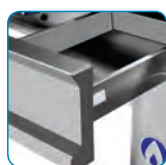
Gama modular e suspensa
Elementos neutros



**MN-89/M
+ S-89**



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Topos da chaminé fabricadas em ferro fundido.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.



MN-89/M



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	MN-49/M	MN-49/M + S-49	MN-89/M	MN-89/M + S-89
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.44	0.56	0.93
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	36	51	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	28	44	54	62
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	844	1.153	1.094	1.496

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes – Págs. 170-183

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.



Serie 900

Hornos

Columna a gas y eléctricos

- 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.
- Modelos a gas: hornos 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). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Modelos eléctricos: hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas controladas por termostato de regulación de 120 °C a 300 °C (dotación una parrilla). Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Modelos "+1" dotados de armario neutro lateral.
- Modelos "H" dotados de puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción, garantizando su correcto cierre y funcionamiento con el paso del tiempo.
- Modelos con uso tipo "C" combinables con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto (750), 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.

900 Series

Ovens

Gas and electric column

- 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.
- Gas models: ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120 °C to 325 °C (one grid included) Manhole cover on side for better maintenance.
- Electric models: ovens with guides made of stainless steel and armoured electric elements with control thermostat regulation from 120 °C to 300 °C (one grid included). Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- "+1" models provided with side cabinet.
- "H" models provided with extra big doors powered with clamping straps, ensuring correct functioning through the years.
- Any "C" use oven to be combined as support of different counter-tops for the same range (750) with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Adjustable legs.

Serie 900

Série 900

Fours

Colonne à gaz et électriques

- 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.
- Modèles à gaz: fours 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). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Modèles électriques: fours avec échelle porte grilles en acier inoxydable, résistances blindées et thermostat de régulation et contrôle de 120 °C à 300 °C (doté d'une grille). Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Modèles "+1" avec armoire latérale.
- Modèles usage «C» avec possibilité de combiner avec des dessus d'autres gammes de produits (750), avec une suspension de 400 mm maximum.
- Modelos "H" dotados de puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción, garantizando su correcto cierre y funcionamiento con el paso del tiempo.
- 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.
- Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 900

Fornos

Coluna a gás e elétricos

- 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.
- Modelos a gás: fornos 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). Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Modelos elétricos: fornos com guias em aço inoxidável, resistências blindadas, regulação por termostato de controle de 120 °C a 300 °C (uma grelha de série). Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor.
- Modelos "H" dotados de portas extra grandes reforçadas com cintas de fixação, garantindo o seu correcto fecho e funcionamento ao longo do tempo.
- Modelos "+1" dotados com armário lateral.
- Modelos com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto (750) 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.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 900

Hornos

Columnas a gas y eléctricos

900 Series

Ovens

Gas and electric column



HGI-901 / HGC-901

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



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

HGI-901



HGC-901



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	I	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	865 x 1.000 x 905	865 x 1.000 x 905
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.78	0.78
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	800 x 860 x 675	800 x 860 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 740 x 315	540 x 740 x 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw)	—	—
				8.00 (kw)	1	1
				14.00 (kw)	—	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	129	129
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	110
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.021	1.703

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /
Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 900

Fours

Colonne à gaz et électriques

Série 900

Fornos

Coluna a gás e elétricos



HGI-901+1 / HGC-901+1

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



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

HGI-901+1



HGC-901+1



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	I	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 × 940 × 800	1.200 × 940 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.90	0.90
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw)	—	—
				8.00 (kw)	1	1
				14.00 (kw)	—	—
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	144	144
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	125	125
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.307	1.989

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Serie 900

Hornos

Columnas a gas y eléctricos

900 Series

Ovens

Gas and electric column

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



HGI-901H



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



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	910 × 1.270 × 1.000
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.16
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 × 860 × 675
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	940 × 740 × 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	– – 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.09 1.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	210
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	174
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.870

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /
Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 900

Fours

Colonne à gaz et électriques

Série 900

Fornos

Coluna a gás e elétricos

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



HGC-901H



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

HGC-901H



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 × 920 × 900
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.99
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 × 860 × 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	940 × 740 × 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	– – 1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.09 1.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	162
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	210
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.551

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /
Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Serie 900

Hornos

Columnas a gas y eléctricos

900 Series

Ovens

Gas and electric column



HEI-901+1

HEC-901+1



HEI-901

HEC-901

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combinar com outros tops



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	I	C	I	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	865 x 1.000 x 905	865 x 1.000 x 905	1.200 x 940 x 800	1.200 x 940 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.78	0.78	0.90	0.90
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	800 x 860 x 675	800 x 860 x 620	1.200 x 860 x 675	1.200 x 860 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 740 x 315	540 x 740 x 315	540 x 740 x 315	540 x 740 x 315
Resistencias	Electric elements	Résistances	Resistências	1.50 (kw) 2.50 (kw)	4 —	4 —	4 —	4 —
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.00	6.00	6.00	6.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão					
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	129	129	144	144
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	110	125	125
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.748	2.408	3.054	2.714

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 900

Fours

Colonne à gaz et électriques

Série 900

Fornos

Coluna a gás e elétricos

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 à combiner avec autres dessus // Aparelho para combiner com outros tops



HEI-901H

HEC-901H



Uso	Use	Usage	Utilização	I/C	I	C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	910 x 1.270 x 1.000	1.200 x 920 x 900
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.16	0.99
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 x 860 x 675	1.200 x 860 x 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	940 x 740 x 315	940 x 740 x 315
Resistencias	Electric elements	Résistances	Resistências	1.50 (kw) 2.50 (kw)	— 4	— 4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10	10
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão			
De Serie	Standard	Série	De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	210	210
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	174	174
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.666	3.326

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.



Serie 900 
**Gama modular
y puente**
Soportes

900 Series 
**Modular
and counter-top range**
Supports

Serie 900

Série 900 
**Gamme modulaire
et suspendue**
Soubassement

Série 900 
**Gama modular
e suspensa**
Suportes

Serie 900

Gama modular y puente

900 Series

Modular and counter-top range

Soportes modulares • Modular supports
Soubassement modulaire • Suportes modulares



S-49



S-89



S-129



							
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	920 × 450 × 800	850 × 920 × 750	1.250 × 920 × 750
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.33	0.59	0.86
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 760 × 620	800 × 760 × 620	1.200 × 760 × 620
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	25	35	44
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	18	27	35
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preços sem portas	(€)	309	402	484

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266



Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400, 800 y 1.200 mm de ancho y 900 mm de profundo. Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales. Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto. Posibilidad de incorporar puertas en todos los modelos (opcional) y patas regulables en altura.



Supports made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish, designed specifically to fit quickly and easily with a kind of counter-top equipment, sizes 400, 800 and 1.200 mm wide, and 900 mm depth. High quality designed to bear industrial work conditions. Easy and direct assembly forming 900 mm height units and allowing the creation of complete modular blocks from a wide range of product. All models with the possibility of adding doors (optional) and with adjustable legs.



Construction en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec finition type scotch, conçu spécialement pour placer d'une manière rapide et facile n'importe quel dessus de 400, 800 ou 1.200 mm de largeur, et une profondeur de 900 mm. Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel. Emplacement facile et direct en conformant des appareils de 900 mm de hauteur et permettant la création des blocs modulaires complets à partir d'une vaste gamme de produits. Porte optionnelle dans tous les modèles et pieds réglables en hauteur.



Suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch, desenhados especificamente para acoplar de forma rápida e simples qualquer tipo de equipamento com os tampos, nas medidas de 400, 800 e 1.200 mm de frente e 900 mm de profundidade. Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais. Acoplamento fácil e directo unindo aparelhos de altura de 900 mm e permitindo criar blocos modulares completos a partir de uma ampla gama de produtos. Possibilidade de incorporar portas em todos os modelos (como opção) e pés reguláveis em altura.

KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // KIT PORTAS

S-49

- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 185 €.
Left opening // Ouverture gauche // Abertura esquerda
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 185 €
Opening right // Ouverture droite // Abertura direita

T-89

- Apertura a izquierdas y derecha (ref. 70407000): + 371 €.
Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita



S-129

- Apertura a izquierdas y derecha (ref. 70505000): + 371€.
- Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Abertura esquerda e direita



OPCIÓN ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUPEAU EN OPTION // ENTREPAÑO OPCIONAL

- S-89 (ref. 70412000): + 165 €.
- S-129 (ref. 70508000): +201 €.

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Série 900

Gama modular e suspensa

Soportes puente • Counter-top supports
Supports gamme suspendue • Suportes ponte

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / COM DOIS PATAS



CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / COM APARELHO DE PE E PATA



CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / COM DOIS APARELHOS DE PE



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensões (mm)	€
SP-05	2.000	1.714
SP-06	2.400	2.116
SP-07	2.800	2.150
SP-08	3.200	2.248
SP-09	3.600	2.276
SP-010	4.000	2.380
SP-011	4.400	2.469

SP-14	1.600 +	1.191
SP-15	2.000 +	1.201
SP-16	2.400 +	1.604
SP-17	2.800 +	1.719
SP-18	3.200 +	1.747
SP-19	3.600 +	1.775

SP-23	+ 1.200 +	628
SP-24	+ 1.600 +	678
SP-25	+ 2.000 +	694
SP-26	+ 2.400 +	1.097
SP-27	+ 2.800 +	1.140

Accesorios Accessories Accessoires Accesório	Denominación Description Dénomination Denominação	Código Code Code Código	€
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Pé de suporte ponte	52546000	505
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for counter-tops Kit pieds appareils séparés Kit de pés aparelhos soltos	00152000	36

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.

Serie 900

Gama modular y puente

Soportes en T

900 Series

Modular and counter-top range

T-support system



Posibilidad de combinar hornos como "soporte en T" de encimeras pertenecientes a su misma gama de producto, con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm. Págs. 170-177

COD. 71507000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-901 & HEC-901: 414 €
1.600 × 20 × 778 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-901 & HEC-901

"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-901 & HEC-901

"SUPORE EM T" PARA FORNOS MODELO HGC-901 & HEC-901



"T-combination system" that allows ovens to be used as support of different counter-tops for the same range, with a maximum flight distance of 400 mm side. Págs. 170-177

Série 900

Gamme modulaire et suspendue

Supports en T

Série 900

Gama modular e suspensa

Suportes em T

 Possibilité de combiner fours en forme de «support en T» avec des dessus d'autres gammes de produits, avec une suspension de 400 mm maximum. Págs. 170-177



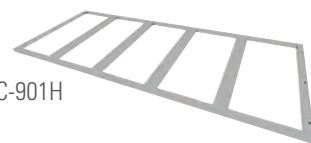
COD. 71313000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS

MODELO HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H: 536 €
2.000 x 20 x 778 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H

"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H

"SUPOORTE EM T" PARA FORNOS MODELO HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H



 Possibilidade de combinar fornos com "suporte em T" com tampos pertencentes a outras gamas de produto, com parte suspensa com medida máxima de 400 mm. Págs. 170-177

1100



Serie 1100

- Serie 1100
Gama modular
- 1100 Series
Modular range
- Série 1100
Gamme modulare
- Series 1100
Gama modular



Serie 1100

Gama modular

Cocinas a gas

- 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 2 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 sí en función de las preferencias del usuario.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 395 x 365 mm y con separación adaptada al uso de ollas de grandes dimensiones.
- 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 individuales, independientes por cada quemador.
- Hornos pasantes con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 875 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 de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Grifo columna de agua en todos los modelos.
- Pasamanos de serie en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

1100 Series

Modular range

Gas cookers

- 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 2 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.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 395 x 365 mm, adapted to the use of big cooking pots.
- 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.
- Individual grease trays, independent for each burner.
- Pass-through ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 875 x 315 mm (one grid included).
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- All models provided with water tap.
- All models provide with handrail.
- Adjustable legs.

Serie 1100

Série 1100 Gamme modulaire

Fourneaux à gaz

- Gamme des fourneaux conçus 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 2 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 interchangeable selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillée antiacide de dimensions 395 × 365 mm avec une séparation adaptée à l'usage des marmites de grandes dimensions.
- Bacs en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs individuelles de récupération des graisses.
- Fours passants avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et gril. Dimensions: 540 × 875 × 315 mm (doté d'une grille).
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Robinet d'eau dans tous les modèles.
- Rampes dans tous les modèles.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 1100 Gama modular

Fogões a gás

- 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 2 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 em latão mecanizado e corpo em ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores.
- Combinação de queimadores com a possibilidade de alterar a disposição em função das preferências do utilizador.
- Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-acido, com dimensões 395 × 365 mm e com separação adaptada ao uso de painéis de grande dimensão.
- Tabuleiros fabricados em aço inoxidável.
- Máxima protecção do piloto oculto por um protector especialmente desenhado para resguardá-lo do transbordo de elementos superiores.
- Tabuleiros apara-gorduras individuais incorporados, independentes por cada queimador.
- Fornos passantes com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT, com dimensões 540 × 875 × 315 mm (uma grelha de série).
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Torneira de água em todos os modelos.
- Corrimão em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 1100

Gama modular

Cocinas a gas

1100 Series

Modular range

Gas cookers



C-1140

C-1140



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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1.005 × 1.345 × 1.050
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	925 × 1.100 × 850
Quem. de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	1
				8.00 (kw)	1
				10.50 (kw)	2
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores forno	10.50 (kw)	–
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	35.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.76
				GN Nm³/h	3.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	202
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	3.863

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 1100

Gamme modulaire

Fourneaux à gaz

Série 1100

Gama modular

Fogões a gás



C-1141

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.005 × 1.345 × 1.050
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	925 × 1.100 × 850
Quem. de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	1
				8.00 (kw)	1
				10.50 (kw)	2
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Queimadores forno	10.50 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	46.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	3.58
				GN Nm³/h	4.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	238
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	5.248

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.



Serie 1100

Gama modular

Fry-tops a gas

- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea laterales y protegidos.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral soldado a la placa para evitar salpicaduras de grasa.
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Patas regulables en altura.

1100 Series

Modular range

Gas fry-tops

- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Tops manufactured in 2 mm thickness provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100 °C to 380 °C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Protected flue shots located in both sides.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib welded to the plate, to avoid grease splashes.
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Adjustable legs.

Serie 1100

Série 1100 Gamme modulaire

Fry-tops à gaz

- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur et plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100 °C à 380 °C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes protégée et située sur les deux côtés.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Dossierets latéraux soudés à la plaque pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 1100 Gama modular

Fry-tops a gás

- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composta por placa de aço polido e rectificado de 15 mm.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100 °C a 380 °C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Terminais da chaminé protegidas e localizadas em ambos os lados.
- Gaveta dianteira aparta-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral soldado a placa para evitar salpicos de gordura.
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 1100

Gama modular

Fry-tops a gas

1100 Series

Modular range

Gas fry-tops

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 1100

OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 1100 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 1100 // OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 1100

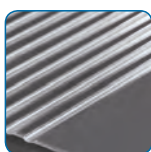
Placa en acero 50% lisa/ranurada: + 144 €

Steel plate 50% plane/ribbed // Plaque en acier 50% lisse/rainuré // Placa de aço 50% lisa/estridada.

Placa en acero 100% ranurada: + 144€

Steel plate 100% ribbed // Plaque en acier 100% rainuré // Placa de aço 100% ranhurada.

50%



100%



FT-1100

FT-1100



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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	930 × 1.220 × 1.116
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.27
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 1.100 × 850
Placa	Plate	Plaque	Placa		
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	640 × 730
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	6.50 (kw)	4
Potencia total	Total power	Puissance tot	Potência total	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.02
				GN Nm³/h	2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	220
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	178
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.481

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

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.

Série 1100

Gamme modulaire

Fry-tops à gaz

Série 1100

Gama modular

Fry-tops a gás





Serie 1100

Gama modular

Baños maría a gas y eléctrico

- Gama de baños maría diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas especialmente diseñadas para maximizar la compatibilidad y polivalencia en el uso de recipientes gastro-norm (opcionales).
- Modelos a gas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática MINISIT de 30 °C a 90 °C y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos: resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 90 °C.
- Remates de chimenea laterales y protegidos.
- Mandos ergonómicos de control ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.

1100 Series

Modular range

Gas and electric bains marie

- Range of bains marie designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Tanks specially designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm kegs (optional).
- Gas models: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, MINISIT thermostatic valve regulation from 30 °C to 90 °C and tubular stainless steel burner under tank.
- Electric models: shielded heating elements, control thermostat and power on light indicator. Working temperature: from 30 °C up to 90 °C.
- Protected flue shots located on the side.
- Ergonomic control knobs located on the front allow direct handling of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.

Serie 1100

Série 1100 Gamme modulaire

Bains marie à gaz et électrique

- Gamme des bains marie conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuve conçue spécialement pour maximiser la compatibilité et la polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Modèles à gaz: pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique MINISIT de 30 °C à 90 °C et brûleur tubulaire en inox au-dessous de la cuve.
- Modèle électrique: résistance blindée, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Température de fonctionnement de 30 °C à 90 °C.
- Sortie des gazes protégée et située sur le côté.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 1100 Gama modular

Banhos maria a gás e elétrico

- Gama de banhos Maria desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cuba fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas especialmente desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (opcional).
- Modelos a gás: piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, termopar, regulação por válvula termostática MINISIT de 30 °C a 90 °C e queimador tubular colocado por baixo da cuba fabricado em aço inoxidável.
- Modelo elétrico: resistências blindadas, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30 °C a 90 °C.
- Terminação da chaminé protegida e localizada na lateral.
- Botões ergonômicos de controlo colocados na frente permitindo um manejo directo do equipamento assim como uma excelente acessibilidade em caso de necessidade de reparação.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

Serie 1100

Gama modular

Baños maría a gas y eléctrico

1100 Series

Modular range

Gas and electric bains marie



BM-1100/E

BM-1100/E*



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	440 × 1.140 × 980
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.49
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 1.100 × 850
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	38
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	2 de ½ 2 de ¼
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 V I + N + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	55
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.200

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /

Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.

Série 1100

Gamme modulaire

Bains marie à gaz et électrique

Série 1100

Gama modular

Banhos maria a gás e elétrico



BM-1100/M

BM-1100/M*



Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.130 × 830 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.61
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 1.100 × 350
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	58
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	4 de ½ 4 de ¼
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.62 0.85
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	—
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	104
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	69
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.981

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.



Serie 1100

Gama modular

Barbacoas a gas • elementos neutros

- Barbacoa diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.

1100 Series

Modular range

Gas barbecues • neutral elements

- Barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Top manufactured in 2 mm thickness with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Adjustable legs.

Serie 1100

Série 1100 Gamme modulaire

Barbecues à gaz • plan neutre

- Barbecue conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur et grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en «V» pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles
- Bords relevés sur les côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Pieds réglables en hauteur.

Série 1100 Gama modular

Grelhadores a gás • elementos neutros

- Grelhador desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composta por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral para evitar salpicos.
- Pés reguláveis em altura

Serie 1100

Gama modular

Barbacoas a gas • elementos neutros

1100 Series

Modular range

Gas barbecues • neutral elements



M-1100

M-1100*



 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	430 × 1.140 × 990
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.49
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 × 1.100 × 850
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	–
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	7.00 (kw)	–
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	–
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	53
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	1.978

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /

Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto até últimos estoques

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 reserva o direito de modificar os preços e as características do material sem qualquer aviso.

Série 1100

Gamme modulaire

Barbecues à gaz • plan neutre

Série 1100

Gama modular

Grelhadores a gás • elementos neutros



BAR-1180/M

BAR-1180/M*



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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	1.130 × 830 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.61
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 × 1.100 × 350
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	2 × 793 × 437
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	7.00 (kw)	4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	28.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.17
				GN Nm³/h	2.96
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	140
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	77
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	4.693

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 266

* Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Produto últimos estoques

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.



Starline



Star Line

- Star Line
Gama MONOBLOCK
- Star Line
MONOBLOCK range
- Star Line
Gamme MONOBLOCK
- Star Line
Gama MONOBLOCO

Star Line

Gama MONOBLOCK



Star Line

MONOBLOCK range



¿Quieres Personalizar Tu Cocina?
¿Quieres Ser Diferente?
¿Quieres Ser Único?



Do You Want To Customize Your Cooker?
Do You Want To Be Different?
Do You Want To Be Unique?

Star Line

Gamme MONOBLOCK

Star Line

Gama MONOBLOCO



Voulez Vous Personnalisez Votre Cuisine?
Voulez Vous Être Different?
Voulez Vous Être Unique?



Queres Personalizar O Teu Fogão?
Queres Ser Diferente?
Queres Ser Único?



Star Line

Gama MONOBLOCK

Bloques de Cocción a Medida

Star Line

MONOBLOCK range

Customized Cooking Line Elements

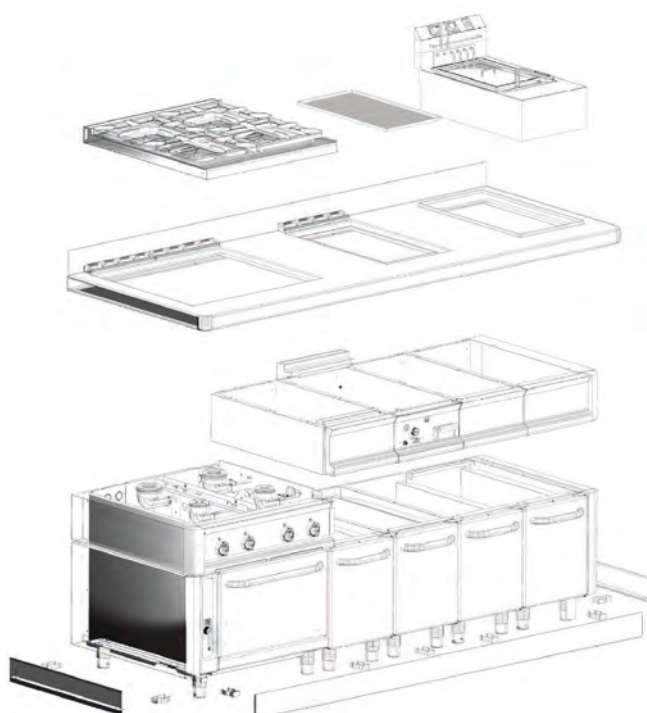
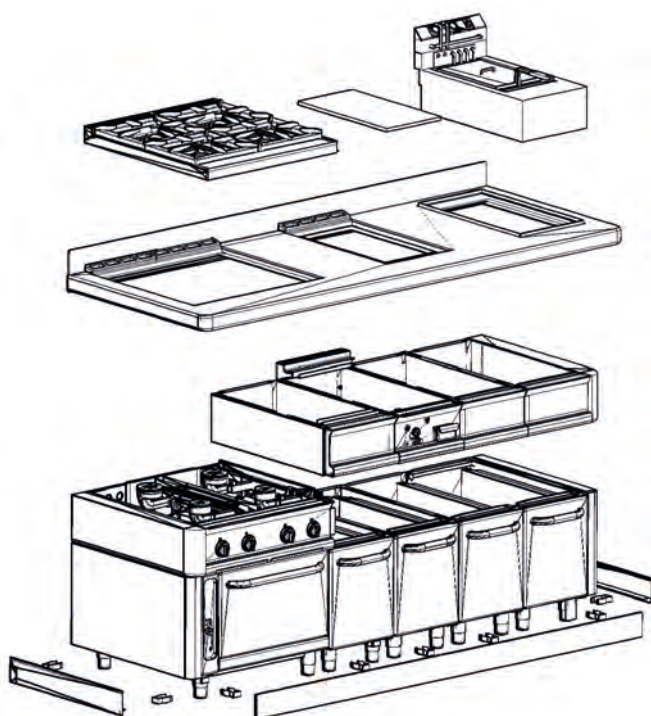


Star Line son detalles excepcionales para chefs excepcionales, la máxima expresión del fabricado REPAGAS perfectamente ensamblado sobre un plano único de trabajo, una encimera sin igual, carente de juntas ni soldaduras y fabricada en 2 ó 3 mm de espesor a demanda del cliente. Es la consecuencia natural de la estrecha colaboración entre REPAGAS y los cocineros más exigentes, una solución que permite integrar nuestra amplia variedad de productos en un solo bloque fabricado en exclusiva para su propietario lo que le otorga la condición de único e irrepetible. Provisto de cantos redondeados y una altura de encimera de 75 mm.

Star Line are exceptional details for exceptional chefs, the ultimate expression of the REPAGAS manufacture perfectly assembly on a single worktop, a counter-top like no other, without joints or welds and manufactured in 2 or 3 mm thickness to customer demand. It is the natural result of a close collaboration between REPAGAS and most demanding chefs, a solution that integrates our wide range of products in a single block produced exclusively for its owner giving it the status of unique. Provided with rounded edges and a worktop of 75 mm height.

Star Line est faite de détails exceptionnels pour des chefs exceptionnels, avec le dernier design de REPAGAS parfaitement compact sur un seul même plan de travail, un comptoir sans précédent sans joints ni soudures, fabriqué en version de 2 ou 3 mm d'épaisseur à la demande du client. Il est le résultat naturel d'une collaboration étroite entre REPAGAS et des chefs exigeants, une solution qui permet d'intégrer notre grande variété de produits en un seul bloc fabriqué exclusivement lui donnant alors une valeur unique. Équipé avec des bords arrondis et une hauteur de 75 mm plateau.

Star Line são detalhes excepcionais para chefs excepcionais, a máxima expressão do fabrico REPAGAS, perfeitamente montados sobre um plano de trabalho (tampo) único, um tampo sem igual, não tem juntas nem soldaduras, fabricado com 2 ou 3 mm de espessura, a pedido do cliente. É a consequência natural da estreita colaboração entre Repagas e os cozinheiros mais exigentes. Uma solução que permite integrar a nossa ampla variedade de produtos num bloco único fabricado em exclusivo para o seu proprietário o que lhe confere a condição de único e irrepetível. Provido de cantos boleados e com uma altura de tampo de 75 mm.





Desarrollo de los diferentes equipos REPAGAS orientado a la elaboración de bloques de cocción a medida. Con la posibilidad de elegir máquinas pertenecientes a dos series diferentes, 750 & 900, y escoger un sistema de apoyo con soporte modular ó suspendido, REPAGAS elabora bloques que combinan diferentes elementos para formar un plano único de trabajo dotado de una encimera de 2 ó 3 mm de espesor fabricada en acero inoxidable, sin juntas, separaciones o uniones y diseñada con un solo propósito: cubrir las necesidades del más exigente de los chefs // Con ello se completa una ya de por sí extensa oferta de productos en el sector de la cocción, con cerca de 300 referencias, sumando al tradicional enfoque de montaje modular una opción completamente diferente a la vez que complementaria con la posibilidad de estar presentes en todos los niveles de hostelería posibles; sin cambiar el funcionamiento de los equipos ni renunciar a ninguna de sus prestaciones, nuestro distribuidor se va encontrar con un bloque de inmejorable presencia, mientras que el usuario final contará con la posibilidad de personalizar y diseñar su propia cocina combinando de entre distintas gamas la maquinaria que considere necesaria.



REPAGAS product development focused on customized cooking lines. Using equipment of two different lines, 750 & 900, and through a modular or counter-top support, REPAGAS makes lay-outs that combine several elements in a single stainless steel work-top of 2 or 3 mm thickness, without joints or gaps and designed with one purpose: to meet the needs of most demanding chefs // With this line REPAGAS completes its wide production range on the cooking sector, with more than 300 references in our portfolio, adding to the traditional modular approach a completely and complementary different option which places us in every level of hospitality and catering market; our dealer will find a cooking line with an unbeatable presence without changes in operation or performances, while the final user will have the chance to customize and design his own cooking line combining equipments from different product series.



Développement de différents appareils de REPAGAS orienté à l'élaboration des blocs de cuisson sur mesure. Avec la possibilité de choisir des machines appartenant à deux différentes séries, 750 & 900, et choisir un système d'appui avec un support modulaire ou suspendu, REPAGAS élabore les blocs qui combinent différents éléments pour former un plan unique de travail doté d'un dessus de 2 ou 3 mm d'épaisseur fabriqué en acier inoxydable, sans jointes, séparations ou unions et conçu uniquement pour couvrir les nécessités du plus exigeant des chefs. // Avec cela, nous complétons une offre étendue de produits du secteur de la cuisson, avec près de 300 références, en ajoutant au traditionnel montage modulaire une option complètement différente et au même temps complémentaire avec la possibilité d'être présents dans tous les niveaux possibles d'hôtellerie; sans changer le fonctionnement des produits ni renoncer à aucune de ses prestations. Notre distributeur pourra compter avec un bloc d'une présence parfaite, alors que l'utilisateur final disposera de la possibilité de personnaliser et de dessiner sa propre cuisine en combinant entre les différentes gammes, les machines qu'il considère nécessaires.



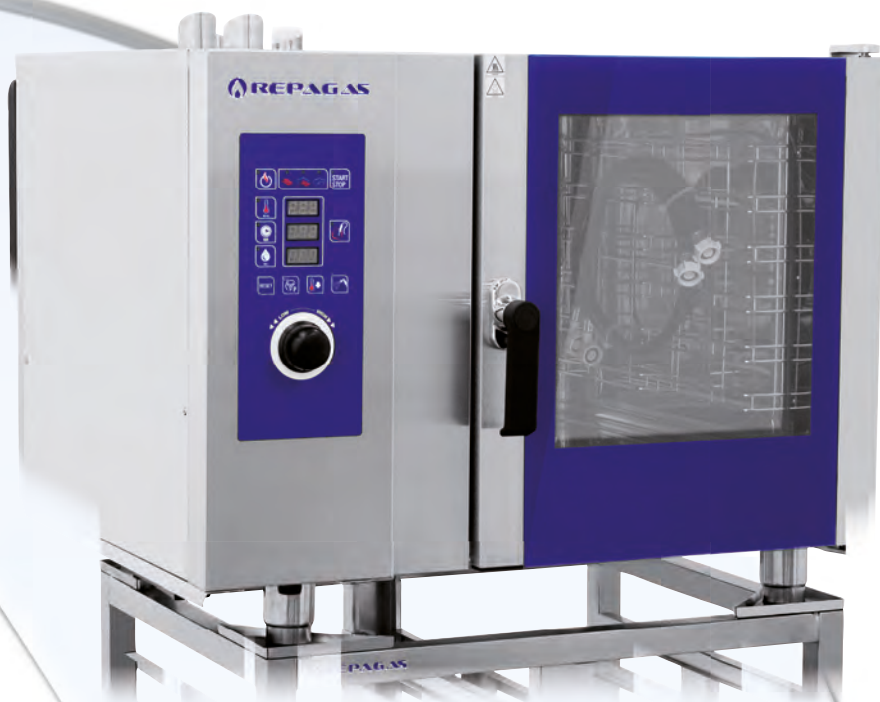
Desenvolvimento dos diferentes Equipamentos REPAGAS orientados a elaboração de blocos de cozinha à medida, com a possibilidade de eleger máquinas pertencentes a duas séries diferentes, 750 & 900, e escolher um sistema de apoio com suporte modular ou suspenso. REPAGAS elabora blocos que combinam diferentes elementos para formar um plano único de trabalho dotado de tampo com 2 ou 3 mm de espessura fabricado em aço inoxidável, sem juntas, separações ou uniões e desenhada com um só propósito: cobrir as necessidades do mais exigentes dos chefs // Com isto se completa uma extensa oferta de produtos no sector da cozinha, com cerca de 300 referências, somando ao tradicional sistema de montagem modular uma opção completamente diferente que nos permite a possibilidade de estar presentes em todos os níveis de hotelaria possíveis sem alterar o funcionamento dos equipamentos nem renunciar a nenhuma das suas prestações. Os nossos distribuidores terá ao dispor um bloco com uma presença distinta, permitindo que o utilizador final disponha da possibilidade de personalizar e desenhar a sua própria cozinha combinado de entre as distintas gamas de máquinas que considere necessário.

Cook & Chill



Cook & Chill

For



Hornos

- Hornos
- Ovens
- Fours
- Fornos



Repagas Quality Calidad Repagas



AISI 316 en cámara de cocción

Porque para obtener los mejores resultados no hay más secreto que trabajar con las mejores máquinas y, la calidad del material, siempre acaba marcando la diferencia. Y en nuestro caso además lo hará por más tiempo ya que contamos

con una cámara de cocción abrigada construida en acero inoxidable AISI 304 con techo, suelo (ambos 1,2 mm de espesor), ventilador y generador de vapor fabricados en acero inoxidable AISI 316L.

AISI 316 in cooking chamber.

Because to get the best results there is no other secret that working with the best equipment and, the quality of the raw materials, always just making a difference. And in our case it will also be longer life as we have polished cooking chambers made of stainless steel AISI 304 with top, bottom (both 1,2 mm thickness), fan and steam generator made of stainless steel AISI 316L.

AISI 316 dans la chambre de cuisson. Parce que pour obtenir les meilleurs résultats il n'y a pas d'autre secret que travailler avec les

meilleures machines et, la qualité du matériel, toujours fait la différence. Et dans notre cas en plus ce sera pour plus de temps car nous avons une chambre de cuisson avec finition brillante construite en inox AISI 304 avec plafond, sol (les deux avec 1,2 mm d'épaisseur), ventilateur et générateur de vapeur fabriqués en acier inoxydable AISI 316L.

AISI 316 na câmara de cozedura.

Porque para obter os melhores resultados não há segredo do que trabalhar com as melhores máquinas e, a qualidade do material, sempre acaba por marcar a diferença. No nosso caso, para além disto, o fará por mais tempo, uma vez que contamos como uma câmara de cozedura construída em aço AISI 304 com tecto, solo (ambos 1,2 mm de espessura), ventilador e gerador de vapor fabricados em aço inox AISI 316L.



HACCP

Igual de importante que trabajar con el mejor equipo es confiar en la seguridad de lo que hacemos y por ello, se debe poder contar

con un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para garantizar la inocuidad y dotar a nuestra producción de un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y los procesos empleados en su uso.

HACCP. As important as work with the best equipment is to trust in the security of what we do and therefore, we should be able to have a Hazard Analysis and Critical Control Points to ensure safety and give our production a high level of guarantees on the safety of food and the processes employed in it use.

HACCP. Aussi important que travailler avec le meilleur équipement est

confier dans la sécurité de ce que nous faisons, et pour cela, on doit pouvoir compter avec un Analyse de Dangers et Points Critiques de Control pour garantir l'innocuité et doter à notre production d'un haut niveau de garanties sur la sécurité des aliments et les procès employés dans son usage.

APPCC. Igualmente importante como trabalhar com o melhor equipamento é confiar na segurança do que fazemos e por isso, deve-se poder contar com uma Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo para garantir a inocuidade e dotar a nossa produção de um alto nível de garantias sobre a segurança dos alimentos e dos processos empregues no seu uso.



Sistema de lavado

Con distintos niveles pero siempre persiguiendo un mismo fin: facilitar la limpieza de la cámara de cocción en una tarea combinada entre las prestaciones

del horno, agua y la acción del detergente. Una forma de conseguir una función rutinaria, sin complicaciones y de fácil manejo para cualquier usuario que dejará la máquina lista para trabajar al máximo nivel.

Washing system. With different levels but always seeking the same goal: to facilitate the cleaning process of the cooking chamber in a combined task among the performance of the oven, water and detergent action. A way to get a routine function, without complications and easy to use for anyone which prepares the equipment for highest level working.

Système de nettoyage. Avec différents niveaux mais toujours en poursuivant le même but: faciliter le

nettoyage de la chambre de cuisson dans une tâche combinée entre les performances du four, de l'eau et l'action du détergent. Une façon d'obtenir une fonction routinière, sans complications et de facile maniement pour n'importe quel utilisateur, et qui laissera la machine prête à se mettre au travail à son maximum.

Sistema de Lavagem. Com níveis distintos mas perseguindo um mesmo fim: facilitar a limpeza da câmara de cozedura, é uma tarefa combinada entre as prestações do forno, água e a acção do detergente. Uma forma de conseguir uma função de rotina, sem complicações e de fácil manejo para qualquer utilizador que deixará a máquina pronta para trabalhar ao mais alto nível.



ECO/PLUS

En una economía cada vez más competitiva donde los costes de producción se revisan a diario y las estructuras de los negocios adelgazan continuamente, es imprescindible tener la capacidad de controlar el gasto hasta en el más mínimo detalle, incluyendo la gestión energética de nuestros equipos. Por ello podremos ser capaces de gestionar / ahorrar en

las funciones de lavado y cocción según necesidades.

ECO/PLUS. In an increasingly competitive economy where production costs are reviewed daily and business structures slim continuously, it is essential to have the capability to control spending even in the smallest detail, including the energy management of our equipments. Therefore we will be able to manage / save in washing and cooking functions as needed according our necessities.

ECO/PLUS. Dans une économie de plus en plus concurrentielle où les coûts de production sont vérifiés quotidiennement et les structures des entreprises diminuent constamment,

c'est essentiel d'avoir la capacité de contrôler les dépenses jusqu'au moindre détail, en incluant la gestion énergétique de notre matériel. À cause de cela nous serons capables de gérer / économiser dans les fonctions de nettoyage et cuisson selon les besoins.

ECO/PLUS. Numa economia cada vez mais competitiva onde os custos de produção são revistos diariamente e as estruturas do negócio emagrecem continuamente, é imprescindível ter uma capacidade de controlar os custos até no mais pequeno detalhe, incluindo a gestão energética dos nossos equipamentos. Por isso, estamos habilitados de gerir / poupar nas funções de lavagem e cozedura segundo as necessidades.



Control auto reverse del ventilador

Porque no podemos permitirnos presentar un acabado que no esté a la altura, auto inversión de giro por cambio en la dirección de la rotación del ventilador, una operación completamente automatizada que la máquina se encarga de

controlar por sí misma y con la que obtendremos los mejores resultados manteniendo la uniformidad en la cocción del alimento. De manera alternativa el ventilador comenzará girando en sentido horario para después alternar con el anti horario.

Autoreverse wheel control.

Automatic control to reverse the direction of the fan and improve the cooking evenness because we can not afford to provide a finish that is not up to par. Start rotating clockwise, auto reverse rotation, a fully automated operation that the oven will do getting the best results and uniformity during the cooking process.

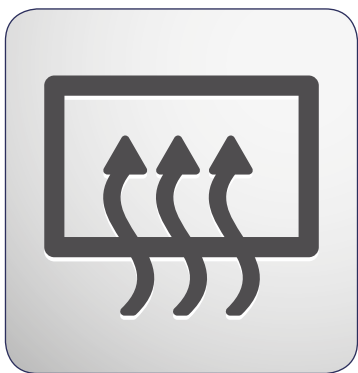
Contrôle auto-reverse du ventilateur.

Parce qu'on ne peut pas se permettre de présenter une finition médiocre, on a l'auto-inversion de la rotation à cause du changement de la rotation du ventilateur, une

opération complètement automatisée que la machine se charge de contrôler elle-même et avec laquelle nous obtiendrons les meilleurs résultats en préservant l'uniformité dans la cuisson de l'aliment. En guise d'alternative, le ventilateur commencera à tourner dans le sens horaire pour après alterner avec le sens anti horloge.

Controlo auto reserve do ventilador.

Porque não nos podemos permitir ter o produto com uma apresentação que não esteja à altura, auto inversão de rotação por alteração no sentido da rotação do ventilador, uma operação completamente automatizada que a máquina se encarrega de controlar e com a qual obteremos os melhores resultados mantendo a uniformidade na preparação dos alimentos. De forma alternativa o ventilador começará a girar no sentido dos ponteiros do relógio para depois alternar em sentido contrário.



Control de la sobrepresión y el flujo de aire

Sistema automático de gestión del ambiente de cocción (porcentaje de humedad) modulable incluso en la función de sólo calor. Controla el flujo

de aire en la salida / ingreso del horno generando una sobrepresión dinámica en la cocción en funciones mixta y en vapor, para optimizar el consumo energético y reducir la estratificación de calor perjudicial para la cocción.

Airflow and over pressure control.

Automatic system for management of the cooking environment (% of moisture) modulable also for dry cooking. Controls the in / out flow of air, generating dynamic pressure during the cooking process in combined mode and steam mode, to optimize energy consumptions and reduce harmful stratification of heat for cooking.

Contrôle de la surpression et du flux d'air.

Système automatique de gestion de l'environnement de cuisson

(pourcentage d'humidité), modulable y compris dans la fonction de chaleur seulement. Il contrôle le flux d'air dans la sortie/entrée du four en générant une surpression dynamique dans la cuisson par rapport aux fonctions mixte et à vapeur, pour optimiser la consommation énergétique et réduire la stratification de chaleur nuisible pour la cuisson.

Controlo de alta pressão e fluxo de ar.

Sistema automático de gestão do ambiente de cozedura (percentagem de humidade) modulável inclusive na função só de calor. Controla o fluxo de ar na saída/entrada do forno gerando uma sobrepresão dinâmica na cozedura nas funções mista e em vapor, para otimizar o consumo energético e reduzir estratificação do calor prejudicial para a cozedura.



Gestión óptima de la cocción

Una herramienta para cada desafío que nos asegure a través de diferentes procedimientos tener la versatilidad necesaria para actuar en cada momento según las necesidades del producto: utilización de sonda corazón para medir la temperatura exacta en el centro del producto / cocciones a baja temperatura para tratar de manera delicada el alimento / Delta T especialmente indicado

para grandes piezas en las que mantendremos constante la diferencia de temperatura exterior / interior a lo largo de todo el proceso de cocción / Regeneración para los alimentos previamente cocinados...

Optimal management of the cooking process. A tool for every challenge that ensures us through different procedures for having the versatility to meet the requirements: core probe for inner temperature and accurate control of the product / low temperature cooking to treat delicate process / Delta T keeping constant temperature difference outside / inside, particularly suitable for big pieces / Regeneration for previously cooked food...

Gestion optimale de la cuisson. Un outil pour chaque défi qui nous assure à travers des différentes procédures que nous avons la versatilité nécessaire pour agir à chaque moment selon les besoins du produit: utilisation de la sonde au cœur pour mesurer la température exacte au centre du

produit / cuisson à baisse température pour traiter d'une manière délicate l'aliment / Delta T spécialement indiqué pour grandes pièces dans lesquelles nous maintiendrons constante la différence de température extérieure / intérieure tout au long du processus de cuisson / Régénération des aliments préalablement cuisinés...

Optimização da gestão da cozedura. Uma ferramenta para cada desafio que nos assegura através de diferentes procedimentos obter a versatilidade necessária para actuar em cada momento segundo as necessidades do produto: utilização de sonda coração para medir temperatura exacta no centro do produto / cozeduras a baixa temperatura para tratar de forma delicada o alimento / Delta T especialmente indicado para grandes peças nas quais manteremos constante a diferença de temperatura exterior / interior ao longo de todo o processo de cozedura / regeneração para os alimentos previamente cozinhados...



Nebulizador de agua

Generador de vapor en la pre-cámara de cocción con bajo costo de gestión, alto rendimiento energético y fiabilidad operativa lejos de los consumos y costes de funcionamiento / mantenimiento de los hornos con boiler. Construido en AISI 316

ofrece un vapor homogéneo, inmediatamente disponible desde el primer encendido / cocción. En suma, una manera mejor de producir vapor con alta eficiencia y fiabilidad reduciendo los costos de gestión.

Rotational drop crusher. Steam generator in the cooking pre-chamber with low management costs, high energy performance and operational reliability, far away from consumptions and running cost / maintenance of boiler furnaces. Made of stainless steel AISI 316, gives homogeneous steam immediately available since the very first moment / cooking process.

Pulvérisateur d'eau. Générateur de vapeur dans l'avant-chambre de cuisson avec bas coût de gestion, haut rendement énergétique et fiabilité

opérationnelle loin des consommations et coûts de fonctionnement / maintenance des fours avec boiler. Construit en AISI 316, il offre vapeur homogène, immédiatement disponible dès le premier allumage / cuisson. En somme, une meilleure façon de produire vapeur avec une haute efficacité et fiabilité en réduisant les coûts de gestion.

Nebulizador de água. Gerador de vapor na pré-câmara de cozedura com baixo custo de gestão, alto rendimento energético e fiabilidade operativa, longe dos consumos e custos de funcionamento / manutenção dos fornos com boiler. Construído em AISI 316 oferece um vapor homogéneo, imediatamente disponível desde a primeira utilização. Em suma, uma forma melhor de produzir vapor com alta eficiência e fiabilidade reduzindo os custos de gestão.



Gestión automática de la potencia

Dependiendo del modelo, regula de manera activa la potencia en los modelos eléctricos (poco a poco, a mitad de potencia o potencia completa) y de gas (en modo continuo y sin saltos)

reduciéndola automáticamente al alcanzar la temperatura seleccionada para obtener la cantidad de calor que mejor se ajusta a las condiciones de cocción, mejorar la eficiencia y reducir consumo.

Automatic power management.

Depending on the model, modulates automatically the power on electric versions (slowly, half or full power) and gas versions (continuously and without peaks), increases the power supplied in order to reach the temperature and reduces when reached. Supplies the right quantity of heat, adapts the power to the cooking conditions, improves the efficiency and reduces consumptions.

Gestion automatique de la puissance. En dépendant du modèle, cela règle de manière active la

puissance des modèles électriques (petit à petit, à moitié puissance ou puissance complète) et de gaz (de façon continue et sans sauts) en la réduisant automatiquement lorsqu'on atteint une température déterminée pour obtenir la quantité de chaleur qui s'adapte le mieux aux conditions de cuisson, améliorer l'efficacité et réduire la consommation.

Gestão automática da potência.

Dependendo do modelo, regula de forma activa a potência nos modelos eléctricos (pouco a pouco, a metade da potência ou potência completa) e de gás (no modo continuo e sem saltos) reduzindo-a automaticamente ao alcançar a temperatura seleccionada para obter a quantidade de calor que melhor se ajusta as condições de cozedura, melhorar a eficiência e reduzir o consumo.



Geometría convergente-divergente

Diseño especial de la superficie aerodinámica (panel divisor-ventilador) destinada al ingreso de aire en el flujo de convección forzado del ventilador para reducir la pérdida aerodinámica

y como consecuencia reducir el consumo de energía eléctrica del motor y mejorar la eficiencia del intercambiador de calor durante la cocción mejorando las prestaciones de todos los modelos.

Convergent-Divergent Design.

Special design of the surface (deflector panel-fan) for the entry of air into the flow of forced convection fan to reduce aerodynamic loss and consequently reduce the power consumption of the motor and enhance the efficiency of the heat exchanger during cooking and improving the performance of all models.

Géométrie convergente-divergente. Configuration spéciale de la surface aérodynamique (panneau diviseur-ventilateur) destinée à l'introduction d'air dans le flux de

convection forcé du ventilateur pour réduire la perte aérodynamique et, en conséquence, réduire la consommation d'énergie électrique du moteur et améliorer l'efficacité de l'échangeur de chaleur pendant la cuisson, en améliorant les performances de tous les modèles.

Geometria convergente-divergente.

Desenho especial da superfície aerodinâmica (painel divisor-ventilador) destinada ao ingresso de ar no fluxo de convecção forçado do ventilador para reduzir a perda aerodinâmica e como consequência reduzir o consumo de energia do motor e melhorar a eficiência do alternador de calor durante a cozedura melhorando as prestações de todos os modelos.



Cocciones especiales

Que complementan el trabajo diario y el manejo habitual de las funciones tradicionales para trabajar la *Cocina de Planificación*. Entre otros, con los hornos REPAGAS ya es posible realizar procesos de pasteurización (cuyos tiempos y temperaturas serán diferentes en función del producto), cocciones al vacío (evitando contaminaciones externas y alargando la duración del producto cocinado) y cocciones a baja temperatura (especialmente para cubrir tiempos muertos en los que la máquina está parada). En suma,

funciones que ofrecen productos organolépticamente casi perfectos (olor, color y sabor) en los que las mermas son, en todos los sentidos, considerablemente menores.

Special cooking. Complementing the usual daily duties and the management of traditional functions to allow entering the *Cooking with Planning System*. Among others, REPAGAS ovens are suitable for tasks as pasteurization (times and temperatures will be different depending on the product), vacuum cooking (avoiding external contamination and providing the food with longer life) and low-temperature cooking (specially for cover downtimes in which the oven use to be stopped). In summary, features that provide products almost perfect organoleptically speaking (smell, color and flavor) in which the losses are, in every way, considerably lower.

Cuissons spéciales. Qui complètent le travail quotidien et le maniement habituel des fonctions traditionnelles pour travailler la cuisine de planification. Entre autres, avec les fours REPAGAS il est possible de réaliser des processus de pasteurisation (dont le temps et les températures seront différents en fonction du

produit), une cuisson sous vide (en évitant une contamination externe et en allongeant la durée du produit cuisiné) et une cuisson à basse température (spécialement pour couvrir les temps morts dans lesquels la machine est arrêtée). En résumé, les différentes fonctions permettent d'offrir des produits organolépticamente presque parfaits (odeur, couleur et goût) dans que les diminutions sont, dans tous les sens, considérablement moindres.

Confeções especiais.

Complementam o trabalho diário e utilização habitual das funções tradicionais para trabalhar a cozinha de *planificação*. Entre outras coisas, com os fornos REPAGAS já é possível realizar processos de pasteurização (cujos tempos e temperaturas são diferentes em função do produto), confeções em vácuo (evitando contaminações externas e alargando a duração do produto cozinhado), também, confeções a baixa temperatura (especialmente para cobrir tempos mortos, alturas em que a máquina estaria parada). Em resumo, funções que oferecem produtos organicamente quase perfeitos (odor, cor e sabor) e em que as perdas são, em todos os sentidos, consideravelmente menores.



Inicio programado

¿Durante cuánto tiempo puedo trabajar con mi horno a lo largo de la jornada? Cocinar es una tarea que no tiene por qué cesar en todo el día y, particularmente, no debe ser considerada sólo como algo propio de "la hora del pase". Es necesario poder organizar el trabajo de otra manera y sobre todo, es imprescindible tener la posibilidad de que los equipos funcionen aunque nosotros no estemos presentes; sólo así conseguiremos sacar el máximo partido a una maquinaria tan profesional y es

que, aumentar la productividad de nuestro negocio planificando cuánto quiero ir adelantando una cocción antes de que lleguemos al puesto de trabajo ya es posible.

Programmed starting. How long can I use my oven throughout the day? Cooking is a task that does not have to conclude and, particularly, that should be not considered as something related just to "eat-time". It is necessary to manage our duties differently and over all, it is essential to have ovens working beyond us and not depending on our presence; only this way we will get full advantage of such professional equipment. Increase our productivity through planning how much I want to anticipate a cooking program before I reach my workplace is now possible.

Programme initial. Durant combien de temps je peux travailler avec mon four le long de la journée ? Cuisiner est une tâche qu'il n'a pas pourquoi cesser dans tout le jour et, particulièrement, ne doit pas être considéré seul comme quelque chose de propre de «l'heure de pointe». Il

est nécessaire de pouvoir organiser le travail autrement et surtout, il est indispensable d'avoir la possibilité que les équipements fonctionnent sans necessite d'être présent. Permettant ainsi une meilleure rentabilité des machines professionnelles, ainsi que d'augmenter la productivité de notre établissement en planifiant combien je peux avancer une cuisson avant que nous n'arrivions au poste de travail.

Inicio programado. Durante quanto tempo posso trabalhar com o meu forno ao longo do dia? Cozinhar é uma tarefa que não tem porquê parar durante todo o dia e, particularmente, não deve ser considerada só como algo a efetuar durante a hora indicada. É necessário poder organizar o trabalho de outra forma e sobre tudo, é imprescindível ter a possibilidade de que os equipamentos funcionem mesmo que não estejamos presentes. Só assim conseguiremos tirar o máximo partido de uma máquina tão profissional e que, aumenta a produtividade do nosso negocio, planificando quando quero ir adiantando uma confeção antes de chegarmos ao local de trabalho, isto já é possível.



Sonda corazón

Si hemos logrado un resultado perfecto ¿podemos repetirlo? Ahora sí, mediante el control preciso de la temperatura en el centro del producto durante la cocción, de tal manera que la función tiempo queda anulada en favor de que el equipo detenga el proceso de cocinado al alcanzar el corazón del alimento los grados deseados. Es además, una manera segura y sencilla de obtener producciones homogéneas con igual resultado en cada pieza,

todo ello a través del sencillo control de una sola de ellas y, no menos importante, mientras seguimos trabajando en otras tarea hasta que nuestro horno nos avise.

Core probe. If we have achieved a perfect result, can we repeat it? Yes, by the accuracy controlling of the temperature in the core of the product during the process, so that the timer function is canceled until the oven stops the cooking once the selected degrees are reached. In addition, this is an easy and safe way to obtain homogeneous productions with the same result in each portion or piece, all through the simple control of one of them and, not least, while we continue working on other tasks until the oven alert us.

Sonde à coeur. Si nous avons obtenu un résultat parfait : pouvons-nous le répéter ? Maintenant oui, au moyen du contrôle précis de la température au centre du produit durant la cuisson, tel que la fonction le temps reste annulé en faveur de l'équipement arrête le processus de cuisiner quand

les degrés désirés ont atteint le cœur de l'aliment. Il(elle) est de plus, une manière sûre et simple d'obtenir des productions homogènes avec un résultat égal dans chaque pièce, tout cela à travers du contrôle simple d'une seule d'elles et, pas moins important, tandis que nous continuons de travailler dans les autres une tâche jusqu'à ce que notre four nous avertisse.

Sonda coração. Se atingimos um resultado perfeito, podemos repetir? Agora sim! Mediante o controlo preciso da temperatura no centro do produto durante a confeção, de tal forma que a função tempo fica anulada e o equipamento detém o processo até alcançar a temperatura desejada no centro do produto. É, de igual forma, uma maneira segura e simples de obter produções homogéneas com resultados iguais em cada prato, tudo isto através do simples controlo de uma sonda, o que também, não menos importante, nos permite efetuar outras tarefas enquanto o forno trabalha e nos avise que terminou.



Delta T

Función indicada para cocinar de manera lenta y delicada piezas de grandes dimensiones, en especial las carnes, pero manteniendo siempre constante la diferencia de temperatura (delta) entre el corazón del producto y la cámara de cocción. Con ello lograremos una homogeneidad insuperable y unas mermas muy reducidas durante el proceso de cocción aún a pesar del tamaño de la pieza. Sirviéndose de la sonda corazón para determinar la temperatura en el interior del producto, el horno

se preocupará únicamente de controlar de manera automática los incrementos necesarios de temperatura en cámara para mantener un delta constante que garantice un resultado óptimo.

Delta T. Recommend function for slow and delicate cooking of big pieces, especially meats, that always keep constant the temperature difference (delta) between the core of the product and the cooking chamber. This will achieve an unsurpassed uniformity and very low losses during the cooking process even though the size of the piece. Using the core probe to identify the temperature inside the product, the oven will just take control of the necessary increases of the temperature in the chamber to maintain a constant delta that ensures optimal results.

Delta T. Une fonction indiquée pour cuisiner d'une manière lente et délicate des pièces de grandes dimensions, spécialement les viandes, mais en maintenant toujours constant la différence de température (un delta) entre le cœur du produit et la chambre de cuisson. Avec cela nous obtiendrons une homogénéité

insurpassable et quelques diminutions très réduites durant le processus de cuisson toujours(encore) malgré la taille de la pièce. En se servant de la sonde le cœur pour déterminer la température à l'intérieur de le produit, le four se préoccupera uniquement de contrôler d'une manière automatique les développements nécessaires de température dans une chambre pour affirmer un delta constant que j'ai garanti un résultat parfait.

Delta T Função indicada para cozinhar de forma lenta e delicada peças com grandes dimensões. Em especial as carnes, mantendo sempre constante a diferença de temperatura (delta) entre o coração do produto e câmara de cozedura. Desta forma conseguimos uma homogeneidade insuperável e perdas muito reduzidas durante o processo de cozedura mesmo em peças de grande dimensão. Servindo-se da sonda coração para determinar a temperatura no interior do produto, o forno se ocupará unicamente de controlar de forma automática os aumentos necessários de temperatura na câmara para manter o delta constante e que garanta um resultado ótimo.

Qualidade Repagas

Qualité Repagas



Multiproducto

Gestión simultánea y en pantalla de hasta 20 procesos de cocción diferentes, con control de tiempo individual y personalizado para cada bandeja. Sin mezcla de olores ni sabores y con la sola necesidad de coincidir en temperatura de trabajo, los hornos REPAGAS permiten cocinar al mismo tiempo productos de diferente naturaleza con la total despreocupación por parte del usuario pues, llegado el momento, el horno nos avisará del final del proceso para la bandeja

correspondiente y actualizará los tiempos de las restantes bandejas aún presentes en el interior de la cámara. Tener la posibilidad de cocinar tanto sin margen de error nunca ha sido más sencillo.

Multiproduct. Simultaneous management on display of (up to) 20 different cooking processes, with individual time controlled for each tray. With no odors nor flavor mix, and just using the same cooking temperature, REPAGAS ovens allows to cook at the same time products of different kinds without requiring user attention as the oven will indicate us the end of the process for the appropriate tray and will update the remaining time for trays still present inside the chamber. Being able to cook with no margin for mistakes has never been easier.

Multiproduits. Une gestion simultanée et dans un écran de jusqu'à 20 différents processus de cuisson, avec contrôle du temps individuel et personnalisé pour chaque plateau. Sans mélange d'odeurs et des goûts et avec la seule nécessité de coincider(se rencontrer) dans une température de travail, les fours TU REPAIES ils(elles)

permettent de cuisiner en même temps des produits de différentes natures avec l'insouciance totale de la part de l'utilisateur puisque(donc), arrivé le moment, le four nous avertira de la fin du processus pour le plateau correspondant et actualisera les temps des plateaux restant toujours(encore) présentes à l'intérieur de la chambre. Avoir la possibilité de cuisiner tant sans marge d'erreur n'a jamais été plus simple.

Multi-producto. Gestão simultânea no ecrã de até 20 processos de cozedura diferentes, com controlo de tempo individual e personalizado para cada tabuleiro, sem mistura de odores nem sabores e só com a necessidade de coincidir na temperatura de trabalho. Os fornos REPAGAS permitem cozinhar ao mesmo tempo produtos de natureza diferente com total despreocupação do utilizador pois, chegado o momento, o forno nos avisará do final do processo para o tabuleiros correspondente e atualizará os tempos dos tabuleiros restantes. Ter a possibilidade de cozinhar desta forma sem margem de erro nunca foi tão simples.



Control de la velocidad del ventilador

Diversidad de velocidades del ventilador para elegir la apropiada en función del producto cocinado, muy útil para aquellos alimentos con una textura más delicada de lo habitual. No importa si se trata de postres ó bollería, con los hornos REPAGAS encontrará la velocidad adecuada para ajustarse a la necesidad requerida ya sea para cocinar con máxima fuerza ó justa delicadeza y, además, observará como el horno aprovecha este

control total sobre el ventilador para ralentizarlo/frenarlo con la apertura de la puerta reduciendo la nube de vapor de agua con el fin de mejorar la seguridad del operario.

Speed fan control. Multispeed fan-wheel control to choose the appropriate speed depending on the product, very useful for a more delicate texture of food. No matter if it comes for desserts or pastries, with REPAGAS ovens you will find the right speed to fit the needs required either for cooking with maximum fan force or fair delicacy and, in addition, the oven will take advantage of this total control of the fan slowing it down while the door opens, reducing the water steam in order to enhanced operator safety.

Contrôle de la vitesse du ventilateur Une diversité de vitesses du ventilateur permettant de choisir la fonction appropriée suivant le produit cuisiné, très utile pour les aliments avec une texture plus délicate que d'habitude. Peu importe s'il s'agit d'une pâtisserie ou une tarte car avec

les fours REPAGAS vous trouverez la vitesse adéquate permettant ainsi de s'adapter aux nécessités de cuissons pour cuisiner avec force ou justesse. On pourra alors observer comment le four profite de ce contrôle total du ventilateur pour ralentir, freiner l'ouverture de la porte réduisant ainsi le nuage de vapeur afin d'améliorer la sécurité de l'opérateur.

Controlo da velocidade do ventilador. Diversas velocidades do ventilador para escolher a apropriada em função do produto em preparação, é uma função muito útil para aqueles alimentos com uma textura mais delicada do que o habitual. Não importa se se trata de sobremesas ou pastelaria, com os fornos REPAGAS encontrará a velocidade adequada para se ajustar à necessidade requerida e, seja para cozinhar com a máxima força ou com delicadeza precisa e, por encima, observará como o forno aproveita este controlo total sobre o ventilador para baixar/parar mediante a abertura da porta reduzindo a nuvem de vapor a fim de melhorar a segurança do utilizador.



Hornos



Power Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1, GN 2/1 y de 600 × 400 mm.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por estructura de policarbonato.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno desmontable.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

Ovens



Gas and electric Power Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1, GN 2/1 and 600 × 400 mm grids.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modulable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by structural polycarbonate.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

Hornos

Fours

Power Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1, GN 2/1 et 600 × 400 mm.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes protégé par polycarbonate structural.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure basse-émissif et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Fornos

Power Line a gás e elétricos

- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1, GN 2/1 e 600 × 400 cm.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automático.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Paineis de comandos protegido por policarbonato estrutural.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Paineis deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno desmontável.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto apara líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

Hornos

Power Line a gas y eléctricos

Ovens

Gas and electric Power Line

Descripción /Description /Description /Descrição	
Función modulación potencia APM (gas) APM moduable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / Função modulação potência APM (Gás)	
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Lavagem assistida	
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson / Visualização de valores seleccionados e correntes de cozedura	
6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programas: 3 de regeneração e 3 de cozedura em 3 fases	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Sonda de cozedura no coração single point	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Controlo activo de humidade em cozedura UR2	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Velocidades de ventilador	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direção da rotação do ventilador	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais	

 De serie / Standard / Série / De série

 Opcional / Optional / En option / Opcional

Descripción /Description /Description /Descrição	
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de selecção de dados com função push para confirmação de dados	
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injecção de vapor manual	
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dys-fonctionnement / Auto diagnostico com alarme de mau funcionamento	
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halógeno	
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
Estructuras rejillas extraíbles Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura de prateleiras extraível	
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données service technique / Dados para a assistência técnica	

 De serie / Standard / Série / De série

 Opcional / Optional / En option / Opcional

Fours

Power Line à gaz et électriques

Fornos

Power Line a gás e elétricos



Ciclo de funcionamiento
Cooking mode
Mode de cuisson
Ciclo de funcionamento

Encendido / Apagado
On / Off
Touche d'allumage
Ligado / Desligado

Temperatura
Temperature
Température
Temperatura

Tiempo
Timer
Temporisateur
Tempo

Porcentaje de humedad
Humidity percentage
Pourcentage d'humidité
Porcentagem de humidade

Rearme
Reset
Touche RAZ des alarmes
Rearmamento

Programas predefinidos / Velocidad
del ventilador
Preset programs / Fan speed
Programmes pré-réglés / Vitesse du
ventilateur
Programadas predefinidos / Veloci-
dade do ventilador

Mando de control
Control knob
Manette de commande
Botão de controlo

Inicio / Parada
Start / Stop
Start / Stop
Inicio / Fim

Sonda corazón / Vacío
Core / Vacuum probe
Sonde à coeur / Sous vide
Sonda coração / Vácuo

Asistencia al lavado
Washing assistance
Lavage assisté
Assistência à lavagem

Abatimiento rápido
Quick cooling
Refroidissement rapide
Abatimento rápido

Interruptor general de corriente
Main power switch
Interrupteur principal
Interruptor geral de corrente



Equipamiento de seguridad & características funcionales

Safety equipment & functional features

Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles

Equipamento de segurança & características funcionais



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 10 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz et dysfonctionnement.
- Four mixte multifonction avec commandes digitaux et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 10 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction alarms
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 10 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarma de bloqueio de motor, queimador, alarme de falta de água e gás. Alarma por mau funcionamento.
- Forno misto multi-função com comandos e display a LED (7 segmentos)
- Convecção de 30 °C a 270 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Misto de 10 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/1	–	–
HE-1011/1	–	–
HE-1221/1	220 V III + T 50-60	1792

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/1	220 V I + N + T 60	57
HG-1011/1	220 V I + N + T 60	57
HG-1221/1	220 V I + N + T 60	57

Fours

Power Line à gaz et électriques

Fornos

Power Line a gás e elétricos



HE-611/1

HG-611/1



HE-1011/1

HG-1011/1



HE-1221/1

HG-1221/1



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

					HE-611/1	HG-611/1	HE-1011/1	HG-1011/1	HE-1221/1	HG-1221/1
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 x 940 x 1.010	1.000 x 940 x 1.010	1.000 x 970 x 1.250	1.000 x 970 x 1.250	1.300 x 1.140 x 1.400	1.300 x 1.140 x 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.95	0.95	1.21	1.21	2.07	2.07
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 x 874 x 730	920 x 874 x 730	920 x 874 x 975	920 x 874 x 975	1.183 x 1.090 x 1.197	1.183 x 1.090 x 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55	–	2.49
				GN Nm³/h	–	1.43	–	2.06	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	205	220	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	110	135	145	160	235	250
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	5.816	7.225	7.348	8.613	10.439	12.207

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 224

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.



Hornos

Professional Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrigantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

Ovens

Gas and electric Professional Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modifiable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

Hornos

Fours

Professional Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Fornos

Professional Line a gás e elétricos

- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1 e GN 2/1.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automatico.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Paineis de comandos protegido por vidro temperado de 5 mm.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Painel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com 6 mm câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno extraível.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto apara líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo e frontal.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

Hornos

Professional Line a gas
y eléctricos

Ovens

Gas and electric
Professional Line

Descripción /Description/Description/Descrição	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / Função de economia de energia em cozedura ECO	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / Função de economia de energia na lavagem ECO	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Função extra-potência PLUS	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / Função modulação potência APM	
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Lavagem semi-automática SC2	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnées et en cours de cuisson / Visualização dos parâmetros programados e correntes da cozedura	
6 programas: 3 de regeneración y 3 de cocción en 3 fases 6 programs: 3 reheating and 3 cooking programs in 3 phases / 6 programmes: 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases / 6 Programas: 3 de regeneração e 3 de cozedura em 3 fases	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Sonda de cozedura no coração single point	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Controlo activo de humidade em cozedura UR2	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Velocidades de ventilador	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direção da rotação do ventilador	

 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

Descripción /Description/Description/Descrição	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais	
Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de selecção de dados com função push para confirmação de dados	
Pre calentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injecção de vapor manual	
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Auto diagnostico com alarme de mau funcionamento	
Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Porta com bloqueio intermédio de abertura	
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halógeno	
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura porta tabuleiros extraível	
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données service technique / Dados para a assistência técnica	

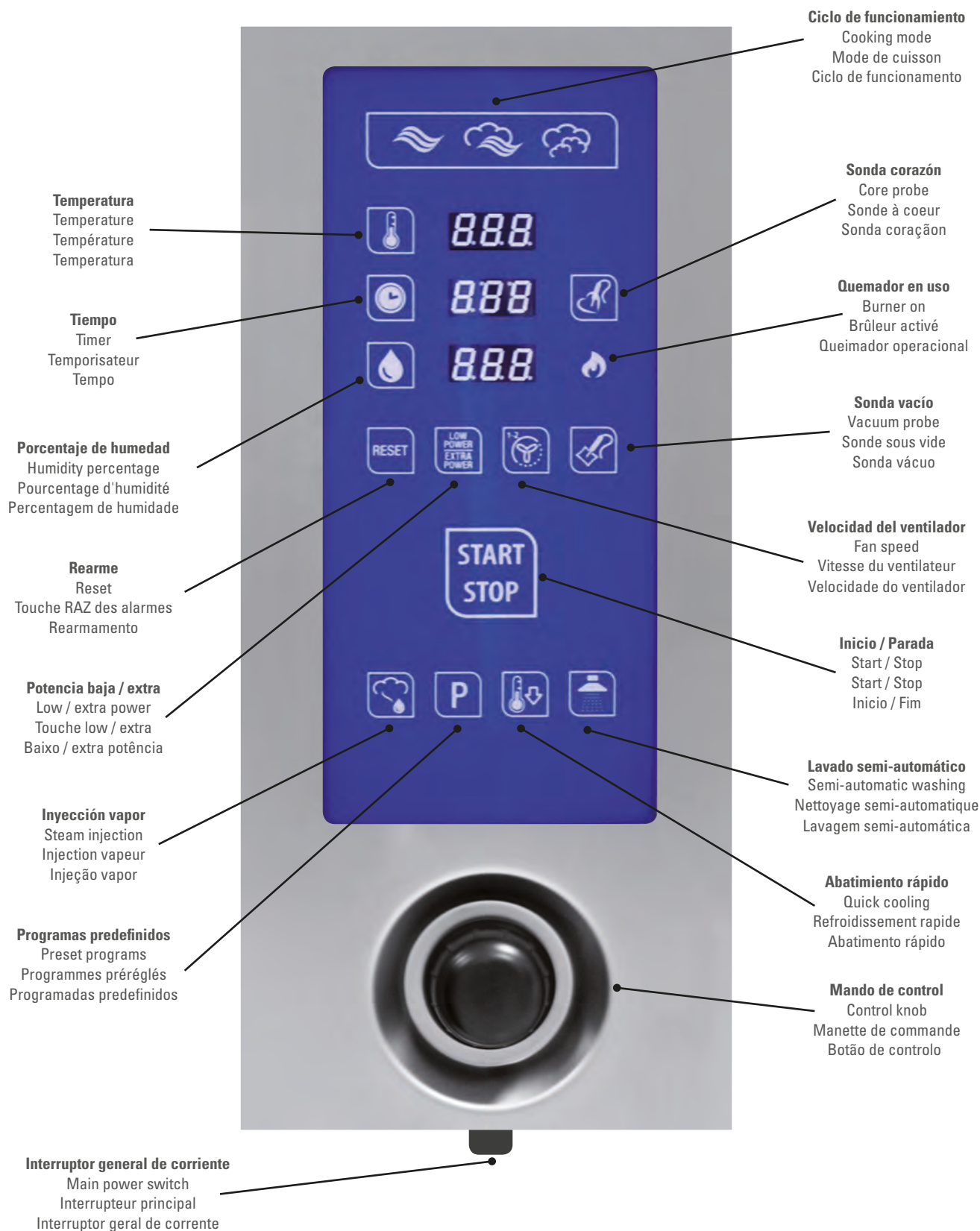
 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

Fours

Professional Line
à gaz et électriques

Fornos

Professional Line
a gás e elétricos



Hornos

Professional Line a gas
y eléctricos

Ovens

Gas and electric
Professional Line

Equipamiento de seguridad & características funcionales

Safety equipment & functional features

Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles

Equipamento de segurança & características funcionais



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento o interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno mixto multifunción con mandos y pantalla a LED (7 segmentos).
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
- Multi Function Combi Oven with digital control panel and LED display (7 segments).
- Convection from 30 °C to 270 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarma de bloqueio de motor, queimador, alarme de falta de água e gás. Alarma por mau funcionamento ou interrupção da lavagem.
- Função de arrefecimento automático da câmara de cozedura com porta fechada.
- Forno misto multi-função com comandos e display a LED (7 segmentos)
- Convecção de 30 °C a 270 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Misto de 30 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/2	–	–
HE-1011/2	–	–
HE-1221/2	220 V III + T 50-60	1792
HE-2011/2	–	–
HE-2021/2	220 V III + T 50-60	1.957

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/2	220 V I + N + T 60	57
HG-1011/2	220 V I + N + T 60	57
HG-1221/2	220 V I + N + T 60	57
HG-2011/2	220 V I + N + T 60	113
HG-2021/2	220 V I + N + T 60	113

Fours

Professional Line
à gaz et électriques

Fornos

Professional Line
a gás e elétricos



HE-611/2
HG-611/2



HE-1011/2
HG-1011/2



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.98	0.98	1.21	1.21
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55
				GN Nm³/h	–	1.43	–	2.06
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	208	225
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	115	140	155	170
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	7.134	8.521	8.922	10.178

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

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.

Hornos

Professional Line a gas
y eléctricos

Ovens

Gas and electric
Professional Line



HE-1221/2

HG-1221/2



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

HE-1221/2



HG-1221/2



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 × 1.300 × 1.400	1.200 × 1.300 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.18	2.18
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm³/h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	260	275
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	12.470	14.556

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

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.

Fours

Professional Line
à gaz et électriques

Fornos

Professional Line
a gás e elétricos



HE-2011/2
HG-2011/2



HE-2021/2
HG-2021/2



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



HE-2011/2



HG-2011/2



HE-2021/2



HG-2021/2



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.07	2.07	3.04	3.04
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm³/h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	340	360	449	472
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	16.593	19.279	22.670	24.792

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 230

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.



Hornos



Star Line a gas y eléctricos

- Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304, con techo y fondo en acero inoxidable AISI 316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y GN 2/1.
- Modelos a gas: intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI 310S y AISI 316L con quemadores de aire soplado con grado de modulación y control de la llama con procesador electrónico para el auto diagnóstico y el rearme automático.
- Modelos eléctricos: intercambiador de calor directo en cámara con resistencias acorazadas Incoloy 800.
- Ventilador de cocción y generador de vapor en acero AISI 316L.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción
- Panel de mandos protegido por 5 mm de cristal templado.
- Estructuras porta-bandejas desmontables.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador con apertura "tipo libro" para efectuar el mantenimiento y la limpieza.
- Puerta con posiciones intermedias de parada a 90° y 130° y con doble cristal templado (6 mm) con cámara de aire abierta. Vidrio externo bajo-emisor y vidrio interno extraíble.
- Aislante térmico en fibra de cerámica (3,5 cm) con barrera anti radiación.
- Cómoda maneta para diestros y zurdos.
- Junta de puerta en silicona de alta resistencia con doble línea de resistencia al calor.
- Cubeta de recogida y desagüe de los líquidos de condensación.
- Compartimento técnico con enfriamiento forzado y de fácil acceso a los componentes de funcionamiento en el lado izquierdo y frontal.
- Grado de protección IPX5.
- Escape cámara de cocción sifonado anti reflujo de líquidos y olores y con enlace a T por enlace ventilado.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.
- Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 2011 y 2021.

Ovens



Gas and electric Star Line

- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel polished finish, with top and bottom sides in AISI 316L stainless steel (1,2 mm) with rounded edges without joints, useful to GN 1/1 and GN 2/1.
- Gas models: indirect heat exchanger made of AISI 310S and AISI 316L, blown-air burners with modifiable degree induction and flame control with electronic processor for self-diagnosis and automatic reset.
- Electric models: direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armoured electric elements.
- Cooking fan and steam generator in AISI 316L stainless steel.
- Halogen chamber lighting.
- Control panel protected by 5 mm of tempered glass.
- Removable container racks.
- Partition panel between cooking chamber and exchanger/fan "openable on hinges" for services and cleaning.
- Door with intermediate stop positions at 90° and 130° with double temperate glass (6 mm) open-cavity. External low emissive glazing and internal removable glazing.
- Rock wool - ceramic fibre thermal insulation (3,5 cm) with anti-radiation barrier.
- Practical handle suitable for both right & left-handed.
- High-strength door silicone gasket with double sealing line.
- Condensation collection and drain built-in tray.
- Technical compartment with forced cooling and with all operating components located on left hand and front side, easy accessible for maintenance.
- IPX5 protection degree.
- Cooking chamber siphon drain to prevent back flow of liquids and smells with T pipe for ventilated downstream installation.
- Height adjustable feet, coated and protected by external stainless steel AISI 304 jacket.
- It is recommended a chest under ovens models 2011 & 2021.

Hornos

Fours

Star Line à gaz et électriques

- Enceinte de cuisson polie réalisée en acier inox AISI 304, avec ciel et fond en inox AISI 316L (1,2 mm) et angles internes largement rayonnés sans fuites. Compatibilité bacs GN 1/1 et GN 2/1.
- Modèles à gaz: chauffe indirecte par échangeur gaz en acier inox AISI 310S et AISI 316L avec brûleurs soufflés avec niveau d'émission modulable et contrôle électronique de la flamme avec processeur d'autodiagnostic, réarmement automatique.
- Modèles électriques: chauffe directe par résistances blindées en Incoloy 800.
- Turbine et système de génération vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.
- Eclairage halogène de la chambre
- Panneau de commandes réalisé en verre trempé de 5 mm.
- Structure porte-plats extractible.
- Déflecteur de séparation entre enceinte de cuisson et compartiment technique (échangeur + turbine) ouvrable pour permettre l'accès à la maintenance et au nettoyage
- Porte avec blocage à deux positions d'arrêt 90° et 130 °C, double vitrage trempé avec paroi interne ouvrante. Vitre extérieure en verre trempé d'une épaisseur de 6 mm et vitre interne démontable.
- Isolant thermique en laine de roche de (3,5 cm) avec barrière anti rayonnement.
- Poignée confortable soit pour droitier soit gaucher.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bacs de récupération des eaux de condensation et vidange condensas intégrés.
- Refroidissement forcé du compartiment technique et de tous les composants, accessibilité technique par le côté gauche.
- Degré de protection IPX5.
- Vidange chambre siphonnée et anti reflux des liquides et odeurs, raccord ventilé en T.
- Pieds réglables en hauteur revêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Fornos

Star Line a gás e elétricos

- Câmara de cozedura brilhante construída em aço AISI 304, com tecto e fundo em aço AISI 316L (1,2 mm), cantos arredondados sem juntas, útil para bandejas GN 1/1 e GN 2/1.
- Modelos gás: com selector de calor indirecto em AISI 310S e AISI 316L, com queimadores de ar soprado com grau de modelação e controle de chama com processador electrónico para o auto diagnostico e o restabelecimento automático.
- Modelos elétricos: selector de calor directo na câmara com resistências reforçadas em Incoloy 800.
- Ventilador de cozedura e gerador de vapor em aço AISI 316L.
- Iluminação a halogéneo da câmara de cozedura.
- Paineis de comandos protegido por vidro temperado de 5 mm.
- Estruturas porta-tabuleiros desmontável.
- Painel deflector entre câmara de cozedura e compartimento do selector/ventilador com abertura "tipo livro" para efectuar manutenção e assistência.
- Porta com posições intermédias de abertura a 90° e a 130° e com vidro duplo temperado com 6 mm câmara de ar aberta. Vidro externo baixo-emissor, vidro interno extraível.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica (3,5 cm) com barreira anti-radiação.
- Maneta cómoda para destros e surdos.
- Borracha da porta em silicone de alta resistência com câmara dupla de resistência ao calor.
- Recipientes e esgoto apara líquidos de condensação.
- Compartimento técnico com arrefecimento forçado para os componentes de funcionamento com acesso fácil pelo lado esquerdo e frontal.
- Grau de protecção IPX5.
- Chaminé da câmara com sifão anti-refluxo de líquidos e odores e com enlace em T por enlace ventilado.
- Pés reguláveis em altura revestidos e protegidos com aço AISI 304.
- Recomenda-se bandeja por baixo do forno nos modelos 2011 e 2021.

Hornos

Star Line a gas y eléctricos

Ovens

Gas and electric Star Line

Descripción /Description /Description /Descrição		Descripción /Description /Description /Descrição	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode cuisson / Função de economia de energia em cozedura ECO		6 Velocidades de ventilador MFC con función estática MCF 6 fan-speeds with static function / 6 vitesses de ventilation MFC dont une fonction statique / 6 velocidades ventilador MFC com função estática	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / Função de economia de energia na lavagem ECO		Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / Auto inversor AWC para inversão de direção da rotação do ventilador	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Função extra-potência PLUS		Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Comandos digitais	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / Função modulação potência APM		Mando de selección de datos con función push de confirmación de datos Data selection knob with push function for data confirmation / Manette de sélection des données avec fonction push pour validation / Comando de seleção de dados com função push para confirmação de dados	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS TAS automatic washing with triple-action sanitizing effect / Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS / Lavagem automática de triplo efeito higienizante TAS		Display gráfico interactivo EVC EVC interactive graphic display / Ecran interactif EVC / Display gráfico interactivo EVC	
Lavado automático ADC ADC automatic washing drain / Lavage automatique de la vidange ADC / Lavagem automática ADC		Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Seleção da hora de inicio de cozedura	
Enjuague largo TMC y breve Splash TMC long rinsing and Splash short rinsing / Cycles de rinçage long TMC et bref Splash / Enxaguamento largo TMC e breve Splash		Precalentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Pré - aquecimento e arrefecimento automáticos.	
Cocción automática/librería de procesos de cocción Automatic cooking- cooking process library / Cuissons automatiques-Bibliothèque processus de cuisson / Cozedura automática- Livraria processos de cozedura		Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Injeção de vapor manual	
Función Multiproducto Multiproduct function / Fonction Multiproduit / Função Multiproduto		Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Programação em °C ou °F	
Función visión recetas con fotos Viewing function of recipes with pictures / Fonction de visualisation de recettes avec photos / Função visionamento de receitas com fotos		Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Auto diagnostico com alarme de mau funcionamento	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnées et en cours de cuisson / Visualização dos parâmetros programados e correntes da cozedura		Control de temperatura de evacuación y condensador de vapores Steam condenser and discharge temperature control / Contrôle de la température à la vidange et condenseur vapeur / Controlo de temperatura de evacuação e condensador de vapores	
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP PDP multi-point temperature core probe with progressive density / Sonde à coeur multipoints PDP à densité progressive / Sonda cozedura multipoint de densidade progressiva PDP		Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / Protecção água IPX5	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Sonda de cozedura em vácuo KSFMS		Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé / Porta com vidro duplo temperado que se pode abrir	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Vapor baixa temperatura e Vapor aquecido		Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Porta com bloqueio intermédio de abertura	
Control directo de la humedad en cocción DCR DCR direct humidity control while cooking / Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR / Controlo directo de humidade em cozedura DCR		Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Iluminação da câmara com lâmpada de halogéneo	
Gestión activa ambiente de cocción AOC con sobrepresión AOC cooking environment active control system with overpressure / Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC par surpression / Gestão activa de ambiente de cozedura AOC com alta pressão		Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Duche de lavagem e filtro de gorduras	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Sistema gerador de vapor RDC		Detergentes Cleansing products / Produits détergent d'entretien / Detergentes	
Programas predefinidos Preset programs / Programmes prééglés / Programadas predefinidos		Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Estrutura porta tabuleiros extraível	
Función Salvacocción Saving function for personalised cooking / Fonction de sauvegarde-cuisson / Função Salva cozedura		Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Pés de 150 mm/h, reguláveis em altura	
		Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Données service technique / Dados para a assistência técnica	

 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

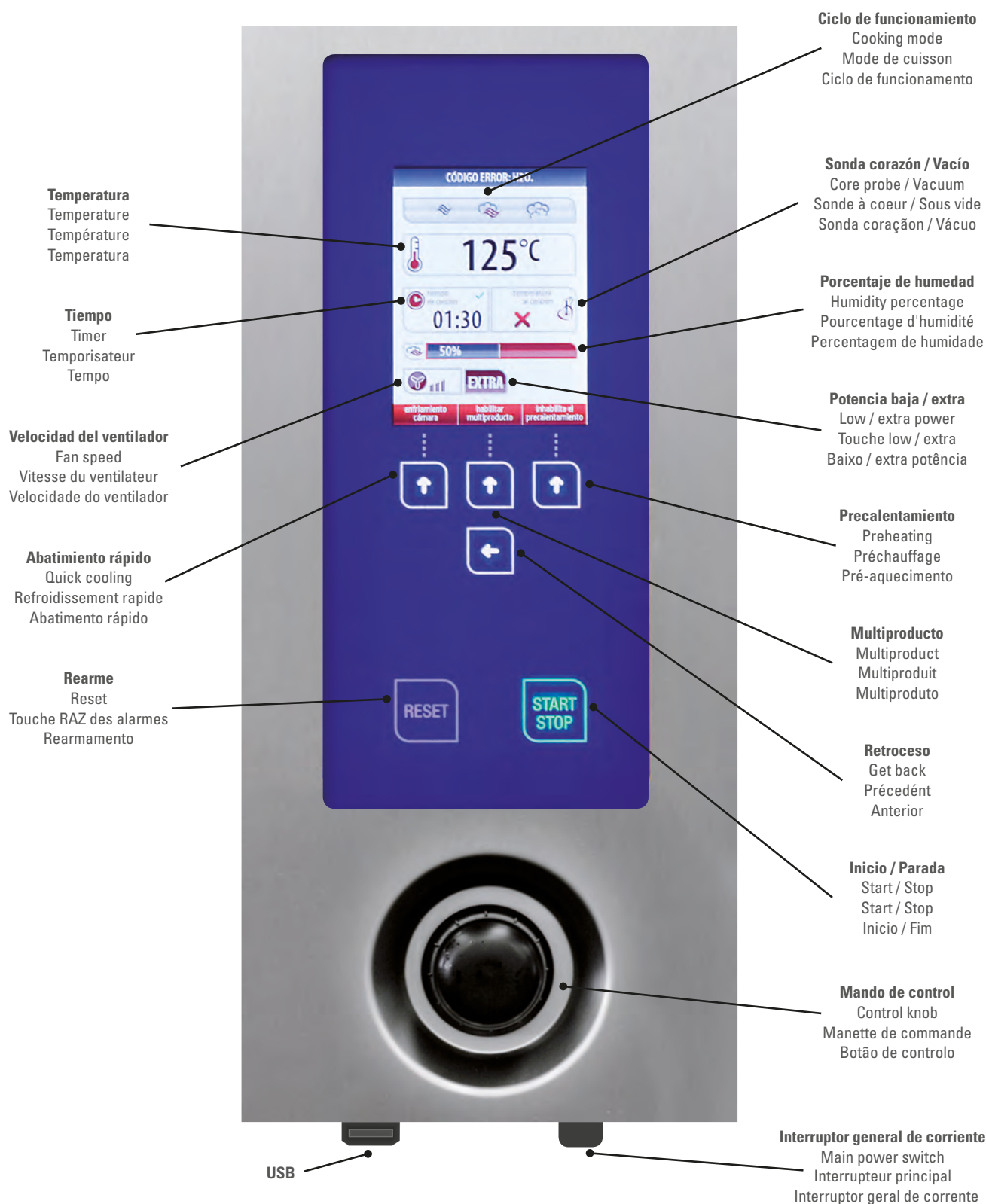
 De serie / Standard / Série / De série  Opcional / Optional / En option / Opcional

Fours

Star Line à gaz et électriques

Fornos

Star Line a gás e elétricos



Equipamiento de seguridad & características funcionales

Safety equipment & functional features

Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles

Equipamento de segurança & características funcionais



- Térmicos y termostatos de seguridad conectados con respectivas alarmas para motor/ventilador, cámara de cocción y ficha de control.
- Micro interruptor magnético de la puerta.
- Alarmas de bloqueo de motor, quemador; falta de agua y falta de gas. Alarma por mal funcionamiento ó interrupción en el lavado.
- Función enfriamiento automático de la cámara de cocción con puerta cerrada.
- Horno combinado multifunción con mandos digitales y display grafico en color de elevada visibilidad EVC, interfaz interactiva.
- Convección de 10 °C a 300 °C y % de humedad de 0 a 100.
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Predisposición del control a distancia de los picos de potencia.
- Funciones de cocción guiadas.



- Protection thermique et thermostats de sécurité connectés aux alarmes relatifs pour moteur/ventilateur, enceinte de cuisson et carte électronique.
- Micro-contact de porte magnétique.
- Alarmes blocage brûleurs, blocage moteur, manque d'eau et de gaz. Alarmes de dysfonctionnement du système de lavage ou d'un nettoyage interrompu.
- Opération de refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Four mixte multi-fonctions avec commandes digitales et écran en couleurs haute visibilité EVC, avec interface interactive.
- Air pulsé de 10 °C à 300 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte de 30 °C à 250 °C et dosage vapeur de 10 a 90.
- Vapeur de 30 °C à 125 °C.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.
- Fonctions de cuisson guides.



- Thermal and safety thermostats, linked to respective alarms, for fan motor, cooking chamber and control card.
- Magnetic door micro-switch.
- Motor and burner cut out alarms, water and gas failure alarms. Malfunction and washing cycle stoppage alarms.
- Automatic cooling function of the cooking chamber with closed door
- Multi-Function Combi Oven with digital controls, EVC colour graphic display and interactive interface.
- Convection from 10 °C to 300 °C and % humidity from 0 to 100.
- Combination cooking from 30 °C to 250 °C and % steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 125 °C.
- Pre-setting for remote control of power peaks.
- Cooking assisted functions.



- Térmicos e termostatos de segurança conectados com respectivos alarmes, stop motor/ventilador, câmara de cozedura e ficha de controlo.
- Micro interruptor magnético de porta.
- Alarme de bloqueio de motor, queimador, alarme de falta de água e gás. Alarme por mau funcionamento ou interrupção da lavagem.
- Função de arrefecimento automático da câmara de cozedura com porta fechada.
- Forno combinado multifunções com comandos digitais e display gráfico a cores de elevada visibilidade EVC, interface interactiva.
- Convecção de 10 °C a 300 °C e % de humidade de 0 a 100.
- Misto de 30 °C a 250 °C e % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 125 °C.
- Pré instalação de controlo à distancia dos picos de potência.
- Funções de cozedura guiadas.

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elétricos		
HE-611/3	208 V III + T 60	1.102
HE-1011/3	208 V III + T 60	1.380
HE-1221/3	480 V III + T 60	1.823
HE-1221/3	220 V III + T 50-60	1.792
HE-1221/3	208 V III + T 60	1.875
HE-2011/3	208 V III + T 60	1.875
HE-2021/3	480 V III + T 60	1.972
HE-2021/3	220 V III + T 50-60	1.957

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL		
Modelo Model Modèle Modelo	Voltaje Voltage Tension Tensão (V. / Hz)	Precio Price Prix Preço (€)
GAS / GAS / GAZ / GÁS		
HG-611/3	220 V I + N + T 60	57
HG-611/3	120 V I + N + T 60	1.324
HG-1011/3	220 V I + N + T 60	57
HG-1011/3	120 V I + N + T 60	1.324
HG-1221/3	220 V I + N + T 60	57
HG-1221/3	120 V I + N + T 60	1.380
HG-2011/3	220 V I + N + T 60	113
HG-2011/3	120 V I + N + T 60	1.463
HG-2021/3	220 V I + N + T 60	113
HG-2021/3	120 V I + N + T 60	1.463

Fours

Star Line à gaz et électriques

Fornos

Star Line a gás e elétricos



HE-611/3

HG-611/3



HE-1011/3

HG-1011/3



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 x 970 x 1.010	1.000 x 970 x 1.010	970 x 1.000 x 1.250	970 x 1.000 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.98	0.98	1.21	1.21
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	920 x 874 x 730	920 x 874 x 730	920 x 874 x 975	920 x 874 x 975
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55
				GN Nm³/h	–	1.43	–	2.06
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	170	195	208	225
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	115	140	155	170
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	9.739	11.736	13.042	14.298

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

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.

Hornos

Star Line a gas y eléctricos

Ovens

Gas and electric Star Line



HE-1221/3

HG-1221/3



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.

HE-1221/3



HG-1221/3



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.300 x 1.100 x 1.410	1.300 x 1.100 x 1.410
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.03	2.03
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.183 x 1.090 x 1.197	1.183 x 1.090 x 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –	2.49 3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	260	275
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	16.809	20.023

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

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.

Fours

Star Line à gaz et électriques

Fornos

Star Line a gás e elétricos



HE-2011/3
HG-2011/3



HE-2021/3
HG-2021/3



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Presão nominal: 37 mbar.



HE-2011/3



HG-2011/3



HE-2021/3



HG-2021/3



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010	1.180 × 1.280 × 2.010
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	2.07	2.07	3.04	3.04
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	20 – GN 1/1	20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm³/h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50	380 V III+N+T 50-60	220 V. I+N+T 50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	365	385	479	502
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	340	360	449	472
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	21.623	24.279	29.211	32.394

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Tensão especial - Pág. 238

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.

Abattidores



Abatidores de temperatura

- Abatidores de temperatura
- Blastchillers
- Cellules de refroidissement
- Abatedores de temperatura



Abatidores de temperatura

- Estructura en acero inoxidable AISI 304. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado scotch.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad de 40 kg/m³.
- Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga de condensación en el fondo, ideal para introducir bandejas GN 1/1 y/o bandejas de pastelería 600 × 400 mm.
- Estructura soporte-cubetas en hilo de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable, de paso 60 mm entre bandejas.
- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304 con tarjeta de controles situada sobre la parte frontal.
- Puerta provista de sistema auto-cierre con maneta de apertura en acero inoxidable incorporada en la puerta, que abarca su altura entera y con doble agarre. Junta magnética desmontable y resistencia en el marco de la puerta.
- Grado de protección IP 24.
- Batería de intercambio evaporante en cobre-aluminio protegida contra la oxidación.
- Gas refrigerante: R404 A.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración con bisagra y registrable para cómodo acceso al evaporador y al ventilador facilitando limpieza completa.
- Sistema de refrigeración ventilado permitiendo una distribución del aire indirecta sobre el alimento.
- Control de la temperatura de la evaporación por válvula termostática.
- Desescarche por aire.
- Potencia frigorífica expresada en condiciones ASHRAE LBP, a una temperatura de evaporación de -23,3 °C y una condensación de +54,4 °C. Refrigeración por aire.
- Temperatura de funcionamiento externa +32°C (clase climática 4, ambiente +30 °C, 55% H.R.).
- Condensador a doble ventilador.
- Acceso a todos los elementos funcionales y de control.
- Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la condensación.
- Pies en acero inox. AISI 304 regulables en altura de 75 a 108 mm.

Blastchillers

- One-piece construction, external and internal structure in AISI 304 stainless steel. Satin scotch finish on door, side and control panels.
- CFC-free expanded polyurethane insulation, density 40kg/m³.
- Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom able to take GN 1/1 containers or pastry trays 600 × 400 mm.
- Removable wire rack in AISI 304 stainless steel wire with 60 mm. vertical spacing intervals.
- Frontal made in stainless steel AISI 304, rounded on the front side, with frontal control panel.
- Door with full height outer stainless steel handle. Easily-removable magnetic gasket. Door frame with heating element.
- Protection: IP 24.
- Copper/aluminium rustproofed evaporator.
- Refrigerant fluid: R404 A.
- Hinged fan cover panel for easy access to the evaporator and fan during cleaning.
- Internal operation: ventilated cell, ventilation not directly on foods.
- Evaporation temperature control with thermostat valve.
- Air defrosting.
- Cooling unit at evaporation temperature -23,3 °C and condensation temperature 54,4 °C rated at 1054 W. Air cooling.
- Max room temperature +32 °C (Climate Class 4, room temperature + 30 °C and 55% R.H.).
- Condenser with 2 operation fans.
- All controls and parts accessible.
- Plastic defrost drip tray on outer base.
- Stainless steel feet height-adjustable from 75 to 108 mm.

Abatidores de temperatura

Cellules de refroidissement

- Structure monocoque, en acier inox AISI 304. Porte, côtés et bandeau supérieur satinés. Finition scotch.
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC, d'une densité de 40 kg/m³.
- Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond. Compatibilité plateries gastronomique GN 1/1 et pâtisseries 600 × 400 mm.
- Echelle porte-plats démontable en fil d'acier inox, à 5 positions, espacement de 60 mm.
- Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304, avec carte de commandes frontale.
- Poignée inox intégrée à la porte sur toute la longueur. Garniture magnétique facilement démontable. Résistance sur le cordon chauffant à l'encadrement de la porte.
- Niveau de protection IP 24.
- Système d'évaporation en cuivre-aluminium, traité anticorrosion.
- Fluide réfrigérant: R404 A.
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments.
- Contrôle de la température moyenne d'évaporation par valve thermostatique.
- Dégivrage à air.
- Puissance frigorifique avec température d'évaporation $-23,3^{\circ}\text{C}$ et température de condensation $+54,4^{\circ}\text{C}$. Refroidissement à air.
- Fonctionnement jusqu'à une température extérieure de $+32^{\circ}\text{C}$ (classe climatique 4, ambiance $+30^{\circ}\text{C}$, 55% H.R.).
- Condensateur avec un double ventilateur de fonctionnement.
- Accessibilité technique aux organes fonctionnels.
- Bac en plastique de récupération de l'eau de dégivrage sur le fond extérieur.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur de 75 jusqu'à 108 mm.

Abatedores de temperatura

- Estrutura em aço inox AISI 304. Porta, paredes laterais e painel de comandos acetinados com acabamento scotch.
- Isolamento em poliuretano livre de CFC's com densidade de 40 kg/m³.
- Câmara de refrigeração com cantos arredondados e orifício no fundo para descarga de condensados, ideal para tabuleiros GN 1/1 e/ou tabuleiros de pastelaria 600 × 400mm.
- Estrutura suporte arame de aço inox AISI 304 facilmente desmontável, com espaçamento de 60 mm entre tabuleiros.
- Zona de trabalho em aço inox AISI 304 com painel de controlos situada sobre a parte frontal.
- Porta com sistema de fecho automático com puxador de abertura em aço inox incorporada na porta a toda altura e com dupla fixação. Junta magnética desmontável e resistência no aro da porta.
- Grão de proteção IP 24.
- Bateria de troca evaporante em cobre-alumínio protegida contra a oxidação.
- Gas refrigerante R404 A.
- Painel de proteção dos ventiladores de refrigeração com dobradiça para fácil acesso ao evaporados e ventilador facilitando a limpeza completa.
- Sistema de refrigeração ventilado, permitindo uma distribuição do ar indirecta sobre o alimento.
- Controlo da temperatura de evaporação por válvula termostática.
- Descongelação por ar.
- Potencia frigorífica testada em condições ASHRAE LBP, com uma temperatura de evaporação de -23°C e condensação de $+54,4^{\circ}\text{C}$. Refrigeração por ar.
- Temperatura de funcionamento externa $+32^{\circ}\text{C}$ (Classe climática 4, ambiente $+30^{\circ}\text{C}$, 55% H.R.).
- Condensador com duplo ventilador.
- Acesso a todos os elementos funcionais e de controlo.
- Cuba em plástico sobre o fundo externo, para aparar a condensação.
- Pés reguláveis em altura em aço AISI 304 de 75 a 108 mm.

Abatidores de temperatura

Blastchillers

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES / FUNCTIONAL FEATURES



- Tarjeta de control LCD + codificador multilingüe, multisectorial con posibilidad de seleccionar entre la modalidad de reducción con tiempo ó con sonda corazón, interviniendo sobre diferentes parámetros.
- Sonda MULTIPOINT: control constante de las temperaturas en la cámara con control de los posibles errores de funcionamiento. Memorización de los segmentos de temperatura.
- ALARMAS HACCP: la presencia de una alarma se indica por la visualización a través de la pantalla y quedan registradas en una lista.



- LCD control board + encoder, multi-lingual, multi-sector with the possibility of selecting between the time-based abatement mode or the core probe mode, which acts upon various parameters.
- MULTIPOINT PROBE: constant control of internal temperature and monitoring of operating anomalies, with signaling and saving of any variation.
- HACCP ALARMS: the presence of an alarm is indicated by the view on the display. The alarms are recorded on a list.

PROGRAMAS
I.F.R.: sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una sonda multi-point con tres sensores.
SOFT +3 °C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3 °C utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1 °C.
HARD +3 °C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3 °C, utilizando una temperatura variable de -15 °C a 1 °C.
SOFT -18 °C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18 °C, utilizando una temperatura variable de +1 °C a -36 °C.
HARD -18 °C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18 °C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -36 °C.
INFINITY: ciclo de abatimiento/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.
AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, en función de la selección de la cantidad y densidad del producto. A destacar <i>ANISAKIS 24 h ó 15 h</i> : ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20 °C ó -35 °C (respectivamente) dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización" durante 24 ó 15 horas (respectivamente).
MEMORIZADOS/PREFERIDOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas.
MULTY: ciclo de abatimiento/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de sonda dando a cada nivel su tiempo.
BANQUETING: ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para banqueting.
VACUUM: ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío.
SMART ON: ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3 °C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de la misma.
CONSERVACIÓN: paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación.
ENFRIA: idóneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a 25 °C.

PROGRAMAS
I.F.R.: is the patented positive blast chilling system that automatically optimizes the process for any type of food, no matter the size and quantity, chilling its surface thanks to the use of a multipoint, three sensor needle probe.
SOFT +3 °C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +3 °C, using a chamber temperature of about 1 °C.
HARD +3 °C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +3 °C, using a chamber temperature varying from -15 °C to -1 °C.
SOFT -18 °C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to -18 °C, using a chamber temperature varying from 1 °C to -36 °C.
HARD -18 °C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to -18 °C, using a chamber temperature that can reach -36 °C.
INFINITY: time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked.
AUTOMATIC: manufacturer recommended work cycles. Possibility to select the type of food load. Including: <i>ANISAKIS 24h/15h</i> it is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -20 °C/-35 °C at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization" phase for 24/15 hours.
STORED/ FAVOURITES: 10 chilling cycles and 10 freezing cycles that can be configured based on the needs of the user. 10 of these programmes can be made FAVOURITES.
MULTY: time chilling/freezing cycle, organised by load levels, with possibility of needle probe reading, providing the time for each level.
BANQUETING: cycle dedicated to the catering sector, excellent for preparation of banqueting products.
VACUUM: cycle dedicated to the catering sector for preparation of products before a vacuum-packing phase.
SMART ON: cycle with automatic start. Once a hot product is inserted if an increase in the chamber temperature is detected, after 5 minutes a Soft +3 °C cycle will start, either by probe or time, based on whether or not the needle is used.
STORAGE: automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast freezing cycle.
COOLING: it is ideal for pre-cooling the internal cell before the food loading, at an chamber temperature at around -25 °C.

Cellules de refroidissement

Abatedores de temperatura

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES / CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS



- Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, multisecteur. Possibilité de choisir entre la modalité de réfrigération temporisée ou avec sonde au cœur et en intervenant sur plusieurs paramètres.
- **SONDE MULTIPOINT**: sonde dotée de 3 sensors pour le control des températures et pour la détection de dysfonctionnements avec signalation et stockage de toutes les deviations.
- **HACCP ALARMS**: la présence d'une alarme est indiquée par l'affichage sur l'écran. Les alarmes sont enregistrées dans une liste et tous les actions/cycles sont enregistrés.



- Placa de controlo LCD + codificador multilingue, multi-setorial, com possibilidade de seleccionar entre as modalidades de redução com tempo ou com sonda coração, intervindo sobre diferentes parâmetros.
- **SONDA MULTI PONTO**: controlo constante das temperaturas na câmara com controlo dos possíveis erros de funcionamento. Memorização dos segmentos de temperatura.
- **ALARME HACCP**: o inicio de um alarme se indica pela visualização através do écran e ficam registados numa lista.

PROGRAMMES
I.F.R.: système breveté de réfrigération positive qui optimise automatiquement le processus quelle que soit la typologie d'aliment, indépendamment du format et de la quantité, prévenant sa congélation superficielle, grâce à l'utilisation d'une sonde à piquer multipoint à trois capteurs.
SOFT +3 °C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3 °C, en utilisant une température de chambre autour de 1 °C.
HARD +3 °C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3 °C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de -15 °C à 1 °C.
SOFT -18 °C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18 °C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 1 °C à -36 °C.
HARD -18 °C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18 °C, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -36 °C.
INFINITY: cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au coeur.
AUTOMATIQUES: cycles de travail conseillés par le constructeur, avec sélection de la masse à charger. Compris: ANISAKIS 24 h/15 h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au coeur de l'aliment de -20 °C/-35 °C donnant le déclic à la machine de faire partir laphase de "dévitalisation" pendant 24/15 heures.
STOCKEES / FAVORIS: 10 cycles de réfrigération et 10 cycles de congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur. 10 de ces programmes peuvent être choisis comme FAVORIS.
MULTY: cycle de réfrigération / congélation à temps, organisé par niveaux de charge, avec la possibilité de lecture avec une sonde à piquer, laissant à chaque niveau son temps.
BANQUETING: cycle dédié au secteur de la restauration, idéal pour la préparation de produits de banquet.
VACUUM: cycle dédié au secteur de la restauration, pour la préparation de produits avant une phase de sous-vide.
SMART ON: cycle avec démarrage automatique. Une fois un produit chaud inséré, si une augmentation de température est relevée dans la chambre, après 5 minutes, un cycle Soft 3 °C démarre automatiquement, à sonde ou à temps, en fonction de l'utilisation ou pas de la sonde à piquer.
CONSERVATION: passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide.
REFROIDISS: cycle dédié au refroidissement de la chambre avec du chargement des aliments, température de la chambre au tour de -25 °C.

PROGRAMAS
IFR: sistema patenteado de redução positiva que, de forma automática, otimiza o processamento de qualquer tipo de alimento, independentemente da grossura e da quantidade, prevenindo a sua congelação superficial graças ao uso de uma sonda multiponto com 3 sensores.
SOFT +3 °C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para arrefecer alimentos até +3 °C utilizando uma temperatura da câmara de cerca de 1 °C.
HARD +3 °C: Ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequada para arrefecer alentos até +3 °C, utilizando um temperatura variável de -15 °C até 1 °C.
SOFT -18 °C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para congelar alimentos até -18 °C, utilizando um temperatura variável de +1 °C a -36 °C.
HARD -18 °C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para congelar alimentos até -18 °C, utilizando uma temperatura da câmara que pode alcançar os -36 °C.
INFINITY: ciclo de abatimento/congelação com um tempo de duração infinita, indicado para arrefecer tabuleiros com alimentos de diferentes tipologias. É possível controlar a temperatura no centro.
AUTOMÁTICOS: ciclos de trabalho recomendados pelo fabricante, em função da seleção da quantidade e densidade do produto. A destacar ANISAKIS 24 h O 15 h: ciclo de congelação que permite o saneamento preventivo e completo de peixe. A sonda detecta quando o colação do produto alcança a temperatura de -20 °C ou -35 °C (respectivamente) dando o input a máquina para iniciar a fase de "desvitalização" durante 24 ou 15h (respectivamente).
MEMORIZADOS/PREFERIDOS: 10 ciclos de redução e 10 ciclos de congelação que podem ser configurados segundo as exigências do utilizador. Podem-se colocar 10 destes programas como PREFERIDOS.
MULTY: ciclo de abatimento/congelação por tempo, organizado por níveis de carga, com possibilidade de leitura através de sonda dando a cada nivel um tempo.
BANQUETING: ciclo indicado para o setor gastronomico, perfeito para a preparação de produtos para banquetes.
VACUUM: Ciclo indicado para o setor gastronomico para a preparação de produtos antes de fase de vácuo.
SMART ON: ciclo de activação automática. Ao introduzir um produto quente detecta-se um aumento da temperatura da câmara, depois de 5 minutos, activa-se de modo automático um ciclo Soft +3 °C, por sonda ou por tempo, dependendo do uso ou não da mesma.
CONSERVAÇÃO: passagem automática à fase de congelação depois do ciclo rápido de abatimento-congelação.
ENFRIA: Indicado para refrescar a câmara, antes de introduzir os alimentos e preparar a -25 °C.

Blastchillers

ABATIDORES
VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / TENSÃO
OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL
AT-511
220 V I N + T 60

AT-1011
220 V III + T 60
220 V I N + T 50
220 V I N + T 60

**AT-511**

AT-1011



AT-511



AT-1011

							
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	810 × 770 × 1.110	910 × 880 × 2.020	
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.70	1.62	
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	745 × 720 × 900	800 × 830 × 1.850	
Espesor del aislamiento	Insulation thickness	Épaisseur d'isolation	Espessura do isolamento	(mm)	55	75	
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	5 – GN 1/1 5 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	
+90 °C +3 °C / 90'							
Abatimiento	Chilling	Refrigeration	Refrigeração	(kg)	22	45	
+90 °C –18 °C / 240'							
Congelación	Freezing	Congelation	Congelação	(kg)	13	27	
Dimnsiones cámara	Chamber dimensions	Dimensions de la chambre	Dimensões da câmara	(mm)	620 × 600 × 370	650 × 700 × 780	
Potencia frigorífica	Cooling power	Puissance de refroidissement	Potência de refrigeração	(w)	1.054	3.136	
Potencia eléctrica	Eléctric power	Puissance élec-trique	Potência elétrica	(w)	1.400	4.000	
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 V I + N + T 50	380 V III + N + T 50-60	
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	130	225	
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	120	200	
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	5.974	8.523	

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.

**Cellules de
refroidissement**

**Abatedores de
temperatura**

Reinventamos o fogo



varios



Varios

- Varios
- Miscellaneous
- Divers
- Vários



Varios

Carros calientes

- Construidos en acero inoxidable AISI-304 18/10, con doble pared aislada con lana de roca.
- Dotados de cuerpos de guías realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable con separación entre guías de 60 mm.
- Puertas en acero inoxidable con marco en burlete de silicona, bisagras 180° y cierre con tirador.
- Ruedas de gran resistencia de diámetro Ø150 mm, 2 de ellas con freno.
- Cantoneras de protección.
- Bloque calórico con control digital de temperatura, totalmente extraíble, con resistencias ventiladas y recipiente para el agua.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Tirador dotado de cierre con llave.
- Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha y termostato digital.
- Temperatura de funcionamiento: de 0 °C a 90 °C.
- Grado de humedad relativa: 55%.

Miscellaneous

Hot trolleys

- Made of stainless steel AISI-304 18/10, with double-insulated wall using rock wool.
- Monoblock guide bodies (only one piece), made in stainless steel with separation between guides of 60 mm.
- Stainless steel doors with silicone gasket frame, 180° hinges and handle closing.
- High resistance wheels with diameter Ø150 mm, 2 with brake.
- Protection corners.
- Heating block fully removable with digital temperature control, ventilated resistances and water vessel.
- Spiral monophasic connection cable with grounding.
- Handle allows key closing.
- Moisture tray in order to grant the temperature and juiciness into the food.
- Control panel with illuminated power switch and digital thermostat.
- Working temperatures: from 0 °C up to 90 °C.
- Relative humidity (RH): 55%.

Varios

Divers

Chariots chauds

- Construits en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec double paroi en laine de roche.
- Corps de glissières réalisés en une seule pièce (monobloc), en acier inoxydable, avec séparation entre guides 60 mm.
- Portes en acier inoxydable avec cadre en silicone, charnières 180° et fermeture avec anse et cle.
- Roues de haute résistance Ø150 mm dont 2 avec frein.
- Protection sur les angles.
- Bloc calorifique avec contrôle digital de température totalement extractible, résistance ventilée et récipient pour l'apport d'humidité.
- Cable de connexion spirale monophasé avec mise à terre.
- Les anses de fermeture incorporent une serrure avec cle.
- Bac avec humidité pour servir les aliments en parfaites conditions de température et jutosité.
- Panneau de commandes avec interrupteur de lumière et thermostat numérique.
- Température de fonctionnement: de 0 °C à 90 °C.
- Degré d'humidité: 55%.

Vários

Carros quentes

- Construídos em aço inox AISI-304 18/10, com parede dupla isolados com lã de rocha.
- Dotados com corpos de guias de uma peça só (monoblock), em aço inox com separação entre guias de 60 mm.
- Portas em ÇO INOX com aro em borracha de silicone, dobradiça 180° e fecho com puxador.
- Rodas de grande resistência de diâmetro 150 mm, 2 delas com travão.
- Cantos de protecção.
- Bloco com controlo digital de temperatura, totalmente extraível, com resistências ventiladas e recipiente para a água.
- Cabo de ligação espiral monofásico com toma de terra.
- Puxador dotado com fecho com chave.
- Cuba com humidade para servir em óptimas condições de temperatura e succulência.
- Painel de comandos com interruptor luminoso de funcionamento e termostato digital.
- Temperatura de funcionamento de 0 °C a 90 °C.
- Grão de humidade relativa: 55%.

Varios

Carros calientes

Miscellaneous

Hot trolleys



CC-1021



CC-2021



Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 × 770 × 1.350	940 × 770 × 1.910
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0,98	1.38
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	700 × 805 × 1.150	700 × 805 × 1.740
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	230 I + T 50-60	230 I + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	112	146
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	92	121
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	2.487	3.348

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.

Divers

Chariots chauds

Vários

Carros quentes





Varios

Hornillos de pavimento a gas

- Gama de hornillos de pavimento diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta de fuego abierto con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Modelo HP-14: quemador de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapa de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores. Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. Batea fabricada en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida+polycarbonato resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Modelo HP-28: funcionamiento exclusivo con gas propano. Quemador ultra rápido de concentración calorífica extrema fabricado en hierro fundido.
- Ambos modelos diseñados para trabajar fácilmente y a una altura correcta con recipientes de grandes dimensiones.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 500 × 550 mm.

Miscellaneous

Gas pavement rings

- Range of pavement rings designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Top manufactured in 2 mm thickness and open fire provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple.
- Model HP-14: high performance burner designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass cap and pipe shaped cast iron body to prevent collapse of the nozzles. Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes. Top-tray made of stainless steel. Polyamide+polycarbonate ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Model HP-28: propane gas operation only. Ultrafast burner designed for extreme heat concentration, made of cast iron.
- Both models designed to work easily with big pots and containers at a correct height.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 500 × 550 mm.

Varios

Divers

Réchauds à gaz

- Gamme des réchauds conçus pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur avec feux vif, pilote d'allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Modèle HP-14: brûleurs de haut rendement conçus pour offrir la puissance calorifique maximale, avec couvercle en laiton mécanisé et corps en fonte et en forme de pipe pour éviter un collapsus des injecteurs. Une protection maximale de pilote occulte par un protecteur spécifiquement dessiné pour le défendre du débordement d'éléments supérieurs. Bac en acier inoxydable. Boutons de commandes ergonomiques de polyamide+polycarbonate résistantes à la chaleur avec les positions maximum et minimum.
- Modèle HP-28: fonctionne exclusivement avec gaz propane. Brûleur en fonte, ultra rapide d'une extrême concentration calorifique.
- Les deux modèles sont conçus pour utiliser des marmites de grandes dimensions et pour travailler à une hauteur correcte.
- Grils en fonte émaillée antiacide. Dimensions: 500 × 550 mm.

Vários

Monolumes de pavimento a gás

- Gama de monolumes de pavimento desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Tampo fabricado com 2 mm de espessura composto por fogo aberto com piloto de acendimento, válvula de segurança e termopar.
- Modelo HP-14: queimadores de alto rendimento desenhados para oferecer o máximo poder calorífico possível, com espalhador de latão mecanizado e corpo de ferro fundido com forma de cachimbo para evitar o colapso dos injectores. Máxima protecção do piloto oculto por uma protecção especificamente desenhada para o resguardar do transbordo de elementos superiores. Bandeja fabricada em aço inoxidável. Botões de comando ergonómicos em poliamida+polycarbonato resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Modelo HP-28: funcionamento exclusivo com gás propano. Queimador ultra rápido de concentração calorífica extrema fabricado em ferro fundido (Modelo não autorizado em Portugal por motivos de pressão).
- Ambos os modelos desenhados para trabalhar facilmente e a uma altura correcta com recipientes de grandes dimensões.
- Grelhas fabricadas em ferro fundido esmaltado anti-acido, com dimensões 500 × 550 mm.

Varios

Hornillos de pavimento a gas

Miscellaneous

Gas pavement rings



HP-14



HP-28

HP-28

Funcionamiento sólo a gas propano.
Propane gas operation only.
Fonctionne exclusivement gaz propano.
Funcionamiento exclusivo com gás propano.

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal :

HP-14: 50 mbar.

HP-28: 1 bar.



 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	710 × 720 × 550	710 × 720 × 550
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.28	0.28
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	550 × 605 × 430	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.50	31.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.12 1.53	2.41 —
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	34	32
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	32	28
Precio	Price	Prix	Preço	(€)	952	1.332

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.





Varios

Equipo de churros

- Aparato completo compuesto de cuatro componentes: dosificadora de masas, sartén, resistencia y cuadro eléctrico.
- La dosificadora está construida en acero calibrado y cromado ofreciendo una agradable presentación y una gran facilidad de conservación. Su acoplamiento está provisto de dos palomillas de fijación más una tercera que regula la altura de trabajo deseada.
- El volante está montado sobre un piñón y dos rodamientos de bolas.
- Sartén fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias con forma circular totalmente blindadas y controladas por dos termostatos, el primero de funcionamiento con escala graduada y el segundo de seguridad con graduación fija y rearme manual en sustitución del primero en caso de anomalías, lo que permite una mayor regulación y control de la temperatura del aceite.
- El cuadro eléctrico está construido en chapa de gran calidad con puerta frontal y compuesto en su interior de elementos básicos de maniobra y señalización de mantenimiento (el equipo debe funcionar obligatoriamente conectado a cuadro eléctrico independiente).

Miscellaneous

Equipment for making churros

- Complete unit consist of four components: dosage unit, frying pan, heating elements and electric panel.
- The dosage unit is made of calibrated and chrome-plated steel for better presentation and conservation. Coupling provided with two wall brackets plus another one that regulates the desired working hight.
- The flywheel is mounted on a pinion and two ball bearings.
- Stainless steel frying pan.
- Full shielded circular heating elements, controlled by two thermostast that allow a higher regulation of oil temperature (control+safety thermostat that replaces the first one in the event of anomalies).
- Electric panel built in high quality metal sheet with frontal door and internal basic elements for operation and signaling (the equipment must be always connected to a separate electric panel).

Varios

Divers

Appareil a churros

- Appareil composé de quatre éléments: doseur à masse, sauteuse, résistance et boîtier électrique.
- Le doseur est construit en acier inoxydable chromé avec une agréable présentation et une haute facilité de conservation. Accouplement à travers de deux papillons de fixation plus une troisième qui régule la hauteur désiré.
- Le volant est monté sur un pignon et deux roulements de boules.
- Poêle fabriquée en acier inoxydable.
- Résistances circulaires totalement blindées et contrôlées par deux thermostats, dont un fonctionne en échelle graduée et le deuxième de sécurité avec une graduation fixe et un réarmement manuel en substitution du premier en cas d'anomalies, ce qui permet une plus grande régulation et contrôle de la température de l'huile.
- Le boîtier électrique est construit en plaque de grande qualité avec une porte frontale et composé dans son intérieur d'éléments basiques de manœuvre et signalisation de maintien (l'équipe doit fonctionner obligatoirement branché à un boîtier électrique indépendant).

Vários

Equipamento de churros

- Aparelho completo composto por quatro componentes: doseadora de massas, sertã, resistência e quadro eléctrico.
- Doseadora construída em aço calibrado e cromado oferecendo uma apresentação agradável e uma grande facilidade de conservação. A sua montagem está feita com duas peças de fixação mais uma terceira que regula a altura de trabalho desejada.
- O Volante está montado sobre um pinhão de rolamentos de esferas.
- Sertã fabricada em aço inoxidável.
- Resistências com forma circular totalmente blindadas e controladas por dois termostatos, o primeiro de funcionamento com escala graduada e o segundo de segurança com graduação fixa e rearme manual em substituição do primeiro em caso de anomalias, o que permite uma maior regulação e controlo da temperatura do óleo.
- Quadro eléctrico construído em chapa de grande qualidade com porta frontal e composto no seu interior de elementos básicos de manobra e sinalização de manutenção (este equipamento deve obrigatoriamente ser ligado a um quadro eléctrico independente).

Varios

Equipo de churros

Miscellaneous

Equipment for making churros



Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Aparelho completo

Modelo Model Modèle Modelo	Descripción Description Description Descrição	Características Characteristics Caractéristiques Características	Peso neto Net weight Poids net Peso líquido (kg)	Precio Price Prix Preço (€)
DM-20	Dosificadora de Masas Dosage unit Doseur à masses Dosificadora de massas	Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrome – Acabamento em cromo Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Côpo e êmbolo em aço inox. Capacidad – Capacity – Capacité – Capacidade: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 530 x 400 x 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Dimensões do equipamento: 520 x 390 x 80 mm	10	872
ST-14	Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Frigideira inox	Acabado en acero inox. – Stainless steel finish Finition en acier inoxydable – Acabamento em aço inox. Capacidad – Capacity – Capacité – Capacidade: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Diâmetro: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 640 x 600 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Dimensões do equipamento: 560 x 560 x 170 mm	4,4	408
RS-10	Resistencia Heating element Résistance Resistência	Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Resistência couraçadas circular Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Termostato de segurança 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendant – Sempre ligado a quadro eléctrico independente Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 700 x 510 x 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Dimensões do equipamento: 690 x 360 x 200 mm	3,3	351
CE-259	Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Quadro elétrico	Acabado en chapa F620 – F620 sheet finish Finition en tôle F620 – Acabamento em chapa F620 Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar – Switch, operating lights and tripolar contactor Interrupteur, boutons de commandes et contacteur tripolaire – Interruptor, pilotos de sinalização e contactor tripolar De Serie / Standard / Série / De série / V. / Hz – 380 V III + N + T 50-60 Opcional / Opcional / En option / Opcional / V. / Hz – 220 III + T 50-60 Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 380 x 330 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Dimensões do equipamento: 200 x 300 x 120 mm	5	351

Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et poids brut appareil complet / Dimensões, volume e peso bruto aparelho completo: 1.050 x 590 x 280 mm - 0.17 m³ - 24 kg

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.

Accessori



Accesorios

- Accesorios
- Accessoires
- Accessoires
- Acessórios

COLOR PERSONALIZABLE

CUSTOMIZABLE COLOUR / COULEUR PERSONNALISABLE / PERSONALIZAR À COR



AZUL / BLUE / BLEU / AZUL
Ref. Aguamarina RX-5147-XW



BLANCO / WHITE / BLANC / BRANCO
Ref. Lacador Pol. Liso brillo



NEGRO / BLACK / NOIR / PRETO
Ref. Ceniza Composite RX-9933-XW



VERDE / GREEN / VERT / VERDE
Ref. Anonizado RX-6112-XW



**NARANJA / ORANGE /
ORANGE / LARANJA**
Ref. Ral 2008 liso brillo



ROJO / RED / ROUGE / VERMELHO
Ref. Ral 3020 rojo tráfico

GENERAL

IN GENERAL / GENERALE / GERAL

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
—	COLOR 400 mm (frontal superior) Colour (front upper) / Couleur (frontal superieur) / Cor (painel frontal superior)	CONSULTAR MODELOS Consult / Consulter / Consultar	64 €
—	COLOR 400 mm (frontal inferior) Colour (front lower) / Couleur (frontal inferieur) / Cor (painel frontal inferior)	CONSULTAR MODELOS Consult / Consulter / Consultar	96 €
50145000	RUEDA CON FRENO Wheel with brake / Roue avec frein / Roda com freio	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	74 €
50146000	RUEDA SIN FRENO Wheel without brake / Roue sans frein / Roda sem freio	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	59 €
—	ZÓCALO CON PERFIL SANITARIO 400 mm Sanitary plinth / Plinthe sanitaire / Rodapé sanitário	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	79 €
—	ZÓCALO CON PERFIL SANITARIO (perforado) 400 mm Sanitary plinth (perforated) / Plinthe sanitaire (perforé) / Rodapé sanitário (perforado)	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	96 €
50100083	MANDO GRANDE APARATOS A GAS Ø 10 Gas knobs / Boutons à gaz / Botões a gás	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	8 €
70100066	MANDO GRANDE APARATOS A GAS Ø 10 Gas knobs / Boutons à gaz / Botões a gás	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	10 €
70100079	MANDO COCINAS ELÉCTRICAS Ø 10 Electric knobs / Boutons électriques / Botões elétricos	SERIE 900 Series / Série / Série	10 €
70100080	MANDO RESISTENCIAS DE HORNO ELÉCTRICO Ø 10 Electric heating selector knob for electric ovens Bouton de command de résistances pour four électrique Botão seletor de resistências em forno elétrico	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	10 €
70100081	MANDO DE TERMOSTATO HORNO ELÉCTRICO Temperature control knob for electric ovens Bouton control de ternoerature pour four électrique Botão controlo de temperatura en forno elétrico	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	10 €
70127000	MANDO DE LATÓN GRANDE Ø 10 Brass knob / Bouton en laiton / Botão de latão	SERIES 750, 900 y 1.100 Series / Série / Série	42 €
70132000	MANDO DE LATÓN PEQUEÑO Ø 8 Brass knob / Bouton en laiton / Botão de latão	SERIES 750, 900 y 1.100 Series / Série / Série	37 €
—	EMBELLECEDORES LATERALES DE 90 mm Side trim / Dessus latérale / Moldura laterais	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	160 €
—	EMBELLECEDOR FRONTAL DE 800 mm Front trim / Biseau frontal / Painel frontal	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	128 €
—	PASAMANOS EN LATÓN Ø 30 (1 mm) 400 mm Brass handrail / Poignée en laiton / Corrimão de latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	22 €
—	SOPORTE SUJECIÓN INTERMEDIO LATÓN Intermediate brass bracket / Support intermediaire laiton / Suporte fixação intermédio latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	40 €
—	SOPORTE SUJECIÓN LATERAL LATÓN Side brass bracket / Support lateral laiton / Suporte fixação lateral latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	60 €
—	PASAMANOS COMPLETO EN ACERO INOX Ø 30 (1 mm) 400 mm Complete stainless steel handrail / Ampes complet en acier inoxydable / Corrimão completo em aço inoxidável	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	111 €
—	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 400 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Puxador porta de latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	140 €
—	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 800 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Puxador porta de latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	162 €
—	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 1.200 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Puxador porta de latão	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Todos os produtos	182 €
—	ENCIMERA UNA PIEZA 400 mm One piece frontal worktop / Dessus unique / Bancada de uma peça	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	133 €

ENCIMERAS

COUNTER-TOPS / TABLE DE CUISSON / TAMPOS

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
00100110	PARRILLA FDO. 395 × 365 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	CG-520/M, CG-530/M.	84 €
00100111	PLACA LISA FDO. 395 × 365 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Placa lisa ferro fundido	CG-520/M, CG-530/M.	122 €
00100133	PLACA ESTRIADA FDO. 395 × 365 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Grelha ranhurada ferro fundido	CG-520/M, CG-530/M.	122 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Grelha redutora	CG-520/M, CG-530/M, C-520/PM, C-530/PM.	19 €
02100031	PARRILLA FDO. 395 × 290 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	C-520/PM, C-530/PM.	74 €
27300028	PLACA LISA FDO. 395 × 290 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Placa lisa ferro fundido	C-520/PM, C-530/PM.	96 €
02100028	PLACA ESTRIADA FDO. 395 × 290 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Grelha ranhurada ferro fundido	C-520/PM, C-530/PM.	96 €
30100034	PARRILLA INOX. PLANCHAS GAS Stainless still grid for gas griddles / Gril en inox. pour planchas à gaz / Grelha em inox. para placas a gás	PG-650/1, PG-950/1.	33 €

COCINAS

COOKERS / FOURNEAUX / FOGÕES

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
70100051	PARRILLA FDO. 390 × 368 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	SERIE 900 Series / Série / Série	91 €
70100084	PLACA LISA FDO. 390 × 368 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Placa lisa ferro fundido	SERIE 900 Series / Série / Série	134 €
70100085	PLACA ESTRIADA FDO. 390 × 368 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Grelha ranhurada ferro fundido	SERIE 900 Series / Série / Série	134 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Grelha redutora	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	18 €
70100053	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Grelha redutora	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	23 €
00100115	REJILLA DE HORNO SERIE 900 Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	SERIE 900 Series / Série / Série	37 €
00131000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Válvula MINISIT completa actual	TODAS LAS COCINAS All cookers / Toutes les fourneaux / Todos os fogões	144 €
09514000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / Válvula MINISIT completa anterior	TODAS LAS COCINAS All cookers / Toutes les fourneaux / Todos os fogões	149 €
52700051	REJILLA DE HORNO GIGANTE SERIE 900 Extra large oven grid / Extra grand gril pour four / Grelha para forno extra grande	SERIE 900H Series / Série / Série	249 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	SERIES 900 y 1.100 Series / Série / Série	91 €
78100032	PARRILLA FDO. 390 × 293 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	SERIE 750 Series / Série / Série	79 €
78100036	PLACA LISA FDO. 390 x 293 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Placa lisa ferro fundido	SERIE 750 Series / Série / Série	111 €

Accesoires

Accesórios

78100037	PLACA ESTRIADA FDO. 390 × 293 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Grelha ranhurada ferro fundido	SERIE 750 Series / Série / Série	111 €
02100034	REJILLA DE HORNO SERIE 750 Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	SERIE 750 Series / Série / Série	38 €
02100036	BANDEJA DE HORNO F-40 Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	SERIE 750 Series / Série / Série	59 €
04100029	REJILLA DE HORNO SERIE 550 Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	SERIE 550 Series / Série / Série	24 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	SERIE 550 Series / Série / Série	35 €
06700031	PARRILLA FDO. 500 × 550 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	HP-14.	129 €
71400019	PLACA FDO. Q.D.F. (715 × 395) Refractory plate / Plaque coup de feux / Placa refratária	CG-910/RM.	469 €
79000005	PLACA FDO. Q.D.F. (565 × 395) Refractory plate / Plaque coup de feux / Placa refratária	CG-710/RM.	430 €
70100052	REMATE CHIMENEA FUNIDO Cast iron flue shot / Sortie des gazes en fonte / Topos da chaminé em ferro fundido	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	79 €
70100077	RECIPIENTE DE GRASAS Anti-grease keg / Bacs individuelles de récupération des graisses / Recipiente apara-gorduras individuais	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	18 €
06100038	REJILLA DE HORNO SERIE 1.100 Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	SERIE 1.100 Series / Série / Série	38 €
06100056	BANDEJA DE HORNO SERIE 1.100 Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	SERIE 1.100 Series / Série / Série	54 €
01510000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão completo	APARATOS CON FRENTE DE 400 mm Models with 400 mm wide / Modèles avec largeur de 400 mm / Modelos con 400 mm de largura	28 €
00139000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	APARATOS CON FRENTE DE 800 mm Models with 800 mm wide / Modèles avec largeur de 800 mm / Modelos con 800 mm de largura	48 €
00515000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	APARATOS CON FRENTE DE 1.200 mm Models with 1.200 mm wide / Modèles avec largeur de 1.200 mm / Modelos con 1.200 mm de largura	48 €
00808000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	C-982.	59 €
56313000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	C-1141.	69 €
06312000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	C-1161.	91 €
06121000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignée complet / Corrimão complete	C-1180, C-1182.	79 €

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / COZE PASTAS

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Cesta	CPG-71 CPG-91	91 €
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Cesta	CPG-71 CPG-91	69 €

PLANCHAS & FRY-TOPS

GRIDDLES & FRY-TOPS / PLANCHAS & FRY-TOPS / PLACAS & FRY-TOPS

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
60626000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Válvula MINISIT completa actual	PLANCHAS DE CROMO DURO Hard chrome griddles / Planchas avec chrome dur / Placas de cromo duro	139 €
73308013	VÁLVULA EUROSIT ACTUAL EUROSIT current valve / Valve EUROSIT en cours / Válvula EUROSIT actual	FRY-TOPS CROMO DURO GAMAS 750-900 Hard chrome fry-tops from Series 750 & 900 Fry-tops avec chrome dur Serie 750 & 900 Fry-tops com cromo duro Séries 750 & 900	165 €
20428000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / Válvula MINISIT completa anterior	FRY-TOP DE CROMO DURO DE PIE Hard chrome complete fry-tops / Complet fry-tops avec chrome dur / Fry-tops cromo duro completos	139 €
20811000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / Válvula MINISIT completa anterior	FRY-TOP DE CROMO DURO SERIE PUENTE Hard chrome counter-top fry-tops / Suspendue fry-tops avec chrome dur / Fry-tops cromo duro suspensos	139 €

BAÑOS MARÍA

BAINS MARIE / BAINS MARIE / BANHOS MARIA

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BME-91/M. BME-71/M. BM-65/E (2 unidades / units / unités / unidades).	4 €
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BME-71/M.	14 €
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / unidades).	14 €
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BM-65/E.	14 €
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BM-45/E.	14 €
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Apoio para recipientes	BM-45/E (2 unidades / units / unités / unidades).	12 €
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-45/E.	21 €
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Tampo	BM-45/E.	12 €
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-45/E.	19 €
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	25 €

22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Tampo	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	12 €
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	27 €
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-45/E	25 €
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Tampo	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	14 €
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Cubeta	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	36 €
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Tampo	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	18 €

FREIDORAS

FRYERS / FRITEUSES / FRITADEIRAS

Referencia Reference Référence Referência	Descripción Description Description Descrição	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Série ou modelo	Precio Price Prix Preço
63900010	CESTA DE FREIDORA 211 × 221 × 110 mm Basket / Panier / Cesta	FE-7M, FE-7+7M.	64 €
63900011	CESTA DE FREIDORA 253 × 273 × 110 mm Basket / Panier / Cesta	FE-10MP, FE-10+10MP.	72 €
16300006	CESTA DE FREIDORA 197 × 236 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FE-7/M, FE-14/M.	69 €
16500003	CESTA DE FREIDORA 257 × 268 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FE-12/M, FE-24/M.	74 €
40100013	CESTA DE FREIDORA 110 × 285 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FG-12/M, FG-24/M, FG-125T, FE-12, FG-157/PT, FE-20/P	103 €
40100014	CESTA DE FREIDORA 210 × 285 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FG-12/M, FG-24/M, FG-125T, FE-12, FG-157/PT, FE-20/P	98 €
40200004	CESTA DE FREIDORA 110 × 365 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FG-157T, FG-159/PT, FG-159T. FE-20, FE-30/P, FE-30.	118 €
40200005	CESTA DE FREIDORA 210 × 365 × 120 mm Basket / Panier / Cesta	FG-157T, FG-159/PT, FG-159T. FE-20, FE-30/P, FE-30.	127 €
40900005	VÁLVULA EUROSIT 630 FREIDORAS GAS SERIE 550 SNACK EUROSIT 630 valve 550 snack gas fryers / Valve EUROSIT 630 pour friteu- ses à gaz 550 snack / Válvula EUROSIT 630 fritadeiras a gás 550 snack	FG-12/M, FG-24/M	129 €
64100011	VÁLVULA 820 NOVA MV FREIDORAS CON TERMO-PILA "T" 820 NOVA MV valve gas fryers with thermo-pila system "T" / Valve 820 NOVA MV pour friteuses à gaz avec système thermo-pile "T" / Válvula 820 NOVA MV fritadeiras a gás com sistema pilha-térmica "T"	FG-125T, FG-157/PT, FG-157/T, FG-159/PT, FG-159T.	165 €
40106000	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS SIN TERMO-PILA "T" MINISIT valve gas fryers without thermo-pila system "T" / Valve MINI- SIT pour friteuses à gaz sans système thermo-pile "T" / Válvula MINISIT fritadeiras a gás sem sistema pilha-térmica "T"	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309	180 €
9400008	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS ANTIGUAS (BULBO CON TOPE) MINISIT valve gas previous fryers / Valve MINISIT pour friteuses précé- dentes / Válvula MINISIT fritadeiras a gás anteriores	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309 y anteriores modelos / and previous models / et modèles précédents / e os modelos anteriores	99 €

HORNOS

OVENS / FOURS / FORNOS

7300047	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-20 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	33 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	35 €
7300046	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	46 €
7300037	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-100 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	58 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos	82 €
7300043	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos	93 €
7300040	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-55 mm Perforated tray / Plateau perforée / Tabuleira perfurada	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	73 €
7300041	BANDEJA DE HORNO PERFOR. GN 1/1 F-90 mm Perforated tray / Plateau perforée / Tabuleira perfurada	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	98 €
7300052	REJILLA CROMADA GN. 2/1 Chromed grid / Gril chromé / Grelha cromada	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos	64 €
04100029	REJILLA DE HORNO 530 × 325 mm Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos	24 €
1460008	BANDEJA DE HORNO 600 × 400 mm Oven tray / Plateau pour four / Tabuleira para forno	MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelos	26 €
1460007	REJILLA DE HORNO 600 × 400 mm Oven grid / Gril pour four / Grelha para forno	MODELOS 611/1 y 1011/1 Models / Modèles / Modelos	36 €
90100001	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 8 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 8 poulets rôtis / Grelha para 8 frangos assados	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	68 €
90100002	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 10 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 10 poulets rôtis / Grelha para 10 frangos assados	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	72 €
SH-11	SOPORTE HORNO GN × 1/1 Oven support / Support pour four / Suporte para forno	MODELOS 611 y 1011 Models / Modèles / Modelos	923 €
SH-21	SOPORTE HORNO GN × 2/1 Oven support / Support pour four / Suporte para forno	MODELOS 1221 Models / Modèles / Modelos	1.125 €
SCS-11/1	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Sonda coração singlepoint	MODELOS POWER LINE 611, 1011 y 2011 Models / Modèles / Modelos	572 €
SCS-21/1	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 2/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Sonda coração singlepoint	MODELOS POWER LINE 1221 y 2021 Models / Modèles / Modelos	594 €

SCS/2	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Sonda coração singlepoint	MODELOS PROFESSIONAL Models / Modèles / Modelos	227 €
SCM/3	EQUIPO SONDA CORAZÓN MULTIPPOINT Heart probe multipoint / Sonde à coeur multipoint / Sonda coração multipoint	MODELOS STAR LINE Models / Modèles / Modelos	440 €
SCV	EQUIPO SONDA CORAZÓN VACÍO Vacuum heart probe / Sonde à coeur sous vide / Sonda coração vácuo	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	295 €
1270003	EQUIPO DE DUCHA COMPLETO Complete hand shower / Complète douchette lavage / Ducha completa	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	108 €
1270036R	TUBO FLEXIBLE DE DUCHA Hand shower pipe / Tube pour douchette lavage / Tubo de ducha	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	38 €
1270003R	PISTOLA DE DUCHA Hand shower / Douchette lavage / Ducha	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	79 €
FA	FILTRO ANTIGRASA Fat-grease filter / Filtre anti-graisses/ Filtro anti-gordura	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Todos os modelos	222 €
CAR-2011B	CARRO ROLL-IN 20 GN × 1/1 66 mm Roll-in rack trolley / Chariot roll-in / Carro roll-in	MODELOS 2011 Models / Modèles / Modelos	2.158 €
CAR-2021B	CARRO ROLL-IN 20 GN × 2/1 66 mm Roll-in rack trolley / Chariot roll-in / Carro roll-in	MODELOS 2021 Models / Modèles / Modelos	2.261 €
CAR-2011P	CARRO ROLL-IN 60 PLATOS Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley / Chariot roll-in pour assiettes / Carro roll-in para pratos	MODELOS 2011 Models / Modèles / Modelos	2.487 €
CAR-2021P	CARRO ROLL-IN 120 PLATOS Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley / Chariot roll-in pour assiettes / Carro roll-in para pratos	MODELOS 2021 Models / Modèles / Modelos	2.920 €
CT-2011	CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN 20 GN × 1/1 Thermal cover for roll-in rack trolley / Couverture thermique pour chariot roll-in / Cobertura térmica para carro roll-in	MODELOS 2011 Models / Modèles / Modelos	1.179 €
CT-2021	CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN 20 GN × 2/1 Thermal cover for roll-in rack trolley / Couverture thermique pour chariot roll-in / Cobertura térmica para carro roll-in	MODELOS 2021 Models / Modèles / Modelos	1.282 €

Accesorios

Accessories



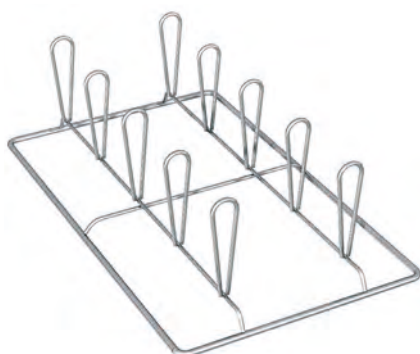
CAR-2011B
CAR-2021B



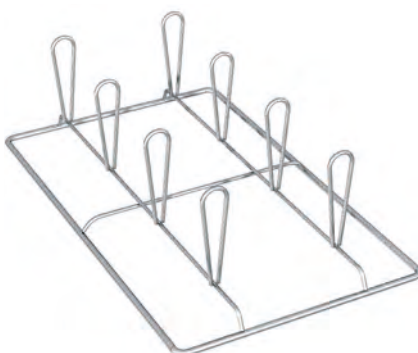
CAR-2011P
CAR-2021P



CT-2011
CT-2021



90100002



90100001



FA



SCS-11/1
SCS-21/1
SCS/2
SCM/3
SCV

SH-11

830 × 660 × 705 mm

Capacidad / Capacity / Capacité / Capacidade
12 × GN 1/1

SH-21

1.170 × 840 × 700 mm

Capacidad / Capacity / Capacité / Capacidade
6 × GN 2/1 – 12 × GN 1/1

FACTORES DE CONVERSIÓN

CONVERSION FACTORS / FACTEURS DE CONVERSION / FACTORES DE CONVERSÃO

Longitud y superficie / Length and surface / Longeur et superficie / Longitude e superficie		
Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida	× Factor Facteur Factor	= Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida
cm	0,3937	pulgada / inch / pouce / pulgada
mm	0,0394	pulgada / inch / pouce / pulgada
pulgada / inch / pouce / pulgada	2,54	cm
pulgada / inch / pouce / pulgada	25,4	mm
m	3,2808	pie / feet / pied / pé
pie / feet / pied / pé	0,3048	m
m	1,0936	yarda / yard / yard / jarda
yarda / yard / yard / jarda	0,9144	m
dm ²	15,5	pulgada ² / inch ² / pouce ² / pulgada ²
pulgada ² / inch ² / pouce ² / pulgada ²	0,0645	dm ²

Potencia y trabajo / Power and work / Puissance et travail / Potencia e trabalho		
Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida	× Factor Facteur Factor	= Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida
Kcal/h	1/860	KW
KW	860	Kcal/h
Kcal/h	4	BTU
BTU	0,25	Kcal/h
cal	4,186	J
J	0,2389	cal
Kcal	1000	cal
Th	1000	Kcal
KW	1,3406	H.P.
H.P.	0,746	KW
KW	1,36	C.V.
C.V.	0,7357	KW

Volumen / Volume / Volume / Volume		
Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida	× Factor Facteur Factor	= Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida
galón / gallon / gallon / galão	3,785	litro / litre / litre / litro
litro / litre / litre / litro	0,2642	galón / gallon / gallon / galão
m ³	35,31	pie ³ / feet ³ / pied ³ / pé ³
pie ³ / feet ³ / pied ³ / pé ³	0,0283	m ³
pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³	16,39	cm ³
cm ³	0,061	pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³
litro / litre / litre / litro	61	pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³
pulgada ³ / inch ³ / pouce ³ / pulgada ³	0,0164	litro / litre / litre / litro

Peso / Weight / Poids / Peso		
Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida	× Factor Facteur Factor	= Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida
lb	453,6	gr
gr	1/453,6	lb
lb	0,4536	kg
kg	2,2045	lb

Presión / Pressure / Pression / Pressão		
Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida	× Factor Facteur Factor	= Unidad de medida Unit of measurement Unité de mesure Unidade de medida
Kg/cm ²	14,22	lb/ pulgada ² // lb/inch ² // lb/pouce ² / lb/pulgada ²
lb/ pulgada ² // lb/inch ² // lb/pouce ² / lb/pulgada ²	0,07	Kg/cm ²
Kg/cm ²	0,9807	bar
bar	1,020	Kg/cm ²
Pa	10 ⁻⁵	bar
bar	10 ⁵	Pa
bar	10 ³	mbar
mbar	10 ⁻³	bar

Temperaturas y calor /
Temperatures and heat /
Temperature et chaleur /
Temperaturas e calor

$$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times ^{\circ}\text{F} - 32$$

$$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$$

$$^{\circ}\text{K} = 273 ^{\circ}\text{C}$$

Thermina 1000 Kcal

NOTES / ANNOTATIONS / ANOTAÇÕES

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.

condiciones generales de venta

Pedidos

Los pedidos se confirmarán **siempre** por escrito, indicando el tipo de gas o voltaje al que van a funcionar los aparatos, así como su fecha prevista de entrega. REPAGAS, S.A. no realiza reservas de material.

Será imposible anular el pedido una vez se haya expedido el material. Cualquier pedido de material especial (no estándar) deberá acompañarse de su pago para considerarse en firme. Tampoco se aceptarán anulaciones de pedidos de equipos especiales o a medida del cliente una vez haya comenzado su fabricación.

Precios

Los precios indicados en esta tarifa son de **"venta al público"** y se entienden para aparatos **"Franco-fábrica"** ubicados en nuestras instalaciones de Humanes de Madrid y resto de Delegaciones. REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso.

Sobre los precios de Tarifa se cargarán los impuestos correspondientes.

Envíos & Portes

Los portes serán pagados por cuenta de REPAGAS, S.A. cuando las mercancías viajen por **nuestros medios y Agencias de Transporte**. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, reexpedición del material desde nuestras Delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán portes debidos.

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador debiendo ser verificadas en el momento de su entrega, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y Agencias de Transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado. Si no pudiera verificarse en el momento de la entrega, se indicará en el albarán **"conforme salvo examen"** y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las **24 horas** siguientes a la entrega de dicha mercancía.

Devoluciones

Cualquier devolución de material deberá ser **previamente autorizada** por REPAGAS, S.A. y éste deberá ir con su embalaje original y no haber sido probado o usado. No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquina transcurridos **15 días** desde su envío. Todos los gastos generados incluidos los portes serán por cuenta del cliente.

Garantía

Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante **un año, exceptuando componentes eléctricos**. REPAGAS, S.A., no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse.

Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. REPAGAS, S.A. está a su disposición para formar, comunicar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

Repuestos & Accesorios

Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso a **portes debidos**. Los repuestos en garantía deberán ser devueltos a Fábrica previa consulta en el plazo de 30 días, indicando el número de serie de fabricación del aparato, así como el número de factura y la fecha de venta del mismo. Una vez verificados se abonarán/repondrán los que procedan.

Formas de pago

- **Primer pedido:** pago anticipado.
- **Posteriores operaciones:** una vez obtenida la clasificación del cliente se fijará la forma de pago.
- Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado. Las incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.

Vigencia

Esta Tarifa de Precios es sólo de uso **para profesionales**, entra en vigor desde la fecha de su publicación y **anula** a todas las anteriores.

Litigio

A tales efectos únicamente serán competentes los Tribunales de Madrid (España).

Marzo 2016

general sale conditions

Orders

Orders must be placed by written confirmation, specifying the type of gas or electric power supply required and specially, expected date of delivery. REPAGAS, S.A. does not make reservations of the goods in advance of future deliveries.

Any request for special material (non-standard units) must be accompanied by payment to be considered as an official order.

Neither cancellations will be accepted after shipment of the goods, nor for special or customized equipment once it has started manufacturing.

Prices

The prices included in the current Price List are **"public prices"** for units **"Ex-Works"** located in our Headquarter of Humanes de Madrid or in our Branch Offices. REPAGAS, S.A., reserves the right to modify them and change the material specifications without prior notice.

Applicable taxes will be charged.

Shipping & Postage

Postage will be paid when the goods travel **by our means**. In any other case, urgencies, reissues from our Branch Offices or, in case the company communicates, postage will be owed.

All goods travel at risk of the buyer and must be verified at the time of delivery, specially if shipping has been done by the means of REPAGAS, S.A. and has some type of flaw; in this case the customer must notice the corresponding claim to the transport agency, describing the damage on the delivery note. If could not be verified at the time of delivery, shall be indicated on the delivery note **"except under review"** and if there were further claims must be made within **24 hours** after delivery of the goods.

Returns

Any returned material must be **previously authorized** by REPAGAS, S.A. and must be in its original packing and have not been tested or used. No returns of any kind will be admitted within **15 days** after shipment. All return postages will be paid by the costumer.

Guarantee

The equipment will be guaranteed against any manufacturing defect. This guarantee covers replacement of defective parts for **one year, except electrical components**. REPAGAS, S.A. is not responsible for any damages or losses that may happen.

All dealers must have their own After Sales Service. REPAGAS, S.A. is available to train, inform and provide any further instructions or information they might need.

Spare parts & Accessories

All spares and accessories will be **cash on delivery** shipped. Spares under guarantee must be returned to REPAGAS, S.A. within 30 days, indicating equipment serial number, invoice number and invoice date. After verification, REPAGAS, S.A. will credit/replace as appropriate.

Terms of Payment

- **First order:** payment in advance.
- **Next orders:** after be credit rated, new terms of payment will be applied.
- Any payment unattended shall be settled immediately, including all extra costs generated. This will cause immediate cancellation of the credit rate.

Validity

This Price List is just for **professional use**, effective from the date of issue and **supercedes** all previous ones.

Litigation

For this purpose, only the Courts of Madrid (Spain) will be competent.

March 2016

conditions generales de vente

Commandes

Les commandes doivent être confirmées **toujours** par écrit, en indiquant le type de GAZ ou VOLTAGE des appareils, et date prévue de livraison. REPAGAS, S.A. ne réalise plus de réservation de matériel pour les livraisons futures.

Pour toute demande de matériel spécial (non standard) celle-ci devra être accompagnée du paiement pour confirmer l'acceptation.

Une fois que le matériel est expédié, aucune annulation ne sera acceptée. De la même façon, les commandes du matériel spécial ou fabriqué sur mesure ne peuvent pas être annulées une fois commencée le processus de fabrication.

Prix

Les prix indiqués dans cette tarification sont **"Prix Publiques"** et sous-entendent **"Franco Dépôt"** dans nos installations de Humanes de Madrid et le reste des délégations. REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier ainsi que de varier les spécifications du matériel sans préavis.

Les taxes correspondantes seront appliquées sur les prix de la tarification.

Expédition & Transport

Les frais de transport seront payés par REPAGAS, S.A. quand la marchandise est envoyée à travers de **nos moyens et agences de transport**. N'importe quel autre cas, par urgence, la réexpédition du matériel de nos délégations, telle qu'il est communiquée par le client, sera payée en destination.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire et doivent être vérifiées au moment de la livraison, spécialement si l'expédition se réalise à travers des moyens de transport habituels et présentent un état défectueux. Dans ce cas-là, le destinataire doit émettre des réserves détaillées sur le récépissé du transporteur. En cas où la marchandise ne peut pas être examinée au moment de la livraison, le destinataire doit indiquer sur le bulletin de livraison la mention **"conforme sauf examen"**. Toutes réclamations postérieures à la livraison doivent se faire dans un délai maximum de **24h** à partir de la date de livraison.

Retour de marchandise

Le retour de la marchandise vendue ne peut être accepté que sous les conditions suivantes: **autorisation préalable** par REPAGAS, S.A., retour dans l'emballage d'origine et sans être essayé ou utilisé. Le retour des machines dont l'expédition a dépassé **15 jours** ne sont pas admis. Tout matériel retourné est Franco de Port.

Garantie

Notre matériel sera garanti contre tout défaut de fabrication. Cette garantie couvre le remplacement des pièces défectueuses durant une période de **12 mois excluant les composants électriques**. La responsabilité de REPAGAS, S.A. ne s'étend pas aux possibles dommages occasionnés.

Chaque distributeur doit avoir son propre service technique. REPAGAS, S.A. restera à sa disposition pour former, communiquer et faciliter toute l'information nécessaire.

Pièces de rechange & Accessoires

Tout les pièces de rechanges et accessoires seront envoyées **contre-remboursement**. Les pièces de rechange en garantie doivent être retournées à l'usine après la consultation correspondante dans un délai de 30 jours en indiquant le numéro de série de fabrication de l'appareil, le n° de la facture et la date de sa vente. Une fois la vérification nécessaire est faite, nous procédons au remboursement ou substitution.

Mode de paiement

- **Première commande:** anticipé.
- **Opérations postérieures:** En fonction du risque du client, un nouveau règlement lui sera fixé.
- L'effet qui n'a pas été traité à son expiration devra être liquidé immédiatement, en accumulant tous les frais occasionnés. Les incidents supposeront le blocage immédiat du compte du client.

Validité

Cette tarification est destinée seulement **aux professionnels** sa validité commence à partir de la date de sa publication et au même elle **annule** toutes les tarifs antérieurs.

Litige

Tout litige sera porté uniquement devant les tribunaux compétents de Madrid (Espagne).

Mars 2016

condições gerais de venda

Pedidos

Os pedidos terão que ser confirmados **sempre** por escrito, indicando o tipo de gás ou voltagem a que irão funcionar os equipamentos assim como a data prevista de entrega. REPAGAS, S.A. não reserva material para entregas futuras. Será impossível anular o pedido uma vez que este já tenha sido expedido. Qualquer pedido de material específico (não standard) deverá se pago antecipadamente, só desta forma se iniciará a sua produção. Também, não se aceitarão anulações de pedidos especiais a partir do início da produção destes.

Preços

Os preços indicados nesta tabela são de **“venda ao público”** e entendem-se para aparelhos **“Franco-fábrica”** situados nas nossas instalações de Humanes de Madrid e restantes delegações. REPAGAS, S.A. reserva o direito a alterá-los assim como a alterar as especificações do material sem aviso prévio.

Aos preços da tabela acrescem impostos em vigor.

Envíos & Portes

Os portes serão da responsabilidade da REPAGAS, S.A. quando a mercadoria viaje pelos **nossos meios e agências de transporte por nós contratadas**. Em qualquer caso, por urgência do cliente, reexpedição do material desde as nossas delegações ou, se assim o comunicar a empresa, será com portes cobrados.

A mercadoria viaja sempre por conta e risco do comprador devendo ser verificadas no momento da descarga, especialmente se o envio se realize pelos meios e agências de transporte habituais da empresa e apresentem algum tipo de defeito; nestes casos o cliente deverá efectuar a correspondente reclamação à agência de transporte, assinalando na guia de transporte o defeito detectado. Se, por algum motivo, durante a descarga, não for possível a verificação, deverá ser indicado na guia **“pendente de verificação”** e, caso haja algo a reclamar, deverá ser feito no prazo máximo autorizado nas **24 horas** seguintes à entrega de dita mercadoria

Devoluções

Qualquer devolução de material deverá ser **previamente autorizada** por REPAGAS, S.A. e o material deverá sair com a embalagem original e não ter sido testado ou usado. Não serão admitidas devoluções de nenhum tipo de máquina após **15 dia** desde o envio. todos os gastos gerados incluindo os portes serão por conta do cliente.

Garantia

Os aparelhos terão garantia contra todos os defeitos de fabrico. Esta garantia cobre a substituição de peças defeituosas durante o período de **1 ano, excepto componentes eléctricos**. REPAGAS, S.A. não se responsabiliza pelos possíveis danos ou prejuízos que poderão ocorrer.

Todos os distribuidores deverão ter o seu próprio serviço técnico. REPAGAS, S.A. está à vossa disposição para formar, comunicar e facilitar toda a informação que seja necessária.

Peças & Accesórios

Todas as peças e acessórios serão enviados contra-reembolso com **portes a cobrar**. As peças em garantia deverão ser devolvidas à fábrica no prazo de 30 dias, indicando o número de série do aparelho, assim como o número da factura e data da venda do mesmo. Uma vez verificados serão creditados os que estejam conforme.

Formas de pagamento

- **Primeiro pedido:** pagamento antecipado.
- **Operações posteriores:** uma vez obtido o seguro de crédito se determinará a forma de pagamento
- Qualquer factura vencida deverá ser paga de imediato, acumulando todos os gastos de tenha gerado. As faltas de pagamento na data de vencimento implicam o bloqueio imediato da conta do cliente.

Vigencia

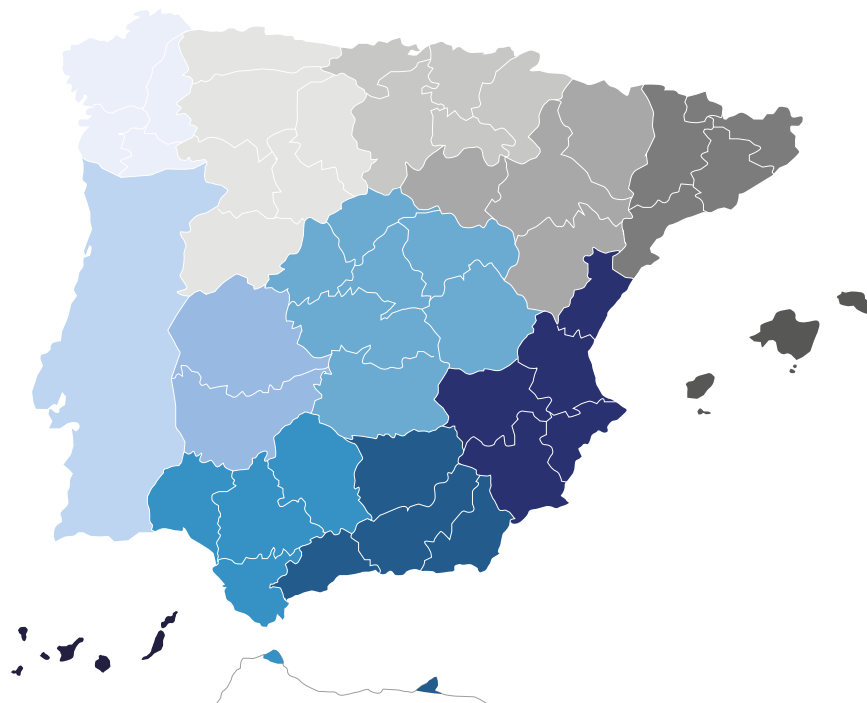
Esta tabela de preços é para **uso exclusivo de profissionais**, entra em vigor desde a data da sua publicação e **anula** todas as anteriores.

Litigio

Em caso de litígio judicial o tribunal competente será o de Madrid (Espanha).

Março 2016

delegaciones



CATALUÑA

(Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona y Andorra)

ITECNIC REPRESENTACIONS
D'HOTELERIA, S.L.
Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tel.: 93 562 61 52
Fax: 93 562 61 45
E-mail: info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150 – Parets del Vallès.
BARCELONA

EXTREMADURA

(Cáceres y Badajoz)

MANUEL PÉREZ GUIASO
Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel.: 924 45 35 32
Fax: 924 45 61 91
E-mail: representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada
BADAJOZ

GALICIA

(La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra)

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ
C/ Jaime Pacheco, 26, Bajo
Móvil: 671 090 610
E-mail: noroestedelegaciones@gmail.com
36209 – Vigo
PONTEVEDRA

ISLAS BALEARES

(Cabrera, Formentera, Ibiza, Mallorca y Menorca)

MARÍA ANTONIA GARI
C/ Francisco Martí Mora, 13, Bajos
izquierda.
Móvil: 639 646 848
E-mail: magari2109@gmail.com
07011 – MALLORCA

ISLAS CANARIAS

(El Hierro, Fuerteventura, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Lanzarote y Tenerife)

INSULAR DE HOSTELERÍA, S.L.
Urbanización El Cebadal
C/ Arequipa, 10 Bajo
Tel.: 928 47 41 40
Fax: 928 47 41 41
E-mail: info@insularhosteleria.es
Web: www.insularhosteleria.es
35008 – LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

(Cádiz, Córdoba, Huelva, Sevilla y Ceuta)

PEDRO ROSCO CARTAGENA
C/ Zamora, 8
Tel.: 669 466 153
Fax: 95 585 38 38
E-mail: info@roscoyolmo.es
Web: www.roscoyolmo.es
41530 – Morón de la Frontera. SEVILLA

ANDALUCÍA ORIENTAL

(Almería, Granada, Jaén, Málaga y Melilla)

JUAN ANTONIO DOMÍNGUEZ RODRÍGUEZ
C/ Castillo Alcalá Guadaira, 27.
Tel.: 954 09 17 76
Fax: 954 32 34 15
Móvil: 692 606 358
E-mail: comercial@juandoro.com
41013 – SEVILLA

ZONA ARAGÓN

(Huesca, Teruel, Zaragoza y Soria)

FRANCISCO J. BUENO CARDONA
Paseo Teruel, 38 – 8 ° A
Tel.: 976 21 52 08
Fax: 976 21 52 08
E-mail: buenozaragoza@gamil.com
50004 – ZARAGOZA

ZONA LEVANTE

(Comunidad Valenciana, Región de Murcia y Albacete)

C.E.G. REPRESENTACIONES
DE HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Les Vinyes
C/ Els Genovesos, 12
Tel.: 96 287 29 79
Fax: 96 287 06 23
E-mail: ceg@arrakis.es
46711 – Miramar. VALENCIA

ZONA NOROESTE

CASTILLA Y LEÓN

(León, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora)

GABRIEL S. MORENO PASCUAL, S.L.
Polígono Industrial Casallena, nave 1
Tel.: 987 80 11 10
Fax: 987 80 28 08
Móvil: 696 48 21 95
E-mail: leon@gsmsl.net
Web: www.gsmsl.com
24010 – San Andrés de Rabanedo
LEÓN

PRINCIPADO DE ASTURIAS

GABRIEL S. MORENO PASCUAL, S.L.
Polígono Industrial Las Vías, 35
Nave 6
Tel.: 985 79 16 39
Fax: 985 79 34 93
Móvil: 661 58 81 21
E-mail: asturias@gsmsl.com
33199 – MERES-SIERO

ZONA NORTE

PAÍS VASCO / LA RIOJA / BURGOS

(Vizcaya)
MAHI, S.L.
C/ Subiñas, 4-6
Tel.: 94 474 56 60
Fax: 94 476 14 85
E-mail: informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
48180 – LOIU

(Guipúzcoa)

MAHI, S.L.
Camino Portuexte, 53 A
Local 4 edificio Beiza (Igara)
Tel.: 943 21 99 15
Fax: 943 21 87 52
E-mail: informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
20018 – DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

(Álava)

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Betoño
C/ Kapelamendi, 1
Tel.: 945 28 89 00
Fax: 945 28 68 60
E-mail: informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
01013 – VITORIA-GASTEIZ

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial Berriainz
C/ D, nave 92
Tel.: 948 30 31 84
Fax: 948 30 33 16
E-mail: informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
31013 – BERRIOZAR

CANTABRIA

MAHI, S.L.
Polígono Industrial La Esprilla
Edificio B, nave 4
Tel.: 942 32 45 00
Fax: 942 32 45 06
E-mail: informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
39608 – IGOLLO DE CAMARGO

PORTUGAL

RUI VIGO-REPRESENTAÇÕES
UNIPessoal, LDA.
Av. Sport Club Castelo
da Maria, 36, 1 esq.
Tel./Fax: 00351 309 955 122
Móvil: 00351 91 528 32 53
E-mail: rui.vigo@netcabo.pt
4475-284 – Sao Pedro Avioso – MAIA
OPORTO

SEDE CENTRAL

FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN

(Comunidad de Madrid, Ávila, Guadalajara, Segovia, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)
Avenida de Fuenlabrada, 12
Tel.: +34 91 604 82 44
Fax: +34 91 604 81 78
E-mail: info@repagas.com
Web: www.repagas.com
28970 – Humanes de Madrid
MADRID

La máxima calidad
para los mejores chefs
del mundo

MADRID FUSIÓN



MARIO SANDOVAL



SUSI DÍAZ



ELENA ARZAK



JOAN ROCA



PEDRO SUBIJANA

nuestra experiencia está certificada · our experience is certified · notre expérience est certifiée · nossa experiência é certificada





CERTIFICADO

Núm. **EC-8107/14**

LGAI Technological Center, S.A.
certifica que el sistema de Gestión de la Calidad de la organización:

REPAGAS, S.A.

REPAGAS, S.A.
AVDA. FUENLABRADA, 12
28970, HUMANES DE MADRID (MADRID)

para las actividades de:

DISÑO, PRODUCCIÓN Y SERVICIO POSTVENTA DE APARATOS DE COCCIÓN A GAS Y ELÉCTRICOS
PARA USO COLECTIVO O PROFESIONAL.



es conforme con los requisitos de la norma UNE-EN ISO 9001:2008

EMISIÓN INICIAL:	12/09/2014
CADUCIDAD:	11/09/2017

Director General LGAI



Jordi Anula Redondo

Director Técnico de Acreditaciones



Miguel Sotres Cabanillas

El presente certificado se considera válido siempre que se cumplan todas las condiciones del contrato de certificación firmado entre:
LGAI Technological Center, S.A. Cansues U.A.B., UH, 08107 Bellaterra, Barcelona





Fábrica - Oficinas - Exposición:
Avda. de Fuenlabrada, 12
T. +34 916 048 244 • F. +34 916 048 178
28970 Humanes (Madrid)
www.repagas.com • info@repagas.com