COCCIÓN · REFRIGERACIÓN · LAVADO





tres ingredientes con **estrella**

LA COCINA LO ES TODO.
ES REPAGAS





TARIFA **2019**

REPAGAS
EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA



A nuestra línea de cocción sumamos las

nuevas líneas de lavado y refrigeración

We add new dishwashing and refrigeration series to our cooking one /
À notre ligne de cuisson, nous rajoutons les nouvelles lignes de lave - vaisselle et de réfrigération /
Wir ergänzen unser Sortiment mit unseren neuen Produktlinien aus der Hygiene - und Kühltechnik

---

Lo natural es superarse y lo conseguimos sumando a nuestra línea de cocción las nuevas gamas de lavado y refrigeración. Ofreciendo así una completa instalación de tu cocina. Con más innovación, flexibilidad, versatilidad, diseño en equipamientos y servicios para hostelería. Ser especialistas en instalaciones completas nos obliga a superarnos día a día, a evolucionar, a mejorar.

The natural thing is to surpass ourselves and we achieve it by adding the new dishwashing and refrigeration lines. Offering a complete installation for your kitchen. With more innovation, flexibility, versatility, design in equipment and services for the hotel industry. Being specialists in complete installations forces us to improve day to day. "The natural thing is to evolve".

Le naturel c'est dépasser à soi même, et nous, nous l'avons réussit en rajoutant les nouvelles gammes de lave vaisselle et de réfrigération à notre ligne de cuisson. De cette façon, nous offrons à votre cuisine une installation complète. Avec plus d'innovation, flexibilité,versatilité, conception d'équipements et le service pour l'industrie hôtelière. Être des spécialistes en installations complètes nous oblige à nous améliorer. «Le naturel c'est l'évolution».

Als Spezialisten in der Entwicklung und Fertigung kompletter Edelstahlküchen sind wir gezwungen, uns Tag für Tag den Anforderungen internationaler Märkte zu stellen. Durch unsere neuen Produktlinien aus der Spül- und Kühltechnik können wir Ihnen nun ein vollständiges und integriertes Angebot an Großküchengeräten für die professionelle Gastronomie unterbreiten – innovativer, flexibler und vielseitiger in Design und Ausstattung. "Die natürliche Sache ist, sich zu entwickeln".



SOBRE REPAGAS

About REPAGAS / À propos de REPAGAS / Über Repagas

En Repagas hacemos algo más que maquinaria para hostelería. Queremos cuidar el día a día de aquellos cocineros, hosteleros, empresarios... ofreciéndoles los mejores productos y servicios y poniendo nuestra **experiencia de más de 48 años** a su disposición para mejorar su trabajo.

*At Repagas we have more than just machinery for the hotel industry. We want to take care of the day to day of those chefs, restaurateurs, businessmen... offering them the best products and services and our **experience of more than 48 years** in order to improve their jobs.*

*Repagas ne fait pas uniquement des machines pour le secteur de l'Hôtellerie.Nous prenons soin d'une manière quotidienne des chefs de cuisines, des restaurateurs, des entrepreneures... en leur proposant les meilleurs produits et mettant à leurs disposition nos services et notre **expérience de plus de 48 ans** pour améliorer leur travail.*

Seit 1971 beliefern wir unsere Kunden mit hochwertigen Großküchen aus eigener Produktion um ihnen ihre Arbeit zu erleichtern. Mehr als 1.600 Partner alleine in Spanien vertrauen dabei auf REPAGAS. REPAGAS zählt damit zu den zwei wichtigsten Anbietern in diesem Land.

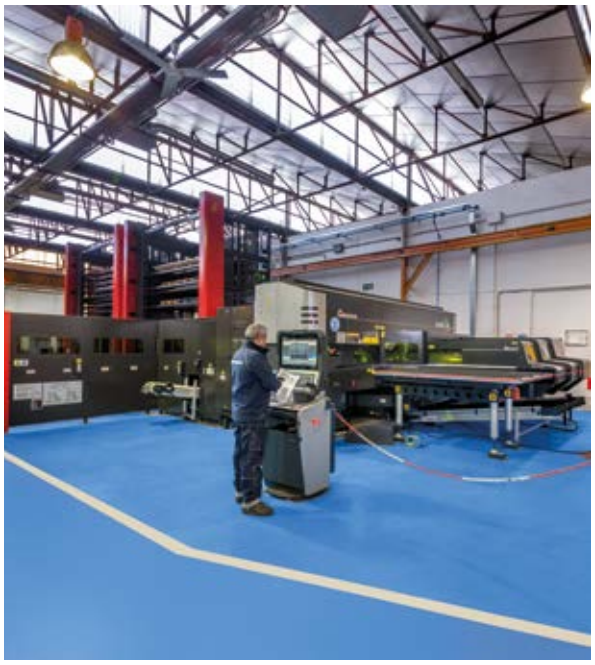


De ellos, nace nuestra vocación por la investigación y la innovación. Sabemos los retos a los que hacer frente y por ello dedicamos nuestros esfuerzos a la mejora constante y la calidad. En los últimos dos años en Repagas hemos realizado una **inversión de más de 2,4 millones de euros en nuestra planta productiva** poniéndola a la vanguardia tecnológica con maquinaria de última generación.

*Our vocation is research and innovation. We know the challenges we face and for this reason we dedicate our efforts to constant improvement and quality. In the last two years at Repagas, we have made an **investment of more than 2.4 million euros in our production plant,** putting it at the forefront of technology with state-of-the-art machinery.*

*D'où est né notre vocation pour la recherche et l'innovation. Nous connaissons tout les défis que nous devons confronter et c'est pour cette raison que nous consacrons nos efforts à la qualité et à l'amélioration constante. Durant les dernières deux années, Repagas a réalisé un investissement de **plus de 2,4 millions d'euros destiné à la ligne de production,** ce qui nous permet de nous positionner à la pointe de la technologie avec des machines de dernière génération.*

Unsere Fertigungsstätte in Madrid hat eine Gesamtfläche von 15.000 m², ausgerüstet mit einem modernen Labor und einem ShowRoom über 200 m², in dem Sie unsere Küchen nicht nur begutachten sondern auch in Aktion erleben können.





Buscamos darte productos y servicios capaces de innovar y sorprender, pero sobre todo de acompañarte. De ahí, que el **Ministerio de Ciencia** e innovación nos haya otorgado el **sello de Pyme Innovadora por nuestra labor I + D + i.**

*We want to give you products and services capable of innovating and surprising, but above all accompanying you. Hence, that the **Ministry of Science and Innovation** of Spain has awarded us with the label of **Innovative Pyme for our R + D + i work.***

*Notre but est de vous des produits et services qui vous aideront à innover et à surprendre, mais surtout de vous accompagner. Raison pour laquelle le **Ministère de la Science et de l'Innovation** nous a concédé le sceau **de la PME Innovatrice pour le travail fait dans le domaine R + D + i.***

*Wir stellen und den Herausforderungen am Markt mit kontinuierlichen Verbesserungen und einer hohen Qualität unserer Produkte. Dabei investieren wir regelmäßig 50% unseres Umsatzes in Forschung- und Entwicklung und halten unseren Maschinenpark up-to-date. **So sind unsere F&E-Aktivitäten sogar durch das spanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation zertifiziert.***



VALORES

Values / Valeurs / Werte

Los valores que nos guían en este camino son la orientación por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, el trabajo en equipo, la calidad en el diseño, el compromiso con el servicio y la transformación continua para ofrecerte lo mejor de nosotros.

The values that guide us in this path are the orientation to satisfy the needs of our clients, the teamwork, the quality in the design, the commitment with the service and the on-going transformation to offer you the best of us.

Les valeurs qui nous guident dans cette voie sont l'orientation pour satisfaire les besoins de nos clients, le travail d'équipe, la qualité de la conception, l'engagement avec le service et la transformation continue pour vous offrir le meilleur de nous.

Die Werte, die uns auf diesem Weg leiten, sind eine kompromisslose Kundenorientierung, hochqualitative Produkte und Service, pragmatisches Design und eine kontinuierliche Verbesserung.

Trabajo en equipo
Teamwork
Travail en équipe
Teamarbeit

Calidad en el diseño
Quality in the design
Qualité de la conception
Pragmatisches Design

Compromiso con el servicio
Commitment to the service
Engagement avec nos services
Kompromisslose Kundenorientierung

Transformación continua
On-going transformation
Transformation continue
Kontinuierliche Verbesserung



Evolucionamos contigo y este año incluimos nuevos productos y servicios para ofrecerte soluciones integrales.

We evolved with you and this year we include new products and services to offer you integral solutions.

Nous avons évolué avec vous et cette année, nous incluons de nouveaux produits et services pour vous offrir des solutions complètes.

Wir haben uns mit Ihnen weiterentwickelt und in diesem Jahr bieten wir neue Produkte und Dienstleistungen an, um Ihnen ganzheitliche Lösungen anbieten zu können.

Cocción
Cooking
Cuisson
Kochen

Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération
Kühlen

Lavado
Dishwahing
Lave-vaisselles
Waschen

Chefconsulting

Repagas Concept

CALIDAD

Quality / Qualité / Qualität

Siempre buscando la sostenibilidad, calidad y fiabilidad. Nuestros productos cumplen todas las regulaciones internacionales y son fabricados cumpliendo con la norma CE UNE EN 203, además de otros controles e inspecciones propios durante el proceso de fabricación, tanto en la planta de producción como en el laboratorio. Contamos con el certificado de calidad ISO 9001:2015 y el marcado CE.

Always looking for sustainability, quality and reliability. Our products comply with all international regulations and are manufactured in compliance with the CE UNE EN 203 standard, in addition to other controls and inspections during the manufacturing process, both in the production plant and in the laboratory. We have the ISO 9001: 2015 quality certificate and the CE mark.

Toujours à la recherche de la durabilité, la qualité et la fiabilité. Nos produits sont conformes à toutes les réglementations internationales et ils sont fabriqués conformément à la norme CE UNE EN 203. Autres contrôles et inspections sont en cours de fabrication bien à l'usine ou au laboratoire. Nous disposons du certificat de qualité ISO 9001: 2015 et le marquage CE.

Wir stellen und den Herausforderungen am Markt mit kontinuierlichen Verbesserungen und einer hohen Qualität unserer Produkte. Dabei investieren wir regelmäßig 50% unseres Umsatzes in Forschung- und Entwicklung und halten unseren Maschinenpark up-to-date. So sind unsere F&E-Aktivitäten sogar durch das spanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation zertifiziert. Selbstverständlichen erfüllt REPAGAS relevante Standards wie CE-Richtlinie, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011 und ES-08-0015HT.



Además, hemos recibido el **certificado de cumplimiento de la norma CEDEC©** que acredita nuestra calidad empresarial en las siguientes áreas: estrategia empresarial, control de gestión, organización funcional y gestión de costes.

*In addition, we have received the **certificate of compliance with the CEDEC©** standard that accredits our business quality in the following areas: business strategy, management control, functional organization and cost management.*

*En plus de ça, **le certificat de conformité à la norme CEDEC©** qui atteste la qualité de notre entreprise dans les domaines de la stratégie commerciale, le contrôle de la gestion, l'organisation fonctionnelle et la gestion des coûts, nous a été concédé.*

*Darüber hinaus ist **REPAGAS CEDEC©** konform in den Bereichen Unternehmensstrategie, Managementkontrollsysteme, funktionale Organisation und Kostenmanagement.*

ÍNDICE

COCCIÓN

Serie 440. Snack Line
Planchas a Gas y Eléctricas 20

Serie 550. Smart Line
Planchas a Gas y Eléctricas 28
Barbacoas a Gas 34
Freidoras a Gas y Eléctricas 38
Baños María Eléctricos 42
Soportes 46
Cocinas a Gas 52
Freidoras a Gas y Eléctricas – Elemento Neutro 56

Serie 750. Gama Modular y Puente
Cocinas a Gas 64
Fry-Tops a Gas 74
Freidoras a Gas y Eléctricas 84
Marmita a Gas 90
Barbacoas a Gas 94
Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas 100
Elementos Neutros 104
Hornos Columna a Gas 110
Soportes Modulares 116
Soportes Puente 117
Soportes en T 118

Serie 900. Gama Modular y Puente
Cocinas a Gas y Eléctricas 124
Fry-Tops a Gas y Eléctricos 140
Freidoras a Gas y Eléctricas 154
Marmitas y Sartenes Basculantes a Gas y Eléctricas 160
Barbacoas a Gas 168
Baños María Eléctricos – Cuece Pastas a Gas 174
Elementos Neutros 178
Hornos Columna a Gas y Eléctricos 184
Soportes Modulares 194
Soportes Puente 195
Soportes en T 196

Serie 1100. Gama Modular
Cocinas a Gas 200
Fry-Tops a Gas 204
Baños María a Gas y Eléctricos 208
Elementos Neutros 212

Star Line. Gama MONOBLOCK
Bloques de Cocción a Medida 218

Cook & Chill
e-compact 234
Hornos Combi a Gas y Eléctricos Power Line 250
Hornos Combi a Gas y Eléctricos Professional Line 256
Hornos Combi a Gas y Eléctricos Star Line 264
Abatidores de Temperatura 274

Varios
Horno de Brasas 282
Carros Calientes Eléctricos 286
Hornillos de Pavimento a Gas 290
Equipo de Churros 294

Accesorios 298

REFRIGERACIÓN

Mesas Refrigeradas 316

Bases Refrigeradas 324

Armarios Refrigerados 332

LAVADO

Lavavasos y Lavavajillas 346

Lavavajillas de Capota 352

Lavaperolas 358

Túneles de Arrastre 370

Condiciones Generales de Venta

Modificación en modelos existentess
Nuevos modelos

GLOSSARY

COOKING

400 Series. Snack Line
Gas and Electric Griddles 20

550 Series. Smart Line
Gas and Electric Griddles 28
Gas Barbecues 34
Gas and Electric Fryers 38
Electric Bains Marie 42
Supports 46
Gas Cookers 52
Gas and Electric Fryers – Neutral Element 56

750 Series. Modular and Counter-Top Range
Gas Cookers 64
Gas Fry-Tops 74
Gas and Electric Fryers 84
Gas Boiling Pan 90
Gas Barbecues 94
Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker 100
Neutral Elements 104
Gas Column Ovens 110
Modular Supports 116
Counter-Top Supports 117
T-support system 118

900 Series. Modular and Counter-Top Range
Gas and Electric Cookers 124
Gas and Electric Fry-Tops 140
Gas and Electric Fryers 154
Gas and Electric Boiling and Tilting Pans 160
Gas Barbecues 168
Electric Bains Marie – Gas Pasta Cooker 174
Neutral Elements 178
Gas and Electric Column Ovens 184
Modular Supports 194
Counter-Top Supports 195
T-support system 196

1100 Series. Modular Range
Gas Cookers 200
Gas Fry-Tops 204
Gas and Electric Bains Marie 208
Neutral Elements 212

Star Line. MONOBLOCK Range
Customized Cooking Lines 218

Cook & Chill
e-compact 234
Gas and Electric Combi Ovens Power Line 250
Gas and Electric Combi Ovens Professional Line 256
Gas and Electric Combi Ovens Star Line 264
Blastchillers 274

Miscellaneous
Charcoal Trolleys 282
Hot Trolleys 286
Gas Paviment Rings 290
Equipement for Making Churros 294

Accessories 298

REFRIGERATION

Refrigerated Counters 316

Refrigerated Bases 324

Refrigerated Cabinets 332

DISHWASHING

Glasswasher and Dishwasher 346

Hood-type machines 352

Utensil Washer 358

Rack-type dishwasher 370

General Sale Conditions

Modification in existing models
New models

TABLE DES MATIÈRES

CUISSON

Série 440. Snack Line
Planchas à Gaz et Électriques 20

Série 550. Smart Line
Planchas à Gaz et Électriques 28
Barbecues à Gaz 34
Friteuses à Gaz et Électriques 38
Bains Marie Électriques 42
Soubassements 46
Fourneaux à Gaz 52
Friteuses à Gaz et Électriques – Plan Neutre 56

Série 750. Gamme Modulaire et Suspendue
Fourneaux à Gaz 64
Fry-Tops à Gaz 74
Friteuses à Gaz et Électriques 84
Marmite à Gaz 90
Barbecues à Gaz 94
Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes 100
Plans Neutres 104
Fours Colonne à Gaz 110
Soubassements Modulares 116
Supports Gamme Suspendue 117
Supports en T 118

Série 900. Gamme Modulaire et Suspendue
Fourneaux à Gaz et Électriques 124
Fry-Tops à Gaz et Électriques 140
Friteuses à Gaz et Électriques 154
Marmites et Sauteuses Basculantes à Gaz et Électriques 160
Barbecues à Gaz 168
Bains Marie Électriques – Cuiseur à Pâtes 174
Plans Neutres 178
Fours Colonne à Gaz et Électriques 184
Soubassements Modulares 194
Supports Gamme Suspendue 195
Supports en T 196

Série 1100. Gamme Modulaire
Fourneaux à Gaz 200
Fry-Tops à Gaz 204
Bains Marie à Gaz et Électriques 208
Plans Neutres 212

Star Line. Gamme MONOBLOCK
Blocs de Cuisson sur Mesure 218

Cook & Chill
e-compact 234
Fours Combi à Gaz et Eléctriques Power Line 250
Fours Combi à Gaz et Eléctriques Professional Line 256
Fours Combi à Gaz et Eléctriques Star Line 264
Cellules de Refroidissement 274

Divers
Four à Braise 282
Chariots Chauds Eléctriques 286
Réchauds à Gaz 290
Appareil a Churros 294

Accessoires 298

FROID COMMERCIAL

Tables Réfrigérées 316

Bases Réfrigérées 324

Armoires Frigorifiques 332

LAVAGE DE VAISSELLE

Lave-verre / Lave-vaisselle 346

Lave-vaisselles à capot 352

Lave-batteries 358

Tunnels de lavage 370

Conditions Generales de Vente

Modification des modèles existants
Nouveaux modèles

INDEX

KOCHEN

Serie 440. Snack Line
Gas- und elektrische Bräter 20

Serie 550. Smart Line
Gas- und elektrische Bräter 28
Barbecue und Gasgrills 34
Gas- und elektrische Fritteusen 38
Elektrische Wasserbäder 42
Arbeitsschränke 46
Gaskocher 52
Gas Fritteusen - Arbeitstische 56

Serie 750. Modulare Komponenten
Gaskocher 64
Fry-Tops Gas 74
Gas- und elektrische Fritteusen 84
Gas- Kochkessel 90
Barbecue und Gasgrills 94
Elektrische Wasserbäder / Gas- Pasta-Kocher 100
Arbeitstische 104
Öfen auf Hochschränke Gas 110
Arbeitsschränke 116
Verbindungelemente 117
T-Elemente 118

Serie 900. Modulare Komponenten
Gas- und Elektroherde 124
Fry-Tops Gas und Elektro 140
Gas- und elektrische Fritteusen 154
Gas- und elektrische Kippkessel und Pfannen 160
Barbecue und Gasgrills 168
Elektrische Wasserbäder / Gas- Pasta-Kocher 174
Arbeitstische 178
Öfen auf Hochschränke Gas und elektrisch 184
Arbeitsschränke 194
Verbindungelemente 195
T-Elemente 196

Serie 1100. Modulare Komponenten
Gaskocher 200
Fry-Tops Gas 204
Gas- und elektrische Wasserbäder 208
Arbeitstische 212

Starline MONOBLOCK
Benutzerdefinierte Monoblöcke 218

Cook & Chill
e-compact 234
Power Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 250
Professional Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 256
Star Line Kombinierte Gas- und Elektroöfen 264
Schockfroster 274

Zubehör
Holzkohleofen 282
Elektrische Bankettwagen 286
Gasöfen mit Unterstützung 290
Fettgebäck-Friteuse 294

Accesoires 298

KÜHLEN

Kühl- und Tiefkühltische 316

Kühlunterbauten 324

Kühlschränke 332

WASCHEN

Glässer- und Geschirrspülmaschinen 346

Haubenmodelle 352

Universaslpülmaschinen 358

Korbtransportmaschinen 370

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Änderung in vorhandenen Modellen
Neue Modelle

CALIDAD REPAGAS



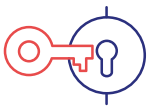
Robustez y durabilidad
Si algo nos ha caracterizado durante todos estos años es la larga vida que ofrecen nuestros equipos con independencia del grado de exigencia al que se les someta y sin acusar el paso del tiempo. Construidas de manera sólida sobre estructuras de 1,5 mm de espesor, las encimeras 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 pretendes personalizar tu bloque de cocción con un plano único de trabajo MONOBLOCK (página "X"), se te fabricará en 3 mm.



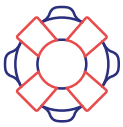
Potencia y fiabilidad
La fiable respuesta de nuestro equipamiento siempre ha sido un rasgo distintivo de la filosofía constructiva de REPAGAS. Creemos en dotar a los equipos de la mejor base posible para que satisfacer a nuestros clientes. Un ejemplo de ello son los palastros de nuestros fry-tops, que fabricamos con 15 mm de espesor para garantizar la uniformidad y temperatura máxima en toda la superficie y calentados por quemadores de gran rendimiento (70%) en acero inoxidable y de fabricación propia.



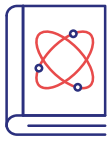
Versatilidad y diseño
Entendemos la importancia que le das a sentirte cómodo manejando maquinaria industrial, además de eficiente. Por ello, en REPAGAS te ofrecemos infinitas combinaciones de producto personalizables. Nuestros equipos están diseñados con canto vivo lateral para estilizar los acabados, cuidando 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 tu trabajo o la limpieza diaria de nuestras máquinas, son imprescindibles en el diseño y desarrollo de nuestra fabricación para satisfacer tu más alto nivel de exigencia.



Accesibilidad
Sabemos que algún lejano nuestros equipos precisarán asistencia y en REPAGAS valoramos el tiempo de nuestros clientes y sabemos el coste que supone. Por ello, fabricamos y diseñamos nuestras máquinas para facilitar al máximo a ti y a los profesionales técnicos las labores de reparación y mantenimiento. La venta para nosotros es sólo el inicio del proceso de tu fidelización como cliente, que se completado cuando tienen ante ti una máquina fácil de reparar y en la que prácticamente todo es desmontable. El corazón de nuestros aparatos no solo es duradero, también es perfectamente accesible.



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.



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.



Desarrollo
Nuestras freidoras están fabricadas en un solo golpe de embutición, elaboradas de una pieza. 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.



Innovación
La mejor manera de hacernos mejores es estar en constante cambio y evolución, ofrecer soluciones y compromiso 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 por lo que hemos incorporado nuestro nuevo horno combinado E-compact®, con conectividad patentada IOF (Internet of Food), que permite una evolución en la experiencia de usuario, la comunicación entre equipos (horno, servidor en la nube y dispositivos móviles), monitorización en tiempo real los datos de consumo, mantenimiento predictivo y optimización de los procesos de cocción.

REPAGAS QUALITY



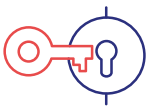
Robustness and durability
Through the years, if something has really identified us it has been our everlasting-life equipment, regardless how many years or how demanding final users are. Solidly built onto structures of 1.5 mm thickness, REPAGAS tops are manufactured in stainless steel AISI 304 (18/10) "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.



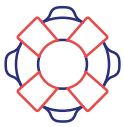
Power and reliability
Strength has always been distinctive of REPAGAS brand, tied with our machines as part of our manufacturing philosophy in the belief that provide our units with the best possible basis, guarantee us customer satisfaction in handling. A good example of this are the steelsheets used 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.



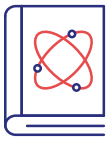
Versatility and design
Because we understand the importance of feeling comfortable and effective handling industrial equipment and so, proud of our work tool, REPAGAS offers endless combinations of customizable product up to the user, manufacturing our units with side edged, styling finishes down to 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.



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.



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.



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.



Development
Our fryers are made in one piece. Besides improving equipment performance and extend its life, this is a considerable saving both as regards energy consumption, as in incidents and technical problems.



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 new combi-oven E-compact® that allows an evolution in user experience, the communication among devices, real-time monitoring, predictive maintenance and he optimization of the cooking processes.

QUALITÉ REPAGAS



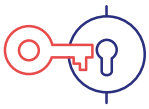
Robustesse et durabilité
Si quelque chose nous a caractérisés pendant toutes ces années, celle là est la longue vie que nos équipes offrent indépendamment du degré d'exigence auquel on les soumet et sans accuser le passage du temps. Construites d'une manière solide sur des structures de 1,5 mm d'épaisseur, 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.



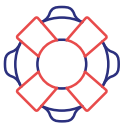
Puissance et fiabilité
La forcé a toujours été un signal distinctif de la marque REPAGAS, unie à nos produits comme une partie essentielle de notre philosophie constructive basé sur le fait que, doter nos équipes de la meilleure base possible nous garantit la satisfaction de notre client durant son usage.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



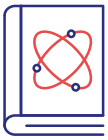
Versatilité et conception
Parce que nous comprenons l'importance de nous sentir confortables et efficaces en manipulant les machines industrielles et à la fois orgueilleux de notre outil de travail, REPAGAS offre une infinité de combinaisons des produits personnalisables sous critère de l'utilisateur,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



Accessibilité
Parce que nous savons que, même si nos produits durent longtemps, à un momento 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 máximum 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 coeur de nos appareils n`est pas seulement durable, mais aussi parfaitement accessible.



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 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.



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 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 combustión correcte et le profit maximal de tout son pouvoir calorifique.



Développement
Nos friteuses sont fabriquées avec un seul coup d'emboutissions, élaborées d'une pièce. En plus d'améliorer le rendement des produits et de prolonger sa durée de vie, cela suppose une épargne considerable 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.



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 notre four combiné E-compact®, avec la connectivité brevetée IOF (Internet of Food), qui permet une évolution de l'expérience utilisateur, la communication entre les équipements, la surveillance en temps réel, maintenance prédictive et optimisation des processus de cuisson.

QUALITÄT REPAGAS



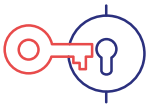
Robust und langlebig
Unser Küchenequipment zeichnet sich besonders durch die hohe Qualität aller unserer Produktlinien aus. Die Arbeitsplatten sind aus 1,5 mm dicken Strukturen gefertigt und werden aus Edelstahl AISI 304 (18/10) mit einer Scotch-Oberfläche in 2 mm Dicke für alle unsere Standardprodukte hergestellt. Wenn Sie einen personalisierten Monoblock mit einer einzigen Arbeitsebene suchen (Seite X), stellen wir diesen mit bis zu 3 mm Dicke her.



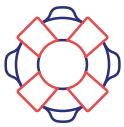
Kraftvoll und zuverlässig
Wir wollen unsere Kunden mit den bestmöglichen Produkten ausstatten. Ein Beispiel hierfür sind unsere Bratplatten mit einer standardmäßigen Dicke von 15mm, die von Edelstahl-Hochleistungsbrennern (70%) aus eigener Fabrikation erhitzt werden. So werden höchste Temperaturen erreicht, die gleichförmig auf der gesamten Oberfläche verteilt werden.



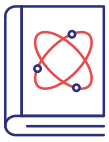
Vielseitige und durchdachte Designs
REPAGAS bietet Ihnen eine große Auswahl personalisierbarer Produkte an. Unsere Arbeitsflächen werden mit einer seitlichen Kante stilisiert, wobei auf die kleinsten Details geachtet wird, um die maximale Kombinierbarkeit bei der Zusammenstellung kompletter Kochblöcke zu garantieren. Sanitäre Radios, abgerundete Formen ohne Schrauben und die leichte Montage von Zubehör, das die Nutzung oder die tägliche Reinigung des Equipments erleichtert, sind unerlässliche Maßgaben für die Gestaltung und Entwicklung unserer Produkte. erfüllen.



Zugänglichkeit
Alle unsere Geräte können mit minimalem Aufwand gewartet werden. Für uns ist der Verkauf nur der Anfang eines Prozesses, der erst abgeschlossen ist, wenn Ihnen eine einfach zu wartende Maschine zur Verfügung steht, in der praktisch alle Teile demontierbar sind. Das Herz unserer Geräte ist nicht nur langlebig sondern auch optimal zugänglich.



Sicherheit und Leistung
Kein Gerät auf dem Markt bietet einen so ausgefeilten Pilotschutz wie REPAGAS. Dieser liegt unter einem Edelstahlgehäuse, welches von einer eigens entwickelten Schutzvorrichtung verborgen wird, um das Überlaufen der hochwertigen Elemente zu verhindern. Das gesamte Innenrohr unserer Standardausführung besteht aus Kupfer und ermöglicht so eine einfache und sichere Handhabung im Reparatur- und Wartungsfall. Unsere Fertigung umfasst alle Sicherheitskomponenten gemäß UNE-EN 203-1.



Forschung
Unsere traditionellen Küchenöfen (außer den H-Modellen) benötigen keine Gummidichtungen; aufgrund einer perfekt schließenden Backofentür aus Edelstahl. Temperaturverluste lassen sich so vermeiden und gleichzeitig wird eine schnelle Erholung nach der Handhabung von Lebensmitteln ermöglicht. Die Brenner, versteckt und geschützt durch ein Eisen-Palastro, sind offen und von eigener Herstellung, von großer Leistung und Flammenstabilität, die die korrekte Verbrennung und die maximale Nutzung aller ihrer Heizkraft garantieren.



Entwicklung
Unsere Bräter werden aus einem einzigen Block gezogen. Neben einer Verbesserung der Leistung und einer verlängerten Lebensdauer bedeutet dies eine erhebliche Einsparung beim Energieverbrauch und die Minimierung technischer Betriebsprobleme.



Innovation
Bei REPAGAS suchen wir kontinuierlich neue Alternativen, um Prozesse effizienter zu gestalten und Produkte (weiter-)zu entwickeln. So stellt unser neuer Kombidämpfer E-compact® Ofen (Seite "X") mit patentierter IOF (Internet of Food) Konnektivität eine Evolution in der Kommunikation zwischen Ihren Geräten (Ofen, Server in der Cloud und mobile Geräte) zu der Echtzeitüberwachung von Verbrauchsdaten, der vorausschauenden Wartung und der Optimierung von Kochprozessen dar.


REPAGAS
REPAG



COCCIÓN


REPAGAZ
REPAGAZ



SERIE 440
SNACK LINE

440 SERIES
SNACK LINE

SÉRIE 440
SNACK LINE

SERIE 440
SNACK LINE

SERIE 440
SNACK LINE

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.
- 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.

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.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with maximum and minimun operating position.
- All models provided with frontal grease pipe.
- Surrounding bib to avoid grease splahses.
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface (LR).
- Possibility to connect gas on both sides.
- Adjustable legs.

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.
- 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.

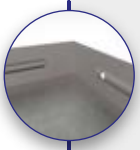
Gas- und **Elektrische Bräter**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Modelle "Eco" PG-600 & PG-800: Brenner aus Eisen mit Palastro aus poliertem und rektifiziertem Stahl mit einer Dicke von 8 mm.
- Andere Modelle: polierte und rektifizierter Stahl mit 12 mm Dicke.
- Gasmodelle: Thermoelement und Rohrbrenner unter Edelstahlplatte.
- Elektrische Modelle: Rohrwiderstände, Regelthermostat und Zündungsanzeiger.
- Palastros mit Spezialbehandlung zur gleichmäßigen Verteilung der Arbeitstemperatur auf der Oberfläche.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Alle Modelle mit Fettsammelkanal auf der Vorderseite.
- Seitliche und hintere Lätzchen, um Spritzer zu vermeiden.
- Möglichkeit der Auswahl einer glatten oder glatten / geriefelten Oberfläche.
- Gas beidseitig anschließbar.
- Höhenverstellbare Beine.





- Canal delantero recogegrasas.
- Frontal grease-channel.
- Conduit de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.



- Conexión de gas en el lado deseado.
- Gas connection in both sides.
- Possibilité de brancher le gaz au côté désiré.
- Gas beidseitig anschließbar.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

PLANCHAS
a Gas y Eléctricas

Gas and Electric
GRIDDLES



PG-600



PG-640



PG-640/LR

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas "Eco" / in "Eco" models / sur modèles "Eco" / 37 mbar für Kochplatten "Eco".

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	PG-600	PG-640	PG-640/LR
					605 × 440 × 230	605 × 440 × 230	605 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich				
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	8	12	12
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	585 × 410	585 × 393	585 × 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unterhalb der Arbeitsplatte	2.75 (kw)	1	–	–
				3.00 (kw)	–	1	1
				5.50 (kw)	1	–	–
				6.50 (kw)	–	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.25	9.5	9.5
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.64	0.74	0.74
				GN Nm^3/h	1.01	1.00	1.00
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 510 × 500	690 × 510 × 500	690 × 510 × 500
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.18	0.18	0.18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	34	45	45
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	26	36	36
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**590**	**980**	**1.080**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe. – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische BRÄTER



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas "Eco" / in "Eco" models / sur modèles "Eco" / 37 mbar für Kochplatten "Eco".

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	PG-800 805 × 440 × 230	PG-840 805 × 440 × 230	PG-840/LR 805 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich				
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	8	12	12
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	785 × 410	785 × 393	785 × 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unterhalb der Arbeitsplatte	2.75 (kw)	–	–	–
				3.00 (kw)	–	–	–
				5.50 (kw)	2	–	–
				6.50 (kw)	–	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	11.00	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.85	1.01	1.01
				GN Nm³/h	1.35	1.37	1.37
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	870 × 510 × 500	870 × 510 × 500	870 × 510 × 500
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.22	0.22	0.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	43	55	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	34	47	47
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**805**	**1.095**	**1.195**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe.– Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS a Gas y Eléctricas

Gas and Electric GRIDDLES



PG-140



PG-140/LR

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.
(37 mbar: en planchas "Eco" / in "Eco" models / sur modèles "Eco" / 37 mbar für Kochplatten "Eco".

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	PG-140 1.005 × 490 × 230	PG-140/LR 1.005 × 490 × 230
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	12	12
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	985 × 393	985 × 393
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unterhalb der Arbeitsplatte	2.75 (kw)	–	–
				3.00 (kw)	1	1
				5.50 (kw)	–	–
				6.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.69	1.69
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.080 × 490 × 450	1.080 × 490 × 450
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.24	0.24
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	69	69
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	64	64
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.420**	**1.520**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe.– *Pág. 300*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS
à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische
BRÄTER



E-64



E-84



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	605 × 440 × 230	605 × 440 × 230	805 × 440 × 230	805 × 440 × 230
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich					
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	12	12	12	12
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	585 × 393	585 × 393	785 × 393	785 × 393
Resistencias	Electric El.	Résistances	Widerstände	1.30 (kw)	3	3	4	4
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.90	3.90	5.20	5.20
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 I + N + T 50/60	220 I + N + T 50/60	220 I + N + T 50/60 Hz	220 I + N + T 50/60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 510 × 500	690 × 510 × 500	870 × 510 × 500	870 × 510 × 500
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.18	0.18	0.22	0.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	51	51	55	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	42	42	47	47
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**860**	**960**	**1.025**	**1.125**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe. *– Pág. 300*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.







SERIE 550
SMART LINE

550 SERIES
SMART LINE

SÉRIE 550
SMART LINE

SERIE 550
SMART LINE

SERIE 550
SMART LINE

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 295 °C y las planchas de hierro temperatura aproximada de 370 °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.
- 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.

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.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimun operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib to avoid grease splahses.
- Possibility to choose plane or plane/grooved area (LR).
- Adjustable legs.

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 chrôme de 50 à 100 micron dans les modèles «CD».
- Modèle à gaz sans chrôme: pilote d`allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire en Inox au-dessous de la plaque.
- Modèles à gaz con chrôme: 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 chrôme 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 superficie.
- 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.

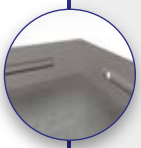
Gas- und **Elektrische BRÄTER**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Palastro aus poliertem und rektifiziertem Stahl von 15 mm Dicke mit Hartchromband (50-100 µm) in den Modellen "CD".
- Gasmodelle ohne Hartchrom: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Rohrbrenner unter Edelstahlplatte.
- Gasmodelle mit Hartchrom: manuelle Zündung und mit piezoelektrischem Thermoelement, Regulierung durch Thermostatventil MINISIT von 100 ° C bis 295 °C. Temperatur der Eisenplatten bei ungefähr 370 °C und Rohrbrenner unter Edelstahlplatte.
- Elektrische Modelle: Rechteckwiderstände, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Möglichkeit der Umwandlung in 220 V III + T.
- Hartchrom: empfohlen für Fisch und Gemüse.
- Palastros mit Spezialbehandlung zur gleichmäßigen Verteilung der Arbeitstemperatur auf der Oberfläche.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige.
- Die vordere Schublade nimmt bei allen Modellen Fett auf.
- Seitliche und hintere Lätzchen, um Spritzer zu vermeiden.
- Möglichkeit der Auswahl einer glatten oder glatten / geriefelten Oberfläche.
- Höhenverstellbare Beine.

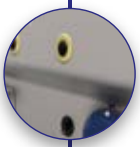




- Cajón delantero recogegrasas.
- Frontal grease-box.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Fettsammelkanal auf der Vorderseite.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.



- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Manual and piezoelectric ignition pilot.
- Pilote d`allumage manuel et piézoélectrique.
- Manuelle und Piezozündung.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

PLANCHAS a Gas y Eléctricas

Gas and Electric GRIDDLES



PG-450



PG-950



PG-650

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	PG-450 400 × 550 × 290	PG-650 600 × 550 × 290	PG-650/LR 600 × 550 × 290	PG-950 900 × 550 × 290	PG-950/LR 900 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich						
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15	15	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	383 × 432	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unterhalb der Arbeitsplatte	4.00 (kw)	–	1	1	–	–
				8.00 (kw)	1	1	1	2	2
				12.50 (kw)	–	–	–	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	12.00	12.00	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.93	0.93	1.24	1.24
				GN Nm^3/h	0.85	1.27	1.27	1.69	1.69
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 480 × 560	690 × 600 × 550	690 × 600 × 550	990 × 640 × 520	990 × 640 × 520
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.19	0.23	0.23	0.33	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Nutzvolumen	(kg)	47	63	63	85	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Bruttogewicht	(kg)	40	51	51	75	75
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.010**	**1.340**	**1.440**	**1.620**	**1.720**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS
à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische BRÄTER

PLACA
PLATE // PLAQUE // KOCHPLATTEN

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl: Fe

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom: Cr



PG-950/CD



PG-650/CD



PG-125/CD

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	PG-650/CD	PG-650/CDLR	PG-950/CD	PG-950/CDLR	PG-125/CD	PG-125/CDLR
					600 × 550 × 290	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290	900 × 550 × 290	1.200 × 550 × 290	1.200 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich							
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15	15	15	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432	1.186 × 432	1.186 × 432
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unterhalb der Arbeitsplatte	4.00 (kw)	–	–	–	–	–	–
				8.00 (kw)	–	–	2	2	–	–
				12.50 (kw)	1	1	–	–	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	12.50	12.50	16.00	16.00	25.00	25.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.97	0.97	1.24	1.24	1.94	1.94
				GN Nm^3/h	1.32	1.32	1.69	1.69	2.64	2.64
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 600 × 550	690 × 600 × 550	990 × 640 × 520	990 × 640 × 520	1.250 × 580 × 540	1.250 × 580 × 540
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.23	0.23	0.33	0.33	0.39	0.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Nutzvolumen	(kg)	66	66	96	96	145	145
Peso neto	Net weight	Poids net	Bruttogewicht	(kg)	54	54	88	88	118	118
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.150**	**2.250**	**3.135**	**3.235**	**3.490**	**3.590**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS
a Gas y Eléctricas

Gas and Electric
GRIDDLES



E-45



E-65



E-95



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	400 × 550 × 290	600 × 550 × 290	600 × 550 × 290	900 × 550 × 290	900 × 550 × 290
Arbeitsbereich	Plate	Plaque	Arbeitsbereich						
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15	15	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	383 × 432	583 × 432	583 × 432	883 × 432	883 × 432
Resistencias	Elect. elements	Résistances	Widerstände	1.00 (kw)	3	6	6	9	9
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00	6.00	6.00	9.00	9.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung						
De Serie	Standard	Série	Serielle	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	Optional	En option	Optionale	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 480 × 560	690 × 600 × 550	690 × 600 × 550	990 × 640 × 520	990 × 640 × 520
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.19	0.23	0.23	0.33	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	44	63	63	79	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	42	51	51	68	68
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**950**	**1.370**	**1.470**	**1.680**	**1.780**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLANCHAS
à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische BRÄTER



E-65/CD



E-95/CD

PLACA
PLATE // PLAQUE // KOCHPLATTEN

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl: Fe

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom: Cr

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	E-65/CD 600 × 550 × 290	E-65/CDLR 600 × 550 × 290	E-95/CD 900 × 550 × 290	E-95/CDLR 900 × 550 × 290
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich					
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	383 × 432	383 × 432	583 × 432	583 × 432
Resistencias	Elect. elements	Résistances	Widerstände	1.00 (kw)	6	6	9	9
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	6.00	6.00	9.00	9.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung					
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60	380 III + T 50/60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60	220 III + T 50/60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 600 × 550	690 × 600 × 550	990 × 640 × 520	990 × 640 × 520
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.23	0.23	0.33	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	66	66	109	109
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	56	56	100	100
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	1.855	1.955	2.530	2.630

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

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 con piezoeléctrico 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.

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 minimun operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease trays.
- Surrounding bib to avoid grease splahses.
- Adjustable legs.

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 á 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.

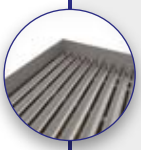
BARBECUE
und **Gasgrills**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Röhrenbrenner aus Edelstahl
- Pilot-Handzündung und Piezo- und Sicherheitshähne mit Thermoelement.
- Roste aus Edelstahl ohne Verformung bei Höchsttemperaturen. Exklusives keilförmiges Design für eine bessere Sammlung von Fett, zur Verlängerung der Lebensdauer der einzelnen Komponenten. Zwei unterschiedliche Arbeitshöhen erlauben produktspezifisch zu arbeiten.
- Kombination der Vorteile und die Vielseitigkeit der REPAGAS-Technologie mit klassischem Design Veredelung
- Wärmeübertragung durch die Verwendung von kompaktierten Keramikbriketts von einheitlicher Größe, waschbar und wiederverwendbar.
- Ergonomisches, hitzebeständig Polyamid
- Die vordere Schublade nimmt bei allen Modellen Fett auf.
- Untere Fettschale bei allen Modellen
- Seitliche und hintere Lätzchen, um Spritzer zu vermeiden.
- Höhenverstellbare Beine.

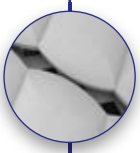




- Bandeja inferior recogegrasas.
- Lower grease-tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero.
- Surrounding bib.
- Bords relevés.
- Seitliche und hintere Lätzchen.



- Briquetas de cerámica compactada.
- Compacted ceramic briquettes.
- Briquettes céramiques compacts.
- Kompaktierten Keramikbriketts.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BARBACOAS a Gas

Gas BARBECUES



BAR-45



BAR-65

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	400 × 550 × 260	600 × 550 × 260
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm^2)	400 × 432	600 × 432
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	7.00 (kw)	1	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	7.00	14.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.54	1.09
				GN Nm^3/h	0.74	1.48
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 480 × 560	690 × 600 × 550
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.19	0.23
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	36	48
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	33	41
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.310**	**1.910**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBECUES à Gaz

BARBECUE und Gasgrills



BAR-95

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

BAR-95



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	900 × 550 × 260
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm^2)	900 × 432
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	7.00 (kw)	3
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.63
				GN Nm^3/h	2.22
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	990 × 640 × 550
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.35
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	70
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	60
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.520**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

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 perneos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. No recomendable para freír con producto harinado.
- 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 pilotos indicadores de encendido, interrupotor y trabajo.
- Freidoras de sobremesa con un perfil perimetral para un mejor control del aceite a nivel de desbordamientos.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.

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 sotch 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. Not recommended for frying with floured product.
- 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.

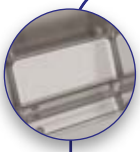
FRITEUSES à Gaz et Électriques

- 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`emboutissions 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. Non recommandé pour la friture avec le produit fariné.
- 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 frontal 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.

Gas- und **Elektrische FRITTEUSEN**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Edelstahlbehälter AISI-304 (18/10), einteilig mit einem einzigen Tiefzug gefertigt, fehlende Verbindungsstellen, Schweißnähte noch Brennerrohre im Inneren verlängern die Lebensdauer der Fritteusen und vermindern ihre Störanfälligkeit
- Gasmodelle: Verschlussdeckel aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish, voll bespielbare Vorderseite, manuelle Zündung und piezoelektrisches Thermoelement, Regelung über Thermostatventil EUROSIT 630 von 105 °C bis 190 °C mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 230 °C und mit Laser gelochten Brennern aus Edelstahl. Patentiertes Betriebssystem durch kommunizierende Wärmediffusionsperneos ermöglicht eine gleichmäßige Temperaturerhöhung des Öls garantiert, wodurch eine höhere Leistung bei geringerem Verbrauch erzielt wird. Nicht zum Braten von Mehlprodukten empfohlen.
- Elektrische Modelle: Heizelemente aus Edelstahl, Regelung durch einen Regelthermostat von 50 °C bis 190 °C, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 240 °C und Zündungsanzeigeleuchte
- Ablasshahn an der Frontseite mit Sicherheitsvorrichtung zum Schutz gegen versehentliches Öffnen. Entwickelt für das Effiziente Entleeren und Entsorgen von Öl und Abfällen
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuve fabriquée d`une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Seguridad para evitar aperturas accidentales.
- Safety device to prevent accidental opening.
- Dispositif de sécurité pour éviter ouvertures accidentels.
- Sicherheit gegen versehentliches Öffnen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

FREIDORAS a Gas y Eléctricas

Gas and Electric FRYERS



FG-12/M

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FG-12/M: (ref. 40100013 - 110 × 285 × 120 mm): + 106 €
FG-24/M: (ref. 40100013 - 110 × 285 × 120 mm): + 106 €



FG-24/M

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	FG-12/M  400 × 600 × 360	FG-24/M  700 × 600 × 360
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	245 × 315 × 290	2 × 245 × 315 × 290
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	210 × 285 × 120	2 × 210 × 285 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	12	12 + 12
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	6.30	6.30 + 6.30
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.489	0.978
				GN Nm^3/h	0.667	1.334
Producción	Production	Production	Produktion	(Kg/h)	13,5	13,5 + 13,5
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	830 × 480 × 800	830 × 730 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.32	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	46	70
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	36	60
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.850**	**3.200**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische FRITTEUSEN



FES-7M



FES-10MP



FES-7+7M



FES-10+10MP



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	310 × 500 × 285	620 × 500 × 285	370 × 500 × 285	740 × 500 × 285
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	310 × 500 × 285	620 × 500 × 285	370 × 500 × 285	740 × 500 × 285
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	195 × 220 × 115	195 × 220 × 115	250 × 250 × 115	250 × 250 × 115
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	7	7 + 7	10	10 + 10
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.50	3.50 + 3.50	7.50	7.50 + 7.50
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung					
De Serie	Standard	Série	Serielle	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	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–	220 III + T	220 III + T
Producción	Production	Production	Produktion	(Kg/h)	10	10+10	15	15 + 15
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	350 × 560 × 460	560 × 670 × 460	410 × 580 × 460	580 × 780 × 460
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.09	0.17	0.109	0.208
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	10.5	18.5	12.5	22.5
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	10	18	12	22
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**635**	**1.105**	**780**	**1.335**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

BAÑOS MARÍA
Eléctricos

- 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 gastronorm.
- 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).
- 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.

Electric
BAINS MARIE

- 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). Kegs not included (optional).
- Control knobs located on the front allow direct handing 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.

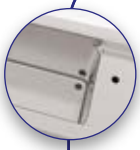
BAINS MARIE
Électriques

- 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 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).
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontal 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.

Elektrische
WASSERBÄDER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Betriebstemperatur: 30 °C bis 90 °C. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BAÑO MARÍA
Eléctricos

Electric
BAINS MARIE

SMART LINE



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.



BME-51/S

BAINS MARIE Électriques

Elektrische WASSERBÄDER

SMART LINE



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.



BME-51/M

					BME-51/M	BME-51/S
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	600 × 550 × 280	600 × 550 × 900
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	23	23
Cubetas recomendadas	Recomended kegs	Cuvettes conseillé	Empfohlene Behälter	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00	3.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	691 × 600 × 550	850 × 570 × 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.23	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	29	67
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	19	37
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.125**	**1.435**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

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-Smart Line.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado Scotch.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Sin entrepaño y preparados para incorporar puertas a demanda del cliente (opcionales).

SUPPORTS

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as indivual 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-Smart Line 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.

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-Smart Line 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.

ARBEITSSCHRÄNKE

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Große Auswahl an unterschiedlichen Maßen, vollständig kompatibel mit der Verwendung von Geräten der 550-Smart Line-Serie.
- Durchdachtes Design erleichtert Arbeitsabläufe.
- Ohne Dekorblende, optionaler Einbau von Türen gemäß Kundenwunsch.





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SOPORTES

SUPPORTS



MS-40



MS-60



MS-80



MS-40



MS-60



MS-80

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	406 × 435 × 630	606 × 435 × 630	806 × 435 × 630
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	520 × 640 × 765	710 × 640 × 765	850 × 640 × 765
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.35	0.42
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	35	22	46
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	17	18	26
Precio	Price	Prix	Preis				
Sin puertas	Without doors	Sans portes	Türlos	(€)	**495**	**540**	**590**
Con puerta	With doors	Avec portes	Mit Tür	(€)	**686**	**731**	**972**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SOUBASSEMENTS | ARBEITSSCHRÄNKE



MS-120



MS-90





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	MS-90 906 × 435 × 630	MS-120 1.206 × 435 × 630
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	950 × 640 × 765	1.240 × 590 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.47	0.59
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	52	42
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	28	29
Precio	Price	Prix	Preis			
Sin puertas	Without doors	Sans portes	Türlos	(€)	625	735
Con puerta	With doors	Avec portes	Mit Tür	(€)	1.007	1.635

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SOPORTES

SUPPORTS



S-45



S-65



S-85



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	400 × 430 × 680	600 × 430 × 680	800 × 430 × 680
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	670 × 670 × 950	670 × 670 × 950	960 × 660 × 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.26	0.49	0.72
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	17	31	40
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	17	26	34
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preis türlos	(€)	**265**	**310**	**355**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SOUBASSEMENTS | ARBEITSSCHRÄNKE



S-95



S-125



S-95



S-125

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	900 × 430 × 680	1.200 × 430 × 680
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	960 × 660 × 950	1.250 × 660 × 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.75	1.00
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	43	50
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	23	25
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preis türlos	(€)	**385**	**440**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

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 si en función de las preferencias del usuario.
- Parillas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 390 × 368 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 × 390 × 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.

Gas and 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 390 × 368 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 × 390 × 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 minimun operating positions.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

FOURNEAUX à Gaz

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- 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 laitonet structure en fonte sous forme d`une pipe pour éviter l´effondrement des injecteurs.
- Combinaison des bruleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grils en fonte en émaille antiacide. Dimensions: 390 × 368 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 préfet 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

GASKOCHER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Arbeitsplatte aus 1,5 mm dickem Edelstahl, Einschaltleuchte, Sicherheitsventil und Thermoelement
- Hochleistungsbrenner für maximale Heizleistung mit Messingabdeckungen und gusseisernes, profiliertes Rohr um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten.
- Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar
- Gusseisengitter mit säurebeständiger Beschichtung; Abmessungen 390 × 368 mm
- Auffangschalen aus Edelstahl
- Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Eingebaute untere Fettschalen
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 × 390 × 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle (max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl gewährleisten einen optimalen Sitz gewährleisten um Temperaturverluste zu verhindern.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.





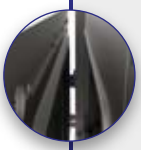
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



CG-520/M

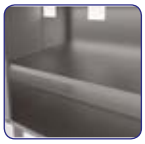


CG-520

OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUMEAU EN OPTION // OPTIONALE DEKORBLENDE

• CG-520 (ref. 83903000): + 232 €



SMART LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 1 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1 mm thickness.
- Dessus en 1 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.



CG-521

CG-521/G



KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT

CG-520

• Apertura a izquierda y derecha (ref. 70306000 + 70307000): + 382 €
Left and right opening // Ouverture gauche et droite //
Links und rechts öffnend

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

					CG-520/M	CG-520	CG-521	CG-521/G
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	800 × 550 × 270	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900	800 × 550 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplatten-brenner	6.50 (kw)	1	1	1	1
				8.00 (kw)	1	1	1	1
Gratinador	Grate	Salamandre	Gratifier	4.00 (kw)	–	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	5.00 (kw)	–	–	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50	19.50	23.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.13	1.13	1.51	1.82
				GN Nm^3/h	1.53	1.53	2.06	2.49
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 580 × 440	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000	850 × 570 × 1.000
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.21	0.48	0.48	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	52	71	116	116
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	41	62	105	105
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.110**	**1.450**	**2.230**	**2.005**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-530/M



CG-531

CG-531/G



CG-530

SMART LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 1 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1 mm thickness.
- Dessus en 1 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1 mm Dicke.





KIT DE PUERTAS

DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT

CG-530

- Apertura a izquierda y derecha (ref. 70505000 + 70519000): + 650 €
  Left and right opening // Ouverture gauche et droite // Links und rechts öffnend

OPCIONAL ENTREPAÑO

INNER SHELF // TRUMEAU EN OPTION // OPTIONALE DEKORBLENDE

- CG-530 (ref. 83806000): + 252 €

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	CG-530/M	CG-530	CG-531	CG-531/G
					1.205 × 550 × 270	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900	1.205 × 550 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplatten-brenner	6.50 (kw)	1	1	1	1
				8.00 (kw)	2	2	2	2
Gratinador	Grate	Salamandre	Gratifier	4.00 (kw)	–	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	5.00 (kw)	–	–	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	22.50	22.50	27.50	31.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.74	1.74	2.13	2.44
				GN Nm^3/h	2.39	2.39	2.90	3.34
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.250 × 580 × 450	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070	1.240 × 570 × 1.070
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.33	0.76	0.76	0.76
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	75	100	150	150
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	58	84	135	135
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.460**	**1.900**	**2.640**	**2.435**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 550
SMART LINE

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 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 y filtro de residuos en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

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 "termo-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.

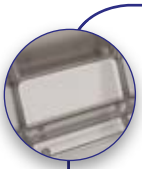
FRITEUSES à Gaz et Électriques • plan neutre

- 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`emboutissions 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 touts les modèles.
- Pieds réglables en hauteur.

Gas
FRITTEUSEN - Arbeitstische

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Edelstahlbehälter AISI-304 (18/10), einteilig mit einem einzigen Tiefzug gefertigt, fehlende Verbindungsstellen, Schweißnähte noch Brennerrohre im Inneren verlängern die Lebensdauer der Fritteusen und vermindern ihre Störanfälligkeit
- Gasmodelle: Zündpilot mit piezoelektrischem Anschluss an das Stromnetz, Thermoelement, Regelung durch 820 NOVA-Ventil mit Regelthermostat von 90 °C bis 195 °C und mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 230 °C und Edelstahlbrenner. Ein externer Wärmetauscher außerhalb des Tanks ermöglicht einen gleichmäßigen Temperaturanstieg des Fetts, wodurch eine höhere Leistung bei geringerem Verbrauch erzielt wird.
- Elektrische Modelle: Abgeschirmte Panzerwiderstände, Regelung über ein Regelthermostat von 105 °C bis 190 °C, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 220 °C und Zündungsanzeigeleuchte.
- Ausgedehnte Kaltzone um das Ausfällen von Abfällen zu erleichtern
- Abfallfilter zur Ölreinigung in allen Modellen.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuve fabriquée d`une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

FREIDORAS a Gas y Eléctricas • elemento neutro

Gas and Electric FRYERS • neutral element



FG-51/13



FE-51/13

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	FG-51/13	FE-51/13
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	225 × 345 × 345	240 × 345 × 180
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	215 × 300 × 120	215 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	13	13
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	12.00	12.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	220 III + T 50-60
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.91	–
				GN Nm^3/h	1.27	–
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	435 × 680 × 1.240	435 x 680 x 1.240
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	–	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	60	51
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	47	38
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.810**	**2.295**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES à Gaz et Électriques • plan neutre

Gas FRITTEUSEN - Arbeitstische



MN-45/M



MN-45/S

					MN-45/M 	MN-45/S 
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteab-messungen	(mm)	400 × 550 × 270	400 × 430 × 670
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	620 × 485 × 450	980 × 460 × 1.140
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.14	0.51
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	12	30
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	10	15
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**415**	**680**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.







SERIE 750
GAMA MODULAR Y PUENTE

750 SERIES
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE

SÉRIE 750
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE

SERIE 750
MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

GAMA MODULAR y Puente

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 predispuestas 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 exigeantes des chefs plus exigeants. Grande variété de combinaison avec des supports de 400, 800 et 1.200 mm prêts à réaliser un accrochement sûre 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 nécessiter ou confier la conception de votre cuisine à notre Département des Projets qui distribuera les appareils selon votre nécessité. Personnalisation: touts les appareils sont prédisposés à être alignés entre eux en donnant la sensation au client final de fabriquer su plan de cuisson sur mesure.

Neue Fertigungstechnologie um die hohen Anforderungen anspruchsvoller Köche zu befriedigen. Verschiedenen Kombinationen auf Basis von Sockeln von 400, 800 und 1.200 mm prädisponiert für die sichere Verankerung von Top-Arbeitsplatten möglich. Auf Wünsch können wir Ihnen eine Küche gemäß Ihrer Anforderungen zusammenzustellen. Die Möglichkeit besteht verschiedene Geräte aus unseren Produktlinien hier zu kombinieren. Es spielt keine Rolle, wie lang oder wie tief Ihre Kochlinie ist, Sie brauchen nur entscheiden, welche Ausrüstung Sie benötigen. Alternativ überlassen Sie das Design Ihrer Küche in den Händen unseres spezialisierten Projektteams. Diese sucht Ihnen die Ausrüstung, welche am besten Ihre Anforderungen abdeckt. Personalisierung: Alle Geräte sind untereinander kompatibel. So erhält der Kunde das Gefühl, einen individualisierten Monoblock zu erhalten.

Ejemplos de combinaciones • Examples of different combinations
Exemples de combinaisons • Kombinationsbeispiele



GAMME MODULARE et Suspendue

MODULARES SORTIMENT und Verbindungselemente

LÍNEAS DE PRODUCTO / PRODUCT LINES / LIGNES DE PRODUIT / PRODUKTAUSFÜHRUNGEN

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.

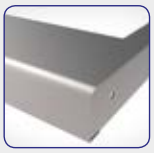
Power Line c´est la maximum d´efficacité au meilleur prix, c´est une ligne d´équipement focalisé sur l´économie par rapport aux autres marques et sachant s´adapter pour avoir une meilleure rentabilitée à des coûts inférieurs .Ce sont des appareils avec la même structure cependant une finition différente 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 bedeutet höchste Effizienz zum besten Preis, eine Produktausführung fokussiert auf wettbewerbsfähige Produkte um höchste Leistung zu möglichst geringen Kosten zu ermöglichen. Power Line-Produkte haben dasselbe Herz wir unsere höherpreisigen Ausführungen, haben dabei aber Arbeitsplatten von 1 bis 1,5 mm Dicke, ausgerüstet mit Kaminenden aus Edelstahl und Fettwannen. Sie sind ideal für Fachkräfte in kleineren Einrichtungen, die bei der Qualität keine Kompromisse eingehen wollen. Eigene der großen Teams, die in Werken von größerer Bedeutung vertreten sind. Sie sind Ausgestattet mit Schornsteinkappen aus Edelstahl und unterem Tablett sammelt Fette.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 1-1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1-1,5 mm thickness.
- Dessus en 1-1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.

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 absorve 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.

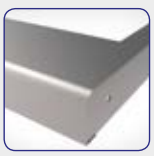
Professional Line est le résultat de notre expérience de plus de 40 ans dans le secteur de la cuisson, notre ligne de produits est très complète et diversifiée permettant ainsi la composition d´un équipement professionnel compétitif dans ses prestations et facile d´utilisation pour son utilisateur. Nous 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 foncionel 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.

Unsere Ausführung Professional Line ist das Ergebnis von über 40 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Profi-Küchen. Unsere kompletteste und ausgewogenste Linie besteht aus professionellem Equipment, das sich durch Leistung und benutzerfreundliche Bedienung auszeichnet. Es ist die richtige Wahl für die meisten Küchen. Die Arbeitsplatten haben eine Dicke von 1,5 bis 2 mm. Das funktionale Design ist für jede Arbeitsanforderung ausgestattet und gewährleistet eine maximale Kompatibilität. Die Professional Line ist ausgerüstet mit Kaminenden aus Gusseisen und individuelle Fettschalen Edelstahl.

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

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.
- Parillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 × 293 mm.
- 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 piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 × 590 × 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.

Gas COOKERS

- Range of cookers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, funcitonality, 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 × 293 mm.
- 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, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 × 590 × 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 minimun operating positions.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

FOURNEAUX à Gaz

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus 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 bruleurs interchangeables 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.
- Bacs de récupération des graisses.
- 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

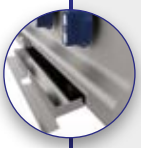
GASKOCHER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Arbeitsplatte bestehend aus offenen Feuerstellen mit Kontrolllampe, Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Hochleistungsbrenner für maximale Heizleistung mit Messingabdeckungen und gusseisernes, profiliertes Rohr um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten.
- Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar
- Gusseisengitter mit säurebeständiger Beschichtung; Abmessungen 390 × 293 mm
- Auffangschalen aus Edelstahl
- Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Eingebaute untere Fettschalen
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 × 590 × 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle (max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl gewährleisten einen optimalen Sitz gewährleisten um Temperaturverluste zu verhindern.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.





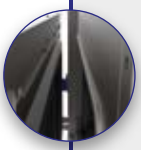
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.



CG-720/M LC

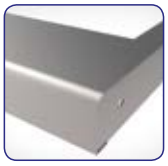


CG-720/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-720/M LC	CG-720/S LC
						
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.13	1.13
				GN Nm^3/h	1.53	1.53
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	48	69
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	37	55
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.125**	**1.430**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-740/M LC

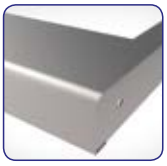


CG-740/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-740/M LC	CG-740/S LC
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2	2
				8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	29.00	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.26	2.26
				GN Nm^3/h	3.06	3.06
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	87	109
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	67	92
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	1.750	2.145

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS

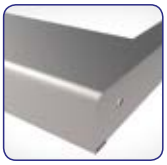


CG-741 LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.



CG-760/M LC

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-741 LC 800 × 750 × 900	CG-760/M LC 1.205 × 750 × 280
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2	3
				8.00 (kw)	2	3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	1	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	36.50	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.84	3.39
				GN Nm^3/h	3.86	4.60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.75	0,67
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	161	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	146	67
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.510**	**2.665**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

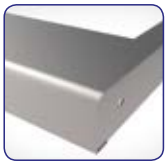
FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.



CG-761 LC



CG-760 LC

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen		CG-760 LC	CG-761 LC
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	3	3
				8.00 (kw)	3	3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	43.50	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	3.39	3.97
				GN Nm^3/h	4.60	5.39
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.110
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.1	1.1
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	153	209
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	132	188
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.155**	**4.600**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-720/M



CG-720/S



CG-740/M

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-720/M 400 × 750 × 280	CG-720/S 400 × 750 × 900	CG-740/M 800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1	2
				8.00 (kw)	1	1	2
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.13	1.13	2.26
				GN Nm^3/h	1.53	1.53	3.06
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100	850 × 800 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.4	0.46
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	52	65	94
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	40	47	75
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.340**	**1.645**	**2.180**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-740/S

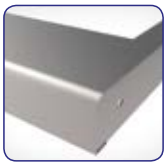


CG-741

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-710/RM

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-740/S	CG-741	CG-710/RM
					800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2	2	–
				8.00 (kw)	2	2	–
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	29.00	36.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.26	2.84	0.82
				GN Nm^3/h	3.06	3.86	1.11
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	850 × 770 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.75	0.75	0.44
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	117	173	149
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	100	154	134
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.575**	**3.940**	**2.940**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS

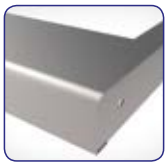


CG-710/RS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-711/R



CG-760/M

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-710/RS 800 × 750 × 900	CG-711/R 800 × 750 × 900	CG-760/M 1.205 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–	3
				8.00 (kw)	–	–	3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	18.00	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.78	1.40	3.39
				GN Nm^3/h	1.11	1.90	4.60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 640
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.75	0.75	0.67
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	177	226	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	160	210	67
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.240**	**4.700**	**2.950**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-761



CG-760

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.



CG-760



CG-761

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	3	3
				8.00 (kw)	3	3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	43.50	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	3.39	3.97
				GN Nm^3/h	4.60	5.39
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.1	1.1
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	219	223
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	199	210
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.440**	**5.080**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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".
- 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.

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.
- 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.

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 chrôme de 50 à 100 micron dans les modèles «Cr».
- Modèle à gaz sans chrôme: 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 chrôme : 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 conseille 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.
- Dosseret 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

FRY-TOPS
Gas

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Arbeitsplatte aus poliertem und rektifiziertem Stahlpaddel mit Stärke 15 mm und Hartchrombad (50-100 Mikrometer) bei den "Cr" -Modellen.
- Gasmodelle ohne Hartchrom: Manuelle Zündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Hochleistungs-Rohrbrenner (70%) aus Edelstahl. Ergonomische und hitzebeständige Bedienelemente aus Polyamid mit maximalen und minimalen Vorsteuerpositionen für Temperaturen von 100 °C bis 380 °C.
- Gasmodelle mit Hartchromausstattung: Kontrollleuchte, mit manueller Zündung und Piezoelektrik, Thermoelement, Regulierung durch EUROSIT-Thermostatventil von 100 °C bis 285 °C und Hochleistungs-Rohrbrenner (70%) montiert unter Edelstahlplatte. Empfohlen für den Einsatz bei Fischgerichten und Gemüse.
- Interne Wärmeleitung zur Vermeidung von Temperaturverlusten und korrekter Evakuierung der Verbrennungsgase.
- Spezielle Behandlung der Bleche, um eine einheitliche und sehr hohe Arbeitstemperatur auf der gesamten Auflagefläche zu gewährleisten.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung und Fettauffangschublade für die übrigen Modelle.
- Um ein Verspritzen von Fett zu vermeiden, können optional eine abnehmbare Seiten- und Rückplatte angebracht werden.
- Wahlmöglichkeit zwischen glatter oder glatter / gerillter Oberfläche.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.

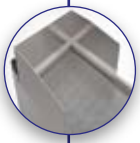




- Cubeta inferior recoge-grasas de medIdas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Frontal grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

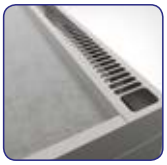


- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dosseret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2.0 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2.0 mm thickness.
- Dessus en 2.0 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2.0 mm Dicke.



FTG-71/M LC



FTG-71/S LC

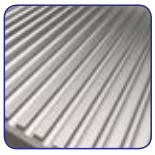
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

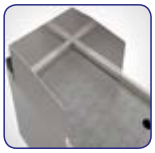
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 71 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 71

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-71/M LC 400 × 750 × 280	FTG-71/S LC 400 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 479	323 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	55	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	43	68
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.390**	**1.695**

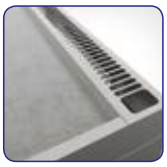
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2.0 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2.0 mm thickness.
- Dessus en 2.0 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2.0 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-72/M LC



FTG-72/S LC

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

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

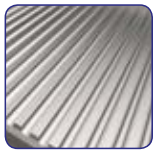
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

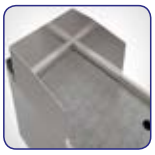
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50%



100%





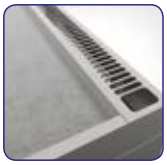
Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-72/M LC 800 × 750 × 280	FTG-72/S LC 800 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 479	723 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	96	122
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	79	107
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.175**	**2.570**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2.0 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2.0 mm thickness.
- Dessus en 2.0 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2.0 mm Dicke.



FTG-71/CDM LC



FTG-71/CDS LC

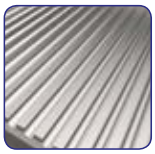
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

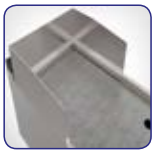
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 71 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 71

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





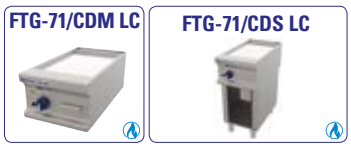
PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

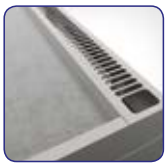


Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 479	323 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm^3/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	61	86
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	51	58
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.905**	**2.210**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2.0 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2.0 mm thickness.
- Dessus en 2.0 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2.0 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-72/CDM LC



FTG-72/CDS LC

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

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

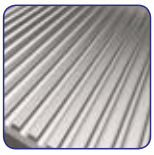
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

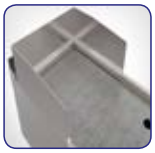
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50%



100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-72/CDM LC	FTG-72/CDS LC
						
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 479	723 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm^3/h	1.70	1.70
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	97	124
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	80	105
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.965**	**3.360**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

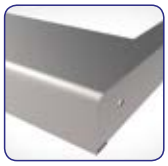
FRY-TOPS a Gas

Gas FRY-TOPS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-71/M



FTG-71/S

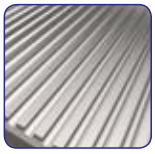
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

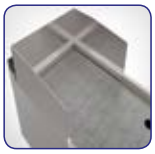
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 //
EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 71 //
OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 71

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-71/M 400 × 750 × 280	FTG-71/S 400 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 479	323 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	59	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	50	70
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.710**	**2.010**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

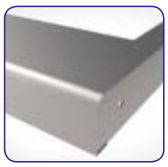
FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-72/M



FTG-72/S

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

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

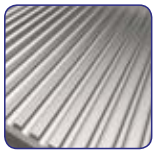
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

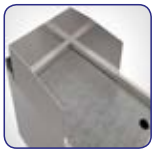
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50%



100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-72/M 800 × 750 × 280	FTG-72/S 800 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 479	723 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	98	128
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	81	113
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.460**	**2.855**

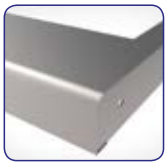
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-71/CDM



FTG-71/CDS

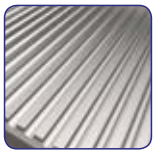
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

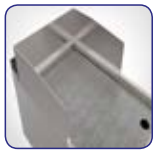
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71 //
EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 71 //
OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 71

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.



FTG-71/CDM



FTG-71/CDS

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 479	323 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 450 × 690	850 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	83	86
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	51	73
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.115**	**2.420**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

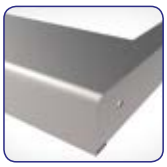
FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-72/CDM

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

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

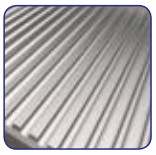
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

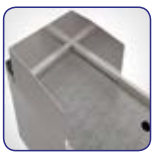
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50%



100%







FTG-72/CDS

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-72/CDM 800 × 750 × 280	FTG-72/CDS 800 × 750 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 479	723 × 479
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	8.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.24	1.24
				GN Nm³/h	1.70	1.70
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	136	150
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	101	138
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.260**	**3.660**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido con piezoeléctrico mediante conexión eléctrica a la red, termopar, regulación por válvula 820 NOVA con termostato de regulación de 90 °C a 195 °C y termostato de seguridad de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable. Intercambiador externo de calor fuera de la cuba, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Modelos a gas específicos para producto harinado.
- Modelos eléctricos: resistencias blindadas basculantes, 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.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- 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.

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 welds providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas model: provided of piezoelectric ignition by battery, thermocouple, 820 NOVA thermostatic valve regulation from 90 °C to 195 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C, and burners made of stainless steel. Operating system through external heat exchangers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Specific gas models for floured product.
- Electric models: armoured and tiltable heating elements, control thermostat regulation from 105 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 220 °C and power on light indicator.
- Chromed basket with athermic handle. Wide "cold area" to allow falling of remains.
- 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.

FRITEUSES à Gaz et Électriques

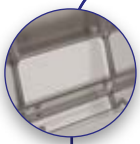
- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuves fabriquées d`une seule pièce et d`un seul coup d`emboutissions sans soudures à l`intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l`appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: allumage avec piézo-électrique branché au courant, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA de 90 °C à 195 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C et brûleurs fabriqués en Acier Inoxydable. Un système de fonctionnement avec inter-changeur de la chaleur à l'extérieur de la cuve, 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 à gaz spécifiques pour le produit farinè.
- Modèles électriques: résistances blindée oscillantes, 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.
- Panier en fils de chrome et manette athermique. Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d`évacuation et filtre des résidus dans touts les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuration de l`huile.
- Pieds réglables en hauteur.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

Gas- und **Elektrische FRITTEUSEN**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Edelstahlbehälter AISI-304 (18/10), einteilig mit einem einzigen Tiefzug gefertigt, fehlende Verbindungsstellen, Schweißnähte noch Brennerrohre im Inneren verlängern die Lebensdauer der Fritteusen und vermindern ihre Störanfälligkeit.
- Gasmodelle: Zündpilot mit piezoelektrischem Anschluss an das Stromnetz, Thermoelement, Regelung durch 820 NOVA-Ventil mit Regelthermostat von 90 °C bis 195° C und mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 230 °C und Edelstahlbrenner. Ein externer Wärmetauscher außerhalb des Tanks ermöglicht einen gleichmäßigen Temperaturanstieg des Fetts, wodurch eine höhere Leistung bei geringerem Verbrauch erzielt wird. Spezifische Gasmodelle für Mehlprodukte.
- Elektrische Modelle: Abgeschirmte Panzerwiderstände, Regelung über ein Regelthermostat von 105 °C bis 190 °C, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 220 °C und Zündungsanzeigeleuchte.
- Verchromter Gewindekorb mit athermischem Griff.
- Ausgedehnte Kaltzone um das Ausfällen von Abfällen zu erleichtern
- Ablasshahn bei allen Modellen
- Abfallfilter zur Ölreinigung in allen Modellen.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriqées d`une seule piece.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Mòdeles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

FREIDORAS a Gas

Gas FRYERS

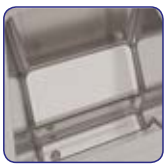


FG-71/17

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.



FG-72/17

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FG-71/17 y FG-72/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FG-71/17	FG-72/17
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	1	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	310 × 344 × 335	2 × 310 × 344 × 335
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	290 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00 + 16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.243	2.486
				GN Nm^3/h	1.693	3.386
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 V. I + N + T 50/60	220 V. I + N + T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	17	17 + 17
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 830 × 1.250	830 × 830 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.45	0.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	66	114
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	55	99
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.955**	**4.785**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES à Gaz

Gas-FRITTEUSEN



FGT-71/08



FGT-71/17



FGT-72/17

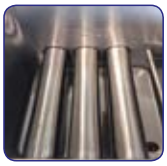
OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FGT-71/17 y FGT-72/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

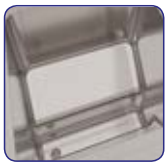


- Modelos a gas específicos para producto harinado.
- Specific gas models for floured product.
- Modèles à gaz spécifiques pour le produit farinè.
- Spezifische Gasmodelle für Mehlprodukte.

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FGT-71/08* 400 × 750 × 900	FGT-71/17* 400 × 750 × 900	FGT-72/17* 800 × 750 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	2	1	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	345 × 140 × 305	345 × 310 × 305	2 × 345 × 310 × 305
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	120 × 300 ×120	290 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	8 + 8	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	5.80 + 5.80	16.50	16.50 + 16.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0,46	1,30	2,60
				GN Nm³/h	0,61	1,75	3,49
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 V. I + N + T 50/60	220 V. I + N + T 50/60	220 V. I + N + T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	8 + 8	21,5	21,5 + 21,5
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250	830 × 830 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.45	0.45	0.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	66	66	114
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	55	55	99
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.675**	**2.875**	**5.130**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FREIDORAS Eléctricas

Electric FRYERS



FE-71/08



FE-71/15



FE-71/17

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

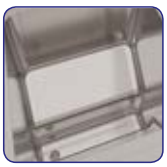
Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FE-71/15: (ref. 79600002 - 109 × 300 × 120 mm): + 42 €
FE-71/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FE-71/08* 400 × 750 × 900	FE-71/15* 400 × 750 × 900	FE-71/17 400 × 750 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	2	1	1
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	345 × 140 × 258	345 × 240 × 258	310 × 345 × 258
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	120 × 300 × 120	220 × 300 × 120	290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	8 + 8	15	17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	7.00 + 7.00	12.00	16.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–	–
				GN Nm³/h	–	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung				
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 III +T 50/60	230 III +T 50/60	230 III +T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	12,5 + 12,5	20	25
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.45	0.45	0.45
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	56	56	56
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	45	45	45
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.155**	**2.320**	**2.380**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES Électriques

Elektrische FRITTEUSEN



FE-72/17

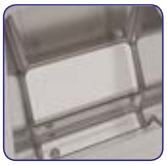


FE-72/15

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FE-72/15: (ref. 79600002 - 109 × 300 × 120 mm): + 42 €
FE-72/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FE-72/15* 800 × 750 × 900	FE-72/17 800 × 750 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	2	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	2 × 345 × 240 × 258	2 × 310 × 345 × 258
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	2 × 220 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	15 + 15	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	12.00 + 12.00	16.50 + 16.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 III +T 50/60	230 III +T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	20 + 20	25 + 25
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	830 × 830 × 1.250	830 × 830 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.86	0.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	91	91
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	76	76
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.125**	**4.435**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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.

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 insultation 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.

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 garantit par des panneaux en fibre de verte de grosse épaisseur.
- Pilote d`allumage manuel y piézo-électrique (système à décharge
- continue alimenté par une pile de1,5 V.), thermocouple et brûleur tubulaire en aceir inox au-dessous de la cuve.
- Filtre de résidus à l`intérieur.
- Robinet d`évacuation dans la partie frontal pour une facile évacuation des résidus et menu d`un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Dosseret «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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

Gas-
KOCHKESSEL

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Hochleistungsgerät für die professionelle Nutzung zur Steigerung der Produktivität.
- Oberfläche, Tank und Deckel aus Edelstahl AISI-304 (18/10) in Scotch-Ausführung. Tankboden aus AISI 316.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke
- Der Metallbehälter wird ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt und speziell behandelt. Hierdurch wird seine Leistung erhöht, die Lebensdauer verlängert und die Wartungsintensität erheblich verringert.
- Ausbalancierter Deckel mit athermischem Griff ermöglicht eine oszillierende Bewegung. Mit Wasserfüllhahn versehen.
- Effektive Wärmeisolierung durch dicke Glasfaserpanele.
- Pilot-Handzündung und piezoelektrische (Dauerentladung mit 1,5 V-Batterie), Thermoelement und Rohrbrenner aus Edelstahl unter dem Kessel.
- Interner Filter für Rückstände vorhanden.
- Ablasshahn an der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung verhindert ein versehentliches Öffnen. Durch ein spezielles Design wird der Flüssigkeitsabtransport erleichtert.
- Säurebeständige Kaminabschlüsse aus Gusseisen.
- Ergonomische und hitzebeständige Bedienelemente aus Polyamid + ABS mit Möglichkeit zu maximaler und minimaler Vorsteuerposition.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.



- Desagüe interno con filtro de residuos extraible.
- Internal drain with removable waste filter.
- Filtre d'evacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückständefilter.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

Professional Line

MARMITA a Gas
Gas BOILING PAN

MARMITE à Gaz
Gas KOCHKESSEL



MG-780

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // HEIZUNG

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)
Direkt (nur für Suppen und Flüssigkeiten empfohlen)

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indirekt

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 2 mm de espesor.
- Tank in 2 mm thickness.
- Cuve en 2 mm d'épaisseur.
- Kessel in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

MG-780



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 750 × 900
Calentamiento	Heating	Chauffage	Beheizung	D/I	D
Cuba	Tank	Cuve	Tank		
Volumen total	Overall volume	Volume total	Gesamtvolumen	(Ltr)	80
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Nutzvolumen	(Ltr)	72
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Abmessungen	Ø	400
				h	400
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	18.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.40
				GN Nm³/h	1.90
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	970 × 870 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1.05
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	80
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	4.560

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Tres ingredientes con estrella

A nuestra línea de cocción sumamos las nuevas gamas de lavado y refrigeración



Lo natural es superarse y lo conseguimos sumando a nuestra línea de cocción las nuevas gamas de lavado y refrigeración. Ofreciendo así una completa instalación de tu cocina. Con más innovación, flexibilidad y versatilidad, diseño de equipamientos y servicios para hostelería.

Ser especialistas en instalaciones completas
nos obliga a superarnos día a día, a evolucionar, a mejorar

LA COCINA LO ES TODO

REPAGAS

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.

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 splahses.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

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 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 á 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

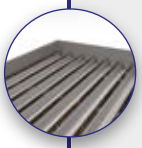
BARBECUE
und **Gasgrills**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Roste aus Edelstahl ohne Verformung bei Höchstemperaturen. Exklusives keilförmiges Design für eine bessere Sammlung von Fett, zur Verlängerung der Lebensdauer der einzelnen Komponenten. Zwei unterschiedliche Arbeitshöhen erlauben produktspezifisch zu arbeiten.
- Hochleistungs-Rohrbrenner (70% Wirkungsgrad) aus Edelstahl.
- Pilot-Handzündung und Piezo- und Sicherheitshähne mit Thermoelement.
- Kombination der Vorteile und die Vielseitigkeit der REPAGAS-Technologie mit klassischem Design Veredelung
- Wärmeübertragung durch die Verwendung von kompaktierten Keramikbriketts von einheitlicher Größe, waschbar und wiederverwendbar.
- Ergonomisches, hitzebeständig Polyamid.
- Fettauffangschublade bei allen Modellen.
- Untere Fettschale bei allen Modellen.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen
- Höhenverstellbare Beine.

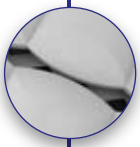




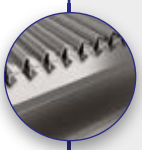
- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dosseret périmétral pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur á travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BARBACOAS a Gas

Gas BARBECUES



BARG-71/M LC



BARG-71/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.



BARG-71/M LC



BARG-71/S LC

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	395 × 587	395 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	11.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	11.50	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.89	0.89
				GN Nm^3/h	1.22	1.22
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	52	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	42	56
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.700**	**2.000**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Power Line

BARBECUES à Gaz

BARBECUE und Gasgrills



BARG-72/M LC



BARG-72/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0.8 mm thickness.
- Dessus en 0.8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0.8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

BARG-72/M LC



BARG-72/S LC



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	795 × 587	795 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	11.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	23.00	23.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.79	1.79
				GN Nm^3/h	2.43	2.43
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.46	0.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	93	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	76	100
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.635**	**3.030**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBACOAS a Gas

Gas BARBECUES



BARG-71/M



BARG-71/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

BARG-71/M



BARG-71/S



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	395 × 587	395 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	11.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	11.50	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.89	0.89
				GN Nm^3/h	1.22	1.22
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.41
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	64	76
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	40	60
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.955**	**2.255**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBECUES à Gaz

BARBECUE und Gasgrills



BARG-72/M



BARG-72/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	BARG-72/M 800 × 750 × 280	BARG-72/S 800 × 750 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	795 × 587	795 × 587
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	11.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	23.00	23.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.79	1.79
				GN Nm^3/h	2.43	2.43
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 670	850 × 800 × 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.46	0.78
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	93	110
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	76	100
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.010**	**3.405**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 750
GAMA MODULAR Y PUENTE

BAÑOS MARÍA
Eléctricos • cuece pasta

- 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 pasta: 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.

Electric
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). Kegs 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 handing 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.

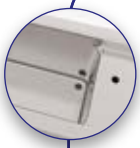
BAINS MARIE
Électriques • cuiseur à pâtes

- 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 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 frontal 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.

Elektrische
WASSERBÄDER /
Gas- Pasta-Kocher

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Wasserbäder: gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Betriebstemperatur: 30° C bis 90° C. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Teigwaren-Kocher: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Röhrenbrenner unter einem Behälter aus Edelstahl. Steuerelemente aus Polyamid, hitzebeständig und mit Pilotpositionen: Maximum und Minimum. Betriebstemperatur: 30° C bis 99° C Tür und eingebautem Netz.
- Kaminenden aus Gusseisen.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BAÑOS MARÍA Eléctricos • cuece pasta

Eléctricos BAINS MARIE • pasta cooker



BME-71/M



BME-71/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.

BAINS MARIE Électriques • cuiseur à pâtes

Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



CPG-71

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.


BME-71/M


BME-71/S


CPG-71

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	23	23	21
Cubetas recomendadas	Recomended kegs	Cuvettes conseillé	Empfohlene Behälter	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00	3.00	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–	0.76
				GN Nm^3/h	–	–	1.03
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100	800 × 450 × 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.40	0.41
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	31	50	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	23	46	62
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.815**	**2.120**	**3.375**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 soctch.
- 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.

Neutral
ELEMENTS

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as indivual 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.

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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



ARBEITSTISCHE

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Einteilige Arbeitsplatte in 1,5 mm Stärke, innen verstärkt und ohne Fugen oder Schweißnähte außen.
- Durchdachtes Design unterstützt Arbeitsabläufe in der Küche.
- Optionale Einbindung von Türen in die Modelle mit Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

Power Line

ELEMENTOS Neutros

Neutral ELEMENTS



MN-47/M LCS



MN-47/S LCS



MN-87/M LCS



MN-87/S LCS

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable peto trasero.
- Flue shots made of stainless steel with bib at the back.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable avec dosseret arrière.
- Kaminhauben aus Edelstahl mit hinterem Schutzlatz.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	MN-47/M LCS	MN-47/S LCS	MN-87/M LCS	MN-87/S LCS
								
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.130	850 × 800 × 670	850 × 920 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.41	0.46	0.91
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	38	47	41	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	44	44	24	44
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**465**	**765**	**655**	**1.055**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLAN Neutre

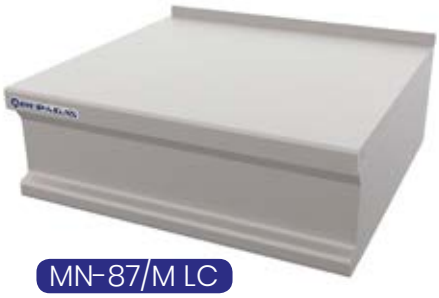
ARBEITSTISCHE



MN-47/M LC



MN-47/S LC



MN-87/M LC



MN-87/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable peto trasero.
- Flue shots made of stainless steel with bib at the back.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable avec dosseret arrière.
- Kaminhauben aus Edelstahl mit hinterem Schutzlatz.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Schublade mit eingebautem Bremssystem ausgestattet.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	MN-47/M LC	MN-47/S LC	MN-87/M LC	MN-87/S LC
								
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.130	850 × 800 × 670	850 × 920 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.41	0.46	0.91
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	38	47	56	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	25	37	50	57
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**840**	**1.145**	**1.080**	**1.480**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

ELEMENTOS Neutros

Neutral ELEMENTS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



MN-47/M



MN-47/S



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Schublade mit eingebautem Bremssystem ausgestattet.

PLAN Neutre

ARBEITSTISCHE



MN-87/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Schublade mit eingebautem Bremssystem ausgestattet.



MN-87/M



MN-47/M



MN-47/S



MN-87/M



MN-87/S

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280	800 × 750 × 900
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.130	850 × 800 × 670	850 × 920 × 1.170
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.25	0.41	0.46	0.91
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	26	58	56	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	15	44	41	57
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**840**	**1.145**	**1.080**	**1.480**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 ºC a 325 ºC (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.

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 ºC to 325 ºC (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.

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 ºC à 325 ºC (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.



Öfen auf **HOCHSCHRÄNKE** **Gas**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Öfen mit Führungen und Brenner aus Edelstahl, mit Kontrollleuchte, Thermoelement und MINISIT-Thermostatventil von 120 °C bis 325 °C (ausgestattet mit Grillrost).
- Modelle Typ "+1" mit seitlichem Schrank versehen.
- Modelle Typ "C", kombinierbar mit Arbeitsplatten der gleichen Produktreihe (750), mit einem maximalen seitlichen Abstand von 400 mm.
- Kaminenden aus Gusseisen mit Säureschutzglasur.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl, passgenaue Fassung verhindert Temperaturverluste.
- Seitliche Zugangsklappe erleichtert die Wartung.
- Höhenverstellbare Beine.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten am Ofen.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COLUMNAS a Gas

Gas COLUMN



HGI-701



HGC-701

USO
USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

					HGI-701	HGC-701
Dim. Exteriores	**Ext. dimensions**	**Dim. Extérieures**	**Außenmaße**	**(mm)**	800 × 720 × 675	800 × 720 × 620
Dim. Interiores	**Int. Dimensions**	**Dim. Intérieures**	**Innenmaße**	**(mm)**	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
Uso	**Use**	**Usage**	**Verwendung**	–	I/C	C
Quemadores	**Burners**	**Brûleurs**	**Brenner**	**7.50 (kw)**	1	1
				8.00 (kw)	–	–
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	7.50	7.50
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	0.58	0.58
				GN Nm^3/h	0.79	0.79
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	850 × 770 × 800	850 × 780 × 800
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m^3)**	0.52	0.53
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	96	96
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	92	92
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.125**	**1.760**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLONNE à Gaz

HOCHSCHRÄNKE Gas



HGI-701+1



HGC-701+1

USO

USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Außenmaße	(mm)	HGI-701+1	HGC-701+1
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Innenmaße	(mm)	540 × 590 × 315	540 × 590 × 315
Uso	Use	Usage	Verwendung	–	I/C	C
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	7.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	–	–
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	7.50	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.58	0.58
				GN Nm^3/h	0.79	0.79
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.200 × 770 × 800	1.200 × 770 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.74	0.74
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	115	115
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	91	91
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.300	1.935

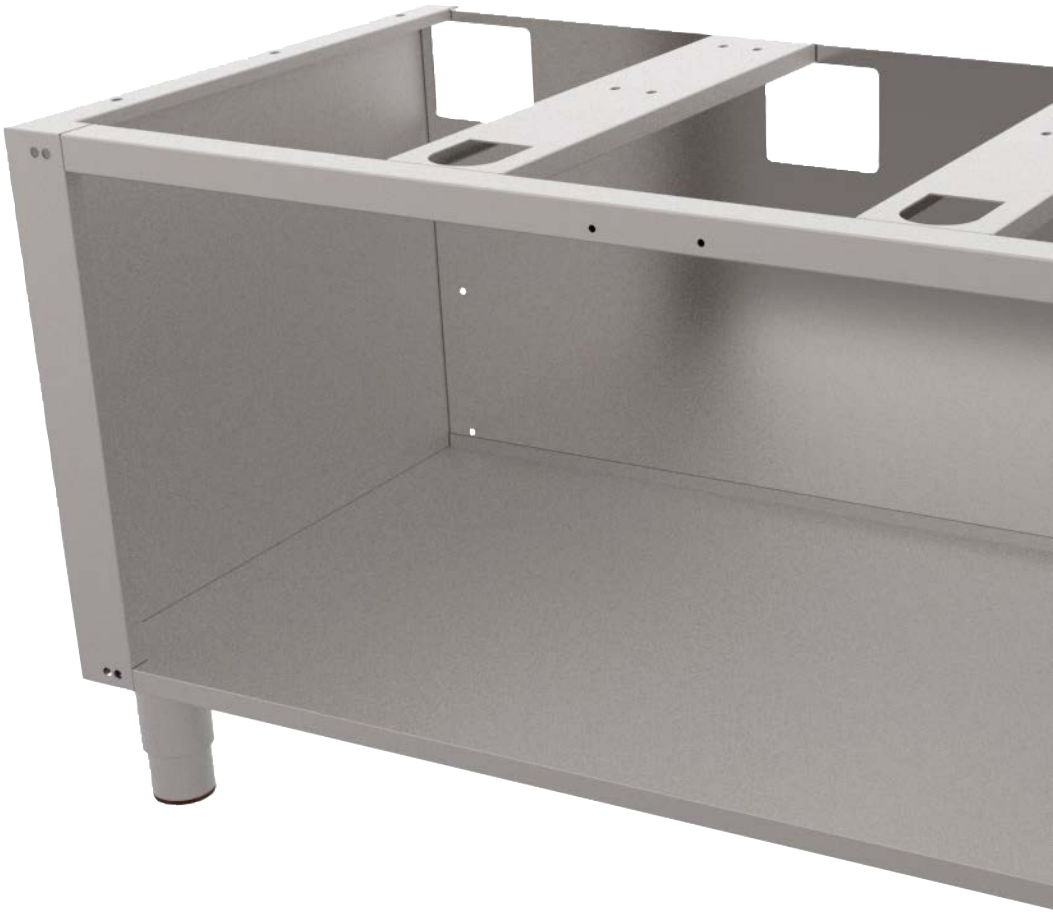
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 750
GAMA MODULAR Y PUENTE

SOPORTES

SUPPORTS



MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

SOUBASSEMENTS

ARBEITSSCHRÄNKE





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SOPORTES Modulares
Modular SUPPORTS
SOUBASSEMENT Modulaire
ARBEITSSCHRÄNKE Modulares


S-47


S-87


S-127



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 610 × 620	800 × 610 × 620	1.200 × 610 × 620
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	450 × 770 × 750	850 × 770 × 750	1.250 × 770 × 750
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.26	0.49	0.72
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	17	31	40
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	17	26	34
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preis Türlos	(€)	**295**	**395**	**490**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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 bloques modulaires complets à partir d`une vaste gamme de produits. Porte optionnelle dans tous les modèles et pieds réglables en hauteur.

Bodenstützen aus rostfreiem Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish, speziell gefertigt für die einfache Befestigung von Geräten aller Art auf den Arbeitsplatten, Breitenabmessungen in 400 mm, 800 mm und 1.200 mm, mit 750 mm Tiefe. Durchdachtes Design zur Unterstützung professioneller Arbeitsvorgänge. Einfache und direkte Kopplung von Geräten mir einer Höhe von 900 mm. Damit lassen sich aus einem breiten Produktangebot komplette Modulblöcke herstellen. Optionaler Einbau von Türen bei allen Modellen und höhenverstellbare Bodenstützen.

KIT DE PUERTAS
DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT



S-47
- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 191 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 191 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts

S-87
- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 191 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 191 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts

S-127
- Apertura a izquierdas (ref. 70519000): + 325 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70505000): + 325 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts



OPCIÓN ENTREPAÑO
INNER SHELF // TRUMEAU EN OPTION // OPTION MIT DECORBLENDE
- S-87 (ref. 78407000): + 263 €.
- S-127 (ref. 78504000): + 294 €.

SOPORTES Puente
Counter-top SUPPORTS
SUPPORTS game supendue
ARBEITSSCHRÄNKE Verbindungselemente

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEBEINIG



Modelo Model Modèle Modell	Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm)	€
SPM-705	2.000	1.830
SPM-706	2.400	2.260
SPM-707	2.800	2.300
SPM-708	3.200	2.400
SPM-709	3.600	2.430
SPM-7010	4.000	2.540
SPM-7011	4.400	2.635

CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT



SPM-714	1.600 +	1.275
SPM-715	2.000 +	1.280
SPM-716	2.400 +	1.710
SPM-717	2.800 +	1.750
SPM-718	3.200 +	1.870
SPM-719	3.600 +	1.890

CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



SPM-723	+ 1.200 +	675
SPM-724	+ 1.600 +	725
SPM-725	+ 2.000 +	745
SPM-726	+ 2.400 +	1.175
SPM-727	+ 2.800 +	1.220

Accesorios Accesories Accesoides Zubehör	Denominación Description Dénomination Bezeichnung	Código Code Code Code	€
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze	59604000	942
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße	00152000	37

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SOPORTES en T

T-sopport 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. 110-113

COD. 79109000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-701: 435 €

1.600 × 20 × 628 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-701
"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-701
"T-UNTERSTÜTZUNG" FÜR ÖFEN DES MODELLTYPS 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. 110-113

SUPPORTS en T

T-UNTERSTÜTZUNG

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. 110-113



COD. 79305000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-701+1: 565 €

2.000 × 20 × 628 mm

"T-COMBINATION" SUPPORT FOR OVENS MODEL HGC-701+1
"SUPPORT EN T" POUR FOURS MODÈLE HGC-701+1
"T-UNTERSTÜTZUNG" FÜR ÖFEN DES MODELLTYPS HGC-701+1



Öfen können in "T-Form" mit Arbeitsplatten derselben Produktlinie kombiniert werden, maximaler Abstand der Module beträgt 400 mm. Págs. 110-113







SERIE 900
GAMA MODULAR Y PUENTE

900 SERIES
MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE

SÉRIE 900
GAMME MODULARE ET SUSPENDUE

SERIE 900
MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

GAMA MODULAR y Puente

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 predispuestas 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 exigeantes des chefs plus exigeants. Grande variété de combinaison avec des supports de 400, 800 et 1.200 mm prêts à réaliser un accrochement sûre 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 nécessiter ou confier la conception de votre cuisine à notre Département des Projets qui distribuera les appareils selon votre nécessité. Personnalisation: touts les appareils sont prédisposés à être alignés entre eux en donnant la sensation au client final de fabriquer su plan de cuisson sur mesure.

Neue Fertigungstechnologie um die hohen Anforderungen anspruchsvoller Köche zu befriedigen. Verschiedenen Kombinationen auf Basis von Sockeln von 400, 800 und 1.200 mm prädisponiert für die sichere Verankerung von Top-Arbeitsplatten möglich. Auf Wünsch können wir Ihnen eine Küche gemäß Ihrer Anforderungen zusammenzustellen. Die Möglichkeit besteht verschiedene Geräte aus unseren Produktlinien hier zu kombinieren. Es spielt keine Rolle, wie lang oder wie tief Ihre Kochlinie ist, Sie brauchen nur entscheiden, welche Ausrüstung Sie benötigen. Alternativ überlassen Sie das Design Ihrer Küche in den Händen unseres spezialisierten Projektteams. Diese sucht Ihnen die Ausrüstung, welche am besten Ihre Anforderungen abdeckt. Personalisierung: Alle Geräte sind untereinander kompatibel. So erhält der Kunde das Gefühl, einen individualisierten Monoblock zu erhalten.

Ejemplos de combinaciones • Examples of different combinations
Exemples de combinaisons • Kombinationsbeispiele



GAMME MODULARE et suspendue

MODULARES SORTIMENT und Verbindungselemente

LÍNEAS DE PRODUCTO / PRODUCT LINES / LIGNES DE PRODUIT / PRODUKTAUSFÜHRUNGEN

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.

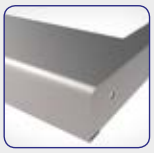
Power Line c´est la maximum d´efficacité au meilleur prix, c´est une ligne d´équipement focalisé sur l´économie par rapport aux autres marques et sachant s´adapter pour avoir une meilleure rentabilitée à des coûts inférieurs .Ce sont des appareils avec la même structure cependant une finition différente 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 bedeutet höchste Effizienz zum besten Preis, eine Produktausführung fokussiert auf wettbewerbsfähige Produkte um höchste Leistung zu möglichst geringen Kosten zu ermöglichen. Power Line-Produkte haben dasselbe Herz wir unsere höherpreisigen Ausführungen, haben dabei aber Arbeitsplatten von 1 bis 1,5 mm Dicke, ausgerüstet mit Kaminenden aus Edelstahl und Fettwannen. Sie sind ideal für Fachkräfte in kleineren Einrichtungen, die bei der Qualität keine Kompromisse eingehen wollen. Eigene der großen Teams, die in Werken von größerer Bedeutung vertreten sind. Sie sind Ausgestattet mit Schornsteinkappen aus Edelstahl und unterem Tablett sammelt Fette.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

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 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, bandejas 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 2 mm thickness depending on the units, ready to absorve 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.

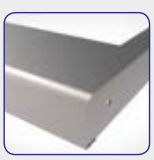
Professional Line est le résultat de notre expérience de plus de 40 ans dans le secteur de la cuisson, notre ligne de produits est très complète et diversifiée permettant ainsi la composition d´un équipement professionnel compétitif dans ses prestations et facile d´utilisation pour son utilisateur. Nous faisons le bon choix pour la plupart des installations , avec une finition granit de 2 mm selon l´équipement, préparé pour supporter toutes exigences de travail avec un design unique et foncionel 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.

Unsere Ausführung Professional Line ist das Ergebnis von über 40 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Profi-Küchen. Unsere kompletteste und ausgewogenste Linie besteht aus professionellem Equipment, das sich durch Leistung und benutzerfreundliche Bedienung auszeichnet. Es ist die richtige Wahl für die meisten Küchen. Die Arbeitsplatten haben eine Dicke von 2 mm. Das funktionale Design ist für jede Arbeitsanforderung ausgestattet und gewährleistet eine maximale Kompatibilität. Die Professional Line ist ausgerüstet mit Kaminenden aus Gusseisen und individuelle Fettschalen Edelstahl.

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

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. Parillas fabricadas en hierro esmaltado con esmalte antiácido, de dimensiones 390×368 mm (727 × 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 × 740 × 315 mm (dotación una parrilla). Horno extra grande en modelo CG-961H de dimensiones 940 × 740 × 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 × 300 mm. Hornos con guías fabricadas en acero inoxidable y resistencias blindadas, de dimensiones 540 × 740 × 315 mm (dotación una parrilla).
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- 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.

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 enameled iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 × 368 mm (727 × 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 × 740 × 315 mm (one grid included). Extra large oven in model CG-961H with dimensions 940 × 740 × 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 × 300 mm. Ovens with guides made of stainless steel and shielded heating elements, with dimensions 540 × 740 × 315 mm.
- All models provided with grease trays.
- 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.

FOURNEAUX à Gaz et Électriques

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- 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 bruleurs interchangeables selon la préférence du client. Grils en fer émaillée antiacide, avec dimensions 390 × 368 mm (727 × 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 × 740 × 315 mm (doté d`une grille). Four extra grand sur modèle CG-961H de dimensions 940 × 740 × 315 mm (doté d`une grille). Couvercle de registro 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 × 590 × 315 mm (doté d`une grille), avec dimensions 300 × 300 mm.
- Bacs de récupération des graisses.
- 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

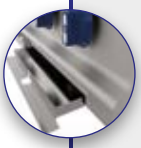
Gas- und **Elektroherde**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Gasmodelle: Arbeitsplatte bestehend aus offenem Feuer mit Kontrolllampen, Sicherheitsventil und Thermoelement. Hochleistungsbrenner für höchstmöglichen Heizwert, mit bearbeiteten Messingabdeckungen (außer "HPG" -Modellen) und rohrförmigen Gusseisenkörper, um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten. Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar. Gitter aus Gusseisen mit Anti-Säure-Email, Abmessungen 390 × 368 mm (727 × 685 mm in Modellen HPG)
- Spezieller Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 × 740 × 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle(max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill. Extra großer Ofen Modell CG-961H mit Abmessungen 940 × 740 × 315 mm (mit Grill ausgestattet).
- Elektrische Modelle: Kochplatte aus 1,5 mm starker EGO-Eisenplatte mit hoher Leistung und gleichmäßiger Wärmeverteilung;
- Abmessungen 300 × 300 mm. Öfen mit Führungen aus Edelstahl und
- Panzerwiderständen; Abmessungen 540 × 740 × 315 mm (mit Grill ausgestattet).
- Separate Fettschalen für jeden Brenner.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl gewährleisten einen optimalen Sitz gewährleisten um Temperaturverluste zu verhindern.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.





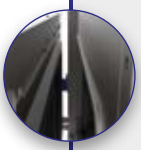
- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



CG-920/M LC

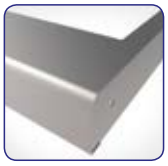


CG-920/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-920/M LC	CG-920/S LC
						
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.12	1.12
				GN Nm^3/h	1.54	1.54
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	920 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	55	74
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	40	61
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.140**	**1.475**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-940/M LC

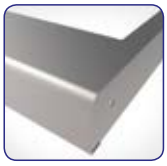


CG-940/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

					CG-940/M LC	CG-940/S LC
Dimensiones equipo	**Equipment dimensions**	**Dimensions de l'équipement**	**Geräteabmessungen**	**(mm)**	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	**Top burners**	**Brûleurs de desssus**	**Arbeitsplattenbrenner**	**6.50 (kw)**	2	2
				8.00 (kw)	2	2
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	29.00	29.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	2.24	2.24
				GN Nm³/h	3.08	3.08
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.100
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m³)**	0.52	0.88
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	95	116
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	74	104
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**1.765**	**2.195**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Power Line

Gas COOKERS



CG-941 LC



CG-960/M LC

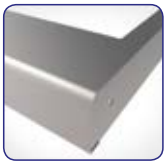


CG-960 LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-941 LC	CG-960/M LC	CG-960 LC
					800 × 900 × 900	1.205 × 900 × 280	1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2	3	3
				8.00 (kw)	2	3	3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	8.00 (kw)	1	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	37.00	43.50	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.86	3.63	3.63
				GN Nm³/h	3.93	4.62	4.62
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 650	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.88	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	186	95	168
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	165	80	148
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	3.590	2.865	3.380

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-961 LC

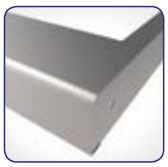


CG-961H LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-961 LC  1.205 × 900 × 900	CG-961H LC  1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	3	3
				8.00 (kw)	3	3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	8.00 (kw)	1	–
				14.00 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	51.50	57.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	3.98	4.45
				GN Nm³/h	5.47	6.01
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	234	310
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	211	280
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.995**	**5.595**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



HPG-26/M

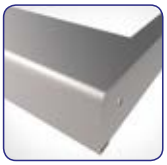


HPG-26/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HPG-26/M	HPG-26/S
					800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–
				7.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	–	–
				18.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	26.00	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.06	2.06
				GN Nm^3/h	2.80	2.80
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Spannung	(m^3)	0.52	0.88
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	99	125
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	49	107
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.605**	**2.935**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-920/M

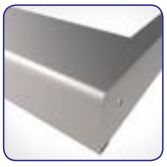


CG-920/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-920/M 400 × 900 × 280	CG-920/S 400 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	1	1
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	–	–
				4.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.12	1.12
				GN Nm^3/h	1.54	1.54
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	–
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	57	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	45	67
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.535**	**1.865**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

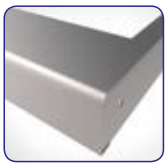
COCINAS a Gas

Gas COOKERS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-940/M



CG-940/S



CG-941

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.







Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2	2	2
				8.00 (kw)	2	2	2
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	–	–	–
				4.00 (kw)	–	–	–
Horno	Oven	Four	Ofen	1.50 (kw)	–	–	–
				8.00 (kw)	–	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	29.00	29.00	37.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.24	2.24	2.86
				GN Nm^3/h	3.08	3.08	3.93
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung				
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	–	–
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.100	840 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.52	0.88	0.88
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	101	117	186
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	81	88	173
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.270**	**2.700**	**4.090**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

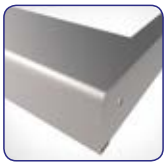
FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-910/RM



CG-910/RS



CG-911/R

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-910/RM	CG-910/RS	CG-911/R
					800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–	–
				8.00 (kw)	–	–	–
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	10.50	18.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.78	0.78	1.44
				GN Nm^3/h	1.11	1.11	1.95
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 920 × 650	840 × 950 × 1.100	840 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.51	0.88	0.88
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	152	194	252
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	134	177	236
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.040**	**3.370**	**4.865**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



CG-960

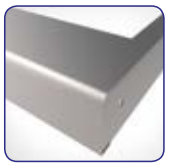


CG-960/M

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-960	CG-960/M
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	3	3
				8.00 (kw)	3	3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	43.50	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	3.63	3.63
				GN Nm³/h	4.62	4.62
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	187	95
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	155	80
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.070**	**3.555**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

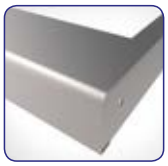
FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



CG-961

PRO LINE



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-961H

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CG-961	CG-961H
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Quem. encimeira	6.50 (kw)	3	3
				8.00 (kw)	3	3
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	8.00 (kw)	1	–
				14.00 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	51.50	57.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	3.98	4.45
				GN Nm^3/h	5.47	6.01
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.30	1.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	260	285
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	244	265
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**5.685**	**6.250**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS Eléctricas

Electric COOKERS



CE-920/S



CE-940/M

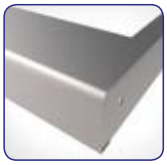


CE-920/M

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CE-920/M



CE-920/S



CE-940/M

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–	–
				8.00 (kw)	–	–	–
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	1	1	3
				4.00 (kw)	1	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	7.00	7.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–	–
				GN Nm^3/h	–	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung				
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48	0.52
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	57	62	97
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	41	40	90
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.460**	**2.790**	**4.100**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX Électriques

ELEKTROHERDE



CE-940/S

PRO LINE

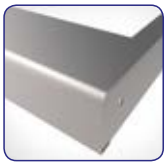


- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



CE-941

PRO LINE



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CE-940/S



CE-941

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–
				8.00 (kw)	–	–
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	3	3
				4.00 (kw)	1	1
Horno	Oven	Four	Ofen	1.50 (kw)	–	4
				8.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	13.00	19.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 950 × 1.100	840 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.88	0.88
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	117	181
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	88	164
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.530**	**6.680**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS Eléctricas

Electric COOKERS



CE-960

PRO LINE

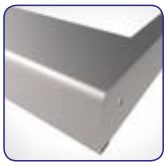


- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



CE-960/M

PRO LINE



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CE-960



CE-960/M

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.200 × 900 × 900	1.205 × 900 × 280
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–
				8.00 (kw)	–	–
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	4	4
				4.00 (kw)	2	2
Horno	Oven	Four	Ofen	1.50 (kw)	–	–
				8.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	20.00	20.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,93	0,77
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	160	95
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	117	80
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**6.250**	**5.450**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX Électriques

ELEKTROHERDE



CE-961

PRO LINE

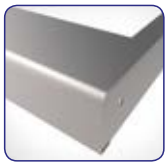


- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



CE-961H

PRO LINE



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	CE-961  1.205 × 900 × 900	CE-961H  1.205 × 900 × 900
Quemadores de encimera	Top burners	Brûleurs de desssus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	–	–
				8.00 (kw)	–	–
Placas eléctricas	Electric plates	Plaques électriques	Elektroplatten	3.00 (kw)	4	4
				4.00 (kw)	2	2
Horno	Oven	Four	Ofen	1.50 (kw)	4	–
				2.50 (kw)	–	4
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	26.00	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 950 × 1.100	1.240 × 950 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1,30	1,30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	260	285
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	244	265
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**8.355**	**8.925**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 recogegrasas en el resto de modelos.
- 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.

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.
- 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.

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 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 chrôme de 50 à 100 micron dans les modèles «Cr».
- Modèle à gaz sans chrôme: 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 chrôme: 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 chrôme 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.
- Dosseret 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

FRY-TOPS
Gas und **Elektro**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Arbeitsplatte aus poliertem und rektifiziertem Stahlpaddel mit Stärke 15 mm und Hartchrombad (50-100 Mikrometer) bei den "Cr" -Modellen.
- Gasmodelle ohne Hartchrom: Manuelle Zündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Hochleistungs-Rohrbrenner (70%) aus Edelstahl. Ergonomische und hitzebeständige Bedienelemente aus Polyamid mit maximalen und minimalen Vorsteuerpositionen für Temperaturen von 100 °C bis 380 °C.
- Gasmodelle mit Hartchromausstattung: Kontrollleuchte, mit manueller Zündung und Piezoelektrik, Thermoelement, Regulierung durch EUROSIT-Thermostatventil von 100 °C bis 285 °C und Hochleistungs-Rohrbrenner (70%) montiert unter Edelstahlplatte. Empfohlen für den Einsatz bei Fischgerichten und Gemüse.
- Elektrische Modelle: Rechteckwiderstände, Regelthermostat und Zündungsanzeigelampe, Temperaturen von 100 °C bis 300 °C.
- Hartchrom: Empfohlen für Fisch und Gemüse.
- Interne Wärmeleitung zur Vermeidung von Temperaturverlusten und korrekter Evakuierung der Verbrennungsgase.
- Spezielle Behandlung der Bleche, um eine einheitliche und sehr hohe Arbeitstemperatur auf der gesamten Auflagefläche zu gewährleisten.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung und Fettauffangschublade für die übrigen Modelle.
- Um ein Verspritzen von Fett zu vermeiden, können optional eine abnehmbare Seiten- und Rückplatte angebracht werden.
- Wahlmöglichkeit zwischen glatter oder glatter / gerillter Oberfläche.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.

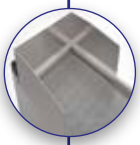




- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Frontal grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

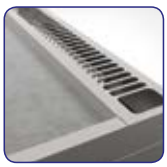


- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dosseret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-91/M LC



FTG-91/S LC

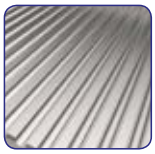
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

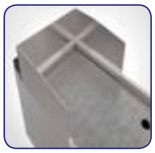
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

FTG-91/M LC



FTG-91/S LC



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	67	90
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	54	80
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.495**	**1.720**

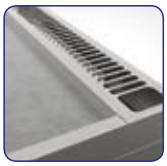
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-92/S LC

PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-92/M LC

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

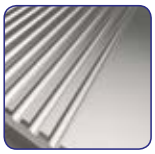
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

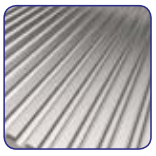
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

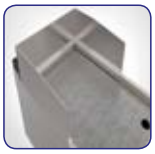
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Bratplatte

50%



100%





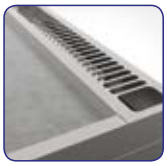
Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-92/M LC 800 × 900 × 280	FTG-92/S LC 800 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 629	723 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	21.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.64	1.64
				GN Nm³/h	2.22	2.22
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	116	152
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	97	130
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.360	2.790

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-91/CDM LC



FTG-91/CDS LC

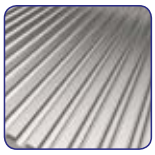
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

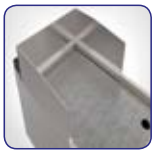
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-91/CDM LC 400 × 900 × 280	FTG-91/CDS LC 400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	90	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	59	95
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.110**	**2.440**

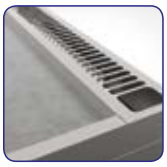
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



FTG-92/CDM LC



FTG-92/CDS LC

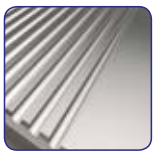
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

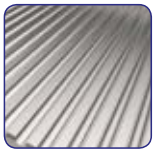
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

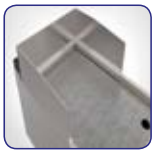
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Bratplatte

50%



100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-92/CDM LC	FTG-92/CDS LC
					800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 629	723 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	21.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.64	1.64
				GN Nm³/h	2.22	2.22
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	116	182
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	99	130
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	3.470	3.900

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS a Gas

Gas FRY-TOPS

PRO LINE



FTG-91/S



FTG-91/M

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

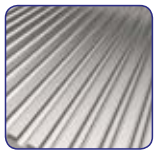
Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

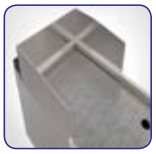
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-91/M 400 × 900 × 280	FTG-91/S 400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	6.60 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	–
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	72	93
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	59	78
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.795**	**2.130**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-92/M

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



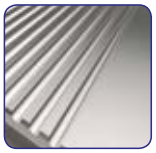
FTG-92/S

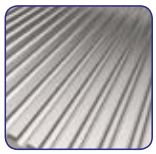
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

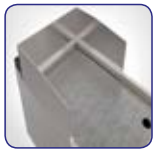
Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50%lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50% 

100% 



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

					FTG-92/M	FTG-92/S
						
Dimensiones equipo	**Equipment dimensions**	**Dimensions de l'équipement**	**Geräteabmessungen**	**(mm)**	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Placa	**Plate**	**Plaque**	**Arbeitsbereich**			
Acabado	**Finish**	**Finition**	**Verarbeitung**	**Fe/Cr**	Fe	Fe
Espesor	**Thickness**	**Épaisseur**	**Dicke**	**(mm)**	15	15
Superfície útil	**Useful area**	**Surface utile**	**Nutzfläche**	**(mm)**	723 × 629	723 × 629
Quem. bajo placa	**Under plate burners**	**Brûleurs sous plaque**	**Brenner unter Platte**	**10.50 (kw)**	2	2
Resistencias	**Elec. Elements**	**Résistances**	**Widerstände**	**6.60 (kw)**	–	–
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	21.00	21.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	1.64	1.64
				GN Nm³/h	2.22	2.22
Voltaje	**Voltage**	**Tension**	**Spannung**			
De Serie	**Standard**	**Série**	**Serielle**	**V. / Hz**	–	–
Opcional	**Optional**	**En option**	**Optionale**	**V. / Hz**	–	–
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m³)**	0.52	0.87
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	121	155
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	101	135
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.700**	**3.130**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS a Gas

Gas FRY-TOPS

PRO LINE

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-91/CDS



FTG-91/CDM

PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stah

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

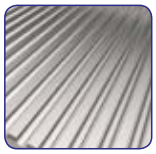
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91

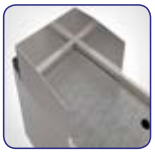
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTG-91/CDM 400 × 900 × 280	FTG-91/CDS 400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	6.60 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.82	0.82
				GN Nm³/h	1.11	1.11
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	–
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	90	91
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	59	79
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.340	2.670

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS à Gaz

FRY-TOPS Gas

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTG-92/CDS



FTG-92/CDM

PLACA

PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92

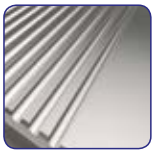
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

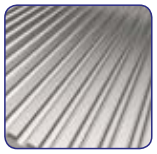
Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

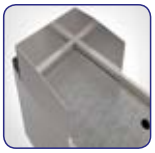
Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50%



100%





Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

FTG-92/CDM



FTG-92/CDS



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	2	2
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	6.60 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	21.00	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.64	1.64
				GN Nm^3/h	2.22	2.22
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	–	–
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	–	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 280	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	163	159
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	116	136
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.765**	**4.200**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS Eléctricos

Electric FRY-TOPS

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



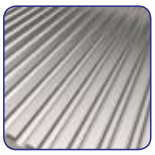
FTE-91/S

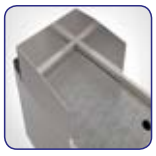
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%







FTE-91/M

	FTE-91/M	FTE-91/S
		

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	2.2 (kw)	3	3
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	6.60	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm³/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.29	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	72	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	60	83
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.315	2.645

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS Électriques

FRY-TOPS Elektro

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTE-92/M

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



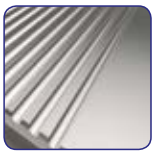
FTE-92/S

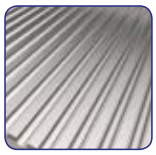
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

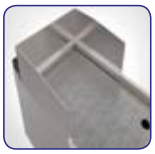
Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50%lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50% 

100% 







Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 × 629	723 × 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	2.2 (kw)	6	6
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	13.20	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	133	159
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	120	141
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.355**	**3.785**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS Eléctricos

Electric FRY-TOPS

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



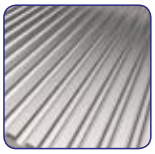
- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

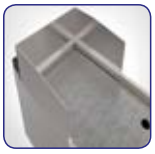
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 91
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 91 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 91 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 91

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 91 € (ref. 73600064)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

100%







FTE-91/CDS



FTE-91/CDM

					FTE-91/CDM	FTE-91/CDS
Dimensiones equipo	**Equipment dimensions**	**Dimensions de l'équipement**	**Geräteabmessungen**	**(mm)**	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Placa	**Plate**	**Plaque**	**Arbeitsbereich**			
Acabado	**Finish**	**Finition**	**Verarbeitung**	**Fe/Cr**	Cr	Cr
Espesor	**Thickness**	**Épaisseur**	**Dicke**	**(mm)**	15	15
Superfície útil	**Useful area**	**Surface utile**	**Nutzfläche**	**(mm)**	323 × 629	323 × 629
Quem. bajo placa	**Under plate burners**	**Brûleurs sous plaque**	**Brenner unter Platte**	**10.50 (kw)**	–	–
Resistencias	**Elec. Elements**	**Résistances**	**Widerstände**	**2.2 (kw)**	3	3
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	6.60	6.60
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	**Voltage**	**Tension**	**Spannung**			
De Serie	**Standard**	**Série**	**Serielle**	**V. / Hz**	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	**Optional**	**En option**	**Optionale**	**V. / Hz**	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m^3)**	0.29	0.48
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	95	99
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	90	72
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.540**	**2.970**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRY-TOPS Électriques

FRY-TOPS Elektro

PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

Cromo duro: Cr
Hard chrome // Chrôme dur // Hartchrom



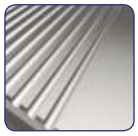
FTE-92/CDS

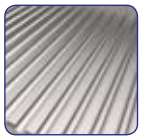
OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 92
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 92 // EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 92 // OPTIONAL BRATPLATTEN VOM MODELL 92

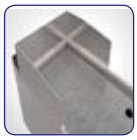
Placa 50% lisa/ranurada: + 100 €
Plate 50% plane/ribbed // Plaque 50% lisse/rainuré // Bratplatte: 50% glatt / gerillt

Placa 100% ranurada: + 150 €
Plate 100% ribbed // Plaque 100% rainuré // 100% gerillt

Peto: + 101 € (ref. 73200153)
Bib // Dosseret périmétral // Brustplatte

50% 

100% 



PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



FTE-92/CDM

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FTE-92/CDS 800 × 900 × 900	FTE-92/CDM 800 × 900 × 280
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich			
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	723 x 629	723 x 629
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Resistencias	Elec. Elements	Résistances	Widerstände	2.2 (kw)	6	6
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	13.20	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm^3/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	840 × 950 × 1.090	850 × 950 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.87	0.52
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	182	163
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	130	150
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	3.920	3.490

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido con piezoeléctrico mediante conexión eléctrica a la red, termopar, regulación por válvula 820 NOVA con termostato de regulación de 90 °C a 195 °C y termostato de seguridad de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable. Intercambiador externo de calor fuera de la cuba, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Modelos a gas específicos para producto harinado.
- Modelos eléctricos: resistencias blindadas basculantes, regulación por termostato de control.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- 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.

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 welds providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas model: provided of piezoelectric ignition by battery, thermocouple, 820 NOVA thermostatic valve regulation from 90 °C to 195 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C, and burners made of stainless steel. Operating system through external heat exchangers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Specific gas models for floured product.
- Electric models: armoured and tiltable heating elements, control thermostat regulation.
- Chromed basket with athermic handle. 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.

FRITEUSES à Gaz et Électriques

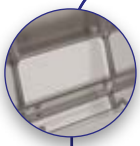
- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Cuves fabriquées d`une seule pièce et d`un seul coup d`emboutissions sans soudures à l`intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l`appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: allumage avec piézo-électrique branché au courant, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA de 90 °C à 195 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C et brûleurs fabriqués en Acier Inoxydable. Un système de fonctionnement avec inter-changeur de la chaleur à l'extérieur de la cuve, 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 à gaz spécifiques pour le produit farinè.
- Modèles électriques: résistances blindée oscillantes, thermostat de régulation.
- Panier en fils de chrome et manette athermique. Ample «zone froide» pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d`évacuation et filtre des résidus dans touts les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuration de l`huile.
- Pieds réglables en hauteur.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

Gas- und **Elektrische FRITTEUSEN**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Edelstahlbehälter AISI-304 (18/10), einteilig mit einem einzigen Tiefzug gefertigt, fehlende Verbindungsstellen, Schweißnähte noch Brennerrohre im Inneren verlängern die Lebensdauer der Fritteusen und vermindern ihre Störanfälligkeit.
- Gasmodelle: Zündpilot mit piezoelektrischem Anschluss an das Stromnetz, Thermoelement, Regelung durch 820 NOVA-Ventil mit Regelthermostat von 90 °C bis 195° C und mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 230 °C und Edelstahlbrenner. Ein externer Wärmetauscher außerhalb des Tanks ermöglicht einen gleichmäßigen Temperaturanstieg des Fetts, wodurch eine höhere Leistung bei geringerem Verbrauch erzielt wird. Spezifische Gasmodelle für Mehlprodukte.
- Elektrische Modelle: Abgeschirmte Panzerwiderstände, Regelung über ein Regelthermostat.
- Verchromter Gewindekorb mit athermischem Griff.
- Ausgedehnte Kaltzone um das Ausfällen von Abfällen zu erleichtern
- Ablasshahn bei allen Modellen
- Abfallfilter zur Ölreinigung in allen Modellen.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuves fabriqées d`une seule piece.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Modelos con cubas reducidas.
- Models with small tanks.
- Mòdeles avec petits cuves.
- Modelle mit reduziertem Tankinhalt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.



FG-91/17



FG-92/17

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:
Two tanks per tank // Deux paniers par cuve //
Zwei Körbe pro Behälter

FG-91/17 y FG-92/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.



FG-91/17



FG-92/17

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	1	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	310 × 344 × 335	2 × 310 × 344 × 335
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	290 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	16.00	16.00 + 16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.243	2.486
				GN Nm^3/h	1.693	3.386
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 V. I + N + T 50/60	220 V. I + N + T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	21	21 + 21
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 950 × 1.250	830 × 950 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.51	0.99
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	71	124
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	60	109
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.430**	**6.225**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
** Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Abgabe nur, solange der Vorrat reicht.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES à Gaz

Gas-FRITTEUSEN



FGT-91/08



FGT-91/17



FGT-92/17

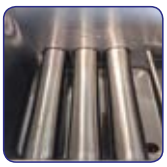
OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FGT-91/17 y FGT-92/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €



- Modelos a gas específicos para producto harinado.
- Specific gas models for floured product.
- Modèles à gaz spécifiques pour le produit farinè.
- Spezifische Gasmodelle für Mehlprodukte.

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FGT-91/08* 400 × 900 × 900	FGT-91/17* 400 × 900 × 900	FGT-92/17* 800 × 900 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	2	1	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	345 × 140 × 305	345 × 310 × 305	2 × 345 × 310 × 305
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	120 × 300 × 120	290 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	8 + 8	17	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	5.80 + 5.80	16.50	16.50 + 16.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0,46	1,30	2,60
				GN Nm³/h	0,61	1,75	3,49
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	–	–	–
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	8 + 8	21,5	21,5 + 21,5
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 950 × 1.250	430 × 950 × 1.250	830 × 950 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.51	0.51	0.99
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	71	71	124
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	60	60	109
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.075**	**3.430**	**6.195**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FREIDORAS Eléctrica

Electric FRYERS



FE-91/08



FE-91/15



FE-91/17

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FE-91/15: (ref. 79600002 - 109 × 300 × 120 mm): + 42 €
FE-91/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.

					FE-91/08*	FE-91/15*	FE-91/17
							
Dimensiones equipo	**Equipment dimensions**	**Dimensions de l'équipement**	**Geräteabmessungen**	**(mm)**	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900
Cubas	**Tanks**	**Cuves**	**Tanks**	**(nº)**	2	1	1
Cuba	**Tank**	**Cuve**	**Tank**	**(mm)**	345 × 140 × 258	345 × 240 × 258	310 × 345 × 258
Cesta	**Basket**	**Panier**	**Korb**	**(mm)**	120 × 300 × 120	220 × 300 × 120	290 × 300 × 120
Litros	**Litres**	**Litres**	**Liter**	**(Ltr)**	8 + 8	15	17
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	7.00 + 7.00	12.00	16.50
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	–	–	–
				GN Nm^3/h	–	–	–
Voltaje	**Voltage**	**Tension**	**Spannung**				
De Serie	**Standard**	**Série**	**Serielle**	**V. / Hz**	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60
Opcional	**Optional**	**En option**	**Optionale**	**V. / Hz**	230 III + T 50/60	230 III + T 50/60	230 III + T 50/60
Patatas congel.	**Frozen potat.**	**Chips cong.**	**Gefrorene Kartoffeln**	**(Kg/h)**	12,5 + 12,5	20	25
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	430 × 950 × 1.250	430 × 830 × 1.250	430 × 830 × 1.250
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m^3)**	0.51	0.51	0.51
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	61	61	61
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	50	50	50
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**3.390**	**2.565**	**2.885**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FRITEUSES Électriques

Elektrische FRITTEUSEN

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5 mm de espesor.
- Tank in 1,5 mm thickness.
- Cuve en 1,5 mm d'épaisseur.
- Behälter in 1,5 mm Dicke.



FE-92/17



FE-92/15

OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FE-92/15: (ref. 79600002 - 109 × 300 × 120 mm): + 42 €
FE-92/17: (ref. 76400021 - 135 × 295 × 120 mm): + 42 €

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	FE-92/15* 800 × 900 × 900	FE-92/17 800 × 900 × 900
Cubas	Tanks	Cuves	Tanks	(nº)	2	2
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	2 × 345 × 240 × 258	2 × 310 × 345 × 258
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	2 × 220 × 300 × 120	2 × 290 × 300 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	15 + 15	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	12.00 + 12.00	16.50 + 16.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–
				GN Nm³/h	–	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 III + T 50/60	230 III + T 50/60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Gefrorene Kartoffeln	(Kg/h)	20 + 20	25 + 25
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	830 × 950 × 1.250	830 × 950 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.99	0.99
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	98	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	83	83
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.485**	**5.055**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

** Producto especial bajo demanda, consultar plazo de entrega / Special product on request, consult delivery time / Produit spécial sur demande, consultez les délais de livraison / Sonderprodukt auf Anfrage, Lieferzeit erfragen.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 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 sobretemperatura 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.

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 devie to prevent accidental opening, designed for easy disposal of waste.
- Heat insullation 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 menas 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.

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 poigneé 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 garantit par des panneaux en fibre de verte de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage por surchauffage par thermostat de sécurite 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 sécurite à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet por la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Mòdeles 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.
- Mòdeles eléctriques: chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat életromécanique 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

Gas- und Elektrische KIPPKESSEL

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Hochleistungsgerät für die professionelle Nutzung zur Steigerung der Produktivität.
- Oberfläche, Tank und Deckel aus Edelstahl AISI-304 (18/10) in Scotch-Ausführung. Tankboden aus AISI 316.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke
- Der Metallbehälter wird ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt und speziell behandelt. Hierdurch wird seine Leistung erhöht, die Lebensdauer verlängert und die Wartungsintensität erheblich verringert.
- Ausbalancierter Deckel mit athermischem Griff ermöglicht eine oszillierende Bewegung. Mit Wasserfüllhahn versehen.
- Interner Filter für Rückstände und Ablasshahn an der Vorderseite Sicherheitsvorrichtung, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern. Durch ein spezielles Design wird der Flüssigkeitsabtransport erleichtert.
- Effektive Wärmeisolierung durch dicke Glasfaserpanele.
- Überhitzungsschutz durch Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung.
- Ergonomische und hitzebeständige Bedienelemente aus Polyamid.
- Indirekte Kessel: Wärmetauscher aus AISI 304. Die Drucksteuerung des Austauschers erfolgt über ein Sicherheitsventil mit 0,5 bar Druck, ein Vakuumventil und ein analoges Ablesegerät. Wasserzulaufhahn am Wärmetauscher.
- Gasmodelle: Erhitzung durch Hochleistungsrohrbrenner aus Edelstahl. Auslösung durch ein kontinuierliches Entladungssystem durch Batterie-Stromzufuhr (1,5 V) und Zündflamme. Minimum/ Maximum Sicherheitshahn. Ausgestattet mit Thermoelement.
- Elektrische Modelle: Erhitzung durch Panzerwiderstände aus INCOLOY 800-Legierung, gesteuert durch ein elektromechanischen Thermostat mit Max / Min-Wahlschalter (indirekte Versionen) oder elektronisch / digital (direkte Versionen).
- Alle Modelle sind mit einem Wasserfüllhahn ausgestattet.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.



- Desagüe interno con filtro de residuos extraible.
- Internal drain with removable waste filter.
- Filtre d'evacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückständefilter.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

Professional Line

MARMITAS a Gas y Eléctricas

Gas and Electric BOILING PANS



MG-9100 / MG-9150

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5-4 mm de espesor.
- Tank in 1,5-4 mm thickness.
- Cuve en 1,5-4 mm d'épaisseur.
- Kessel in 1,5-4 mm Dicke.

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / SPANNUNG OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL
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 / Vérifer les prix / Überprüfen Sie die Preise



MBM-9150

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // HEIZUNG

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) //
Direkt (nur für Suppen und Flüssigkeiten empfohlen)

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indirekt

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	MG-9100	MG-9150	MBM-9150	MBME-9150
					800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Calentamiento	Heating	Chauffage	Beheizung	I/D	D	D	I	I
Cuba	Tank	Cuve	Tank					
Volumen total	Overall volume	Volume total	Gesamtvolumen	(Ltr)	113	150	150	150
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Nutzvolumen	(Ltr)	102	139	139	139
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Abmessungen	Ø	595	595	595	600
				h	415	540	540	540
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	22.00	22.00	22.00	18.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.71	1.71	1.71	–
				GN Nm³/h	2.33	2.33	2.33	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	–	–	–	380 V III+N+T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	850 × 940 × 1.160
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1.20	1.18	1.20	1.93
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	133	141	175	178
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	108	116	150	162
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**5.040**	**5.190**	**7.680**	**7.600**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Professional Line

MARMITES à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische KIPPKESSEL



MBME-9150

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Cuba en 1,5-4 mm de espesor.
- Tank in 1,5-4 mm thickness.
- Cuve en 1,5-4 mm d'épaisseur.
- Kessel in 1,5-4 mm Dicke.

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / SPANNUNG OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL
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 / Vérifer les prix / Überprüfen Sie die Preise



MG-9200 / ME-9200
MG-9300 / ME-9300

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // HEIZUNG

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) // Direkt (nur für Suppen und Flüssigkeiten empfohlen)

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indirekt

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	MG-9200	ME-9200	MG-9300	ME-9300
					800 × 900 × 950	1.000 × 1.150 × 900	1.150 × 1.300 × 900	1.150 × 1.300 × 900
Calentamiento	Heating	Chauffage	Beheizung	I/D	D	I	D	I
Cuba	Tank	Cuve	Tank					
Volumen total	Overall volume	Volume total	Gesamtvolumen	(Ltr)	198	220	342	342
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Nutzvolumen	(Ltr)	187	200	317	317
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Abmessungen	Ø	600	750	900	900
				h	700	520	570	570
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	32.00	32.00	48.00	36.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.52	–	3.79	–
				GN Nm^3/h	3.39	–	5.08	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	–	380 V III+N+T 50-60	–	380 V III+N+T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	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	Volumen	(m^3)	1.32	1.91	2.40	2.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	180	285	290	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	136	136	220	220
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**6.210**	**13.625**	**12.660**	**15.015**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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.

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 amoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperatura regulation from 45 °C up to 300 °C. Safety thermostat.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.

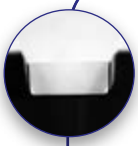
SAUTEUSES Basculantes à Gaz et Électriques

- 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. Mòdeles de 125 litres ou plus sont fournis d`un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d`une poignée ergonomique.
- Mòdeles 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 a 300 °C.
- Mòdeles eléctriques: chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec regulationn de 45 °C a 300 °C. Thermostat de sécurité.
- Tout les modèles sont dotés d´un robinet de remplissage d´eau.
- Pieds réglables en hauteur.

Gas- und Elektrische SCHWENKPFANNEN

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Hochleistungsgerät für die professionelle Nutzung zur Steigerung der Produktivität.
- Außenverkleidung, Behälter und Abdeckungen aus Edelstahl AISI-304 (18/10) Scotch-Ausführung.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke
- Der Metallbehälter wird ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt und speziell behandelt. Hierdurch wird seine Leistung erhöht, die Lebensdauer verlängert und die Wartungsintensität erheblich verringert.
- Manuelles Anheben der Vorderachse mit Hilfe eines Schnecken- und Drehrades. Modelle ab 125 Liter sind mit einem Federunterstützungssystem ausgestattet.
- Abdeckung mit ergonomischem Griff versehen.
- Gasmodelle: Erhitzung durch Hochleistungsrohrbrenner aus Edelstahl. Auslösung durch ein kontinuierliches Entladungssystem durch Batterie-Stromzufuhr (1,5 V) und Zündflamme. Temperaturregelung von 100 °C bis 300 °C.
- Elektromodelle: Heizen durch gepanzerten Widerständen aus INCOLOY 800-Legierung, die durch einen Thermostat mit einer Regelung zwischen 45 °C und 300 °C geregelt werden. Sicherheitsthermostat
- Alle Modelle sind mit einem Wasserfüllhahn ausgestattet.
- Höhenverstellbare Beine.

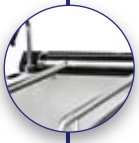




- Cuba con fondo fabricado en AISI 304.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 304.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 304.
- Kessel mit Boden aus AISI 304 versehen.



- Elevación motorizada bajo pedido.
- Motorized tilting on request.
- Renversement motorisé sur demande.
- Motorisierte Hebeanlage auf Anfrage.



- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con tirador ergonómico.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 munit d'une poignée ergonomique.
- Abdeckung mit ergonomischem Griff versehen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SARTENES Basculantes a Gas y Eléctricas

Gas and Electric Tilting PANS



SB-980 / SBE-980

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / SPANNUNG OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL
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 / Vérifer les prix / Überprüfen Sie die Preise

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // HEIZUNG

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) // Direkt (nur für Suppen und Flüssigkeiten empfohlen)

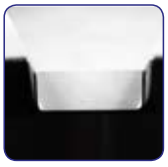
I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indirekt

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

PRO LINE



- Cuba en 10-12 mm de espesor.
- Tank in 10-12 mm thickness.
- Cuve en 10-12 mm d'épaisseur.
- Kessel in 10-12 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.


SB-980


SBE-980


SB-9120

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.200 × 900 × 900
Calentamiento	Heating	Chauffage	Beheizung	I/C	D	D	D
Cuba	Tank	Cuve	Tank				
Volumen total	Overall volume	Volume total	Gesamtvolumen	(Ltr)	86	86	125
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Nutzvolumen	(Ltr)	70	70	105
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Abmessungen	mm	720 × 610	720 × 610	1.100 × 610
				h	225	225	225
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	22.00	9.90	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.73	–	2.37
				GN Nm^3/h	2.33	–	3.17
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	–	380 V III+N+T 50-60	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.070 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.300 × 1.050 × 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.18	1.18	1.67
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	164	168	253
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	139	142	220
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**6.055**	**6.335**	**9.270**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SAUTEUSES Basculantes à Gaz et Électriques

Gas- und Elektrische SCHWENKPFANNEN

VOLTAJE / VOLTAGE / TENSION / SPANNUNG OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL
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 / Vérifer les prix / Überprüfen Sie die Preise

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // HEIZUNG

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) // Direkt (nur für Suppen und Flüssigkeiten empfohlen).

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indirekt



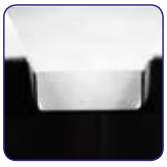
SB-9120 / SBE-9120
SB-9170 / SBE-9170

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

PRO LINE



- Cuba en 10-12 mm de espesor.
- Tank in 10-12 mm thickness.
- Cuve en 10-12 mm d'épaisseur.
- Kessel in 10-12 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	SBE-9120 1.200 × 900 × 900	SB-9170 1.200 × 900 × 950	SBE-9170 1.200 × 900 × 950
Calentamiento	Heating	Chauffage	Beheizung	I/C	D	D	D
Cuba	Tank	Cuve	Tank				
Volumen total	Overall volume	Volume total	Gesamtvolumen	(Ltr)	125	170	170
Volumen útil	Useful volume	Volume utile	Nutzvolumen	(Ltr)	105	150	150
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Abmessungen	mm	1.100 × 610	1.100 × 610	1.100 × 610
				h	225	275	275
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.80	30.00	14.80
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	2.37	–
				GN Nm^3/h	–	3.17	–
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	–	380 V III+N+T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.300 × 1.050 × 1.220	1.300 × 1.050 × 1.280	1.300 × 1.050 × 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.67	1.75	1.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	249	260	256
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	213	222	218
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	9.425	10.350	10.475

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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.

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 splahses.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.

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 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 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 á 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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

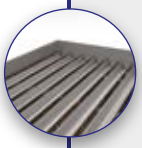
BARBECUE
und **Gasgrills**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Roste aus Edelstahl ohne Verformung bei Höchstemperaturen. Exklusives keilförmiges Design für eine bessere Sammlung von Fett, zur Verlängerung der Lebensdauer der einzelnen Komponenten. Zwei unterschiedliche Arbeitshöhen erlauben produktspezifisch zu arbeiten.
- Hochleistungs-Rohrbrenner (70% Wirkungsgrad) aus Edelstahl.
- Pilot-Handzündung und Sicherheitshähne mit Thermoelement.
- Kombination der Vorteile und die Vielseitigkeit der REPAGAS-Technologie mit klassischem Design Veredelung
- Wärmeübertragung durch die Verwendung von kompaktierten Keramikbriketts von einheitlicher Größe, waschbar und wiederverwendbar.
- Ergonomisches, hitzebeständig Polyamid.
- Fettauffangschublade bei allen Modellen.
- Untere Fettschale bei allen Modellen.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen
- Höhenverstellbare Beine.

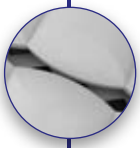




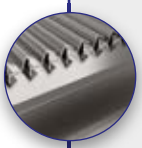
- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Dosseret périmétral pour éviter les éclaboussures.
- Seitliche und hintere Lätzchen zur Vermeidung von Spritzer.



- Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes.
- Transmission de la chaleur á travers des briquettes céramiques compacts.
- Wärmeübertragung durch Keramikbriketts.



- Parrillas especiales para productos muy grasos.
- Special grids for very fatty products.
- Grilles spéciales pour les produits très gras.
- Spezialgrills für sehr fetthaltige Produkte.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.



BARG-91/M LC



BARG-91/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0.8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

BARG-91/M LC



BARG-91/S LC



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	395 × 737	395 × 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	13.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.01	1.01
				GN Nm^3/h	1.37	1.37
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	74	84
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	59	68
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.865**	**2.200**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Power Line

BARBECUES à Gaz

BARBECUE und Gasgrills



BARG-92/M LC



BARG-92/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable.
- Flue shots made of stainless steel.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Encimeras en 0,8 mm de espesor.
- Tops manufactured in 0,8 mm thickness.
- Dessus en 0,8 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 0,8 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

					BARG-92/M LC 	BARG-92/S LC 
Dimensiones equipo	**Equipment dimensions**	**Dimensions de l'équipement**	**Geräteabmessungen**	**(mm)**	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Superficie útil	**Useful area**	**Surface utile**	**Nutzfläche**	**(mm)**	795 × 737	795 × 737
Quemadores	**Burners**	**Brûleurs**	**Brenner**	**13.00 (kw)**	2	2
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	26.00	26.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	2.02	2.02
				GN Nm³/h	2.75	2.75
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.120
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m³)**	0.52	0.89
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	120	131
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	104	126
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.920**	**3.350**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBACOAS a Gas

Gas BARBECUES



BARG-91/M



BARG-91/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	BARG-91/M  400 × 900 × 280	BARG-91/S  400 × 900 × 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	395 × 737	395 × 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	13.00 (kw)	1	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	13.00	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.01	1.01
				GN Nm^3/h	1.37	1.37
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.50
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	74	89
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	59	68
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.075**	**2.405**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BARBECUES à Gaz

BARBECUE und Gasgrills



BARG-92/M



BARG-92/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	BARG-92/M 	BARG-92/S 
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	795 × 737	795 × 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	13.00 (kw)	2	2
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	26.00	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.02	2.02
				GN Nm^3/h	2.75	2.75
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 920 × 650	840 × 950 × 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.52	0.89
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	113	140
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	79	122
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.230**	**3.670**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 900
GAMA MODULAR Y PUENTE

BAÑOS MARÍA • cuece pasta

- 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 pasta: 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. 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.

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. Possibility of adding door on model with support to the ground (optional). Kegs 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 handing 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.

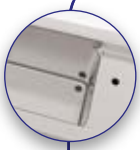
BAINS MARIE • cuiseur à pâtes

- 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. 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 frontal 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.

Elektrische
WASSERBÄDER /
Gas- Pasta-Kocher

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Wasserbäder: gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Teigwaren-Kocher: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Röhrenbrenner unter einem Behälter aus Edelstahl. Steuerelemente aus Polyamid, hitzebeständig und mit Pilotpositionen: Maximum und Minimum. Betriebstemperatur: 30 °C bis 99 °C Tür und eingebautem Netz.
- Kaminenden aus Gusseisen.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.





- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BAÑOS MARÍA • cuece pasta

BAINS MARIE • pasta cooker



BME-91/M



BME-91/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

BAINS MARIE • cuiseur à pâtes

Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher



CPG-91

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.



BME-91/M



BME-91/S



CPG-91

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	29	29	32
Cubetas recomendadas	Recomended kegs	Cuvettes conseillé	Empfohlene Behälter	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼	3 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00	3.00	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	–	0.89
				GN Nm^3/h	–	–	1.22
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 440 × 690	920 × 450 × 1.120	950 × 450 × 1.200
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48	0.51
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	50	55	84
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	32	41	71
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.895**	**2.325**	**3.575**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 soctch.
- 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.

Neutral
ELEMENTS

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as indivual 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.

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.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



ARBEITSTISCHE

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Einteilige Arbeitsplatte in 1,5 mm Stärke, innen verstärkt und ohne Fugen oder Schweißnähte außen.
- Durchdachtes Design unterstützt Arbeitsabläufe in der Küche.
- Optionale Einbindung von Türen in die Modelle mit Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

Power Line

ELEMENTOS Neutros

Neutral ELEMENTS



MN-49/M LCS



MN-49/S LCS



MN-89/M LCS



MN-89/S LCS

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable con peto trasero.
- Flue shots made of stainless steel with bib at the back.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable avec dosseret arrière.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável com alçado traseiro.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.

	MN-49/M LCS	MN-49/S LCS	MN-89/M LCS	MN-89/S LCS
				

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	950 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	29	51	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	16	38	44	44
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**525**	**855**	**710**	**1.140**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PLAN Neutre

ARBEITSTISCHE



MN-49/M LC



MN-49/S LC



MN-89/M LC



MN-89/S LC

POWER LINE



- Remates de chimenea en acero inoxidable con peto trasero.
- Flue shots made of stainless steel with bib at the back.
- Sortie des gazes en en acier inoxydable avec dosseret arrière.
- Topos da chaminé fabricadas em aço inoxidável com alçado traseiro.



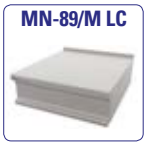
- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Schublade mit eingebautem Bremssystem ausgestattet.









Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	920 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	36	51	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	27	42	44	62
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**905**	**1.235**	**1.170**	**1.605**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

ELEMENTOS Neutros

Neutral ELEMENTS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



MN-49/M



MN-49/S



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

PLAN Neutre

ARBEITSTISCHE



MN-89/S

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.



- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Drawers provided with brake system.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Schublade mit eingebautem Bremssystem ausgestattet.



MN-89/M

					MN-49/M	MN-49/S	MN-89/M	MN-89/S
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.29	0.48	0.52	0.87
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	37	61	60	79
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	28	50	41	62
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**905**	**1.235**	**1.170**	**1.605**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 900
HORNOS

COLUMNAS a Gas y Eléctricas

- 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 (900), con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Patas regulables en altura.

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 (900) 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.

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 blindeé 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 p ossibilité de combiner avec des dessus d`autres gammes de produits (900), avec une suspension de 400 mm maximum.
- Mòdeles en "H" dotés de portes extra grandes renforcées avec un système de fixation spéciale pour garantir une fermeture et un fonctionnement correct au cours de son usage.
- 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.

Öfen auf **HOCHSCHRÄNKE** **Gas** und **Elektrisch**

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Gas Modelle: Öfen mit Führungen und Brenner aus Edelstahl, mit Kontrollleuchte, Thermoelement und MINISIT-Thermostatventil von 120 °C bis 325 ° C (ausgestattet mit Grillrost).
- Elektrische Modelle: Öfen mit Führungen aus Edelstahl und mit Panzerwiderständen, gesteuert durch ein Regelthermostat von 120 °C bis 300 °C.
- Modelle Typ "+1" mit seitlichem Schrank versehen.
- Modelle Typ "H"- mit extra großen, mit Streben verstärkten Türen gewährleisten langfristig ein korrektes Schließen.
- Modelle Typ "C", kombinierbar mit Arbeitsplatten der gleichen Produktreihe (900), mit einem maximalen seitlichen Abstand von 400 mm.
- Kaminenden aus Gusseisen mit Säureschutzglasur.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl, passgenaue Fassung verhindert Temperaturverluste.
- Seitliche Zugangsklappe erleichtert die Wartung.
- Höhenverstellbare Beine.

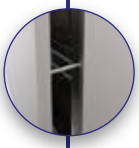




- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten am Ofen.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Rost und Ofenklappe aus Edelstahl.



- Modelos "H"con puertas extra grandes reforzadas con tirantes de sujeción.
- "H" models provided with extra large doors powered with clamping straps.
- Mòdeles en "H" dotés de portes extra grandes renforcées avec fixation spéciale.
- "H" -Modelle mit extra großen, mit Streben verstärkten Türen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COLUMNAS a Gas

Gas COLUMN



HGI-901



HGC-901

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

USO

USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

					HGI-901	HGC-901
Dim. Exteriores	**Ext. dimensions**	**Dim. Extérieures**	**Außenmaße**	**(mm)**	800 × 860 × 675	800 × 860 × 620
Dim. Interiores	**Int. Dimensions**	**Dim. Intérieures**	**Innenmaße**	**(mm)**	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315
Uso	**Use**	**Usage**	**Verwendung**	**I/C**	I	C
Quemadores	**Burners**	**Brûleurs**	**Brenner**	**7.50 (kw)**	–	–
				8.00 (kw)	1	1
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	8.00	8.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	0.62	0.62
				GN Nm³/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	850 × 940 × 750	850 × 940 × 750
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m³)**	0.60	0.60
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	129	129
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	110	93
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.165**	**1.825**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLONNE à Gaz

HOCHSCHRÄNKE Gas



HGI-901+1



HGC-901+1

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

USO

USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Außenmaße	(mm)	HGI-901+1	HGC-901+1
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Innenmaße	(mm)	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315
Uso	Use	Usage	Verwendung	I/C	I	C
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	7.50 (kw)	–	–
				8.00 (kw)	1	1
				14.00 (kw)	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62	0.62
				GN Nm^3/h	0.85	0.85
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.200 × 940 × 800	1.200 × 940 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.90	0.90
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	144	144
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	104	104
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.470	2.130

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLUMNAS a Gas

Gas COLUMN

USO
USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



HGI-901H

HGI-901H



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dim. Exteriores	**Ext. dimensions**	**Dim. Extérieures**	**Außenmaße**	**(mm)**	1.200 × 860 × 675
Dim. Interiores	**Int. Dimensions**	**Dim. Intérieures**	**Innenmaße**	**(mm)**	940 × 740 × 315
Uso	**Use**	**Usage**	**Verwendung**	**I/C**	I
Quemadores	**Burners**	**Brûleurs**	**Brenner**	**7.50 (kw)**	–
				8.00 (kw)	–
				14.00 (kw)	1
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	14.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	1.09
				GN Nm^3/h	1.48
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	910 × 1.270 × 1.000
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m^3)**	1.16
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	210
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	174
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**3.075**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLONNE à Gaz

HOCHSCHRÄNKE Gas

USO
USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



HGC-901H

HGC-901H



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dim. Exteriores	**Ext. dimensions**	**Dim. Extérieures**	**Außenmaße**	**(mm)**	1.200 × 860 × 620
Dim. Interiores	**Int. Dimensions**	**Dim. Intérieures**	**Innenmaße**	**(mm)**	940 × 740 × 315
Uso	**Use**	**Usage**	**Verwendung**	**I/C**	C
Quemadores	**Burners**	**Brûleurs**	**Brenner**	**7.50 (kw)**	–
				8.00 (kw)	–
				14.00 (kw)	1
Potencia	**Power**	**Puissance**	**Potenz**	**(kw)**	14.00
Consumos	**Consumptions**	**Consommations**	**Verbrauch**	**GLP Kg/h**	1.09
				GN Nm³/h	1.48
Dimensiones con embalaje	**Packaging dimensions**	**Dimensions avec emballage**	**Abmessungen mit Verpackung**	**(mm)**	1.200 × 920 × 900
Volumen	**Volume**	**Volume**	**Volumen**	**(m³)**	0.99
Peso bruto	**Gross weight**	**Poids brut**	**Bruttogewicht**	**(kg)**	210
Peso neto	**Net weight**	**Poids net**	**Nettogewicht**	**(kg)**	146
Precio	**Price**	**Prix**	**Preis**	**(€)**	**2.735**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLUMNAS Eléctricas

Electric COLUMN



HEI-901



HEC-901

USO

USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar



HEI-901+1



HEC-901+1

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.

					HEI-901	HEC-901	HEI-901+1	HEC-901+1
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Außenmaße	(mm)	800 × 860 × 675	800 × 860 × 620	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Innenmaße	(mm)	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315	540 × 740 × 315
Uso	Use	Usage	Verwendung	I/C	I	C	I	C
Resisstencias	Electric elements	Résistances	Widerstände	1.50 (kw)	4	4	4	4
				2.50 (kw)	–	–	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	6.00	6.00	6.00	6.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung					
De Serie	Standard	Série	Serielle	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	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 940 × 750	850 × 940 × 750	1.200 × 940 × 800	1.200 × 940 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.60	0.60	0.90	0.90
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	129	110	144	144
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	110	94	125	125
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.915**	**2.555**	**3.240**	**2.880**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COLONNE Électriques

HOCHSCHRÄNKE Elektrisch

USO
USE // USAGE // NUTZUNG

I: APARATO INDEPENDIENTE
Individual unit // Equipe independant // Eigenständiges Gerät

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe à combiner avec autres dessus // Gerät mit anderen Arbeitsplatten kombinierbar

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



HEI-901H



HEC-901H

					HEI-901H	HEC-901H
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Außenmaße	(mm)	1.200 × 860 × 675	1.200 × 860 × 620
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Innenmaße	(mm)	940 × 740 × 315	940 × 740 × 315
Uso	Use	Usage	Verwendung	I/C	I	C
Resisstencias	Electric elements	Résistances	Widerstände	1.50 (kw)	–	–
				2.50 (kw)	4	4
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10	10
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	220 III + T 50-60	220 III + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	910 × 1.270 × 1.000	1.200 × 920 × 900
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.16	0.99
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	210	210
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	174	174
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.890**	**3.530**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SERIE 900
GAMA MODULAR Y PUENTE

SOPORTES

SUPPORTS



MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

SOUBASSEMENTS

ARBEITSSCHRÄNKE





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SOPORTES Modulares
Modular SUPPORTS

SOUBASSEMENT Modulaire
ARBEITSSCHRÄNKE Modulares



S-49



S-89



S-129



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 760 × 620	800 × 760 × 620	1.200 × 760 × 620
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	920 × 450 × 800	850 × 920 × 750	1.250 × 920 × 750
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.33	0.59	0.86
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	25	35	44
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	18	27	35
Precio sin puertas	Price without doors	Prix sans portes	Preis Türlos	(€)	**330**	**415**	**505**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor – Pág. 300

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 bloques modulaires complets à partir d`une vaste gamme de produits. Porte optionnelle dans tous les modèles et pieds réglables en hauteur.

Bodenstützen aus rostfreiem Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish, speziell gefertigt für die einfache Befestigung von Geräten aller Art auf den Arbeitsplatten, Breitenabmessungen in 400 mm, 800 mm und 1.200 mm, mit 900 mm Tiefe. Durchdachtes Design zur Unterstützung professioneller Arbeitsvorgänge. Einfache und direkte Kopplung von Geräten mir einer Höhe von 900 mm. Damit lassen sich aus einem breiten Produktangebot komplette Modulblöcke herstellen. Optionaler Einbau von Türen bei allen Modellen und höhenverstellbare Bodenstützen.

KIT DE PUERTAS
DOORS KIT // KIT POUR PORTES // TÜR-KIT



S-49
- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 191 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 191 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts

S-89
- Apertura a izquierdas (ref. 70307000): + 191 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70306000): + 191 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts

S-129
- Apertura a izquierdas (ref. 70519000): + 325 €.
  Left opening // Ouverture gauche // Öffnung Links
- Apertura a derecha (ref. 70505000): + 325 €.
  Opening right // Ouverture droite // Öffnung Rechts



OPCIÓN ENTREPAÑO
INNER SHELF // TRUMEAU EN OPTION // OPTION MIT DECORBLENDE
- S-89 (ref. 70412000): + 276 €.
- S-129 (ref. 70508000): + 313 €.

SOPORTES Puente
Counter-top SUPPORTS

SUPPORTS game supendue
ARBEITSSCHRÄNKE
Verbindungselemente

CON DOS PATAS / WITH TWO LEGS / AVEC DEUX PIEDS / ZWEBEINIG



Modelo Model Modèle Modell	Dimensiones Dimensions Dimensions Abmessungen (mm)	€
SPM-905	2.000	1.835
SPM-906	2.400	2.265
SPM-907	2.800	2.300
SPM-908	3.200	2.405
SPM-909	3.600	2.435
SPM-9010	4.000	2.545
SPM-9011	4.400	2.640

CON APARATO DE PIE Y PATA / WITH SUPPORT MACHINE AND LEG
AVEC L'UN APPAREIL ET PIED / MIT FUSSGERÄT UND BEINGERÄT



SPM-914	1.600 +	1.275
SPM-915	2.000 +	1.285
SPM-916	2.400 +	1.715
SPM-917	2.800 +	1.840
SPM-918	3.200 +	1.870
SPM-919	3.600 +	1.900

CON DOS APARATOS DE PIE / WITH TWO SUPPORT MACHINES
AVEC DEUX APPAREILS COMME PIEDS / MIT ZWEI STANDGERÄTEN



SPM-923	+ 1.200 +	670
SPM-924	+ 1.600 +	725
SPM-925	+ 2.000 +	745
SPM-926	+ 2.400 +	1.175
SPM-927	+ 2.800 +	1.220

Accesorios Accesories Accesoides Zubehör	Denominación Description Dénomination Bezeichnung	Código Code Code Code	€
	Pata soporte puente Counter-top support leg Pied support suspendue Verbindungsstütze	59601000	976
	Kit patas aparatos sueltos Kit of legs for countertops Kit pieds appareils séparés Kit Unterstützungsfüße	00152000	37

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

SOPORTES en T

T-sopport 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. 184-191

COD. 71507000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS MODELO HGC-901 & HEC-901: 445 €

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
"T-UNTERSTÜTZUNG" FÜR ÖFEN DES MODELLTYPS 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. 184-191

SUPPORTS en T

T-UNTERSTÜTZUNG

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. Págs. 184-191



COD. 71313000 - "SOPORTE EN T" PARA HORNOS
MODELO HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H: 575 €



2.000 × 20 × 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
"T-UNTERSTÜTZUNG" FÜR ÖFEN DES MODELLTYPS HGC-901+1 / HEC-901+1 & HGC-901H / HEC-901H

Öfen können in "T-Form" mit Arbeitsplatten derselben Produktlinie kombiniert werden, maximaler Abstand der Module beträgt 400 mm. Págs. Págs. 184-191




REPAGAS





SERIE 1100
GAMA MODULAR

1100 SERIES
MODULAR RANGE

SÉRIE 1100
GAMME MODULARE

SERIE 1100
MODULARE KOMPONENTEN

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 si en función de las preferencias del usuario.
- Parillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 395 × 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 × 875 × 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.

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 × 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 × 875 × 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 minimun operating positions.
- All models provided with water tap.
- All models provide with handrail.
- Adjustable legs.

FOURNEAUX
à Gaz

- Gamme des fourneaux conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- 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 bruleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grils en fonte émaillé 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.

MODULAR RANGE / GAMME MODULAIRE / MODULARE KOMPONENTEN

GASKOCHER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Arbeitsplatte bestehend aus offenem Feuer mit Kontrolllampen, Sicherheitsventil und Thermoelement. Hochleistungsbrenner für höchstmöglichen Heizwert, mit bearbeiteten Messingabdeckungen (außer "HPG" -Modellen) und rohrförmigen Gusseisenkörper, um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten.
- Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar.
- Roste aus Gusseisen mit säurebeständiger Beschichtung; Abmessungen 395 × 365 mm, Abstände zwischen den Kochplatten ist an die Verwendung großer Töpfe angepasst.
- Auffangschalen aus Edelstahl.
- Spezieller Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Separate Fettschalen für jeden Brenner.
- Durchgehende Öven mit Führungen und Edelstahlbrennern, Thermoelement und MINISIT-Termostatventil mit Kontrolleuchte; Abmessungen 540 × 875 × 315 mm.
- Alle Modelle mit Wasseranschluss und –Hahn versehen
- Serienmäßig mit Handläufen ausgestattet
- Höhenverstellbare Beine.

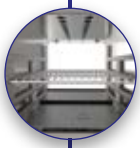




- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Hornos pasantes.
- Pass through ovens.
- Fours passants.
- Durchgehende Öfen.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschläge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COCINAS a Gas

Gas COOKERS



C-1140



C-1141



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	C-1140	C-1141
Quem. de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	1	1
				8.00 (kw)	1	1
				10.50 (kw)	2	2
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	10.50 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	35.50	46.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.76	3.58
				GN Nm^3/h	3.75	4.86
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 1.330 × 1.050	1.000 × 1.330 × 1.050
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.40	1.40
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	198	244
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	144	219
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.140**	**5.620**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

GASKOCHER



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

C-1161



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.400 × 1.100 × 850
Quem. de encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw)	2
				8.00 (kw)	2
				10.50 (kw)	2
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	10.50 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	60.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	4.71
				GN Nm^3/h	6.39
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.460 × 1.320 × 1.060
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	2,04
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	374
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	308
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	8.275

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 hasta 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 superficie lisa, ranurada o lisa/ranurada.
- Patas regulables en altura.

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 up 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, ribbed or ribbed/plane surface.
- Adjustable legs.

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 jusqu'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.
- Dosserets latéraux soudés à la plaque pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité de choisir surface lisse, rainurée ou lisse/rainurée.
- Pieds réglables en hauteur.

MODULAR RANGE / GAMME MODULAIRE / MODULARE KOMPONENTEN

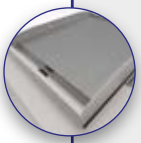


FRY-TOPS
Gas

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Stahlblech mit einem aus poliertem und gleichgerichtetem Stahlpaddel von 15 mm.
- Manuelle Zündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Hochleistungs-Rohrbrenner (70%) aus Edelstahl.
- Ergonomische und hitzebeständige Bedienelemente aus Polyamid mit maximalen und minimalen Vorsteuerpositionen für Temperaturen von bis zu 380 °C.
- Interne Wärmeleitung zur Vermeidung von Temperaturverlusten und korrekter Evakuierung der Verbrennungsgase.
- Spezielle Behandlung der Bleche, um eine einheitliche und sehr hohe Arbeitstemperatur auf der gesamten Auflagefläche zu gewährleisten.
- Seitliche, geschützte Abluftkaminenden.
- Fettauffangschublade bei allen Modellen.
- Seitliche Brustplatte, mit der Platte verschweißt, verhindert das Spritzen von Fett.
- Wahlmöglichkeit zwischen glatter, gerillter oder glatter / gerillter Oberfläche.
- Höhenverstellbare Beine.



- Cajón delantero recogegrasas.
- Frontal grease box.
- Tiror de récupération des graisses.
- Fettauffangschublade.



- Peto lateral para evitar salpicaduras.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Bords révèles pour éviter éclaboussures.
- Seitliche Spritzschutz-Platten.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

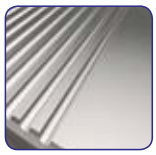
PLACA
PLATE // PLAQUE // BRATPLATTE

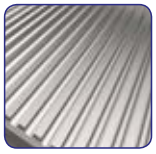
Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Polierter und geschliffener Stahl

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

Placa en acero 50% lisa/ranurada: + 335 €
Steel plate 50% plane/ribbed // Plaque en acier 50% lisse/rainuré // 50% glatter / gerillter Oberfläche.

Placa en acero 100% ranurada: + 435 €
Steel plate 100% ribbed // Plaque en acier 100% rainuré // 100% gerillter.

50% 

100% 



FT-1100



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 50 mbar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 1.100 × 850
Placa	Plate	Plaque	Arbeitsbereich		
Acabado	Finish	Finition	Verarbeitung	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Dicke	(mm)	15
Superfície útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	640 × 730
Quem. bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brenner unter Platte	6.50 (kw)	4
Potencia total	Total power	Puissance tot	Gesamtleistung	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.02
				GN Nm^3/h	2.75
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 1.150 × 1.116
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.10
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	227
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	181
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	4.755

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.


Reinventamos el fuego
REPAGAS

SERIE 1100
GAMA MODULAR

BAÑOS MARÍA
Eléctricos

- 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).
- 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.

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 grastro-norm kegs (optional).
- Protected flue shots located on the side.
- Ergonomic control knobs located on the front allow direct handing 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.

BAINS MARIE
Électriques

- 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).
- Sortie des gazes protégée et située sur le côté.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontal 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.

MODULAR RANGE / GAMME MODULAIRE / MODULARE KOMPONENTEN

Elektrische WASSERBÄDER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Geschützte, seitliche Kaminenden.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.





- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

BAÑOS MARÍA Eléctricos

Electric BAINS MARIE



BM-1100/M



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

BM-1100/M*



Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 1.100 × 350
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	58
Cubetas recomendadas	Recomended kegs	Cuvettes conseillé	Empfohlene Behälter	GN	4 de ½ 4 de ¼
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.62
				GN Nm^3/h	0.85
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.130 × 830 × 650
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.61
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	104
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	69
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.981**

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

** Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Abgabe nur, solange der Vorrat reicht*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BAINS MARIE Électriques

Elektrische WASSERBÄDER



SERIE 1100
GAMA MODULAR

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 soctch.
- 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.

Neutral
ELEMENTS

- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as indivual 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.

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.

MODULAR RANGE / GAMME MODULAIRE / MODULARE KOMPONENTEN



ARBEITSTISCHE

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Einteilige Arbeitsplatte in 1,5 mm Stärke, innen verstärkt und ohne Fugen oder Schweißnähte außen.
- Durchdachtes Design unterstützt Arbeitsabläufe in der Küche.
- Optionale Einbindung von Türen in die Modelle mit Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personalizable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

ELEMENTOS Neutros

Neutral ELEMENTS



M-1100



- Encimeras en 1,5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1,5 mm thickness.
- Dessus en 1,5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1,5 mm Dicke.

M-1100*



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 × 1.100 × 850
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Nutzfläche	(mm)	–
Quemadores	Burners	Brûleurs	Brenner	7.00 (kw)	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	–
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–
				GN Nm^3/h	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	430 × 1.140 × 990
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.49
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	53
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.100

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe– Pág. 300

** Producto hasta fin de existencias / Product stocks last / Derniers stocks de produits / Abgabe nur, solange der Vorrat reicht*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.


Nous réinventons le feu
REPAGAS


REPAGAS



STAR LINE
GAMA MONOBLOCK

STAR LINE
MONOBLOCK RANGE

STAR LINE
GAMME MONOBLOCK

STAR LINE
MONOBLOCK

BLOQUES de **Cocción** a **Medida**

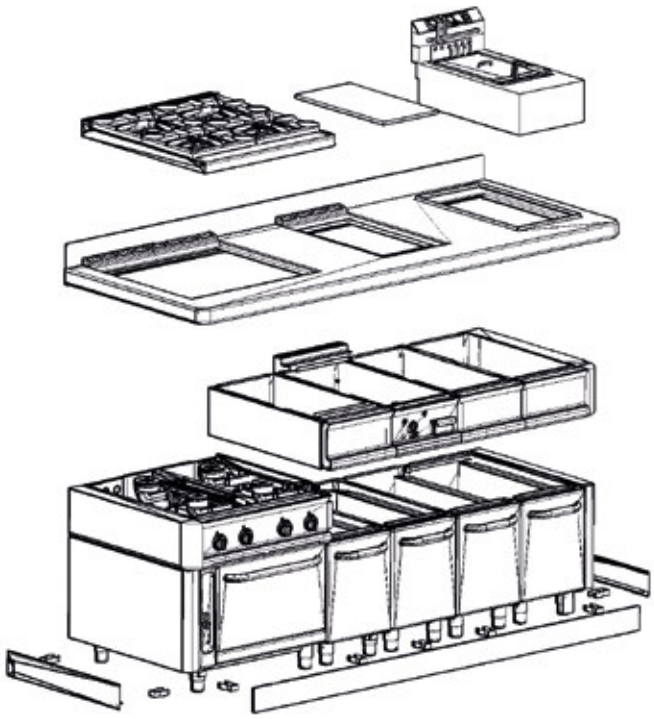
CUSTOMIZED de **Cooking Line Elements**

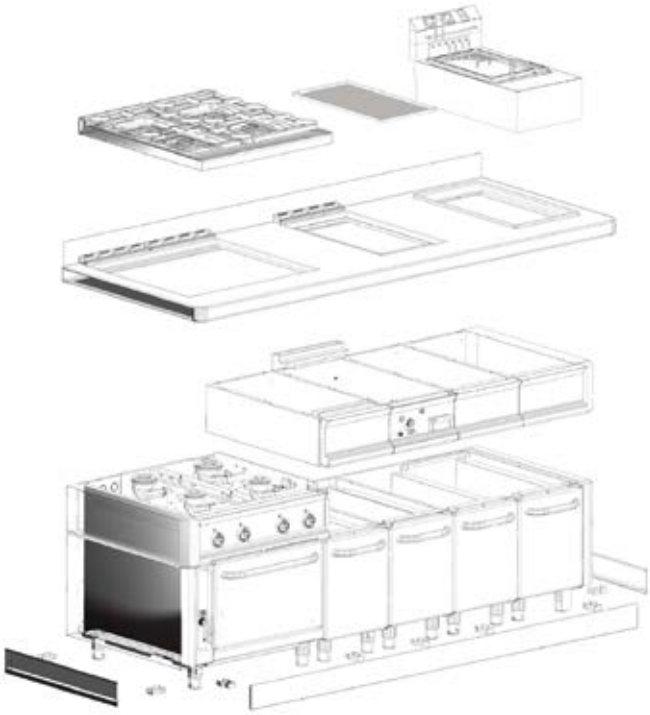
Star Line son detalles excepcionales para chefs excepcionales, la máxima expresión del fabricado REPAGAS perfectamente ensamblado sobre un plano único de trabajo, una encimera sin igual, carente de juntas ni soldaduras y fabricada en 2 ó 3 mm de espesor a demanda del cliente. Es la consecuencia natural 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 wde 75 mm plateau.

Monoblocks der Star Line-Serie bezeichnen ausgezeichnete Küchen für außergewöhnliche Köche und sind das Resultat der engen Zusammenarbeit zwischen REPAGAS und den anspruchsvollsten Chefs: eine durchgehende Arbeitsplatte, ohne Fugen oder Schweißnähte, gemäß Kundenwunsch in 2 oder 3 mm Stärke gefertigt, ausgestattet mit abgerundeten Kanten und einer Arbeitsplattenhöhe von 75 mm. Star Line Küchen integrieren unsere Produktvielfalt in einem einzigen Block, der exklusiv für seinen Besitzer hergestellt wird.





BLOCS de **Cuisson** sur **Mesure**

KUNDENSPEZIFISCHE Kochblöcke



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.



REPAGAS richtet sich bei der Entwicklung von Geräten auf die Kompatibilität mit kundenspezifischen Kochblöcken aus. So können Geräte aus den Serien 750 und 900 und verschiedene Bodenstützen integriert werden. REPAGAS stellt Küchenblöcke her, um verschiedene Elemente zu einer einzigen, fugenlosen Edelstahl-Arbeitsebene mit 2mm oder 3mm Dicke zu kombinieren; konzipiert nur für einen einzigen Zweck: Den Anforderungen der anspruchsvollsten die Köchen zu genügen. Dies vervollständigt ein bereits umfangreiches Produktsortiment im Kochsektor mit fast 300 Referenzen, was den traditionellen modularen Montageansatz um eine völlig andere Option ergänzt und die Möglichkeit in allen Bereichen der Gastronomie präsent zu sein; ohne Funktionseinschränkungen der Geräte zu erfahren wird unser Händler einen Küchenblock von unschlagbarer Präsenz vorfinden, während der Endbenutzer die Möglichkeit hat, seine eigene Küche gemäß seiner eigenen Wünsche zu konfigurieren.


48 AÑOS HACIENDO MAGIA C



REPAGAS

Avda. de Fuenlabrada, 12 • T. +34 916 048 244 • F. +34 916 048 178 • 28970 Humanes (Madrid)
www.repagas.com

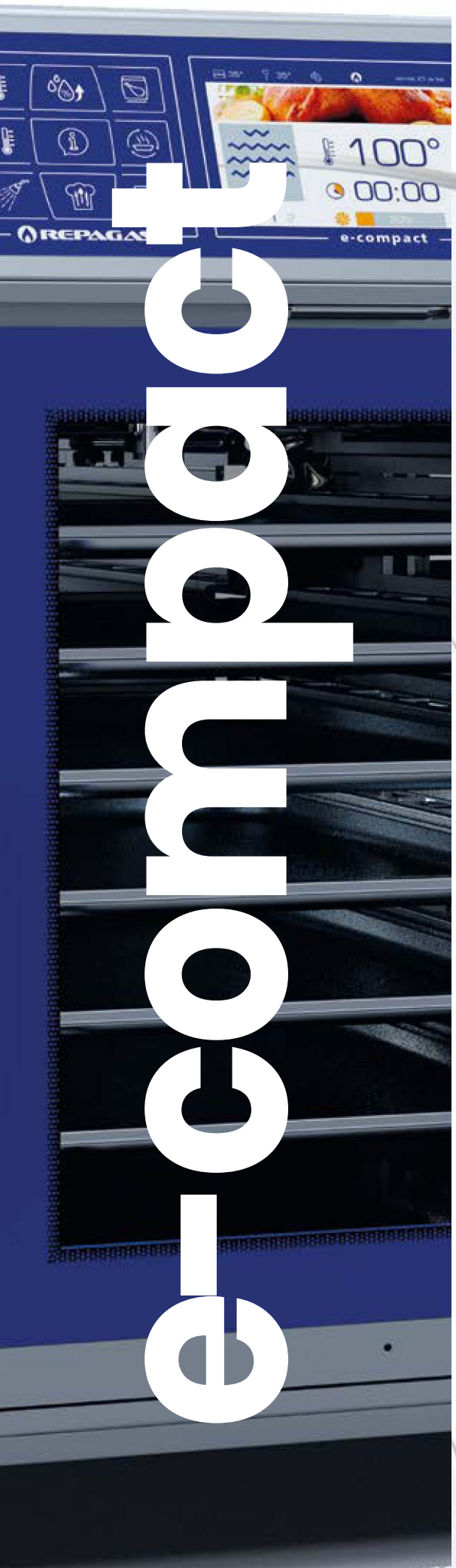






COOK & CHILL

e-compact





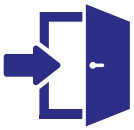
e-compact

Cualidades únicas del e-compact

PATENTES A TU SERVICIO:



Conectividad IoF (Internet of Food)
Que te permite mantener una conexión constante entre tu horno y tu dispositivo móvil. Estarás siempre informado de lo que pasa en tu cocina. Podrás descargar actualizaciones y procesos de cocción de manera fácil e intuitiva ***(patente pendiente)***.



Puerta Invertible
Característica única que nos permite adaptarnos a tu espacio y optimizarlo.



Punto Perfecto
Exclusiva sonda de temperatura multipunto con un sistema integrado de fácil configuración que te permite conseguir diferentes puntos de cocción. Óptimo para banqueting y servicio a la carta.



Easy Disarm System (EDS)
Sistema único de construcción modular que facilita una rápida y óptima accesibilidad a los componentes del horno para labores de mantenimiento. Con sistema de alertas de componentes.

SIN OLVIDARNOS DE:



Sous-Vide Steam (SVS)
Te permite un vapor estable a baja temperatura para que consigas la precisión en tus cocciones al vacío.



Doble Tray System (DTS)
El único horno del mercado que te permite utilizar bandejas gn1/1 y pasteleras simultáneamente.



Hybrid Display
Solo el E-compact dispone de una pantalla táctil de 7 pulgadas y accesos directos con pulsadores físicos que te garantizan un manejo adaptado a tus necesidades en cocina.



Visual Info Ring (VIR)
Anillo luminoso que te proporciona información de los procesos de tu **e-compact** en un solo golpe de vista.



SmartSAT
Mantenimiento predictivo desde la nube para que tu **e-compact** se mantenga siempre a pleno rendimiento.

Y ADEMÁS TAMBIÉN DISPONE DE:

MultiCook
Posibilidad de trabajar diferentes productos y diferentes procesos en una misma cámara.

Roast
Acabados dorados y crujientes. Gracias a la potencia en nuestra cámara de cocción y su evacuación activa de vahos consigue acabados homogéneos y de máxima calidad en asados, gratinados y procesos de cocción multifase.

Multiclima
Programas automáticos de regeneración: seco, húmedo y sous-vide.

FastChill
El enfriado de cámara más rápido del mercado.

HDR (heat drop/rise)
Precalienta o baja la temperatura del horno rápidamente pulsando un botón.

Sonda Corazón y Sonda Vacío
Controla la temperatura interna de tus elaboraciones. Consigue resultados perfectos y altamente estandarizados. El dispositivo definitivo para diseñar y controlar procesos sous-vide con total precisión y seguridad alimentaria.

Delta T
Uniformidad y precisión al cocinar grandes piezas con ayuda de la sonda y la función Delta T.

One Touch Steam- OTS
Vapor manual.

Smart Cooking Store
Programas de cocción paso a paso con recetas 100% testadas con la posibilidad de grabar y acceder a tus propios programas de cocción desde el horno, la nube o tu dispositivo móvil.

TripleCleaner
Tres programas semiautomáticos de limpieza: básica, en profundidad y exhaustiva.

Cook & Hold
Cocina y mantén a temperatura de servicio durante horas con total seguridad alimentaria sin romper la cadena de calor.

Push & Cook
Inicia tu proceso de cocción automáticamente pulsando los accesos directos del display.

SmartDry
La perfecta combinación de clima seco, ventilación suave y baja temperatura para conseguir los resultados más homogéneos y delicados en deshidratación.

e-compact's unique features

PATENTED DESIGNS:

Connectivity IoF (Internet of Food)
Allows you to stay connected to your oven via your mobile phone. You will always know what is happening in your kitchen. You can download updates and cooking processes easily and intuitively ***(patent pending).***

Inverted Door
A unique characteristic which makes the product more streamlined and compact.

Perfect Cooking
The unique multipoint temperature probe with an integrated system of easy configuration that allows you to get different cooking points. Ideal for buffets and à la carte service.

Easy Disarm System (EDS)
Unique modular construction system that allows an easy access to the oven for maintenance work. With component alerts system.

WITHOUT FORGETTING:

Sous-Vide Steam (SVS)
Stable steam at low temperatures for more accurate vacuum cooking.

Double Tray System (DTS)
The only oven on the market capable of facilitating GN1/1 trays and other baking equipment at the same time.

Hybrid Display
Only the E-Compact has a 7 inches touch screen and shortcuts with physical push-buttons that guarantee an adaptive management approach to suit your needs in the kitchen.

Visual Info Ring (VIR)
A luminous ring that provides information about the progress of your **e-compact** at a glance.

SmartSAT
Predictive maintenance from the cloud keeps your **e-compact** at optimum performance.

IT ALSO HAS:

MultiCook
It is possible to work with different products and different processes in the same cooking chamber.

Roast
Golden and crispy finishes. Thanks to the power in our cooking chamber and its active removal of vapours, it achieves uniform finishes and roasts, au gratin cooking and multi-stage cooking processes to the highest quality.

Multiclimate
Automatic programs: dry, humid and sous-vide.

FastChill
The fastest cooling chamber on the market.

HDR (heat drop/rise)
Preheat or lower oven temperature quickly at the click of a button.

Heart Probe and Empty Probe
Control the internal temperature of what you are preparing. Achieve perfect and highly uniform results. The definitive device for designing and controlling sous-vide processes with complete precision and food safety.

Delta T
Uniformity and precision when cooking large items with the help of the probe and the Delta T function.

One Touch Steam- OTS
Manual Steam.

Smart Cooking Store
Step by step cooking programs with recipes that are 100% tested with the ability to record and access your own cooking programs from the oven, the cloud or your mobile device.

TripleCleaner
Three semi-automatic cleaning programs: Basic, in-depth and exhaustive.

Cook & Hold
Cook and keep at service temperature for hours with complete food safety without breaking the heat chain.

Push & Cook
Start your cooking process automatically by pressing the display shortcuts.

SmartDry
The perfect combination of dry climate, mild ventilation and low temperature achieves consistent and precise results during dehydration.

Particularités uniques de l'e-compact

DES BREVETS À VOTRE SERVICE :

Connectivité IoF (Internet of Food)
Qui vous permet d'être connecté en permanence à votre four via votre dispositif mobile. Vous serez constamment informé de ce qui se passe dans votre cuisine. Vous pourrez télécharger des mises à jour et des processus de cuisson de manière facile et intuitive ***(en attente de brevet).***

Porte Réversible
Une caractéristique unique qui nous permet de nous adapter à votre espace et de l'optimiser.

À point
Capteur de température multipoints exclusive équipé avec un système de configuration facile qui vous permet d'obtenir différentes points de cuisson. Idéal pour les banquets et le service à la carte.

Easy Disarm System (EDS)
Système unique de construction modulaire avec facile accès au four pour les tâches de maintenance. Avec système d'alerte de composants.

SANS OUBLIER:

Sous Vide Steam (SVS)
Permet d'obtenir une vapeur stable à basse température afin que vous puissiez avoir une cuisson sous vide précise.

Doble Tray System (DTS)
Le seul four du marché qui vous permet d'utiliser à la fois des plateaux GN 1/1 et des plateaux pâtissiers.

Hybrid Display
l'E-compact est le seul four qui dispose d'un écran tactile de 7 pouces et des accès directs avec des touches physiques qui vous garantissent une maniabilité adaptée à vos besoins en cuisine.

Visual Info Ring (VIR)
Anneau lumineux qui vous informe sur les processus de votre **e-compact** en un clin d'œil.

SmartSAT
Maintenance préventive depuis le cloud pour le rendement de votre **e-compact** soit toujours optimal.

IL DISPOSE ÉGALEMENT DE :

MultiCook
Possibilité de travailler différents produits et différents processus dans une même chambre.

Roast
Des cuissons dorées et croustillantes. Grâce à la puissance de notre chambre de cuisson et de son évacuation active des vapeurs, nous obtenons des cuissons homogènes et de qualité pour des plats rôtis, gratinés et des processus de cuisson multiphases.

Multiclima
Programmes automatiques de régénération : sec, humide et sous vide.

FastChill
Le refroidissement de chambre le plus rapide du marché.

HDR (heat drop/rise)
Préchauffez ou baissez la température du four rapidement en appuyant sur un bouton.

Sondes à cœur et sous vide
Contrôle la température interne de vos préparations. Obtient des résultats parfaits et hautement conformes. Le dispositif définitif pour la conception et le contrôle de processus sous vide avec une sécurité alimentaire et une précision totale.

Delta T
Cuire de grandes pièces avec uniformité et précision grâce à la sonde et à la fonction Delta T.

One Touch Steam- OTS
Vapeur manuelle.

Smart Cooking Store
Programmes de cuisson progressifs avec des recettes testées à 100 % et la possibilité d'enregistrer et d'accéder à vos propres programmes de cuisson depuis le four, le cloud ou votre appareil mobile.

TripleCleaner
Trois programmes de nettoyage semi-automatiques : basique, en profondeur et complet.

Cook & Hold
Cuisinez et maintenez à température de service pendant des heures en toute sécurité alimentaire sans altérer la chaîne du chaud.

Push & Cook
Lancez votre processus de cuisson automatiquement en appuyant sur les accès directs de l'écran.

SmartDry
La combinaison parfaite du climat sec, de la ventilation légère et de la basse température pour obtenir des résultats plus homogènes et délicats en déshydratation.

Einzigartige Eigenschaften von e-compact

PATENTE ZU IHREN DIENSTEN:

IoF-Konnektivität (Internet of Food)
Auf diese Weise können Sie eine ständige Verbindung zwischen Ihrem Ofen und Ihrem mobilen Gerät aufrechterhalten, sodass Sie jederzeit wissen, was in Ihrer Küche passiert. Sie können Aktualisierungen und Kochprozesse einfach und intuitiv herunterladen ***(patent angemeldet).***

Umkehrbare Tür
Eine einzigartige Funktion, die eine Anpassung an Ihren Raum und die Optimierung des Platzbedarfs ermöglich.

Perfekter Garpunkt
Der exklusive Mehrpunkt-Temperatursensor mit einem integrierten, einfach zu konfigurierenden System, mit dem Sie verschiedene Garpunkte erhalten. Optimal für Bankette und À-la-carte-Service.

Easy Disarm System (EDS)
Einzigartiges Modulsystem für einfachen Zugang bei Wartungsarbeiten. Mit Komponenten-alarmsystem.

NICHT ZU VERGESSEN:

Sous-Vide Steam (SVS)
Für stabilen Dampf bei niedrigen Temperaturen für Präzision beim Vakuumgaren.

Doble Tray System (DTS)
Der einzige Ofen auf dem Markt, bei dem Sie gleichzeitig GN-1/1- und Bäckerei-Bleche nutzen können.

Hybrid-Display
Nur E-compact verfügt über einen 7 Zoll Touchscreen und Direktanwahl mit physischen Tasten, die eine Bedienung gemäß Ihren Bedürfnissen in der Küche ermöglichen.

Visual Info Ring (VIR)
Ein leuchtender Ring, der Ihnen auf einen Blick Informationen über die Prozesse Ihres **e-compact** liefert.

SmartSAT
Vorausschauende Wartung aus der Cloud, damit Ihr **e-compact jederzeit** die volle Leistung bringt.

WEITERE FUNKTIONEN:

MultiCook
Möglichkeit zur Verarbeitung verschiedener Produkte und Prozesse in derselben Kammer.

Roast
Für goldbraune und knusprige Speisen. Dank der Leistungsfähigkeit unseres Garraums und der aktiven Absaugung von Dämpfen werden homogene Oberflächen von höchster Qualität beim Braten, Gratinieren und bei mehrphasigen Garprozessen erreicht.

Multiclima
Automatische Regenerationsprogramme: trocken, nass und sous-vide.

FastChill
Die schnellste Kühlkammer auf dem Markt.

HDR (heat drop/rise)
Schnelles Vorheizen oder Absenken der Temperatur des Ofens mit einem Knopfdruck.

Speise- und Vakuumsonde
Kontrolle der internen Temperatur Ihrer Gerichte. Sie erzielen perfekte und gleichbleibende Ergebnisse. Das ultimative Gerät zur Entwicklung und Kontrolle von Sous-vide-Prozessen mit absoluter Präzision und Lebensmittelsicherheit.

Delta T
Gleichmäßigkeit und Präzision beim Kochen großer Stücke mithilfe einer Sonde und der Delta-T-Funktion.

One Touch Steam (OTS):
Manueller Dampf.

Smart Cooking Store
Schritt-für-Schritt-Kochprogramme mit 100% getesteten Rezepten und der Möglichkeit, Ihre eigenen Kochprogramme aufzunehmen und vom Backofen, von der Cloud oder Ihrem mobilen Gerät aus abzurufen.

TripleCleaner
Drei halbautomatische Reinigungsprogramme: einfach, gründlich und umfassend.

Cook & Hold
Kochen und stundenlange Aufrechterhaltung der Serviertemperatur mit absoluter Lebensmittelsicherheit und ohne Unterbrechung der Wärmekette.

Push & Cook
Automatischer Start des Garprozesses durch Drücken der Tastenkombinationen auf dem Display.

SmartDry
Die perfekte Kombination aus trockenem Klima, schonender Belüftung und niedriger Temperatur für äußerst homogene und delikate Dehydratationsergebnisse.

e-compact

e-compact

- Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI 304 (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas, compatible con bandejas GN 1/1 y bandejas pasteleras de 600 × 400.
- Intercambiador de calor directo en cámara con resistencias trifásicas equilibradas.
- Ventilador de cocción de alta eficiencia con 5 velocidades y generador de vapor en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción.
- Estructuras porta-bandejas desmontables y compatibles con bandejas GN 1/1 y bandejas pasteleras 600 × 400, incluyendo aperturas para una mejor circulación del aire.
- Panel deflector entre cámara de cocción y compartimento del intercambiador/ventilador, desmontable fácilmente para efectuar mantenimiento y limpieza.
- Puerta invertible por el propio usuario, configurable para apertura de giro a derechas o izquierdas **(patentado).**
- Puerta con doble cristal templado y cámara de aire abierta. Vidrio exterior de 5 mm y vidrio interior de 6 mm de baja emisividad. Ambos fácilmente extraíbles y sustituibles en caso de rotura.
- Aislante térmico en fibra 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.
- Cubetas de recogida y desagüe de los líquidos de condensación en puerta y frontal del horno.
- Escape cámara de cocción sifonado anti-reflujo de líquidos y olores, con fácil acceso para limpieza.
- Grado de protección IPX5.
- Patas regulables en altura recubiertas y protegidas con acero AISI 304.

e-compact

- Glossy cooking chamber built in stainless steel AISI 304 (1.2 mm) with rounded edges without gaskets, compatible with GN 1/1 trays and 600 × 400 baking trays.
- Direct heat exchanger in cooking chamber with balanced three-phase resistances.
- High efficiency 5-speed cooking fan and steam generator in AISI 304 stainless steel.
- Halogen lighting in cooking chamber.
- Removable tray-holder structures compatible with GN 1/1 trays and 600 × 400 baking trays, including perforations for better air circulation
- Baffle panel between cooking chamber and exchanger/fan compartment, easily removable for maintenance and cleaning.
- Door can be customised by the user, with configuration for right or left turn opening **(patented).**
- Double tempered glass door and vented airlock. 5 mm exterior glass and 6 mm low-emissivity interior glass. Both easily removable and can be replaced in case of breakage.
- Thermal insulation in ceramic fibre (3.5 cm) with anti-radiation barrier
- Comfortable handle for left and right-handed users.
- High-strength silicone door gasket with double-lined heat-resistance.
- Containers for collecting and draining condensation liquids in both the door and front of the oven.
- Back flow siphoning exhaust in cooking chamber for liquids and odours, with easy access for cleaning.
- IPX5 grade protection.
- Height-adjustable feet coated and protected with AISI 304 steel.

e-compact

- Chambre de cuisson polie en acier inoxydable AISI 304 (1,2 mm) et bords arrondis sans joints, compatible avec des plateaux GN 1/1 et des plateaux pâtissiers de 600 × 400.
- Échangeur de chaleur directement dans la chambre avec résistances triphasées équilibrées.
- Ventilateur de cuisson à haut rendement, 5 vitesses et générateur de vapeur en acier inoxydable AISI 304.
- Éclairage halogène de la chambre de cuisson.
- Supports plateau démontables et compatibles avec des plateaux GN 1/1 et des plateaux pâtissiers 600 × 400, également équipés d'ouvertures pour une meilleure circulation de l'air.
- Panneau déflecteur entre la chambre de cuisson et le compartiment de l'échangeur / ventilateur, facilement démontable pour la maintenance et l'entretien.
- Porte réversible par l'utilisateur, à configurer pour l'ouverture à rotation à droite ou à gauche **(breveté).**
- Porte double verre trempé et chambre à air ouverte. Verre extérieur de 5 mm et intérieur de 6 mm à faible émissivité. Facilement démontables et remplaçables en cas de cassure.
- Isolation thermique en fibre de céramique (3,5 cm) avec barrière anti-rayonnement
- Poignée adaptée pour droitiers et gauchers.
- Joint de porte en silicone très résistant avec double ligne de résistance thermique.
- Bacs de récupération et de drainage des liquides de condensation au niveau de la porte et de la partie frontale du four.
- Échappement chambre de cuisson siphonnant anti reflux de liquides et d'odeurs, avec accès facile pour le nettoyage.
- Degrés de protection IPX5.
- Pieds réglables en hauteur recouverts et protégés en acier inoxydable AISI 304.

e-compact

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304 (1,2 mm) mit abgerundeten Kanten und ohne Fugen, kompatibel mit GN-1/1-Blechen und Bäckereiblechen (600 × 400).
- Direkter Wärmetauscher im Garraum mit symmetrischen, dreiphasigen Widerständen.
- Hocheffizienter Ventilator mit 5 Geschwindigkeiten und Dampfgenerator aus Edelstahl AISI 304.
- Halogenbeleuchtung des Garraums.
- Entnehmbare Tabletthalterungen, kompatibel mit GN-1/1-Blechen und Bäckereiblechen (600 × 400), inklusive Öffnungen für bessere Luftzirkulation.
- Deflektorplatte zwischen Garraum und Wärmetauscher-/ Ventilatorbereich, die sich zur Wartung und Reinigung leicht entnehmen lässt.
- Anwenderseitig umkehrbare Tür mit konfigurierbarer Rechts- oder Linksdrehung **(patentiert).**
- Tür mit doppeltem gehärtetem Glas und Freiluftkammer. Außen 5 mm Glas und innen 6 mm Glas mit niedrigem Emissionsgrad. Beide Scheiben sind leicht entnehmbar und austauschbar, falls defekt.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlungsbarriere.
- Bequemer Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Türdichtung aus hochfestem Silikon mit doppelter Hitzebeständigkeitslinie.
- Auffang- und Entsorgungsbehälter für die Kondensationsflüssigkeiten an Tür und Vorderseite des Ofens.
- Leicht zu reinigender Auslass der Garkammer mit Siphon zur Vermeidung von Rückfluss und schlechten Gerüchen.
- Schutzgrad IPX5.
- Höhenverstellbare, abgedeckte Beine mit Schutz aus Stahl AISI 304.



e-compact

Equipamiento de seguridad & características funcionales
Safety equipment & functional features



- 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.
- Iluminación halógena de la cámara de cocción.
- Enfriamiento forzado con toma de aire directa desde el exterior.
- Frontal extraíble para fácil acceso a mantenimiento de la electrónica **(patentado).**
- Alarmas de bloqueo de motor, temperatura, falta de agua y obstrucción de inyector de vapor. Alarma por mal funcionamiento o interrupción en el lavado.
- Horno mixto multifunción con mando rotativo y botones de membrana.
- Anillo LED de color indicador del estado de funcionamiento y de cocción del horno.
- Display de interfaz gráfica en pantalla a color LCD de 7 pulgadas.
- Control intuitivo y configuración de programas de cocción ágil.
- Convección de 30 °C a 270 °C y % de humedad de 0 a 100. Modo limitado de funcionamiento a 300 °C
- Mixto de 30 °C a 250 °C y % de vapor de 10 a 90.
- Vapor de 30 °C a 130 °C.
- Control por sonda corazón (integrada) y por sonda corazón multipunto de vacío (externa) **(opcional).**
- Nuevo modo de cocción "Punto Perfecto" **(patentado)**.
- Conectividad a internet IoF **(pendiente de patente)**.
- Recetas descargables desde internet con explicativo de instrucciones de elaboración.
- Personalización de recetas con instrucciones de elaboración desde la web de REPAGAS.
- Actualización de software y de recetas desde la web de REPAGAS.
- Monitorización del historial de funcionamiento del horno.
- Alertas y estados de cocción a través de tecnología de smartphone y smartwatch.
- Monitorización de consumos de electricidad y agua desde la web de REPAGAS.
- Alertas de mantenimiento directamente a REPAGAS vía internet.



- Thermal and safety thermostats connected with respective alarms for motor/fan, cooking chamber and control chip.
- Micro magnetic door switch.
- Halogen lighting in cooking chamber.
- Forced cooling with direct air intake from outside.
- Removable front for easy access to electronics maintenance **(patented)**.
- Alarms for motor lock, temperature, lack of water and obstruction of steam injector. Alarm for wash malfunction or interruption.
- Multifunction mixed oven with rotary control and membrane buttons.
- Colour LED ring indicates the oven's operating and cooking status.
- 7-inch LCD graphic interface colour display.
- Intuitive control and setting of agile cooking programs.
- Convection from 30 °C to 270 °C and% humidity from 0 to 100. Limited operating mode at 300 °C
- Mixed from 30 °C to 250 °C and% steam from 10 to 90.
- Steam from 30 °C to 130 °C.
- Heart (integrated) probe and multipoint vacuum (external) probe control **(optional).**
- New patented "perfect cooking" cooking mode **(patented)**.
- Internet connectivity IoF **(patent pending)**.
- Downloadable recipes from the internet with preparation instructions.
- Customise recipes with preparation instructions from the REPAGAS website.
- Software updates and recipes from the REPAGAS website.
- Monitoring and recording of the operational history of the oven.
- Alerts and cooking updates through smartphone and smartwatch technology.
- Monitor electricity and water consumption through the REPAGAS website.
- Maintenance alerts directly to REPAGAS via the internet.

e-compact

Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles
Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale

- Échangeurs thermiques et thermostats de sécurité connectés aux alarmes du moteur / ventilateur, de la chambre de cuisson et de la fiche de contrôle.
- Micro interrupteur magnétique de la porte.
- Éclairage halogène de la chambre de cuisson.
- Refroidissement forcé avec prise d'air directe depuis l'extérieur.
- Partie frontale amovible pour accéder facilement à la maintenance de l'électronique **(breveté)**.
- Alarmes de blocage du moteur, température, manque d'eau et obstruction des injecteurs de vapeur. Alarme pour le dysfonctionnement ou l'interruption du lavage.
- Four mixte multifonction avec commande rotative et boutons à membrane.
- Anneau LED en couleur pour indiquer le statut de fonctionnement et de cuisson du four.
- Affichage à interface graphique sur écran couleur LCD 7 pouces.
- Contrôle intuitif et configuration intelligente de programmes de cuisson.
- Convection de 30 °C à 270 °C et% d'humidité de 0 à 100. Mode de fonctionnement limité à 300 °C.
- Mixte de 30 °C à 250 °C et % de vapeur de 10 à 90.
- Vapeur de 30 °C à 130 °C.
- Contrôle par sonde à cœur (intégrée) et multipoint par sonde sous vide (externe) **(optionnel).**
- Nouveau mode de cuisson «À point» breveté **(breveté)**.
- Connectivité à internet IoF **(brevet en instance)**.
- Recettes avec instructions de préparation téléchargeables sur internet.
- Personnalisation de recettes avec instructions de préparation sur le site Web de REPAGAS.
- Mise à jour du logiciel et des recettes sur le site Web de REPAGAS.
- Monitorage de l'historique de fonctionnement du four.
- Alertes et statuts de cuisson grâce à la technologie du smartphone et de la montre connectée.
- Monitorage de la consommation d'électricité et d'eau sur le site de REPAGAS.
- Alertes de maintenance directement à REPAGAS via internet.

- Thermoschalter und Sicherheitsthermostate mit Verbindung zu entsprechenden Alarmen für Motor/Ventilator, Garraum und Steuerkarte.
- Magnet-Mikroschalter in der Tür.
- Halogenbeleuchtung des Garraums.
- Gebläsekühlung mit Direkteinlass für Außenluft.
- Abnehmbare Vorderseite für einfachere Wartung der Elektronik **(patentiert)**.
- Alarme für Motorblockierung, Temperatur, Wassermangel und Verstopfung der Dampfdüse. Alarm bei Fehlfunktion oder Unterbrechung des Waschvorgangs.
- Multifunktionaler Mischofen mit Drehregler und Folientasten.
- Farbiger LED-Ring, um den Betriebsstatus des Ofens und den Garpunkt anzuzeigen.
- LCD-Farbdisplay (7 Zoll) mit grafischer Benutzeroberfläche.
- Intuitive Steuerung und leicht konfigurierbare Kochprogramme.
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Feuchtigkeitsgrad von 0 bis 100 %. Eingeschränkter Betriebsmodus bei 300 °C.
- Gemischter Modus von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10 bis 90 %.
- Dampf von 30 °C bis 130 °C.
- Kontrolle mittels Lebensmittelsonde (integriert) und mehrpunkt Vakuumsonde (extern) **(optional).**
- Neuer, patentierter Modus „Perfekter Garpunkt" **(patentiert)**..
- Internetfähig IoF **(patent angemeldet)**.
- Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten mit Zubereitungsanleitung aus dem Internet.
- Individuelle Anpassung von Rezepten mit Zubereitungsanleitungen auf der Website REPAGAS.
- Aktualisierung der Software und der Rezepte über die Website REPAGAS.
- Überwachung der Betriebshistorie des Ofens.
- Warnmeldungen und Informationen zur Garung mittels Smartphone- und Smartwatch-Technologie.
- Überwachung des Strom- und Wasserverbrauchs auf der Website REPAGAS.
- Wartungsmeldungen per Internet direkt an REPAGAS.

e-compact

Disponible a partir de Noviembre 2019 / Available from November 2019 / Disponible à partir de Novembre 2019 / Verfügbar ab November 2019

NOVEDAD



HEeC-1011

Disponible a partir de julio 2019 / Available from July 2019 / Disponible à partir de juillet 2019 / Verfügbar ab Juli 2019

NOVEDAD



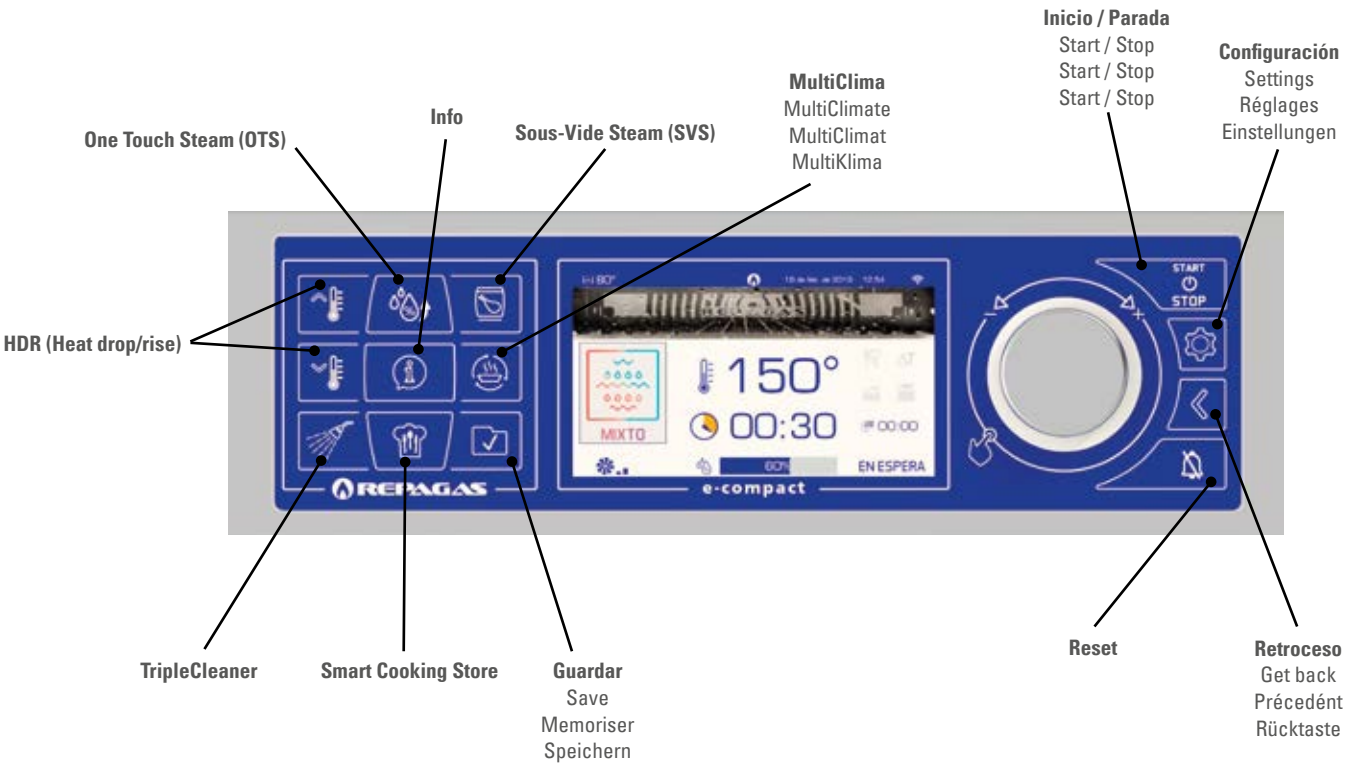
HEeC-611

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HEeC-611  537 × 910 × 770	HEeC-1011  537 × 910 × 1.010
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	10 – GN 1/1 0 – 600 × 400
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	8.0	16.0
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	380 V III+N+T 50-60
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	102	126
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**5.950**	**6.900**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

e-compact

REPAGAS



Hornos





Hornos

- Hornos
- Ovens
- Fours
- Öfen



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 abrillantada 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.



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.

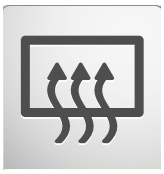


Sistema de lavado
Con distintos niveles pero siempre persiguiendo un mismo fin: facilitar la limpieza de la cámara de cocción en una tarea combinada entre las prestaciones del horno, agua y la acción del detergente. Una forma de conseguir una función rutinaria, sin complicaciones y de fácil manejo para cualquier usuario que dejará la máquina lista para trabajar al máximo nivel.

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.



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.



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.



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...



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.



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.



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

REPAGAS QUALITY



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.



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.

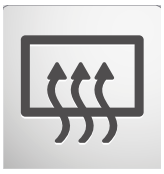


Washing system
With different levels but always seeking the same goal: to facilitate the cleaning process of the cooking chamber in a combined task among the performance of the oven, water and detergent action. A way to get a routine function, without complications and easy to use for anyone which prepares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

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.



Autoreverse wheel control
Automatic control to reverse the direction of the fan and improve the cooking eveness 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.



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.



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 teach delicate process / Delta T keeping constant temperature difference outside / inside, particularly suitable for big pieces / Regeneration for previously cooked food...



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.



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.



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

QUALITÉ REPAGAS



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.



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.



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.

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.



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 coction de l'aliment. En guise d'alternative, le ventilateur commencera à tourner dans le sens horaire pour après alterner avec le sens anti horloge.



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.



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...



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.



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.



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 coction, en améliorant les performances de tous les modèles.

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.

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 rentabilitée 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.

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 coeur 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.

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 coeur 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 coeur 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.

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 coïncider(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.

Controle de la vitesse du ventlateur
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 adecouate permettant ainsi de s'adapter aux nécessitées de cuissons pour cuisiner avec forcé 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.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN



AISI 316 im Garraum
Nur das beste Material und Maschinen gewährleisten eine besondere Qualität in den Resultaten. Und in unserem Fall wird dies besonders lange andauern, da unsere Garkammer aus poliertem, 1,2 mm dickem Edelstahl AISO 304 besteht, mit Dach und Boden, Gebläse und Dampferzeuger hergestellt aus Edelstahl AISI 316L.



HACCP
Ebenso wichtig wie die Effizienz und Effektivität unserer Geräte ist deren Sicherheit. Daher unterziehen wir allen unseren Geräten einer Gefahrenanalyse und Analyse der kritischen Kontrollpunkte. So können wir Ihnen ein hohes Maß an Sicherheit für Lebensmittel und die bei ihrer Verwendung angewandten Verfahren garantieren.

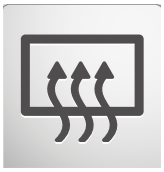


Waschsystem
Unterschiedliche Elemente mit demselben Zweck: Erleichterung der Reinigung des Garraums sehen wir als eine gemeinsame Aufgabe einer entsprechenden technischen Ofenausstattung, Wasser und der Wirkung des Reinigungsmittels. So wird die intensive Reinigung des Ofens zu einer automatisierten und somit zeitsparenden und vom Nutzer einfach zu aktivierenden Routinefunktion.

ECO/PLUS
Um der zunehmenden Wichtigkeit der Energiekosten gerecht zu werden, sind unsere Öfen mit weitreichenden Energiesparfunktionen ausgestattet. So können Sie Wasch- und Kochfunktionen je nach Bedarf programmieren und managen.



Automatische inverse Lüftersteuerung
Unsere Lüftersteuerung mit automatischer Drehrichtungsumkehr ist für höchste Ansprüche entwickelt worden. Die Änderung der Drehrichtung des Lüfters ist ein vollautomatischer Vorgang und garantiert ein gleichmäßiges Garen. Alternativ beginnt die Drehung des Lüfterrotors im oder entgegen des Uhrzeigersinn um danach in Gegenrichtung zu wechseln.



Überdruckkontrolle und Air-Flow-Management
Weil wir es uns nicht leisten wollen Ihnen ein Produkt anzubieten, welches nicht up-to-date ist besitzt das Lüftungssystem eine vollautomatische, beidseitige Drehrichtungsumkehr um eine gleichmäßige Erhitzung der Speisen zu gewährleisten.



Fortgeschrittenes Kochmanagement
Unsere Multifunktionsöfen besitzen ein wichtiges Instrument als Grundlage für die Auswahl des Richtigen Kochverfahrens um jederzeit entsprechend den Anforderungen des Produkts zu agieren: Eine Sonde, um die exakte Temperatur in der Mitte des Produkts zu messen / durch niedrige Kochtemperaturen die alimentären Eigenschaften des Nahrungsmittels beizubehalten/ Delta T speziell für große Stücke um den Temperaturunterschied der Außen- / Innentemperatur während des gesamten Garvorgangs konstant zu halten / Regenerierung der vorgekochte Speisen...



Wasser-Zerstäuber
Ein Dampferzeuger aus AISI 316-Stahl in der Vorkammer arbeitet mit hoher Energieeffizienz und Betriebssicherheit und erzeugt homogenen Dampf, der verzögerungslos verfügbar ist. abseits der Verbrauchs- und Betriebskosten / Wartung der Öfen mit Boiler. Eine gute Möglichkeit, Dampf mit hoher Effizienz und Zuverlässigkeit zu erzeugen und die Energiekosten zu senken.



Automatisches Energiemanagement
Eine aktive Regelung in den Elektro- (konsekutiv, halbe Leistung oder volle Leistung) und Gasmodellen reduziert automatisch beim Erreichen der ausgewählten Temperatur die Leistung, passt so die zu erhaltene Wärme an die Kochbedingungen an und reduziert den Verbrauch.



Konvergente-divergente Geometrie
Aerodynamische Gestaltung der Oberfläche zur Optimierung des Konvektionsstroms des Lüfters um den Stromverbrauch des Motors zu reduzieren und so den Wirkungsgrad des Wärmetauschers während des Kochvorgangs zu verbessern.

Spezialprogramme
Die Spezialprogramme unserer Öfen ergänzen die tägliche Arbeit und die traditionellen Funktionen der Küchenplanung. Mit REPAGAS-Backöfen können unter anderem bereits Pasteurisierungsprozesse (speisenabhängige Zeiten und Temperaturen), Vakuumkochen (Vermeidung externer Kontaminierung der Speise und Verlängerung der Garzeit) und Niedertemperaturgaren (insbesondere um Wartezeiten abzudecken, während denen die Maschine angehalten ist). Kurz gesagt, Funktionen, die organoleptisch nahezu perfekte Speisen mit kaum Abstrichen an Geruch, Farbe und Geschmack, bieten.

Terminierter Programmstart
Wan ist der Ofen täglich einsatzbereit? Kochen ist eine Aufgabe, die nicht nur während der Arbeitszeit stattfinden muss und schon gar nicht als Zeitfresser betrachtet werden muss. Es wird wichtig, Geräte zur Verfügung stehen zu haben, die auch dann verlässlich Ihre Aufgaben durchführen wenn wir physisch abwesend sind. Dies erlaubt uns unsere Ablaufplanung zu optimieren, indem wir Kochaufträge bearbeiten können bevor diese eingegangen sind.

Temperatursonde
Wenn wir ein perfektes Ergebnis erzielt haben, wie können wir dieses wiederholen? - Durch eine präzise Temperaturkontrolle der Speise während des Kochvorgangs. Der Kochvorgang wir bei einer determinierten Temperatur angehalten und die Speise behält Ihre gewünschte Qualität. Gleichermaßen stellt dies eine sichere und einfache Weise dar um homogene Speisen gleicher Qualität zu erhalten; es braucht nur ein Stück kontrolliert werden um vergleichbare Ergebnis in jedem Stück zu erhalten— alles dies mit Hilfe nur einer einfachen Funktion und währenddessen Sie sich anderen Aufgaben widmen können.

Delta T
Diese Funktion erlaubt das langsame und empfindliche Garen von größer dimensionierten Speisen, wie z.B. Fleisch unter beibehaltung konstanter Temperaturdifferenzen zwischen dem inneren der Speise und dem Garraum. Hierdurch werden trotz der Größe der Speise eine unschlagbare Homogenität und sehr geringe Qualitätsverluste beim Garvorgang erreicht. Der Ofen bestimmt mit Hilfe der Temperatursonde die Temperatur im Innern der Speise und erhält durch die automatische Steuerung der erforderlichen Temperatur in der Kammer eine konstante Temperaturdifferenz (Delta).

Multifunktionsfähig
Gleichzeitige On-Screen-Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garprozessen, mit individueller Zeitsteuerung und Anpassung an jedes Tablett. Keine Vermischung von Gerüchen oder Geschmäckern, REPAGAS Öfen ermöglichen das gleichzeitige Kochen von Speisen unterschiedlichster Art, ohne dass der Nutzer präsent sein muss; der Ofen teilt uns das Ende des Kochvorgangs für jedes Tablett und aktualisiert die Zeiten der verbleibenden Tabletts, die noch in der Kammer vorhanden sind. Noch nie war es so einfach zu kochen.

Steuerung der Lüftergeschwindigkeit
Verschiedene Ventilatorgeschwindigkeiten zur Auswahl des geeigneten Produkts je nach gegartem Produkt, sehr hilfreich für empfindliche Lebensmittel. Es ist egal, ob es sich um Desserts oder Gebäck handelt. Mit REPAGAS-Öfen passen die Geschwindigkeit des Lüfters gemäß Ihres Wunsches an, unabhängig davon ob mit maximaler Stärke gekocht werden soll oder einfach nur Delikatessen aufgewärmt werden. Darüber hinaus verlangsamt der Ofen den Ventilator bei Öffnung der Tür, um Verletzungen beim Nutzer durch heißen Wasserdampf zu verhindern.

HORNOS
POWER LINE

HORNOS
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.

Gas and Electric
OVENS

- 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.

FOURS
à Gaz et Électriques

- Enceinte de cuisson polié 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 révêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Gas- und **Elektroöfen**

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1 und 600 × 400 mm Tabletts.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch Polycarbonatstruktur geschützt.
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas mit offener Luftkammer. Externes Glas stark emissionsreduziert und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzsperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



Power Line

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

Descripción / *Description / Description / Beschreibung*	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeit Auswahl	
Función modulación potencia APM (gas) APM modulable power function (gas) / Fonction modulation de la puissance APM (gaz) / APM-Leistungsmodulationsfunktion	
Lavado asistido Assisted washing / Lavage assisté / Waschassistent	
Visualización valores seleccionados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Affichage des valeurs sélectionnées et valeuers courantes de cuisson / Anzeige der ausgewählten Programme	
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 Programme: 3 Regenerationsprogramme und 3 Garprogramme in drei Phasen	
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfwiedererhitzung	
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung 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 / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	

De serie / Standard / Série / Standard Opcional / Optional / En option / Optional

Descripción / *Description / Description / Beschreibung*	
Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	
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 / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung.	
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampfinjektion	
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige.	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	
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 / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator	
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrible en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht	
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	
Estructuras rejillas extraíbles Pull-out container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Gitterstrukturen	
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / Standard Opcional / Optional / En option / Optional

REPAGAS



Ciclo de funcionamiento
Cooking mode
Mode de cuisson
Betriebszyklus

Encendido / Apagado
On / Off
Touche d'allumage
Ein / Aus

Inicio / Parada
Start / Stop
Start / Stop
Start / Stop

Temperatura
Temperature
Température
Temperatur

Sonda corazón / Vacío
Core / Vacuum probe
Sonde à coeur / Sous vide
Nadelsonde

Tiempo
Timer
Temporisateur
Zeit

Porcentaje de humedad
Humidity percentage
Pourcentage d'humidité
Feuchtigkeitsgehalt

Rearme
Reset
Touche RAZ des alarmes
Restart

Selección de hora de encendido
Start-up time selection
Sélection heure différée de demurrage
Zündzeitauswahl

Programas predefinidos / Velocidad del ventilador
Preset programs / Fan speed
Programmes préréglés / Vitesse du ventilateur
Vordefinierte Programme / Lüftergeschwindigkeit

Asistencia al lavado
Washing assistance
Lavage assisté
Hilfe beim Waschen

Abatimiento rápido
Quick cooling
Refroidissement rapide
Schnellkühlung

Mando de control
Control knob
Manette de commande
Steuerbefehl

Interruptor general de corriente
Main power switch
Interrupteur principal
Allgemeiner Stromschalter

Power Line

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

Equipamiento de seguridad & características funcionales
Safety equipment & functional features
Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles
Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale

- 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 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.

- 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 digitals et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 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.

- 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 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

- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Fehleralarm.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 30 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

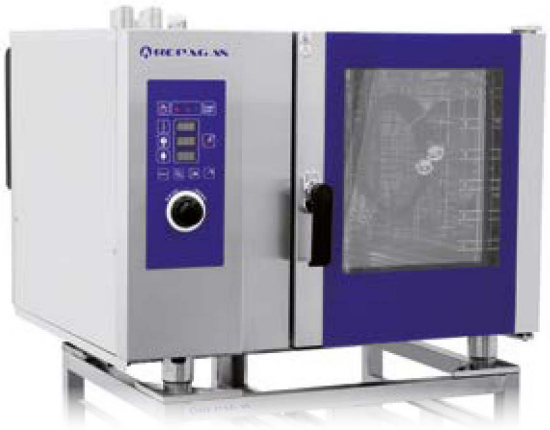
POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch		
HE-611/1	–	–
HE-1011/1	–	–
HE-1221/1	220 V III + T 50-60	1.792

POWER LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
GAS / GAS / GAZ / GAS		
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

Power Line

FOURS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektroöfen



HE-611/1
HG-611/1



HE-1011/1
HG-1011/1



HE-1221/1
HG-1221/1

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HE-611/1	HG-611/1	HE-1011/1	HG-1011/1	HE-1221/1	HG-1221/1
					920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 x 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	6 – GN 1/1 6 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	10 – GN 1/1 10 – 600 × 400	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55	–	2.49
				GN Nm^3/h	–	1.43	–	2.06	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 940 × 1.010	1.000 × 970 × 1.250	1.000 × 970 × 1.250	1.300 × 1.140 × 1.400	1.300 × 1.140 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.95	0.95	1.21	1.21	2.07	2.07
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	170	195	205	220	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	150	150	131	131	235	270
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**6.165**	**7.660**	**7.790**	**9.130**	**11.065**	**12.940**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 250

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

HORNOS
PROFESSIONAL LINE

HORNOS
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.

Gas and Electric
OVENS

- 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 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 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.

FOURS
à Gaz et Électriques

- Enceinte de cuisson polié 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 révêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Gas- und **Elektroöfen**

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch Polycarbonatstruktur geschützt.
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas (6 mm) mit offener Luftkammer. Außenglas unter dem Emitter und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzsperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

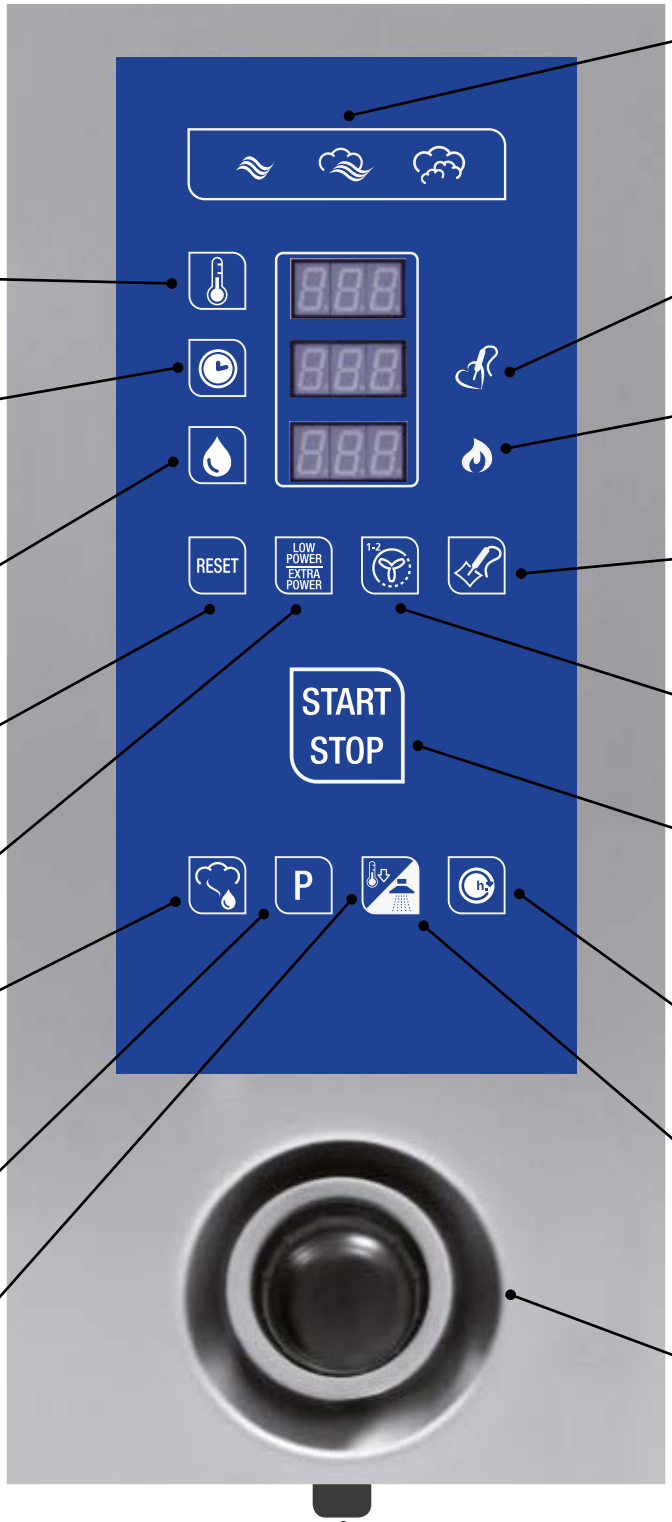
Descripción / *Description / Description / Beschreibung*	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Zündzeitauswahl	●
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode caisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen	●
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess	●
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion	●
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion	●
Lavado semi-automático SC2 Semi-automatic washing SC2 / Nettoyage semi-automatique SC2 / Halbautomatische Waschfunktion SC2	●
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de caisson / Anzeige der ausgewählten Programme	●
95 programas en 4 fases 95 programs in 4 phases / 95 programmes en 4 phases / 95 Programme in vier Phasen.	●
Sonda de cocción en el corazón single point Single Point cooking probe / Sonde à coeur simple point / Einpunktnadelkochsonde	●
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	○
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfwiedererhitzung	●
Control activo humedad en cocción UR2 UR2 active humidity control while cooking / Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 / Aktive Kontrolle der Feuchtigkeit während der Garung 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 / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	●
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	●
2 velocidades ventilador 2 fan speeds / 2 vitesses de la turbine / 2 Lüftergeschwindigkeiten	●
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters	●

● De serie / Standard / Série / Standard ○ Opcional / Optional / En option / Optional

Descripción / *Description / Description / Beschreibung*	
Doble modalidad de vapor: estándar y súper Double steam mode: standard and super / Double mode vapeur: Standard et super / Zweifacher Dampfmodus: Standard und Maximal	●
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	●
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 / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	●
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	●
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampfinjektion.	●
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige	●
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Alarmfunktion	●
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 / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator.	●
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	●
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrible en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	●
Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	●
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	●
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter	○
Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tabletthalter	●
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	●
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	●

● De serie / Standard / Série / Standard ○ Opcional / Optional / En option / Optional

REPAGAS



Ciclo de funcionamiento
Cooking mode
Mode de cuisson
Betriebszyklus

Temperatura
Temperature
Température
Temperatur

Tiempo
Timer
Temporisateur
Zeit

Porcentaje de humedad
Humidity percentage
Pourcentage d'humidité
Feuchtigkeitsgehalt

Rearme
Reset
Touche RAZ des alarmes
Restart

Potencia baja / extra
Low / extra power
Touche low / extra
Geringe Leistung / hohe Leistung

Inyección vapor
Steam injection
Injection vapeur
Dampfeinspritzung

Programas predefinidos
Preset programs
Programmes préréglés
Vordefinierte Programme

Lavado semi-automático
Semi-automatic washing
Nettoyage semi-automatique
Halbautomatische Waschfunktion

Interruptor general de corriente
Main power switch
Interrupteur principal
Allgemeiner Stromschalter

Sonda corazón
Core probe
Sonde à coeur
Nadelsonde

Quemador en uso
Burner on
Brûleur activé
Brenner im Einsatz

Sonda vacío
Vacuum probe
Sonde sous vide
Leersonde

Velocidad del ventilador
Fan speed
Vitesse du ventilateur
Lüftergeschwindigkeit

Inicio / Parada
Start / Stop
Start / Stop
Start / Stop

Selección de hora de encendido
Start-up time selection
Sélection heure différée de demurrage
Zündzeitauswahl

Abatimiento rápido
Quick cooling
Refroidissement rapide
Schnellkühlung

Mando de control
Control knob
Manette de commande
Steuerbefehl

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

Equipamiento de seguridad & características funcionales
Safety equipment & functional features
Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles
Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale:

- 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.

- 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 digitals et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 30 °C à 270 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 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.

- 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

- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Alarm wegen Fehlfunktion oder Waschunterbrechung.
- Automatische Kühlfunktion des Garraums bei geschlossener Tür.
- Multifunktions-Mischofen mit Bedienelementen und LED-Bildschirm (7 Segmente).
- Konvektion von 30 °C bis 270 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 10 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch		
HE-611/2	–	–
HE-1011/2	–	–
HE-1221/2	220 V III + T 50-60	1.792
HE-2011/2	–	
HE-2021/2	220 V III + T 50-60	1.957

PROFESSIONAL LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
GAS / GAS / GAZ / GAS		
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

Professional Line

FOURS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektroöfen



HE-611/2
HG-611/2



HE-1011/2
HG-1011/2

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HE-611/2	HG-611/2	HE-1011/2	HG-1011/2
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55
				GN Nm^3/h	–	1.43	–	2.06
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.98	0.98	1.21	1.21
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	170	195	208	225
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	160	185	198	213
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**7.420**	**8.865**	**9.280**	**10.585**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS



HE-1221/2
HG-1221/2

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmes-sungen		HE-1221/2	HG-1221/2
				(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm^3/h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.200 × 1.300 × 1.400	1.200 × 1.300 × 1.400
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	2.18	2.18
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	265	265
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**12.970**	**15.140**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Professional Line

FOURS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektroöfen



HE-2011/2
HG-2011/2



HE-2021/2
HG-2021/2

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo / Equipment dimensions / Dimensions de l'équipement / Geräteabmessungen		(mm)	HE-2011/2	HG-2011/2	HE-2021/2	HG-2021/2
			929 × 892 × 1.795	929 × 892 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität		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 / Potenz		(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos / Consumptions / Consommations / Verbrauch		GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
		GN Nm³/h	–	4.23	–	5.82
Voltaje / Voltage / Tension / Spannung		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
Dimensiones con embalaje / Packaging dimensions / Dimensions avec emballage / Abmessungen mit Verpackung		(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 / Volumen		(m³)	2.07	2.07	3.04	3.04
Peso bruto / Gross weight / Poids brut / Bruttogewicht		(kg)	365	385	479	502
Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht		(kg)	300	360	439	452
Precio / Price / Prix / Preis		(€)	**17.260**	**20.050**	**23.580**	**25.785**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 256

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

HORNOS
STAR LINE

HORNOS 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.

Gas and Electric OVENS

- 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 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 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.

FOURS à Gaz et Électriques

- Enceinte de cuisson polié 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 révêtus et protégés par chemise extérieure en acier AISI 304
- Il est conseillé de placer un déversoir sous le four des modèles 2011 et 2021.

Gas- und **Elektroöfen**

- Polierter Garraum aus Edelstahl AISI 304, mit Dach und Boden aus Edelstahl AISI 316L (1,2 mm) und abgerundeten Ecken ohne Fugen, kompatibel mit GN 1/1, GN 2/1.
- Gasmodelle: Indirekter Wärmetauscher aus AISI 310S und AISI 316L Edelstahl, Gas-Gebläsebrenner mit Modulationsgrad und Flammenüberwachung mit elektronischem Prozessor zur Selbstdiagnose und automatischer Rücksetzung.
- Elektrische Modelle: Direkter Wärmetauscher in der Kammer mit gepanzertem Incoloy 800-Widerstandsdraht.
- Kochventilator und Dampferzeuger aus AISI 316L-Stahl.
- Halogenbeleuchtung des Garraums
- Bedienfeld durch 5 mm gehärtetes Glas geschützt
- Abnehmbare Tabletthalter.
- Deflektor Panel zwischen Garraum und Wärmetauscher mit aufklappbarer Öffnung für Wartung und Reinigung.
- Tür mit Zwischenanschlag bei 90° und 130° und doppelt gehärtetem Glas (6 mm) mit offener Luftkammer. Außenglas unter dem Emitter und abnehmbares Innenglas.
- Wärmedämmung aus Keramikfaser (3,5 cm) mit Strahlenschutzsperre.
- Komfortabler Griff für Rechts- und Linkshänder.
- Hochfeste Silikon-Türdichtung mit doppelter Wärmebeständigkeitslinie.
- Sammel- und Ablaufbecken für Kondensationsflüssigkeiten.
- Technisches Fach mit Zwangskühlung und einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken Seite.
- Zwangskühlung möglich, einfachem Zugang zu den Bedienelementen auf der linken und vorderen Seite.
- Schutzart IPX5.
- Abluftkammer mit Rückflussventil für Gerüche und Flüssigkeiten mit T-Anschluss an belüftete Verbindung.
- Höhenverstellbare Füße mit AISI 304-Stahl beschichtet.
- Bei den Modellen 2011 und 2021 wird eine Box unter dem Ofen empfohlen.



Star Line

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

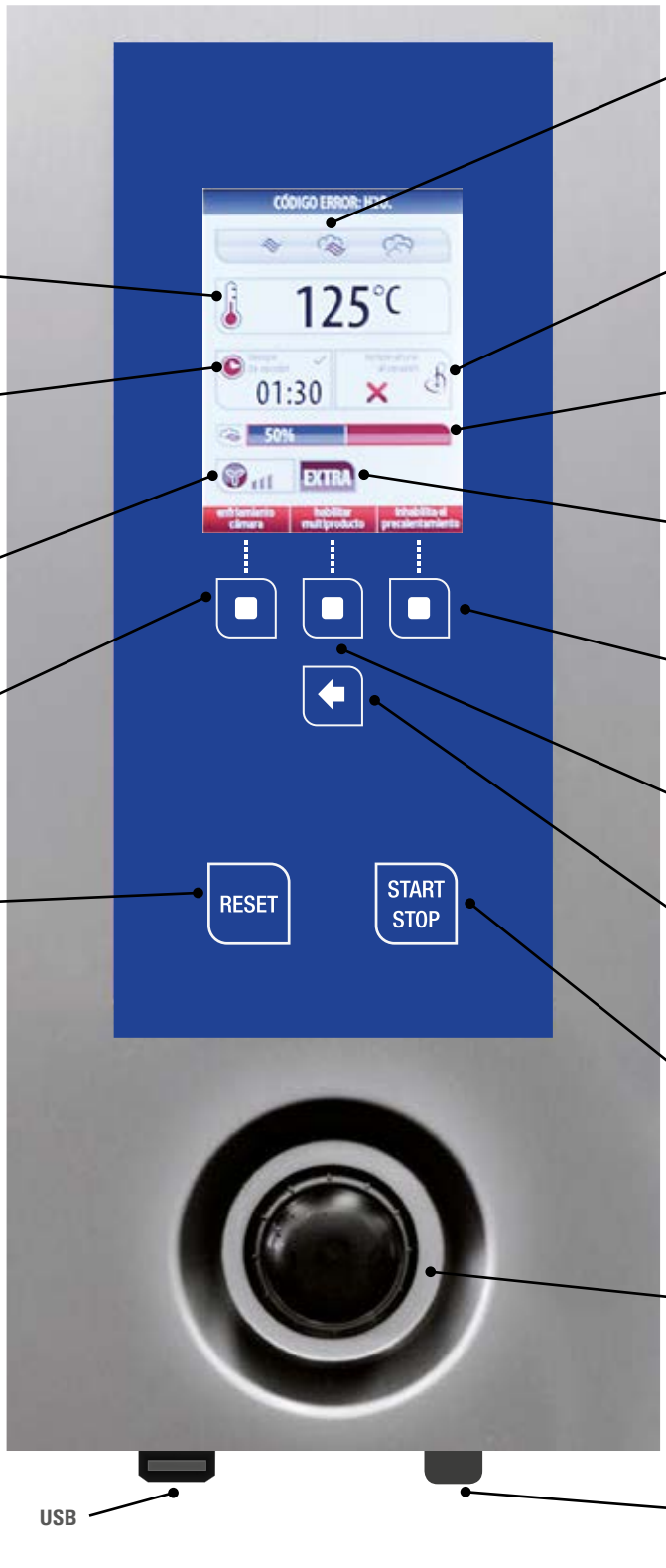
Descripción /Description /Description /Descrição	
Función de ahorro energético ECO en cocción ECO function for consumption reduction in cooking / Fonction ECO "économie d'énergie" en mode caisson / ECO Energiesparfunktion beim Garen	
Función de ahorro energético ECO en lavado ECO function for consumption reduction in washing / Fonction ECO "économie d'énergie" en cycle lavage / ECO Energiesparfunktion im Waschprozess	
Función extra-potencia PLUS PLUS extra power function / Fonction extra puissance PLUS / Besonders starke PLUS-Funktion	
Función modulación potencia APM APM power control function / Fonction modulation de la puissance APM / APM-Leistungsmodulationsfunktion	
Lavado automático de triple efecto higienizante TAS TAS automatic washing with triple-action sanitizing effect / Nettoyage automatique à triple effets hygiénisants TAS / Automatisiertes TAS Waschprogramm mit dreifach desinfizierender Wirkung	
Lavado automático ADC ADC automatic washing drain / Lavage automatique de la vidange ADC / Automatische Waschfunktion ADC	
Enjuague largo TMC y breve Splash TMC long rinsing and Splash short rinsing / Cycles de rinçage long TMC et bref Splash / Lange TMC-Spülung mit kurzem Druckstoß	
Cocción automática/librería de procesos de cocción Automatic cooking- cooking process library / Cuissons automatiques-Bibliothéque processus de caisson / Automatische Garung / Kochprozessbibliothek	
Función Multiproducto Multiproduct function / Fonction Multiproduit / Multiproduktfunktion	
Función visión recetas con fotos Viewing function of recipes with pictures / Fonction de visualisation de recettes avec photos / Rezeptbibliothek mit Fotos	
Visualización de los parámetros programados y corrientes de cocción Display of set and current cooking values / Visualisation des valeurs sélectionnés et en cours de caisson / Anzeige der programmierten Parameter und Garprozesse	
Sonda cocción multipoint a densidad progresiva PDP PDP multi-point temperature core probe with progressive density / Sonde à coeur multipoints PDP à densité progressive / Progressive Mehrpunktkochsonde PDP	
Sonda cocción en vacío KSFMS KSFMS vacuum core probe / Sonde à coeur vide optionnelle KSFMS / Vakuumkochsonde KSFMS	
Vapor baja temperatura y Vapor recalentado Low temperature steam and Superheated steam / Vapeur basse température et Vapeur surchauffée / Niedrigtemperaturdampf und Dampfwiedererhitzung	
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	
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 / Aktives Management der AOC-Kochumgebung mit Überdruck	
Sistema generación vapor RDC RDC steam generation system / Système de génération de vapeur RDC / Dampferzeugungssystem RDC	
Programas predefinidos Preset programs / Programmes préréglés / Vordefinierte Programme	
Función Salvacocción Saving function for personalised cooking / Fonction de sauvegarde-cuisson / Salvacocción Funktion	

De serie / Standard / Série / De série Opcional / Optional / En option / Opcional

Descripción /Description /Description /Descrição	
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 MFC-Lüfterstufen mit statischer Funktion	
Autoinversión AWC por inversión en dirección de la rotación ventilador AWC autoreverse for reversal fan rotation / Inversion AWC pour inversion du sens de rotation / AWC-Selbsteinspritzung durch Umdrehen in Drehrichtung des Lüfters.	
Mandos digitales Digital controls / Commandes digitales / Digitale Steuerelemente	
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 / Datenauswahlbedienung mit Push-Funktion zur Datenbestätigung	
Display grafico interactivo EVC EVC interactive graphic display / Ecran interactif EVC / Interaktives EVC-Display	
Selección de hora de encendido Start-up time selection / Sélection heure différée de demurrage / Startzeitauswahl	
Precalentamiento y Enfriamiento automáticos Automatic preheating and cooling of the chamber / Préchauffage et Refroidissement automatiques / Automatisches Vorwärmen und Kühlen	
Inyección manual de vapor Manual steam injection / Injection manuelle vapeur / Manuelle Dampfinjektion	
Programación °C o °F Temperature setting in °C or °F / Sélection °C ou °F / Wahlweise Celsius- oder Fahrenheit-Anzeige.	
Autodiagnóstico con alarmas de mal funcionamiento Self-diagnosis with malfunction alarms / Autodiagnostic alarmes de dysfonctionnement / Eigendiagnose mit Fehlfunktionsalarmen.	
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 / Evakuierungstemperaturkontrolle und Dampfkondensator.	
Protección agua IPX5 IPX5 water protection degree / Protection à l'eau IPX5 / IPX5 Schutz gegen Strahlwasser	
Puerta con doble cristal templado abatible Door with opening tempered double glazing / Porte à double vitrage ouvrible en verre trempé / Tür mit doppelt gehärtetem Klappglas	
Puerta con bloqueo intermedio de apertura Door with intermediate position block / Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture / Tür mit Öffnungsverriegelung	
Iluminación de la cámara con luz halógena Halogen cooking chamber lighting / Eclairage halogène de la chambre de cuisson / Beleuchtung der Garkammer mit Halogenlicht.	
Ducha de lavado y filtro de grasas Spray gun and fat filter / Douchette de lavage et filtre à graisse / Spüldusche und Fettfilter.	
Detergentes Cleansing products / Produits détergent d'entretien / Reinigungsmittel	
Estructuras porta bandejas extraíbles Removable container rack / Structure porte-plats extractible / Abnehmbare Tabletthalter	
Patas 150 mm/h, regulables en altura Feet 150 mm/h, height-adjustable / Pieds h = 150 mm, réglables en hauteur / Beine 150 mm/h, höhenverstellbar	
Datos para la asistencia técnica Technical assistance information / Donnés service technique / Daten für technische Unterstützung	

De serie / Standard / Série / De série Opcional / Optional / En option / Optional

REPAGAS



Ciclo de funcionamiento
Cooking mode
Mode de cuisson
Betriebszyklus

Sonda corazón / Vacío
Core probe / Vacuum
Sonde à coeur / Sous vide
Nadelsonde

Porcentaje de humedad
Humidity percentage
Pourcentage d'humidité
Feuchtigkeitsgehalt

Potencia baja / extra
Low / extra power
Touche low / extra
Geringe Leistung / hohe Leistung

Precalentamiento
Preheating
Préchauffage
Vorwärmen

Multiproducto
Multiproduct
Multiproduit
Multiprodukt

Retroceso
Get back
Précedént
Rücktaste

Inicio / Parada
Start / Stop
Start / Stop
Start / Stop

Mando de control
Control knob
Manette de commande
Steuerbefehl

Interruptor general de corriente
Main power switch
Interrupteur principal
Allgemeiner Stromschalter

USB

Temperatura
Temperature
Température
Temperatur

Tiempo
Timer
Temporisateur
Zeit

Velocidad del ventilador
Fan speed
Vitesse du ventilateur
Lüftergeschwindigkeit

Abatimiento rápido
Quick cooling
Refroidissement rapide
Schnellkühlung

Rearme
Reset
Touche RAZ des alarmes
Restart

Star Line

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS

Equipamiento de seguridad & características funcionales
Safety equipment & functional features
Dotations de securite & caractéristiques fonctionnelles
Sicherheitsausrüstung und Funktionsmerkmale

- 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 30 °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.

- 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 30 °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.

- 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 30 °C à 300 °C et dosage humidité de 0 à 100.
- Mixte da 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.

- Thermo- und Sicherheitsthermostate verbunden mit entsprechenden Alarmen für Motor / Lüfter, Garraum und Steuerkarte.
- Magnetischer Türmikroschalter.
- Motorblockalarme, Brenner; Wasser- und Gasmangel. Alarm wegen Fehlfunktion oder Waschunterbrechung.
- Automatische Kühlfunktion des Garraums bei geschlossener Tür.
- Kombinierter Multifunktionsofen mit digitalen Bedienelementen und Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit EVC, interaktive Schnittstelle.
- Konvektion von 30 °C bis 300 °C und Luftfeuchtigkeit von 0% bis 100%.
- Gemischt von 10 °C bis 250 °C und Dampf von 10% bis 90%.
- Dampftemperatur von 30 °C bis 125 °C.
- Prädisposition von Leistungsspitzen der Fernsteuerung.
- Kochfunktionsassistent.

STAR LINE OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis(€)
Eléctricos / Electric / Électriques / Elektrisch		
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 / OPTIONAL		
Modelo Model Modèle Modell	Voltaje Voltage Tension Spannung (V. / Hz)	Precio Price Prix Preis (€)
GAS / GAS / GAZ / GAS		
HG-611/3	220 V I + N + T 60	57
HG-1011/3	220 V I + N + T 60	57
HG-1221/3	220 V I + N + T 60	57
HG-2011/3	220 V I + N + T 60	113
HG-2021/3	220 V I + N + T 60	113

Star Line

FOURS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektroöfen



HE-611/3
HG-611/3



HE-1011/3
HG-1011/3

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HE-611/3	HG-611/3	HE-1011/3	HG-1011/3
					920 × 874 × 730	920 × 874 × 730	920 × 874 × 975	920 × 874 × 975
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	6 – GN 1/1	6 – GN 1/1	10 – GN 1/1	10 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.10	13.50	17.30	19.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	1.05	–	1.55
				GN Nm^3/h	–	1.43	–	2.06
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 970 × 1.010	1.000 × 970 × 1.010	970 × 1.000 × 1.250	970 × 1.000 × 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.98	0.98	1.21	1.21
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	170	195	208	225
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	160	185	198	213
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**10.035**	**12.090**	**13.435**	**14.730**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Star Line

HORNOS a Gas y Eléctricos

Gas and Electric OVENS



HE-1221/3
HG-1221/3

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.183 × 1.090 × 1.197	1.183 × 1.090 × 1.197
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	GN	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1	12 – GN 2/1 24 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	27.50	32.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	2.49
				GN Nm³/h	–	3.39
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60	220 V I+N+T 50
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.300 × 1.100 × 1.410	1.300 × 1.100 × 1.410
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	2.03	2.03
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	285	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	245	260
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**17.315**	**20.625**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Star Line

FOURS à Gaz et Électriques

Gas- und Elektroöfen



HE-2011/3
HG-2011/3



HE-2021/3
HG-2021/3

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck: 37 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	HE-2011/3 929 × 892 × 1.795	HG-2011/3 929 × 892 × 1.795	HE-2021/3 1.193 × 1.074 × 1.795	HG-2021/3 1.193 × 1.074 × 1.795
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapazität	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	Potenz	(kw)	34.30	37.00	55.50	55.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	–	3.11	–	4.43
				GN Nm^3/h	–	4.23	–	5.82
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	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
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 1.030 × 2.010	1.000 × 1.030 × 2.010	1.193 × 1.074 × 1.795	1.193 × 1.074 × 1.795
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	2.07	2.07	2.30	2.30
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	365	385	449	472
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	340	360	439	452
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**22.275**	**25.010**	**30.090**	**33.370**

Voltajes especiales / Special voltage / Tension spéciale / Sonderspannungen - Pág. 264

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Atemperadores





Abatidores de temperatura

- Abatidores de temperatura
- Blastchillers
- Cellules de refroidissement
- Schockfroster

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ABATIDORES de **temperatura**

- El abatimiento rápido permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su período de conservación y evitando pérdidas de peso de los productos.
- El proceso de abatimiento negativo (congelación) de un producto crudo se realiza mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo período de tiempo.
- Nuestros abatidores reducen rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (abatimiento positivo de +90 °C a +3 °C en 90 minutos, negativo de +90 °C a -18 °C en 240 minutos) lo que permite una perfecta conservación en el tiempo, bloqueando la proliferación bacteriana.
- Sabores resaltados, calidad segura y la exclusiva posibilidad de planificar cualquier producción, regenerando según el caso solo las cantidades de producto necesarias, sin ningún desperdicio
- Están dotados de tarjeta electrónica simplificada, de uso simple e intuitivo, que permite configurar el ciclo de abatimiento rápidamente.
- El abatimiento se puede seleccionar configurando el tiempo o a través de una sonda que se introduce en el corazón del producto.
- Amplia gama de modelos, desde el pequeño abatidor de apoyo con una capacidad de tres bandejas GN 2/3 hasta el espacioso abatidor para quince bandejas GN 1/1 o bandejas cm 40 × 60.

BLASTCHILLERS

- Blast freezing allows foods to be protected from bacterial contamination, lengthening their keeping qualities and preventing loss in weight.
- The process of blast freezing a raw product is achieved through the formation of micro-crystals which retain the cellular structure of the food intact, guaranteeing its long-term preservation.
- The blast freezer is the revolutionary appliance which gets rapidly lower the core temperature of foods (chilling from +90 °C to +3 °C in 90 minutes, freezing from +90 °C to -18 °C in 240 minutes), thus allowing perfect preservation and eliminating bacterial growth.
- Enhanced flavours, assured quality and the exclusive possibility of planning food production, by defrosting only the quantity required each time without waste.
- They are fitted with a simplified electronic control panel, intuitive and user-friendly, which allows chilling cycles to be set extremely rapidly.
- Chilling can be selected by time or according to a probe inserted in the core of the product.
- A wide range of products, from small countertop freezers with capacity for three GN 2/3 trays to the spacious freezer with capacity for fifteen GN 1/1 or 40 × 60 cm trays.

CELLULES de **refroidissement**

- Le refroidissement rapide permet de préserver les aliments de l'agression bactérienne, en prolongeant la période de conservation et en évitant des pertes de poids des produits.
- Le processus de refroidissement négatif (surgélation) d'un produit cru a lieu à travers la formation de microcristaux qui maintiennent la structure cellulaire des aliments intacte et en garantissant ainsi leur conservation pendant une longue période.
- La cellule de refroidissement constitue un instrument révolutionnaire qui en reduisant rapidement la température au coeur des aliments (refroidissement positif de +90 °C à +3 °C en 90 minutes, négatif de +90 °C à -18 °C en 240 minutes) permet de les conserver parfaitement dans le temps, en bloquant la prolifération bactérienne.
- Saveurs exaltées, qualité certaine avec la possibilité exclusive de planifier chaque production, en ne régénérant que les quantités de produit nécessaires à la fois et sans plus de gaspillage.
- Elles sont, en effet, équipées de fiche électronique simplifiée, leur utilisation est simple et intuitive et permet de configurer le cycle de refroidissement dans des temps très rapides.
- Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou bien à l'aide d'une sonde à introduire dans le coeur du produit.
- Vaste gamme de modèles allant de la petite cellule de refroidissement de comptoir avec capacité de trois plats GN 2/3 à la plus grande qui peut accueillir quinze plats GN 1/1 ou cm 40 × 60.

BLASTCHILLERS / CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SCHOCKFROSTER

SCHOCKFROSTER

- Das Schockfrosten er- laubt es, die Lebensmittel vor dem Bakterienangriff. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert und der Gewichtsverlust der Produkte verhindert.
- Das Verfahren des negativen Schockfrostens (Tiefkühlen) eines rohen Produkts erfolgt durch die Bildung von Mikrokristallen, welche die Zellstruktur des Leben-smittels aufrechterhalten und so dessen Konser-vierung für einen langen Zeitraum gewährleisten.
- Der Schockfroster ist ein revolutionäres Werkzeug, das durch eine schnelle Verrin-gerung der Kerntemperatur der Lebensmittel (positives Schockfrosten von +90 °C bis +3 °C in 90 Minuten, negativ von +90 °C bis -18 °C in 240 Minuten) eine perfekte Konservierung über die Zeit gestattet und das Wachstum von Bakterien blockiert.
- Verfeinerte Aromen, sichere Qualität und die exklusive Möglichkeit der Planung jeder Produktion, indem von Mal zu Mal ohne jegliche Verschwendung nur die notwendige Produktmenge regeneriert wird.
- In der Tat sind sie mit einer vereinfachten elektronischen, bedienerfreundlichen und intuitiven Karte ausgestattet, welche die Einstellung des Schockfrostzyklus in äußerst kurzer Zeit ermöglicht.
- Das Schockfrosten kann zeitgeschaltet oder durch eine in den Produktkern einzuführende Sonde erfolgen. Eine breite Palette von Modellen, vom kleinen Schockfroster für den Tisch mit dem Fassungsvermögen von drei Blechen GN 2/3 zum großen Schockfroster mit 15 Blechen GN 1/1 oder für Bleche 40 × 60 cm.



ABATIDORES de temperatura

BLASTCHILLERS



AT-311



AT-511/eC



AT-511

★ *A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.*
★ *Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.*



AT-311



AT-511/eC



AT-511

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	650 × 670 × 670	520 × 850 × 880	800 × 700 × 900
Capacidad bandejas (paso bandejas (67 mm)	Trays capacity (trays pitch 67 mm)	Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm)	Bleche Kapacität (Abstand 67 mm)	(nº)	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1 5 EN (60 × 40)
Rendimiento*	Yield	Rendement	Leistung	W	+90/+3 °C = 10 kg +90/–18 °C = 7 kg	+90/+3 °C = 15 kg +90/–18 °C = 10 kg	+90/+3 °C = 18 kg +90/–18 °C = 11 kg
Potencia máxima absorbida**	Max absorbed power	Puissance max assorbée	Nennaufnahme	W	975	1.185	1.185
Potencia refrigerante***	Refigerated power	Puissance de réfrigération	Kühlunsmacht		613	807	807
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a
Sistema de desescarche	Defrosting system	Type de dégivrage	Abtauart		★	★	★
Control de ciclo: a tiempo	Working cycle: by time	Contrôle cycle: par contrôle temps	Zykluskontrolle: über Zeit		Standard	Standard	Standard
Control de ciclo: a sonda	Working cycle: by probe	Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler		★	Standard	Standard
Tensión de alimentación	Input voltage	Tension d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230 v / 50 Hz	1 × 230 v / 50 Hz	1 × 230 v / 50 Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.350**	**4.590**	**4.125**

**Temperatura ambiente +32 ºC - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /*
With ambient temperature of +32 ºC - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec temperature ambiante de +32 ºC - Charge d'échantilles standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 ºC - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
***Evap –10 ºC cond. +45 ºC / *** ASHRSE (Evap -23,3 ºC cond +54,4 ºC.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CELLULES de **refroidissement**

SCHOCKFROSTER



AT-1011



AT-1511



AT-1221

★ *A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.*
★ *Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.*

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	AT-1011	AT-1511	AT-1221
					800 × 780 × 1.700	800 × 780 × 2.000	800 × 1.180 × 2.000
Capacidad bandejas (paso bandejas (67 mm)	Trays capacity (trays pitch 67 mm)	Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm)	Bleche Kapacität (Abstand 67 mm)	(nº)	10 GN 1/1 10 EN (60 × 40)	15 GN 1/1 15 EN (60 × 40)	12 GN 2/1 12 EN (60 × 40)
Rendimiento*	Yield	Rendement	Leistung	W	+90/+3 °C = 34 kg +90/–18 °C = 22 kg	+90/+3 °C = 50 kg +90/–18 °C = 38 kg	+90/+3 °C = 80 kg +90/–18 °C = 65 kg
Potencia máxima absorbida**	Max absorbed power	Puissance max assorbée	Nennaufnahme	W	2.010	3.820	5.320
Potencia refrigerante***	Refigerated power	Puissance de réfrigération	Kühlunsmacht		1.547	2.933	5.310
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a
Sistema de desescarche	Defrosting system	Type de dégivrage	Abtauart		★	★	★
Control de ciclo: a tiempo	Working cycle: by time	Contrôle cycle: par contrôle temps	Zykluskontrolle: über Zeit		Standard	Standard	Standard
Control de ciclo: a sonda	Working cycle: by probe	Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler		Standard	Standard	Standard
Tensión de alimentación	Input voltage	Tension d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230 v / 50 Hz	3 × 400 v / 50 Hz	3 × 400 v / 50 Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**6.885**	**9.045**	**12.925**

**Temperatura ambiente +32 ºC - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /*
With ambient temperature of +32 ºC - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec temperature ambiante de +32 ºC - Charge d'échantilles standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 ºC - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
***Evap –10 ºC cond. +45 ºC / *** ASHRSE (Evap -23,3 ºC cond +54,4 ºC.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

RepagasConcept



REPAGAS Concept

Es nuestro servicio de asesoría integral enfocado en negocios de hostelería.

Tanto si quieres iniciar un nuevo proyecto de restauración como si necesitas replantear el que ya tienes, nosotros te ayudamos a proyectar tu cocina ideal.

Te acompañamos desde los primeros bocetos hasta la apertura de tu proyecto ofreciéndote:

- Diseño del espacio y optimización de los flujos de trabajo.
- Elección e instalación de la maquinaria de hostelería más adecuada.
- Formación en el uso y aprovechamiento de la maquinaria.
- Asesoría gastronómica y diseño de la carta.
- Puesta en marcha y mantenimiento de la maquinaria.
- Visualización del proyecto en 3D.

Chefconsulting



Te asesoramos

Chefconsulting es un servicio creado pensado en los cocineros. Sabemos cómo es el día a día en una cocina profesional y queremos brindar la ayuda necesaria.

Chefconsulting nace de la visión centrada en el cliente sobre las que se sustentan los valores de Repagas. Como dice nuestro chef corporativo, Pablo Martinez Pestaña, “fabricamos maquinaria pensando en el cocinero que le va a dar uso, sus necesidades y preocupaciones; por ello veíamos indispensable dar solución a aquellas dudas relativas a la maquinaria que le surgen a diario”.

A través del correo chefconsulting@repagas.com y de la sección de nuestra web se articula este servicio en el que cualquier profesional con consultas sobre el manejo y la aplicación gastronómica del equipamiento puede acceder en menos de un minuto desde sus dispositivos.

Algunas de las preguntas que se resuelven en este servicio versan desde las funciones concretas del equipo y cómo influyen en las elaboraciones, hasta los diferentes procesos que ofrece la vida útil de la maquinaria.









VARIOS

MISCELLANEOUS

DIVERS

ZUBEHÖR

VARIOS

HORNO de Brasas

- Fabricado en hierro fundido que evita las deformaciones de vidas a altas temperaturas, en acero inoxidable AISI 304.
- Aislante que soporta temperaturas de hasta 1.200 °C evitando quemaduras y que el calor del horno se transmita a la cocina.
- Incorpora contrapeso trasero para alargar la vida de los muelles y conseguir una apertura y cierre fácil y segura.
- Uso de acero de diferentes espesores para evitar la pérdida de calor, reduciendo el consumo de carbón y minimizando el riesgo de quemaduras.
- Incluye parrilla, sombrero y cortafuego además de un juego de accesorios profesionales: pinzas, cepillo, atizador y pastillas para el encendido.

Charcoal TROLLEYS

- Made of cast iron and coated in AISI 304 stainless steel to avoid warping at high temperatures.
- Insulator that withstands temperatures up to 1,200 °C avoiding burns. Heat from the oven is released into the kitchen.
- The oven has rear counterweight to lengthen the life of the springs and to achieve easy and safe opening and closing.
- Use of steel of different thicknesses to avoid the loss of heat, reducing the consumption of coal and minimizing the risk of burns.
- Includes grill, hood and fire-break, as well as a set of professional accessories: grill tongs, grill brush, poker and fire-lighters.

FOUR à Braise

- Fabriqué en fonte pour éviter une déformation à des températures élevées, en acier inoxydable AISI 304.
- Isolant résistant à des températures allant jusqu'à 1.200 °C et permettant d'éviter des brûlures ainsi que la transmission de la chaleur du four à la cuisine.
- Il est équipé d'un contrepoids arrière intégré pour prolonger la durée de vie des ressorts et permettre une ouverture et une fermeture faciles et sécurisées.
- Utilisation d'acier de différentes épaisseurs pour éviter la perte de chaleur, réduire la consommation de charbon et minimiser les risques de brûlures.
- Comprend un gril, un chapeau et un pare-feu, ainsi qu'un ensemble d'accessoires professionnels : pincettes, brosse, tisonnier et pastilles pour la mise en marche.

HOLZKOHLEOFEN

- Hergestellt aus Gusseisen zur Vermeidung von Verformungen durch hohe Temperaturen (Edelstahl AISI 304).
- Widerstandsfähige Isolierung für Temperaturen von bis zu 1.200 °C, um Verbrennungen und die Abgabe der Ofenwärme an die Küche zu verhindern.
- Mit Gegengewicht an der Rückseite für längere Lebensdauer der Federn und einfaches und sicheres Öffnen und Schließen.
- Verwendung von Stahl unterschiedlicher Materialstärken, um Wärmeverluste zu vermeiden, den Kohlenverbrauch zu reduzieren und das Risiko von Verbrennungen zu minimieren.
- Der Ofen umfasst Grill, Haube und Brandklappe sowie ein Set an professionellem Zubehör: Bratzange, Bürste, Schürhaken und Grillanzünder.





- Color personalizable que se adapta a la estética de cada cocina.
- Choice of colours to go with any kitchen.
- Couleur adaptable à l'esthétique de toutes les cuisines.
- An die Ästhetik der jeweiligen Küche anpassbare Farbe.

HORNO de Brasas

Charcoal TROLLEYS



HB-75

HB-120

					HB-75	HB-120
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	740 × 810 × 1.141	930 × 810 × 1.250
Dimensiones de parrilla	Grill Dimensions	Dimensions du gril	Grillabmessungen	(mm)	514 × 510	755 × 520
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	230	276
Comensales	Diners	Invités	Essensgäste	–	75	120
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**9.230**	**10.140**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

ACCESORIOS
ACCESORIES // ACCESOIRES // ACCESOIRES

SOMBRERO HOOD / CHAPEAU / HAUBE Altura / Height / Hateur / Höhe 130 mm	
CORTAFUEGOS FIRE-BREAK / PARE-FEU / FEUERWAND HB-75 - Altura / Height / Hateur / Höhe 205 mm HB-120 - Altura / Height / Hateur / Höhe 275 mm	
PARRILLA GRILL / GRIL / ROST HB-75 - Varilla de acero inoxidable // Stainless steel rod // Tige en acier inoxydable // Edelstahlstange 514 × 510 mm HB-120 - Varilla de acero inoxidable // Stainless steel rod // Tige en acier inoxydable // Edelstahlstange 755 × 520 mm HB-120 - Acanalada de acero inoxidable // Corrugated stainless steel // Ondulée en acier inoxydable // Gewölbter Edelstahlgrill 755 × 520 mm	
ATIZADOR CARBÓN GRILL BRUSH / TISONNIER CHARBON / SCHÜRHAKEN	
CEPILLO GRILL / BROSSE / BÜRSTE Madera o plástico // Wood or plastic // Bois ou plastique // Holz oder Kunststoff	
PINZAS TONGS / PINCETTES / GRILLZANGE	
SOPORTES DE BANDEJA TRAY SUPPORTS / SUPPORTS DE PLATEAU / TABLETT UNTERSTÜTZT SBHB-75 - 628 × 520 × 248 mm SBHB-120 - 884 × 615 × 248 mm	
MESA DE APOYO CON RUEDAS SUPPORT TABLES WITH WHEELS / TABLES DE SUPPORT AVEC DES ROUES / STÜTZTISCHE MIT RÄDERN SHB-75 - 630 × 480 × 700 mm SHB-120 - 882 × 590 × 730 mm	
REJILLA DE HORNO OVEN GRID / GRIL POUR FOUR / OFENGESTELL 520 × 100 × 25 mm	

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 180º 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 ºC a 90 ºC.
- Grado de humedad relativa: 55%.

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, 180º 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 ºC up to 90 ºC.
- Relative humidity (RH): 55%.

CHARIOTS
Chauds

- Construits en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec double paroi en laine de roche.
- Corps de glissieres realises en une seule piece (monobloc), en acier inoxydable, avec separation entre guides 60 mm.
- Portes en acier inoxydable avec cadre en silicone, charnieres 180º et fermeture avec anse et cle.
- Roues de haute resistance Ø150 mm dont 2 avec frein.
- Protection sur les angles.
- Bloc calorique avec controle digital de temperature totalement extractible, resistance ventilee et recipient pour l´apport d´humidite.
- Cable de connexion spirale monophase avec mise a terre.
- Les anses de fermeture incorporent une serrure avec cle.
- Bac avec humidite pour servir les aliments en parfaites conditions de temperature et jutosite.
- Panneau de commandes avec interrupteur de lumière et thermostat numérique.
- Température de fonctionnement: de 0 ºC à 90 ºC.
- Degré d´humidité: 55%.

Hot
TROLLEYS

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit Doppelwand isoliert mit Steinwolle.
- Ausgestattet mit einteiligen Führungskörpern (Monoblock) aus Edelstahl mit 60 mm Führungsabstand.
- Edelstahltüren mit Rahmen, Silikondichtung, 180º-Scharniere und Verschluss mit Griff.
- Schwerlasträder Ø150 mm Durchmesser, davon 2 mit Bremse versehen.
- Schutzecken.
- Heizblock mit digitaler Temperatursteuerung, vollständig abnehmbar, mit belüftete Heizelemente und Wassertank.
- Einphasiges Spiralverbindungskabel mit Masseverbindung.
- Griff ausgestattet mit Schlüsselverriegelung.
- Feuchtigkeitstank für optimales Temperatur- und Safthaltevermögen.
- Bedienfeld mit Startlichtschalter und digitalem Thermostat.
- Betriebstemperatur: von 0 °C bis 90 °C
- Relative Luftfeuchtigkeit: 55%.



CARROS Calientes

Hot TROLLEYS



CC-1021

CC-1021

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	700 × 805 × 1.150
Capacidad	Capacitty	Capacité	Kapazität	GN	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	230 I + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 770 × 1.350
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,98
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	112
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	92
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	2.640

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CHARIOTS Chauds

Hot TROLLEYS



CC-2021



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	700 × 805 × 1.740
Capacidad	Capacitty	Capacité	Kapazität	GN	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	230 I + T 50-60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	940 × 770 × 1.910
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1.38
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	146
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	121
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	3.550

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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+policarbonato 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.
- Parillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 500 × 550 mm.

Gas Paviment RINGS

- Range of paviment 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 minimun 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.

RÉCHAUDS à Gaz

- Gamme des rechauds conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur 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 maximal, 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 conçues pour utiliser des marmites de grandes dimensions et pour travailler à une hauteur correcte.
- Grils en fonte émaillée antiacide. Dimensions: 500 × 550 mm.

STANDKOCHER

- Auswahl an Standkocher mit dem Ziel Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit optimal zu kombinieren.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Arbeitsplatte mit einer Dicke von 2 mm, bestehend aus offenem Feuer mit Kontrollleuchte, Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Modell HP-14: Hochleistungsbrenner mit maximalen Brennwert; bearbeitete Messingdeckel und Gusseisenkörper in Rohrform verhindert Zusammenfallen der Injektoren. Maximaler Schutz für den Piloten durch einen speziell entwickelten Protektor zum Schutz vor überlaufenden Elementen. Wanne aus Edelstahl gefertigt. Ergonomisches und hitzebeständiges Bedienelement aus Polyamid + Polycarbonat mit Pilotpositionen Maximum und Minimum.
- Modell HP-28: Exklusiver Betrieb mit Propangas. Ultraschneller Brenner mit extremer Hitzekonzentration aus Gusseisen.
- Beide Modelle sind so konzipiert, dass auch mit großen Behältnisse leicht in der richtigen Höhe gearbeitet werden kann.
- Roste aus Gusseisen mit Anti-Säure-Lackierung, Abmessungen 500 × 550 mm.



HORNILLOS de Pavimento a Gas

Gas Paviment RINGS



HP-14

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck HP-14: 50 mbar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	1.12
				GN Nm^3/h	1.53
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	700 × 700 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	39
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	31
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.020**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

RÉCHAUDS à Gaz

STANDKOCHER



HP-28

HP-28
Funcionamiento sólo a gas propano.
Propane gas operation only.
Fonctionne exclusivement gaz propano.
Betrieb nur mit Propangas.

Presión nominal / Working pressure / Pression de foncionnement / Nenndruck HP-28: 1 bar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	31.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	2.41
				GN Nm^3/h	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	700 × 700 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	36
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	26
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.425**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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).

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.

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 a 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 boitier 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 boitier électrique indépendant).

FETTGEBÄCK-/ Churro-Bräter

- Komplettes Gerät, bestehend aus vier Komponenten: Dosiergerät, Bratpfanne, Widerstand und Schalttafel.
- Das Dosiergerät besteht aus kalibriertem und verchromtem Stahl und bietet eine angenehme Darstellung und ist leicht zu reinigen. Kopplung befestigt mit zwei Arretierungsschrauben. Dritte Arretierungsschraube zur Regulierung der Arbeitshöhe.
- Das Stellrad ist auf einem Ritzel und zwei Kugellagern montiert.
- Pfanne aus Edelstahl.
- Vollständig abgeschirmte Heizwiderstände, gesteuert durch zwei Thermostate: das erste mit abgestufter Skala, das zweite mit fester Abstufung und manueller Rückstellung, mit der Möglichkeit das erste Thermostat bei Anomalien zu ersetzen. Hierdurch wird die Regelung und Kontrolle der Öltemperatur erleichtert.
- Schalttafel bestehend aus hochwertigem Blech, mit einer Fronttür und ausgestattet mit wartungsleichten Elementen (das Gerät muss obligatorisch an eine unabhängige Schaltanlage angeschlossen werden).



EQUIPO de Churros

EQUIPMENT for Making Churros



Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Komplette Ausstattung

APPAREIL a churros

FETTGEBÄCK-/ Churro-Bräter

Modelo Model Modéle Modell	Descripción Description Description Beschreibung	Características Characteristics Caractéristiques Eigenschaften	Peso neto Net weight Poids net Nettogewicht (kg)	Precio Price Prix Preis (€)
DM-20	Dosificadora de Masas Dosage unit Doseur à masses Massedosiergerät	Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrôme – Verchromung Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Behälter und Kolben aus Edelstahl. Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 530 × 400 × 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Geräteabmessungen: 520 × 390 × 80 mm	10	**925**
ST-14	Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Pfanne aus Nierosterstahl	Acabado en acero inox. – Stainless steel finish Finition en acier inoxydable – Aus Edelstahl gefertigt Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Durchmesser: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 640 × 600 × 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 560 × 560 × 170 mm	4,4	**430**
RS-10	Resistencia Heating element Résistance Widerstand	Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Gepanzerter Heizwiderstand Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Sicherheitsthermostat 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendent – Obligatorisch an unabhängige Schaltanlage anschließen Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 700 × 510 × 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Abmessungen mit Verpackung: 690 × 360 × 200 mm	3,3	**375**
CE-259	Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Elektrische Schalteinheit	Acabado en chapa F620 – F620 sheet finish Finition en tôle F620 – Oberfläche aus F620 Blech Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar – Switch, operating lights and tripolar contactor Interrupteur, boutons de commandes et contacteur tripolaire – Schalter, Kontrollleuchten und dreipoliges Schütz De Serie / Standard / Série / Standard / V. / Hz – 380 V III + N + T 50-60 Opcional / Opcional / En option / Optional / V. / Hz – 220 III + T 50-60 Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 380 x 330 x 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 200 × 300 × 120 mm	5	**375**

Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et podis brut appareil complet / Abmessungen, Volumen und Gesamtgewicht: 1.050 × 590 × 280 mm - 0.17 m^3 - 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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.




REPAGAS

ACCESORIOS

ACCESORIES

ACCESOIRES

ACCESOIRES

COLOR PERSONALIZABLE

CUSTOMIZABLE COLOUR / COULEUR PERSONNALISABLE / PERSONALISIERBARE FARBE



AZUL / BLUE / BLEU / BLAU
Ref. Aguamarina RX-5147-XW



BLANCO / WHITE / BLANC / WEIß
Ref. Lacador Pol. Liso brillo



NEGRO / BLACK / NOIR / SCHWARZ
Ref. Ceniza Composite RX-9933-XW



VERDE / GREEN / VERT / GRÜN
Ref. Anonizado RX-6112-XW



NARANJA / ORANGE / ORANGE / ORANGE
Ref. Ral 2008 liso brillo



ROJO / RED / ROUGE / ROT
Ref. Ral 3020 rojo tráfico

GENERAL

IN GENERAL / GENERALE / ALLGEMEIN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
–	COLOR 400 mm (frontal superior) Colour (front upper) / Couleur (frontal superieur) / Farbe obere Front	CONSULTAR MODELOS Consult / Consulter / Modelle konsultieren	72 €
–	COLOR 400 mm (frontal inferior) Colour (front lower) / Couleur (frontal inferieur) / Farbe untere Front	CONSULTAR MODELOS Consult / Consulter / Modelle konsultieren	103 €
50145000	RUEDA CON FRENO Wheel with brake / Roue avec frein / Rad mit Bremse	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	76 €
50146000	RUEDA SIN FRENO Wheel without brake / Roue sans frein / Rad ohne Bremse	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	61 €
–	ZÓCALO CON PERFIL SANITARIO 400 mm Sanitary plinth / Plinthe sanitaire / Sockel mit Sanitärprofil	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	88 €
–	ZÓCALO CON PERFIL SANITARIO (perforado) 400 mm Sanitary plinth (perforated) / Plinthe sanitaire (perforé) / Sockel mit Sanitär-profil (gelocht)	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	103 €
50100083	MANDO GRANDE APARATOS A GAS Ø 10 Gas knobs / Boutons à gaz / Große Steuerung Gasherd	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	9 €
70100066	MANDO GRANDE APARATOS A GAS Ø 10 Gas knobs / Boutons à gaz / Große Steuerung Gasherd	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	11 €
70100079	MANDO COCINAS ELÉCTRICAS Ø 10 Electric knobs / Boutons électriques / Steuerung Elektroherd	SERIE 900 Series / Série / Série	11 €
70100080	MANDO RESISTENCIAS DE HORNO ELÉCTRICO Ø 10 Electric heating selector knob for electric ovens Bouton de command de resístanse pour four électrique Heizsteuerung Elektroofen	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	11 €
70100081	MANDO DE TERMOSTATO HORNO ELÉCTRICO Temperature control knob for electric ovens Bouton control de ternoerature pour four électrique Thermostatsteuerung Elektroofen	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	11 €
70127000	MANDO DE LATÓN GRANDE Ø 10 Brass knob / Bouton en laiton / Großer Messingknopf	SERIES 750, 900 y 1.100 Series / Série / Série	42 €
70132000	MANDO DE LATÓN PEQUEÑO Ø 8 Brass knob / Bouton en laiton / Kleiner Messingknopf	SERIES 750, 900 y 1.100 Series / Série / Série	38 €
–	EMBELLECEDORES LATERALES DE 90 mm Side trim / Dessus latérale / Seitenverkleidungen	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	160 €
–	EMBELLECEDOR FRONTAL DE 800 mm Front trim / Biseau frontal / Frontverkleidung	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	128 €
–	PASAMANOS EN LATÓN Ø 30 (1 mm) 400 mm Brass handrail / Poignèe en laiton / Handläufe aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	22 €
–	SOPORTE SUJECIÓN INTERMEDIO LATÓN Intermediate brass bracket / Support intermediaire laiton / Zwischenhalter aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	40 €
–	SOPORTE SUJECIÓN LATERAL LATÓN Side brass bracket / Support lateral laiton / Seitenhalterung aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	60 €
–	PASAMANOS COMPLETO EN ACERO INOX Ø 30 (1 mm) 400 mm Complete stainless steel handrail / Ampes complet en acier inoxydable / Durchgehender Handlauf aus Edelstahl	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	111 €
70152000	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 400 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Türgriff aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	144 €
70153000	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 800 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Türgriff aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	166 €
71320000	TIRADOR PUERTA EN LATÓN 1.200 mm Brass door handle / Poignet en laiton / Türgriff aus Messing	TODOS LOS APARATOS All units / Tous les appareils / Alle Geräte	187 €
–	ENCIMERA UNA PIEZA 400 mm One piece frontal worktop / Dessus unique / Arbeitsplatte aus einem Stück	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	133 €

ENCIMERAS

COUNTER-TOPS / TABLE DE CUISSON / ARBEITSPLATTEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
00100110	PARRILLA FDO. 395 × 365 Cast iron grid / Gril en fonte / Grill aus Gusseisen	CG-520/M, CG-530/M.	87 €
00100111	PLACA LISA FDO. 395 × 365 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Glatte Platte aus Gusseisen	CG-520/M, CG-530/M.	126 €
00100133	PLACA ESTRIADA FDO. 395 × 365 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Geriffelte Platte in Gusseisen	CG-520/M, CG-530/M.	126 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Reduktiver Grill?	CG-520/M, CG-530/M, C-520/PM, C-530/PM.	20 €
02100031	PARRILLA FDO. 395 × 290 Cast iron grid / Gril en fonte / Gusseisengrill	C-520/PM, C-530/PM.	76 €
27300028	PLACA LISA FDO. 395 × 290 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Glatte Platte aus Gusseisen	C-520/PM, C-530/PM.	99 €
02100028	PLACA ESTRIADA FDO. 395 × 290 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Geriffelte Platte in Gusseisen	C-520/PM, C-530/PM.	99 €
30100034	PARRILLA INOX. PLANCHAS GAS Stainless still grid for gas griddles / Gril en inox. pour planchas à gaz / Edelstahl-platte bei Gas-Brätern	PG-650/1, PG-950/1.	34 €

COCINAS

COOKERS / FOURNEAUX / KÜCHEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
70100051	PARRILLA FDO. 390 × 368 Cast iron grid / Gril en fonte / Grill aus Gusseisen	SERIE 900 Series / Série / Série	94 €
70100084	PLACA LISA FDO. 390 × 368 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Glatte Platte aus Gusseisen	SERIE 900 Series / Série / Série	138 €
70100085	PLACA ESTRIADA FDO. 390 × 368 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Geriffelte Platte in Gusseisen	SERIE 900 Series / Série / Série	138 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Reduktiver Grill?	SERIES 550 y 1.100 Series / Série / Série	20 €
70100053	PARRILLA REDUCTORA Reductive grid / Gril réducteur / Reduktiver Grill?	SERIES 750 y 900 Series / Serie / Série	24 €
00100115	REJILLA DE HORNO SERIE 900 Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	SERIE 900 Series / Série / Série	38 €
00131000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Minisit-Ventil aktuell Modelle	TODAS LAS COCINAS All cookers / Toutes les fourneaux / Todos os fogões	148 €
09514000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / Minisit-Ventil alt Modelle	TODAS LAS COCINAS All cookers / Toutes les fourneaux / Todos os fogões	153 €
52700051	REJILLA DE HORNO GIGANTE SERIE 900 Extra large oven grid / Extra grand gril pour four / Übergroßer Ofenrost	SERIE 900H Series / Série / Série	256 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	SERIES 900 y 1.100 Series / Série / Série	94 €
78100032	PARRILLA FDO. 390 × 293 Cast iron grid / Gril en fonte / Grill aus Gusseisen	SERIE 750 Series / Série / Série	81 €
78100036	PLACA LISA FDO. 390 x 293 Plane cast iron plate / Plaque lisse en fonte / Glatte Platte aus Gusseisen	SERIE 750 Series / Série / Série	114 €

78100037	PLACA ESTRIADA FDO. 390 × 293 Ribbed cast iron plate / Plaque rainurée en fonte / Geriffelte Platte in Gusseisen	SERIE 750 Series / Série / Série	114 €
02100034	REJILLA DE HORNO SERIE 750 Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	SERIE 750 Series / Série / Série	39 €
02100036	BANDEJA DE HORNO F-40 Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	SERIE 750 Series / Série / Série	61 €
04100029	REJILLA DE HORNO SERIE 550 Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	SERIE 550 Series / Série / Série	25 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	SERIE 550 Series / Série / Série	36 €
06700031	PARRILLA FDO. 500 × 550 Cast iron grid / Gril en fonte / Grelha en ferro fundido	HP-14.	133 €
71400019	PLACA FDO. Q.D.F. (715 × 395) Refractory plate / Plaque coup de feux / Glatte Platte aus Gusseisen	CG-910/RM.	483 €
79000005	PLACA FDO. Q.D.F. (565 × 395) Refractory plate / Plaque coup de feux / Glatte Platte aus Gusseisen	CG-710/RM.	443 €
70100052	REMATE CHIMENEA FUNIDO Cast iron flue shot / Sortie des gazes en fonte / Kaminende aus Gusseisen	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	81 €
70100077	RECIPIENTE DE GRASAS Anti- grease keg / Bacs individuelles de récupération des graisses / Fettbehälter	SERIES 750 y 900 Series / Série / Série	19 €
06100038	REJILLA DE HORNO SERIE 1.100 Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	SERIE 1.100 Series / Série / Série	39 €
06100056	BANDEJA DE HORNO SERIE 1.100 Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	SERIE 1.100 Series / Série / Série	56 €
01510000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	APARATOS CON FRENTE DE 400 mm Models with 400 mm wide / Modèles avec largeur de 400 mm / Modelos con 400 mm de largura	29 €
00139000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	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 / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	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 / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	C-982.	61 €
56313000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	C-1141.	71 €
06312000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	C-1161.	94 €
06121000	PASAMANOS COMPLETO Complete handrail / Poignèe complet / Durchgehender Handlauf	C-1180, C-1182.	82 €

CUECE PASTAS

PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	94 €
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	71 €

PLANCHAS & FRY-TOPS

GRIDDLES & FRY-TOPS / PLANCHAS & FRY-TOPS / BRÄTER UND FRY-TOPS

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
60626000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL Complete current MINISIT valve / Valve MINISIT complet en cours / Aktuelles vollständiges Minisit-Ventil	PLANCHAS DE CROMO DURO Hard chrome griddles / Planchas avec chrôme dur / Hartchrom Bräter	143 €
73308013	VÁLVULA EUROSIT ACTUAL EUROSIT current valve / Valve EUROSIT en cours / Aktuelles Eurosit-Ventil	FRY-TOPS CROMO DURO GAMAS 750-900 Hard chrome fry-tops from Series 750 & 900 Fry-tops avec chrome dur Serie 750 & 900 Hartchrom Fry-tops Series 750-900	170 €
20428000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle	FRY-TOP DE CROMO DURO DE PIE Hard chrome complete fry-tops / Complet fry-tops avec chrome dur / Volle Hartchrom Fry-tops	143 €
20811000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR Complete previous MINISIT valve / Valve MINISIT complet précédent / MINISIT-Ventil alt Modelle	FRY-TOP DE CROMO DURO SERIE PUENTE Hard chrome counter-top fry-tops / Suspendue fry-tops avec chrome dur / Hartchrom Fry-tops mit Verbindungselemente	143 €

BAÑOS MARÍA

BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M. BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	5 €
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.	15 €
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	15 €
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.	15 €
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.	15 €
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	13 €
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	22 €
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.	13 €
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	20 €
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	26 €

22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	13 €
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	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	28 €
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E	26 €
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	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	15 €
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	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	37 €
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	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	19 €

FREIDORAS

FRYERS / FRITEUSES / FRITTEUSEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
63900010	CESTA DE FREIDORA 211 × 221 × 110 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FE-7M, FE-7+7M.	66 €
63900011	CESTA DE FREIDORA 253 × 273 × 110 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FE-10MP, FE-10+10MP.	74 €
16300006	CESTA DE FREIDORA 197 × 236 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FE-7/M, FE-14/M.	71 €
16500003	CESTA DE FREIDORA 257 × 268 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FE-12/M, FE-24/M.	76 €
40100013	CESTA DE FREIDORA 110 × 285 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FG-12/M, FG-24/M, FG-125T, FE-12, FG-157/PT, FE-20/P	106 €
40100014	CESTA DE FREIDORA 210 × 285 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FG-12/M, FG-24/M, FG-125T, FE-12, FG-157/PT, FE-20/P	116 €
40200004	CESTA DE FREIDORA 110 × 365 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FG-157T, FG-159/PT, FG-159T. FE-20, FE-30/P, FE-30.	122 €
40200005	CESTA DE FREIDORA 210 × 365 × 120 mm Basket / Panier / Frittierkorb	FG-157T, FG-159/PT, FG-159T. FE-20, FE-30/P, FE-30.	131 €
40900005	VÁLVULA EUROSIT 630 FREIDORAS GAS SERIE 550 SNACK EUROSIT 630 valve 550 snack gas fryers / Valve EUROSIT 630 pour friteuses à gaz 550 snack / Eurosit-Ventil für Gasfritteusen	FG-12/M, FG-24/M	133 €
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” / NOVA Friteusenventil mit Thermo-Stack “T”	FG-125T, FG-157/PT, FG-157/T, FG-159/PT, FG-159T.	170 €
40106000	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS SIN TERMO-PILA “T” MINISIT valve gas fryers without thermo-pila system “T” / Valve MINISIT pour friteuses à gaz sans système thermo-pile “T” / MINISIT Fritteusen ohne Thermo-Stack “T”	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309	185 €
9400008	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS ANTIGUAS (BULBO CON TOPE) MINISIT valve gas previous fryers / Valve MINISIT pour friteuses précédentes / MINISIT-Ventil für alte Modelle	FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG-159/P, FG-307, FG-309 y anteriores modelos / and previous models / et modèlès précédents / und frühere modelle.	102 €

HORNOS

OVENS / FOURS / ÖFEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
7300047	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-20 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	34 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	36 €
90100022	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-55 mm Oven tray / Plateau pour four/ Ofenblech	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	38 €
7300046	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	47 €
7300037	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-100 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	60 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modéles / Modelle	94 €
7300043	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-65 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modéles / Modelos	96 €
90100020	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-20 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	70 €
90100021	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-40 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	72 €
7300040	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-55 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	75 €
90100023	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-65 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	85 €
7300041	BANDEJA DE HORNO PERFOR. GN 1/1 F-90 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	101 €
90100024	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-100 mm Perforated tray / Plateau perforée / Perforierte Ofenschale	TODOS LOS MODELOS + (e) All models / Tous les modèles / Alle modelle	110 €
7300052	REJILLA CROMADA GN. 2/1 Chromed grid / Gril chromé / Chromgitter	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modéles / Modelle	66 €
04100029	REJILLA DE HORNO 530 × 325 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	MODELOS 1221 y 2021 Models / Modéles / Modelle	25 €
1460008	BANDEJA DE HORNO 600 × 400 mm Oven tray / Plateau pour four / Ofenblech	MODELOS 611/1 y 1011/1 + (e) Models / Modéles / Modelle	27 €
1460007	REJILLA DE HORNO 600 × 400 mm Oven grid / Gril pour four / Ofengestell	MODELOS 611/1 y 1011/1 + (e) Models / Modéles / Modelle	37 €
90100001	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 8 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 8 poulets rôtis / Ofenrost für 8 Brathühnchen	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	70 €
90100002	REJILLA DE HORNO GN 1/1 PARA 10 POLLOS ASADOS Oven grid for chickens / Grille four pour 10 poulets rôtis / Ofenrost für 10 Brathühnchen	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	74 €

(e) e-compact

ACCESOIRES

SH-11	SOPORTE HORNO GN × 1/1 Oven support / Support pour four / Ofengestell	MODELOS 611 y 1011 Models / Modéles / Modelle	**951 €**
SH-21	SOPORTE HORNO Gn × 2/1 Oven support / Support pour four / Ofengestell	MODELOS 1221 Models / Modéles / Modelle	**1.159 €**
SCS-11/1	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Ausrüstung Ein-punktmesssonde	MODELOS POWER LINE 611, 1011 y 2011 Models / Modéles / Modelle	**589 €**
SCS-21/1	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 2/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Ausrüstung Ein-punktmesssonde	MODELOS POWER LINE 1221 y 2021 Models / Modéles / Modelle	**612 €**
SCS/2	EQUIPO SONDA CORAZÓN SINGLEPOINT GN × 1/1 Heart probe singlepoint / Sonde à coeur singlepoint / Ausrüstung Ein-punktmesssonde	MODELOS PROFESSIONAL Models / Modéles / Modelle	**244 €**
SCM/3	EQUIPO SONDA CORAZÓN MULTIPOINT Heart probe multipoint / Sonde à coeur multipoint / Ausrüstung Multipointmesssonde	MODELOS STAR LINE Models / Modéles / Modelle	**453 €**
SCV	EQUIPO SONDA CORAZÓN VACÍO Vacuum heart probe / Sonde à coeur sous vide / Ausrüstung Messsonde leer	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	**304 €**
1270003	EQUIPO DE DUCHA COMPLETO Complete hand shower / Compléte douchette lavage / Duschausrüstung komplett	TODOS LOS MODELOS + e All models / Tous les modèles / Alle modelle	**111 €**
1270036R	TUBO FLEXIBLE DE DUCHA Hand shower pipe / Tube pour douchette lavage / Duschschlauch flexibel	TODOS LOS MODELOS + e All models / Tous les modèles / Alle modelle	**39 €**
1270003R	PISTOLA DE DUCHA Hand shower / Douchette lavage / Duschpistole	TODOS LOS MODELOS + e All models / Tous les modèles / Alle modelle	**81 €**
FA	FILTRO ANTIGRASA Fat-grease filter / Filtre anti-graisses/ Fettfilter	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	**229 €**
CAR-2011B	CARRO ROLL-IN 20 GN × 1/1 66 mm Roll-in rack trolley / Chariot roll-in / Rollwagen	MODELOS 2011 Models / Modéles / Modelle	**2.699 €**
CAR-2021B	CARRO ROLL-IN 20 GN × 2/1 66 mm Roll-in rack trolley / Chariot roll-in / Rollwagen	MODELOS 2021 Models / Modéles / Modelle	**2.790 €**
CAR-2011P	CARRO ROLL-IN 60 PLATOS Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley / Chariot roll-in pour assiettes / Rollwagen 60 Teller	MODELOS 2011 Models / Modéles / Modelle	**3.155 €**
CAR-2021P	CARRO ROLL-IN 120 PLATOS Ø 30 cm Roll-in plate rack trolley / Chariot roll-in pour assiettes / Rollwagen 120 Teller	MODELOS 2021 Models / Modéles / Modelle	**4.506 €**
CT-2011	CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN 20 GN × 1/1 Thermal cover for roll-in rack trolley / Couverture thermique pour chariot roll-in / Thermoabdeckung für Rollwagen	MODELOS 2011 Models / Modéles / Modelle	**1.214 €**
CT-2021	CUBIERTA TÉRMICA CARRO ROLL-IN 20 GN × 2/1 Thermal cover for roll-in rack trolley / Couverture thermique pour chariot roll-in / Thermoabdeckung für Rollwagen	MODELOS 2021 Models / Modéles / Modelle	**1.320 €**

e e-compact

e-compact

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
SHeC-11	SOPORTE HORNO GN 1/1 Oven support / Support pour four / Ofengestell	MODELO HEEC-611 Models / Modéles / Modelle	640 €
89002107	EQUIPO SONDA CORAZÓN MULTIPOINT Heart probe multipoint / Sonde à coeur multipoint / Ausrüstung Multipointmesssonde	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	225 €
89008218	EQUIPO SONDA CORAZÓN VACÍO Vacuum heart probe / Sonde à coeur sous vide / Ausrüstung Messsonde leer	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	130 €

HORNOS DE BRASAS

CHARCOAL OVENS / FOURS A BRAISE / HOLZKOHLEOFEN

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou mòdele Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
89201010	SOMBRERO REDONDO - h 130 mm Hood / Chapeau / Haube	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	340 €
89201001	CORTAFUEGOS HB-75 - h 205 mm Fire-break / Pare-feu / Feuerwand	MODELO HB-75 Models / Modéles / Modelle	420 €
89301001	CORTAFUEGOS HB-120 - h 275 mm Fire-break / Pare-feu / Feuerwand	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	560 €
89201002	PARRILLA DE VARILLA INOX. HB-75 - 514 × 510 mm Grill / Gril / Rost	MODELO HB-75 Models / Modéles / Modelle	485 €
89301002	PARRILLA DE VARILLA INOX. HB-120 - 755 × 520 mm Grill / Gril / Rost	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	685 €
89301003	PARRILLA ACANALADA INOX. HB-120 - 755 × 520 mm Grill / Gril / Rost	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	835 €
89201003	ATIZADOR CARBÓN NEGRO 450 mm - 9 mm Ø Grill brush / Tisonnier charbon / Schürhaken	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	15 €
89201004	CEPILLO MANGO DE MADERA Grill / Brosse / Bürste	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	25 €
89201005	CEPILLO MANGO DE PVC Grill / Brosse / Bürste	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	20 €
89201006	PINZAS 360 mm - 6 mm Ø Tongs / Pincettes / Grillzange	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	90 €
SBHB-75	SOPORTE BANDEJAS HB-75 Tray supports / Supports de plateau / Tablett unterstützt	MODELO HB-75 Models / Modéles / Modelle	1.550 €
SBHB-120	SOPORTE BANDEJAS HB-120 Tray supports / Supports de plateau / Tablett unterstützt	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	1.840 €
SHB-75	SOPORTE HORNO CON RUEDAS HB-75 Support with wheels / Support avec roues / Unterstützung mit Rädern	MODELO HB-75 Models / Modéles / Modelle	965 €
SHB-120	SOPORTE HORNO CON RUEDAS HB-120 Support with wheels / Support avec roues / Unterstützung mit Rädern	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	1.665 €
89201007	REJILLA HIERRO FUNDIDO 520 × 100 × 25 mm Cast iron grid / Grille en fonte / Gusseisengitter	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	145 €
89201008	TERMÓMETRO Thermometer / Thermomètre / Thermometer	TODOS LOS MODELOS All models / Tous les modèles / Alle modelle	165 €
89201009	ASA PUERTA HB-75 Thermometer / Thermomètre / Thermometer	MODELO HB-75 Models / Modéles / Modelle	195 €
89301004	ASA PUERTA HB-120 Thermometer / Thermomètre / Thermometer	MODELO HB-120 Models / Modéles / Modelle	235 €

ACCESOIRES



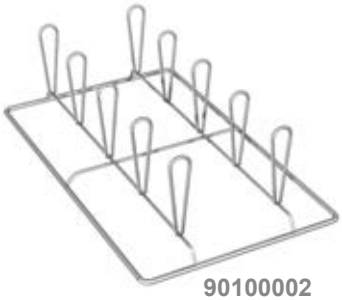
CAR-2011B
CAR-2021B



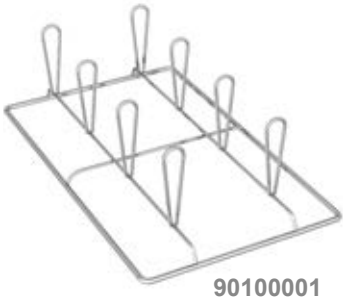
CAR-2011P
CAR-2021P



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 / Kapazität
12 × GN 1/1

SH-21
1.170 × 840 × 700 mm
Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität
6 × GN 2/1 – 12 × GN 1/1



SHEC-611
830 × 705 × 520 mm
Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität
6 × GN 1/1 – 6 × 600 × 400

SHEC-1011
590 × 705 × 520 mm
Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität
6 × GN 1/1 – 6 × 600 × 400

FACTORES DE CONVERSIÓN

CONVERSION FACTORS / FACTEURS DE CONVERSION / UMRECHNUNGSFAKTOREN

Longitud y superficie / Length and surface / Longeur et superficie / Länge und Oberfläche:				
Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit	×	Factor / Factor / Facteur / Faktor	=	Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit
cm		0,3937		pulgada / inch / pouce / zoll
mm		0,0394		pulgada / inch / pouce / zoll
pulgada / inch / pouce / pulgada		2,54		cm
pulgada / inch / pouce / pulgada		25,4		mm
m		3,2808		pie / feet / pied / fuß
pie / feet / pied / pé		0,3048		m
m		1,0936		yarda / yard / yard / yard
yarda / yard / yard / jarda		0,9144		m
dm^2		15,5		$pulgada^2$ / $inch^2$ / $pouce^2$ / $zoll^2$
$pulgada^2$ / $inch^2$ / $pouce^2$ / $pulgada^2$		0,0645		dm^2

Potencia y trabajo / Power and work / Puissance et travail / Kraft und Arbeit				
Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit	×	Factor / Factor / Facteur / Faktor	=	Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit
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 / Volumen				
Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit	×	Factor / Factor / Facteur / Faktor	=	Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit
galón / gallon / gallon / galão		3,785		litro / litre / litre / liter
litro / litre / litre / litro		0,2642		galón / gallon / gallon / gallone
m^3		35,31		pie^3 / $feet^3$ / $pied^3$ / $fuß^3$
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		$pulgada^3$ / $inch^3$ / $pouce^3$ / $zoll^3$
litro / litre / litre / litro		61		$pulgada^3$ / $inch^3$ / $pouce^3$ / $zoll^3$
$pulgada^3$ / $inch^3$ / $pouce^3$ / $pulgada^3$		0,0164		litro / litre / litre / liter

Peso / Weight / Poid / Peso				
Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit	×	Factor / Factor / Facteur / Faktor	=	Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit
lb		453,6		gr
gr		1/453,6		lb
lb		0,4536		kg
kg		2,2045		lb

Presión / Pressure / Pression / Druck				
Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit	×	Factor / Factor / Facteur / Faktor	=	Unidad de medida / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinheit
Kg/cm^2		14,22		lb/ $pulgada^2$ // lb/$inch^2$ // lb/$pouce^2$ / lb/$zoll^2$
lb/ $pulgada^2$ // lb/$inch^2$ // lb/$pouce^2$ / lb/$zoll^2$		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 / Temperaturen und Hitze
°C = (5/9) x °F – 32)
°F = (9/5) x °C + 32
°K = 273 °C
Thermina 1000 Kcal

ACCESOIRES

ANOTACIONES

NOTES / ANNOTATIONS / ANMERKUNGEN

ACCESOIRES





REFRIGERACIÓN


REPAGAS







MESAS REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

TABLES RÉFRIGÉRÉES

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

MESAS REFRIGERADAS

–2/+8 °C
–15/–20 °C

- Flexibilidad y altas prestaciones: diseño simple y esencial, para un uso práctico y funcional. Los sistemas frigoríficos de altas prestaciones y tropicalizados garantizan un funcionamiento perfecto, incluso en condiciones ambientales difíciles, y las múltiples soluciones relacionadas con dimensiones, capacidad, preparaciones y temperatura satisfacen las necesidades del profesional más exigente.
- Fabricadas según los más altos estándares de calidad, con fabricación monocasco totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10, con aislamiento de 60 mm, obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, libres de HCFC.
- La celda tiene fondo moldeado y redondeado para garantizar máxima limpieza e higiene.
- Las puertas y cajones, equipadas con guías telescópicas totalmente extraíbles, están dotadas de juntas magnéticas encastrables y de fácil reemplazo.
- La refrigeración es ventilada con evaporadores protegidos y ubicados entre los compartimentos.
- La unidad de condensación puede extraerse mediante guías para su fácil mantenimiento.
- La temperatura se controla mediante tarjeta electrónica desde el panel trasero con visualización constante.
- Las mesas están dotadas de descongelamiento automático, mediante resistencias eléctricas, y de dispositivo para la evaporación automática del agua de condensación.
- Además, se encuentran disponibles con motor incorporado o bien preparadas para unidad de condensación a distancia con sistema de válvula, en la versión a temperatura normal y baja temperatura.

- Flexibility and high performance: a simple and essential design for practical and functional use. The high performance and tropical-rated refrigeration systems guarantee perfect operation even in difficult environmental conditions and the multiple solutions for dimensions, capacity, fittings and temperature can also meet the requirements of the most demanding professional.
- They are manufactured using an one-piece structure made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel, with 60 mm thick insulating core made by injecting HCFC free high density polyurethane resins.
- The cabinet has a moulded and rounded bottom to ensure maximum cleaning and hygiene.
- The doors and drawers come with totally extractable telescopic guides, magnetic snapin gaskets that are easily to be replaced.
- Cooling is ventilated with shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance.
- The temperature is controlled by an electronic control rear panel that shows constantly the temperature.
- The counters are provided with automatic defrosting by heating elements, and a device for automatic evaporation of condensate water.
- They are also available with built in condensing unit or prearranged for a remote condensing unit with a valve system, in a normal and low temperature solution.

- Flexibilité & prestations élevées: design simple et essentiel pour une utilisation pratique et fonctionnelle. Les groupes frigorifiques à hautes prestations et tropicalisés garantissent un fonctionnement parfait même dans des conditions environnementales difficiles et les solutions multiples en dimensions, capacité, agencements et températures permettent de répondre même aux demandes du professionnel le plus exigeant.
- Fabriquées suivant les standards qualitatifs les plus élevés avec fabrication monocoque réalisée entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec isolation de 60 mm, obtenue grâce à l'injection de résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC.
- Le fond de la chambre est moulé et arrondi pour garantir la meilleure propreté et hygiène, les portes et tiroirs, équipés de guides télescopiques à extraction totale, sont dotés de joints magnétiques encastrables, qui se remplacent facilement.
- La réfrigération est ventilée avec des évaporateurs protégés qui se situent entre les compartiments et l'unité de condensation amovible sur guides pour un entretien facile.
- Le contrôle de la température se fait avec platine électronique positionnée à l'arrière du panneau avec visualisation constante.
- Les tables sont dotées de dégivrage automatique, avec résistances électriques, et de dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Elles sont par ailleurs disponibles avec moteur incorporé ou bien prédisposées pour unité de condensation à distance avec valve, soit dans la version à température normale que basse température.

REFRIGERATED COUNTERS / TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

- Flexibilität und hohe leistung: essenziellen Design für eine praktische und funktionale Verwendung. Die hochleistungsfähigen und robusten Kühlanlagen garantieren eine tadellose Funktion auch in schwierigen Umweltbedingungen. Durch die verschiedenen Lösungen in Bezug auf Abmessungen, Inhalt, Ausstattung und Temperatur können die Anforderungen auch des anspruchsvollsten professionellen Benutzers erfüllt werden.
- Konstruktion komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einer Isolierung von 60 mm besteht, die durch Einspritzung von HFCW-freien Polyurethanharzen erzielt wird.
- Die gedruckten und abgerundeten Böden der Zelle sorgen für eine leichte Reinigung und ein Höchstmaß an Hygiene.
- Türen und Schubladen, die über Teleskopführungen mit Komplettauszug verfügen, sind mit Dichtungen ausgestattet, dieleicht auswechselbar sind und magnetisch schließen.
- Die Kühlung erfolgt über Umluft mit ummantelten Verdampfern zwischen den Ablagen und der Kondensatoreinheit, die für eine leichte Wartung zum Herausziehen auf Führungen montiert ist.
- Die Kontrolle erfolgt über eine elektronische Karte mit einer konstanten Visualisierung der Temperatur.
- Die Tische sind mit einem elektrischen Abtausystem durch elektrische Widerstände, und einer Abtauwasserverdunstung ausgestattet.
- Diese sind mit eingebauten Kühlmaschinen oder Fernkühlung, mit Ventil und Thermostat und in den Ausführungen für Normal- und Tieftemperatur erhältlich.



CONSERVACIÓN
–2/+8 ºC

CONSERVATION
–2/+8 ºC



MRP-6/20
MRP-7/20

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstatuttung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung



MRP-6/30
MRP-7/30









Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.300 × 600 × 850 (950)	1.300 × 700 × 850 (950)	1.760 × 600 × 850 (950)	1.760 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	195	232	292	348
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	2 (32,5 × 43 cm)	2 GN 1/1	3 (32,5 × 43 cm)	3 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	2	2	3	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	274	274	274	274
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	320	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis					
Con encimera	With worktop	Avec plan de travail	Mit Tischfläche	(€)	**2.685**	**2.745**	**3.255**	**3.335**
Con encimera y peto	Worktop with rear riser	Plan de travail avec dosseret	Tischfläche mit Abschlussleiste	(€)	**2.745**	**2.805**	**3.340**	**3.420**
Sin encimera	Without worktop	Sans plan	Ohne Tischfläche	(€)	**2.415**	**2.460**	**2.915**	**2.975**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONSERVATION
–2/+8 ºC

KONSERVIERUNG
–2/+8 ºC



MRP-6/40
MRP-7/40

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstatuttung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung

MRP-6/40



MRP-7/40



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	2.220 × 600 × 850 (950)	2.220 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	390	464
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	4 (32,5 × 43 cm)	4 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	439	439
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	545	545
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis			
Con encimera	With worktop	Avec plan de travail	Mit Tischfläche	(€)	**3.715**	**3.805**
Con encimera y peto	Worktop with rear riser	Plan de travail avec dosseret	Tischfläche mit Abschlussleiste	(€)	**3.830**	**3.915**
Sin encimera	Without worktop	Sans plan	Ohne Tischfläche	(€)	**3.315**	**3.380**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONGELACIÓN
–15/–20 °C

FREEZING
–15/–20 °C



MRN-6/20
MRN-7/20

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES // OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs // Schubladenausstatuttung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side // Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung



MRN-6/30
MRN-7/30



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.300 × 600 × 850 (950)	1.300 × 700 × 850 (950)	1.760 × 600 × 850 (950)	1.760 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	195	232	292	348
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	2 (32,5 × 43 cm)	2 GN 1/1	3 (32,5 × 43 cm)	3 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	2	2	3	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	649	649	1.096	1.096
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	467	467	688	688
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–15/–20	–15/–20	–15/–20	–15/–20
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis					
Con encimera	With worktop	Avec plan de travail	Mit Tischfläche	(€)	**3.585**	**3.655**	**4.470**	**4.555**
Con encimera y peto	Worktop with rear riser	Plan de travail avec dosseret	Tischfläche mit Abschlussleiste	(€)	**3.645**	**3.710**	**4.555**	**4.640**
Sin encimera	Without worktop	Sans plan	Ohne Tischfläche	(€)	**3.310**	**3.375**	**4.120**	**4.205**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONGÉLATION
–15/–20 °C

ERFRIERUNG
–15/–20 °C



MRN-6/40
MRN-7/40

VARIANTES OPCIONALES
OPTIONAL VARIANTS // VARIANTES OPTIONNELLES //
OPTIONALE VARIANTEN

PREPARACIÓN PARA CAJONES
Drawer arrangement // Agencement tiroirs //
Schubladenausstatuttung

COMPARTIMENTO TÉCNICO A LA IZQUIERDA
Technical compartment on the left side //
Compartiment technique á gauche // Technikraum links

PREPARACIÓN PARA UNIDAD DE FRÍO REMOTA
Prearranged for a remote condensing unit // Predisposée pour
unité de condensation à distance // Mit Fernkühlung

MRN-6/40



MRN-7/40



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	2.220 × 600 × 850 (950)	2.220 × 700 × 850 (950)
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	390	464
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	4 (32,5 × 43 cm)	4 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	4	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	1.096	1.096
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	688	688
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–15/–20	–15/–20
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis			
Con encimera	With worktop	Avec plan de travail	Mit Tischfläche	(€)	**4.855**	**4.935**
Con encimera y peto	Worktop with rear riser	Plan de travail avec dosseret	Tischfläche mit Abschlussleiste	(€)	**4.970**	**5.045**
Sin encimera	Without worktop	Sans plan	Ohne Tischfläche	(€)	**4.470**	**4.525**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.


REPAGAS



BASES REFRIGERADAS

REFRIGERATED BASES

BASES RÉFRIGÉRÉES

KÜHLUNTERBAUTEN

BASES REFRIGERADAS

–2/+8 °C
–15/–20 °C

- Flexibilidad y altas prestaciones: diseño simple y esencial, para un uso práctico y funcional. Los sistemas frigoríficos de altas prestaciones y tropicalizados garantizan un funcionamiento perfecto, incluso en condiciones ambientales difíciles, y las múltiples soluciones relacionadas con dimensiones, capacidad, preparaciones y temperatura satisfacen las necesidades del profesional más exigente.
- Fabricadas según los más altos estándares de calidad, con fabricación monocasco totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10, con aislamiento de 60 mm, obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, libres de HCFC.
- La celda tiene fondo moldeado y redondeado para garantizar máxima limpieza e higiene.
- Las puertas y cajones, equipadas con guías telescópicas totalmente extraíbles, están dotadas de juntas magnéticas encastrables y de fácil reemplazo.
- La refrigeración es ventilada con evaporadores protegidos y ubicados entre los compartimentos.
- La unidad de condensación puede extraerse mediante guías para su fácil mantenimiento.
- La temperatura se controla mediante tarjeta electrónica desde el panel trasero con visualización constante.
- Las bases refrigeradas, con dimensiones interiores GN 1/1, son aptas para sostener una encimera de cocción con 650 y 700 mm de profundidad.
- Disponibles en las versiones a temperatura normal con puertas y bandejas, y en la versión freezer con puertas y cajones.
- Están dotadas de descongelamiento automático, mediante resistencias eléctricas, y de dispositivo para la eliminación del agua de condensación.

- Flexibility and high performance: a simple and essential design for practical and functional use. The high performance and tropical-rated refrigeration systems guarantee perfect operation even in difficult environmental conditions and the multiple solutions for dimensions, capacity, fittings and temperature can also meet the requirements of the most demanding professional.
- They are manufactured using an one-piece structure made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel, with 60mm thick insulating core made by injecting HCFC free high density polyurethane resins.
- The cabinet has a moulded and rounded bottom to ensure maximum cleaning and hygiene.
- The doors and drawers come with totally extractable telescopic guides, magnetic snapin gaskets that are easily to be replaced.
- Cooling is ventilated with shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance.
- The temperature is controlled by an electronic control rear panel that shows constantly the temperature.
- The refrigerating bases, with internal dimensions GN 1/1, are suitable for supporting cooking tops with depths of 650 and 700 mm.
- Available in normal temperature version with doors and drawers and in freezer version with doors and big drawers.
- The counters are provided with automatic defrosting with heaters and automatic evaporation of condensate water.

- Flexibilité & prestations élevées: design simple et essentiel pour une utilisation pratique et fonctionnelle. Les groupes frigorifiques à hautes prestations et tropicalisés garantissent un fonctionnement parfait même dans des conditions environnementales difficiles et les solutions multiples en dimensions, capacité, agencements et températures permettent de répondre même aux demandes du professionnel le plus exigeant.
- Fabriquées suivant les standards qualitatifs les plus élevés avec fabrication monocoque réalisée entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec isolation de 60 mm, obtenue grâce à l'injection de résines polyuréthanes à haute densité, sans HCFC.
- Le fond de la chambre est moulé et arrondi pour garantir la meilleure propreté et hygiène, les portes et tiroirs, équipés de guides télescopiques à extraction totale, sont dotés de joints magnétiques encastrables, qui se remplacent facilement.
- La réfrigération est ventilée avec des évaporateurs protégés qui se situent entre les compartiments et l'unité de condensation amovible sur guides pour un entretien facile.
- Le contrôle de la température se fait avec platine électronique positionnée à l'arrière du panneau avec visualisation constante.
- Les bases réfrigérées, avec dimensions internes GN 1/1, sont adaptées pour soutenir plaque de cuisson avec profondeur 650 et 700 mm.
- Disponibles dans les versions à température normale avec portes et tiroirs et dans la version freezer avec portes et grandes tiroirs.
- Le dégivrage est automatique à l'aide de résistances électriques et elles sont dotées de dispositif pour l'élimination de l'eau de condensation.

REFRIGERATED BASES / BASES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLUNTERBAUTEN

- Flexibilität und hohe leistung: essenziellen Design für eine praktische und funktionale Verwendung. Die hochleistungsfähigen und robusten Kühlanlagen garantieren eine tadellose Funktion auch in schwierigen Umweltbedingungen. Durch die verschiedenen Lösungen in Bezug auf Abmessungen, Inhalt, Ausstattung und Temperatur können die Anforderungen auch des anspruchsvollsten professionellen Benutzers erfüllt werden.
- Konstruktion komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einer Isolierung von 60 mm besteht, die durch Einspritzung von HFCW-freien Polyurethanharzen erzielt wird.
- Die gedruckten und abgerundeten Böden der Zelle sorgen für eine leichte Reinigung und ein Höchstmaß an Hygiene.
- Türen und Schubladen, die über Teleskopführungen mit Komplettauszug verfügen, sind mit Dichtungen ausgestattet, dieleicht auswechselbar sind und magnetisch schließen.
- Die Kühlung erfolgt über Umluft mit ummantelten Verdampfern zwischen den Ablagen und der Kondensatoreinheit, die für eine leichte Wartung zum Herausziehen auf Führungen montiert ist.
- Die Kontrolle erfolgt über eine elektronische Karte mit einer konstanten Visualisierung der Temperatur.
- Die Kühlunterbauten fürs mit den Innenabmessungen GN 1/1 eignet sich als Unterstützung für Küchenarbeitsplatten mit einer Tiefe von 650 und 700 mm.
- Die Edelstahlkonstruktion verfügt über eine Isolierung mit 50 mm Dicke, die durch Einsprit- zung von HFCW-freien Polyurethanharzen erzielt wird.
- Erhältlich in den Versionen für Normaltemperatur mit Türen und Schubladen und in der Tiefkühlversion mit Türen und großen Schubladen
- Die Abtauvorrichtung arbeitet automatisch durch elektrische Widerstände und ist mit einer Vorrichtung für die Abtauwasserverdunstung ausgestattet.



CONSERVACIÓN

–2/+8 ºC

CONSERVATION

–2/+8 ºC



BRP-120/20



BRP-120/12



BRP-120/04

					BRP-120/20	BRP-120/12	BRP-120/04
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610	1.200 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	170	170	170
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	2 GN 1/1	1 GN 1/1	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	2	1	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(nº)	0	2	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	249	249	249
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.165**	**3.545**	**3.925**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*

***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONSERVATION

–2/+8 ºC

KONSERVIERUNG

–2/+8 ºC



BRP–160/30



BRP–160/22



BRP–160/14

					BRP-160/30	BRP-160/22	BRP-160/14
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610	1.600 × 630 × 610
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	265	265	265
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	3 GN 1/1	2 GN 1/1	1 GN 1/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	3	2	1
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(nº)	0	2	4
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	282	282	282
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	320	320	320
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R134a	R134a	R134a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.715**	**4.095**	**4.480**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*

***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONGELACIÓN

–15/–20 °C

FREEZING

–15/–20 °C



BRN-120/20



BRN-120/02

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	BRN-120/20 	BRN-120/02 
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	170	170
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	2 GN 1/1	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	2	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(nº)	0	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	464	464
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	350	350
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–15/–18	–15/–18
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.645**	**4.050**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*

***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONGÉLATION
–15/–20 °C

ERFRIERUNG
–15/–20 °C



BRN-160/30



BRN-160/03

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	BRN-160/30 	BRN-160/03 
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	265	265
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	3 GN 1/1	–
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	3	0
Cajones	Drawers	Tiroirs	Schubladen	(nº)	0	3
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	650	650
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	467	467
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–15/–18	–15/–18
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.200**	**4.810**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.


REPAGAS


REPAGAS

ARMARIOS REFRIGERADOS

REFRIGERATED CABINETS

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

KÜHLSCHRÄNKE

ARMARIOS REFRIGERADOS

–2/+8 °C
–18/–21 °C
–4/+4 °C

- Aparatos robustos con un diseño esencial y cuidado, equipados con sistemas refrigerantes de alta eficiencia para una conservación de los alimentos siempre perfecta y garantizada, incluso también en condiciones ambientales difíciles. Los equipos de nueva generación garantizan una reducción en el consumo, con especial atención a las emisiones al medioambiente.
- La estructura es monocasco, realizada completamente en acero inoxidable, con aislamiento de 60 mm (Roll-in espesor 80 mm) obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, sin HCFC.
- El fondo interior de la celda es redondeado para una limpieza fácil, las patas y la estructura de soporte de las rejillas están realizadas en acero inoxidable, la puerta cuenta con junta magnética surco de fácil sustitución.
- El sistema frigorífico, que gracias a la construcción monobloque permite aprovechar por completo el espacio en la celda, es tropicalizado, equipado con un compresor potente y silencioso.
- La refrigeración es ventilada, con control mediante tarjeta electrónica de panel posterior, descongelación automática eléctrica y evaporación automática del agua de condensación.

- Heavy duty equipment with an essential and careful design, equipped with high efficiency refrigerating systems for an always perfect and guaranteed food storage, even in difficult environmental conditions. The new generation refrigerating systems guarantee a reduction in consumption, with particular attention to emissions into the environment.
- The one-piece structure is completely made in stain less steel with 60 mm thick insulating core (80 mm on Roll-in cabinets) made by injecting HCFC free high-density polyurethane resins.
- The cabinet interior is rounded at the bottom for easy cleaning, the feet and rack support structure are made in stainless steel, while the door is fitted with an easily replaceable slot-in magnetic seal.
- The space inside the cabinet can be fully exploited thanks to the one-piece construction and the tropicalized refrigeration system featuring a powerful low-noise compressor.
- Refrigeration is fan-assisted and controlled by a back-panel control board with an electric auto-defrost feature as well as automatic evaporation of condensation water.

- Équipement robuste avec un design essentiel et soigné, équipé de systèmes de réfrigération à haute efficacité pour le stockage toujours parfait et garanti des aliments, même dans des conditions environnementales difficiles. Les systèmes de nouvelle génération garantissent une réduction de la consommation, avec une attention particulière aux émissions de gas dans l'environnement.
- Elles sont dotées d'une structure monocoque, réalisée complètement en acier inox et pourvues d'une isolation de 60 mm (Roll-in 80 mm) obtenue par injection de résines polyuréthannes à haute densité, exemptes de HCFC.
- Le fond interne de la cellule est arrondi pour en faciliter le nettoyage.
- Les pieds et la structure de support des etageres sont réalisés en acier inox.
- La porte est équipée avec un joint magnétique à encastrer, facile à remplacer.
- Le système frigorifi que, qui, grâce à sa construction monobloc permet d'exploiter totalement l'espace à l'intérieur de la cellule, est tropicalisée et dotée d'un compresseur puissant et silencieux.
- La réfrigération est ventilée et contrôlée par une platine électronique positionnée à l'arrière du panneau, le dégivrage est automatique électrique et l'évaporation de l'eau de condensation est toujours automatique.

REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES FRIGORIFIQUES / KÜHLSCHRÄNKE

- Robuste Geräte mit einem essentiellen und gepflegten Design, ausgestattet mit hocheffizienten Kühlsystemen für die Lagerung von Lebensmitteln, die immer perfekt und garantiert sind, auch unter schwierigen Umweltbedingungen. Die Systeme der neuen Generation garantieren eine Reduzierung des Verbrauchs unter besonderer Berücksichtigung der Emissionen in die Umwelt.
- Die Struktur ist einhüllig, komplett aus Edelstahl, mit einer Isolierung von 60 mm (Einrolldicke 80 mm), die durch Injektion von hochdichten Polyurethanharzen, frei von HFCKW, erhalten wird.
- Der innere Zellenboden ist zur leichten Reinigung abgerundet, die Füße und die Gitterstruktur sind aus Edelstahl, die Tür ist mit einer leicht austauschbaren Magnetdichtung ausgestattet.
- Das Kühlsystem, das dank der Monoblock-Konstruktion den Raum in der Zelle voll ausnutzen kann, ist tropentauglich und mit einem leistungsstarken und leisen Kompressor ausgestattet.
- Die Kühlung ist belüftet, mit Steuerung durch eine elektronische Rückwandplatine, automatische elektrische Abtauung und automatische Verdunstung von Kondenswasser.



CONSERVACIÓN

–2/+8 ºC

CONSERVATION

–2/+8 ºC



ARP-7/11



ARP-7/11C

					ARP-7/11 	ARP-7/11C 
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	720 × 790 × 2.020	720 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	700	700
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	3 GN 2/1	3 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	1	1
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	325	325
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	477	477
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.215**	**2.780**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*

***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONSERVATION
–2/+8 ºC

KONSERVIERUNG
–2/+8 ºC



ARP–7/21



ARP–7/21C

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	ARP-7/21  1.440 × 790 × 2.020	ARP-7/21C  1.440 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	1.400	1.400
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	6 GN 2/1	6 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	2	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	500	500
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	718	718
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–2/+8	–2/+8
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.320**	**4.455**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

CONGELACIÓN
FREEZING
–18/–21 °C

CONGÉLATION
ERFRIERUNG
–18/–21 °C



ARN-7/11



ARN-7/21





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	720 × 790 × 2.020	1.440 × 790 × 2.020
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	700	1.400
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	3 GN 2/1	6 GN 2/1
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	1	2
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	800	1.170
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	658	935
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–18/–21	–18/–21
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.780**	**3.915**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

PESCADO
FISH
–4/+4 ºC

POISSON
FISCH
–4/+4 ºC



ARPES-8/11



ARPES-8/21





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	750 × 820 × 2.050	1.470 × 820 × 2.050
Capacidad	Capacity	Capacité	Kapacitat	lt	700	1.400
Dotación	Standard fitting	Aménagement interieur	Ausstattung	(nº)	12 GN 1/1 h 150	24 GN 1/1 h 150
Puertas	Doors	Portes	Türen	(nº)	1	1
Potencia máxima absorbida*	Max. absorbed power*	Puissance Max. absorbée	Nennaufnahme*	W	350	475
Potencia refrigerante**	Refrigerated power**	Puissance de réfrigeration	Kühlunsmacht**	W	447	718
Temperatura	Temperature	Température	Temperatur	°C	–4/+4	–4/+4
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a
Tensión de alimentación	Imput Voltage	Tensione d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230v / 50Hz	1 × 230v / 50Hz
Clase energética con gas R290	Energy class (with R290 gas)	Classe énergétique (avec gaz R290)	Energieklasse (mit R290 Gas)		A	A
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.510**	**5.265**

**Evap. –10° C cond. +45 °C*
***ASHRAE (Evap. –23,3 °C cond. +54,4 °C)*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.





LAVADO

Tecnologías

Nuestra gama de lavado está compuesta por productos a la vanguardia del sector, obteniendo como resultado unas máquinas que proporcionan un alto rendimiento haciendo del lavado profesional, un trabajo cada vez menos duro, y más económico, rentable y satisfactorio. Siempre garantizando una economía en la gestión de recursos y respetando el medio ambiente.

Nuestro equipamiento cuenta con la última tecnología:



DUO FLO: Una bomba tradicional cuenta con una entrada desde la cuba y una salida hacia los dos brazos de lavado; por lo tanto, la salida requiere una conexión en T o en Y para dividir el flujo. Gracias a nuestras investigaciones, hemos comprobado que el 25-30% de la potencia se pierde aquí. Para evitarlo, proponemos una solución muy simple: una bomba con una entrada y dos salidas, sin ninguna conexión en T ni de ningún otro tipo. De este modo, no solo se elimina la pérdida de potencia, sino que el ruido disminuye.



ARCHIMEDES: Durante el aclarado, se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia. Con un rebosadero tradicional, el agua limpia flota sobre la sucia, que pesa más; en consecuencia, por cada tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. Nuestra tecnología se basa en el principio de los vasos comunicantes y reduce las pérdidas del 38% al 17%.



SMARTCLEAN: "Si no hay suciedad, no es necesario limpiarla". Sobre este principio nos basamos. Las operaciones de limpieza al final del turno son necesarias, largas y molestas. Nuestros equipos se diseñan para que no existan puntos donde se acumule la suciedad; las cubas, las contrapuertas y las guías de la cesta se fabrican por estampación y todas las aristas, incluso las verticales, son redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. La cantidad de componentes de la cuba se ha reducido al mínimo y los tubos de envío del agua de lavado y de aclarado se han instalado en el intersticio de la doble pared. Las partículas más gruesas quedan atrapadas en los filtros integrales de la cuba.



PROGLIDE: La capota se desliza suavemente sobre las guías antifricción y se acciona mediante un sistema de palancas, sin desplazamientos asimétricos ni atascos, incluso si el asa se agarra por un lado. El peso está contrabalanceado y el esfuerzo de elevación se reduce a tan solo 3 kg; el personal se cansa menos y la productividad es mayor. Para reducir las emisiones térmicas y acústicas, la capota posee una doble pared con aislamiento.

Technologies

Our washing range is composed of products at the forefront of the hospitality industry, getting as a result machines that provide high performance by professional washing, a job that is less and less hard, and more economical, profitable and satisfactory. Always guaranteeing an economy in the management of resources and sustainability

Our equipment has the latest technology:



DUO FLO: A conventional pump has an inlet (from the tank) and an outlet towards the two spray arms: the flow of water must be distributed using a T or Y connector. Our research has revealed that this is where 25-30% of power is lost. We have eliminated the problem with a simple solution: the pump has one inlet but two outlets without any T divider. Loss is not only reduced but completely eliminated, with also a 50% reduction in noise.



ARCHIMEDES: During rinsing, clean water is pumped into the tank to replace the dirty water. With a conventional gravity waste, the clean water floats on top of the heavier dirty water so that pumping in three litres one goes directly to the drain. ArchiMedes, exploits the principle of communicating vessels, reducing losses by 38% to 17%.



SMARTCLEAN: "If there is no dirt, there is no need to clean it". This is the underlying design concept of the SmartClean system. End-of-shift cleaning operations are necessary, time-consuming and tiring. All our products are designed without points where food soil may accumulate: tanks, inner doors and rack guides are fully moulded and generously profiled to promote discharge of impurities and vertical edges are also rounded.



PROGLIDE: The hood slides smoothly on anti-friction guides and is activated by a system of levers, without buckling or jamming if the handle is grasped from a corner. The weight of the hood is counter-balanced and lifting force is a mere 3 kg, thus reducing operator fatigue and increasing productivity. The hood is of the double skin insulated type to reduce heat and noise emissions.

Technologies

Notre gamme de lave-linge est composée de produits à la pointe du secteur, ce qui donne des machines performantes en matière de lavage professionnel, un travail moins dur et plus économique, rentable et satisfaisant. En garantissant toujours des économies dans la gestion des ressources et le respect de l'environnement.

Nos équipements disposent des toutes dernières technologies:



DUO FLO: Une pompe traditionnelle dispose d'une entrée de la cuve et une sortie vers les deux bras de lavage. Par conséquent, la sortie nécessite une connexion en T ou en Y pour diviser le flux. Nos recherches nous ont permis de vérifier une perte de 25 à 30% de la puissance ici. Pour l'éviter, nous proposons une solution simple : une pompe à une entrée et deux sorties, sans aucune connexion en T ou de tout autre type. Ainsi, cela permet non seulement de supprimer la perte de puissance, mais également de réduire le bruit.



ARCHIMEDES: Pendant le rinçage, de l'eau propre est introduite dans la cuve pour remplacer l'eau sale. Avec un déversoir traditionnel, de l'eau propre flotte sur l'eau sale, qui pèse davantage. Par conséquent, sur les trois litres introduits, un litre va directement dans le siphon. Notre technologie repose sur le principe des vases communicants et réduit les pertes de 38% à 17%.



SMARTCLEAN: «Il n'est pas nécessaire de nettoyer si c'est propre». C'est notre principe de base. Les opérations de nettoyage en fin de cycle sont nécessaires, longues et pénibles. Nos équipements sont conçus de manière à ce que la saleté ne s'accumule pas. Les cuves, les portes et les guides du panier sont fabriqués par étampage et toutes les arêtes, même les plus verticales, sont arrondies pour faciliter le drainage des impuretés. Le nombre de composants de la cuve a été réduit au minimum et les tubes de distribution des eaux de lavage et de rinçage ont été installés dans l'interstice de la double paroi. Les plus grosses particules sont retenues dans les filtres intégrés de la cuve.



PROGLIDE: Le capot glisse en douceur sur les guides antifriction et est actionné par un système de leviers, sans déplacements asymétriques ni coincements, même si la poignée est saisie sur un côté. Le poids est équilibré et l'effort de levage est réduit à 3 kg seulement; le personnel se fatigue moins et la productivité est plus élevée. Le capot est équipé d'une double paroi avec isolation afin de réduire les émissions thermiques et acoustiques.

Technologies

Unser Sortiment an Waschgeräten umfasst Top-Produkte des Sektors mit Maschinen, die eine hohe Leistung bringen und das gewerbliche Waschen immer leichter, wirtschaftlicher, profitabler und zufriedenstellender machen. Außerdem gewährleisten sie in jedem Fall eine sparsame Ressourcennutzung und den Schutz unserer Umwelt.

Unsere Geräte sind mit modernster Technik ausgestattet:



DUO FLO: Eine herkömmliche Pumpe besitzt einen Einlass (vom Tank) und einen Auslass zu den zwei Spülarmen: der Wasserfluss muss durch eine T- oder Y-Verbindung geteilt werden. Nach unseren Forschungen gehen hier 25–30% der Leistung verloren. Die Lösung von Repagas ist einfach: die Pumpe besitzt einen Einlass, aber zwei Auslässe, ohne T-Weiche. Der Ver- lust wird verringert, es gibt keinen Druckverlust, und auch die Störgeräusche werden auf die Hälfte reduziert.



ARCHIMEDES: System zur "Reinigung des Spülwassers", mit dem gegenüber einer gleichartigen Maschine mit herkömmlichem Überlauf zirka 10% der Reinigerkonzentration im Tank eingespart werden kann. Es sind zwei unabhängige Filter vorhanden: ein grobes Tanksieb aus Edelstahl oder glasfaserverstärktem Verbundmaterial für große Schmutzpartikel sowie ein Feinfilter vor der Pumpe. Das Ablaufsystem weist eine Wirksamkeit von 83% für den Wasseraustausch gegenüber 66% bei herkömmlichem Überlauf auf.



SMARTCLEAN: Wenn kein Schmutz vorhanden ist, muss man ihn nicht entfernen. Das ist die Grundlage der Philosophie von SmartClean. Die Reinigungsarbeiten an den Schichtenden sind notwendig, langwierig und unangenehm. Die Produkte von Repagas sind so entwickelt, dass sich an keiner Stelle Schmutz ansammeln kann: Tank, Doppeltür und Korbführung sind vollflächig tiefgezogen und großzügig abgerundet, um den Abfluss von Schmutz zu begünstigen. Auch die vertikalen Kanten sind abgerundet.



PROGLIDE: Die Haube gleitet leicht auf reibungsarmen Schienen und wird durch ein Hebelsystem betätigt, ohne asymetrisches Verschieben und Verklemmen, auch wenn der Griff im Winkel gehalten wird. Durch ein Gegengewicht beträgt die Kraft für das Anheben nur 3 kg. Das Personal muss sich weniger anstrengen und arbeitet produktiver. Um die Wärme- und Schallabgabe zu verringern, ist die Haube doppelwandig und isoliert.


START
REPAGAS


REPAGAS

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

GLASSWASHER AND DISHWASHER

LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE

GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜL-MASCHINEN

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



- Lavavajillas de cesta de 40: puerta de doble pared, de gran amplitud pese a la reducida altura de la máquina. Bomba de lavado de doble salida en los modelos de cesta 40. Filtros de cuba y programa de lavado autolimpieza.
- Lavavajillas de cesta de 50: puerta de doble pared, laterales de la cámara de lavado de doble pared parcial. Cuba estampada con guías de cesta embutidas. Gran amplitud de puerta. Bomba de lavado de doble salida que permite un gran caudal de lavado con menor potencia. Filtros de cuba. Programa de lavado de autolimpieza. Termómetro digital que indica temperatura de cuba y calderín.
- El modelo electrónico cuenta con tres programas de lavado, regulación desde el teclado del dosificador de abrillantador, regulación de temperatura de lavado y aclarado.



- 40 rack dishwashers: double-walled door, large capacity despite low machine height. Double-outlet wash pump in the 40 basket models. Chamber filters and self-cleaning wash program.
- 50 rack dishwasher: double-walled door, one side of chamber is double-walled. Chamber fitted with flush rack rails. Wide door. Double-outlet wash pump that allows a high volume of washing with less power. Chamber filters. Self-cleaning wash program. Digital thermometer indicating temperature of the chamber and boiler.
- The electronic model has three wash programs, keyboard-controlled rinse aid dispenser and wash and rinse temperature control.



- Lave-vaisselles panier de 40: porte à double paroi, de grande amplitude malgré la hauteur de la machine. Pompe de lavage double sortie pour les modèles de panier 40. Filtres de la cuve et programme de lavage autonettoyant.
- Lave-vaisselles panier de 50: porte à double paroi, parties latérales de la chambre de lavage à double paroi partielle. Cuve étampée avec guides de paniers intégrés. Grande amplitude de porte. Pompe de lavage double sortie permettant un grand volume de lavage avec moins de puissance. Filtres de cuve. Programme de lavage autonettoyant. Thermomètre numérique qui indique la température du réservoir et de la cuve.
- Le modèle électronique est équipé de trois programmes de lavage : régulation par le clavier du doseur de liquide de rinçage, régulation de la température de lavage et de rinçage.

GLASSWASHER AND DISHWASHER / LAVE-VERRE / LAVE-VAISSELLE / GLÄSSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

- Spülmaschinen mit Korbgrößen 40: doppelwandige Tür, die trotz der geringen Höhe der Maschine sehr breit ausfällt. Waschpumpe mit doppeltem Abfluss bei den Modellen mit Korbgröße 40. Waschbehälterfilter und Selbstreinigungsprogramm.
- Spülmaschine mit Korbgröße 50: doppelwandige Tür, teilweise doppelwandige Seitenteile der Waschkammer. Tiefgezogene Waschkammer mit eingelassenen Korbschienen. Sehr breite Tür. Waschpumpe mit doppeltem Abfluss für starke Strömung bei geringer Leistung. Waschbehälterfilter. Selbstreinigungsprogramm. Digitalthermometer zur Anzeige der Waschbehälter- und Kesseltemperatur.
- Das elektronische Modell verfügt über drei Waschprogramme, Steuerung mittels Tasten des Klarspülmitteldosierers, Steuerung der Waschtemperatur und Klarspülung.



ELECTROMECÁNICO
ELECTROMECHANICAL

ÉLECTROMÉCANIQUE
ELEKTROMECHANISCH



LVM-40



LVM-50





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	436 × 535 × 670	575 × 605 × 820
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	30	20
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	40	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	8	20
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	2,6	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	600	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	2.600	3.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	200	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	3.500	3.500
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	230/50/1N	230/50/1N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	50-60	50-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe – Körben	(mm)	390 × 390	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe – Gläser	(mm)	300	325
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe – Platten	(mm)	300	365
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		2	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		–	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pumpe		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	520 × 610 × 840	690 × 670 × 980
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	34	62
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,27	0,45
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**1.460**	**2.000**

** Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

DIGITALES
DIGITAL

DIGITAL
DIGITALE



LVD-50



LVD-50T





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	575 × 605 × 820	575 × 605 × 820
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	20	33
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	20	20
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100	1.400
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	3.000	4.900
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	3.500	6.800
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	230/50/1N	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	50-60	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe – Körben	(mm)	500 × 500	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe – Gläser	(mm)	325	325
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe – Platten	(mm)	365	365
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pumpe		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	690 × 670 × 980	690 × 670 × 980
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	62	62
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,45	0,45
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**2.100**	**2.260**

** Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.







LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

HOOD-TYPE MACHINES

LAVE-VAISSELLES À CAPOT

HAUBENMODELLE

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

- Fabricación de doble pared en el cuerpo inferior y de simple en capota en modelos electromecánicos y de doble pared integral con capota con aislamiento termoacústico en modelos digitales.
- La elevación se efectúa con un movimiento estable y suave, sin puntos muertos.
- Esfuerzo de elevación reducido.
- Paso útil de 45 cm, uno de los más altos entre los productos de este segmento.
- La cuba está totalmente estampada y sin soldaduras ni aristas vivas. Además, está dotada con filtro integral de superficie en toda la cuba.
- Cámara de lavado sin tubos internos, ni aristas.
- Bomba de lavado de doble salida, gran caudal de agua con menor potencia de bomba.
- Indicación de temperatura de cuba y calderín.
- Programa de autolimpieza.
- En los modelos electrónicos: Interfaz de usuario formada por teclado soft para seleccionar funciones y por una pantalla LED, instalados en el cuerpo inferior, en la que se indican temperaturas de lavado y aclarado.
- Además de visualizar los parámetros de funcionamiento, se muestra indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático.
- Posibilidad de regular temperatura de la cuba y del calderín, así como el caudal del dosificador peristáltico de abrillantador.

- Double-walled lower panel, single walled hood in electromechanical models and integrated double-walled hood with thermo-acoustic isolation in digital models.
- Lifting the hood is carried out with a steady, smooth movement without deadlocks.
- Reduced lifting effort.
- When open, access of 45 cm is one of the largest among products of this kind.
- The chamber is completely flush, without welds or sharp edges. The whole chamber is also fitted with an integrated surface filter.
- Washing chamber without internal tubes or edges.
- Double-outlet wash pump, achieving high water flow with lower pump power.
- Temperature indication of chamber and boiler.
- Self-cleaning program.
- In electronic models: soft keyboard user interface for selecting functions and an LED display installed on the lower body, indicating wash and rinse temperatures.
- Also displays the operating parameters and automatic diagnostics system alerts.
- It is possible to regulate the temperature of the chamber and the boiler, as well as the flow of the peristaltic rinse aid dispenser.

- Fabrication de double paroi dans le corps inférieur et de paroi simple au niveau du capot pour les modèles électromécaniques et à double paroi intégrée avec capot et isolation thermoacoustique pour les modèles numériques.
- L'élévation s'effectue par un mouvement stable et léger, sans points morts.
- Effort d'élévation réduit.
- Mesure utile de 45 cm, l'une des plus élevées parmi les produits de ce segment.
- La cuve est complètement étampée et sans soudure ni arêtes vives. De plus, il est équipé d'un filtre intégral de la même superficie que la cuve.
- Chambre de lavage sans tubes internes ou arêtes.
- Pompe de lavage double sortie, grand débit d'eau avec moins de puissance de la pompe.
- Indication de la température du réservoir et de la cuve.
- Programme autonettoyant.
- Pour les modèles électroniques : Interface utilisateur formée d'un clavier soft touch pour la sélection des fonctions et d'un écran LED, installés dans le corps inférieur et où sont indiquées les températures de lavage et de rinçage.
- En plus d'indiquer les paramètres de fonctionnement, les indications fournies par le système de diagnostic automatique sont également affichées.
- Il est possible de régler la température du réservoir et de la cuve ainsi que le débit du doseur péristaltique de rinçage.

HOOD-TYPE MACHINES / LAVE-VAISSELLES À CAPOT / HAUBENMODELLE

- Doppelwandiges unteres Gehäuse und einwandige Haube bei elektromechanischen Modellen und vollständig doppelwandige digitale Modelle mit Haube und thermoakustischer Isolierung.
- Das Anheben erfolgt mit einer stabilen und ruhigen Bewegung ohne Totpunkte.
- Geringer Kraftaufwand zum Anheben.
- Nutzbarer Freiraum von 45 cm, einer der höchsten Werte bei Produkten dieses Segments.
- Der Waschbehälter ist vollständig tiefgezogen und weist weder Schweißnähte noch scharfe Kanten auf. Außerdem ist er mit einem integrierten Filter auf seiner gesamten Oberfläche ausgestattet.
- Waschraum ohne interne Rohre oder Kanten.
- Waschpumpe mit doppeltem Abfluss, starke Wasserströmung bei geringerer Pumpenleistung.
- Anzeige der Waschbehälter- und Kesseltemperatur
- Selbstreinigungsprogramm.
- Bei den elektronischen Modellen: Benutzeroberfläche mit Softkey-Tastatur zur Funktionsauswahl und einem am unteren Gehäuse installierten LED-Bildschirm zur Anzeige der Wasch- und Spültemperatur.
- Neben den Betriebsparametern werden auch Meldungen des automatischen Diagnosesystems angezeigt.
- Möglichkeit der Regulierung der Waschbehälter- und Kesseltemperatur sowie der Durchflussmenge des peristaltischen Klarspülmittelspenders.

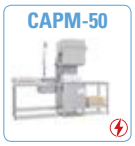


ELECTROMECÁNICO
ELECTROMECHANICAL

ÉLECTROMÉCANIQUE
ELEKTROMECHANISCH



CAPM-50



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	634 × 744 × 1.529
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	45
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	15
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	7.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	9.600
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe – Körben	(mm)	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe – Gläser	(mm)	425
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe – Platten	(mm)	440
Altura máxima - bandejas	Maximum height - trays	Hauteur maximale - plateaux	Maximale Höhe – Tabletts	(mm)	GN 1/1 (530 × 320)
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)	
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen		
Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales	Can be installed at an angle without additional pieces	Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires	Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut warden		•
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pumpe		•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	760 × 840 × 1.520
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,95
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**3.780**

** Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

DIGITALES
DIGITAL

DIGITAL
DIGITALE



CAPD-50



CAPD-50R





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	634 × 744 × 1.529	634 × 744 × 2.228
Productividad real máxima*	Effective productivity*	Productivité réelle max.*	Max. Wirkleistung*	c./h.	45	45
Productividad teórica máxima	Theoretical productivity	Productivité théorique max.	Max. Leistung	c./h.	60	60
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	15	15
Capacidad del calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	6	12
Resistencia de la cuba	Tank element	Résistance de la cuve	Tankheizung	W	2.100	2.100
Resistencia del calderín	Boiler element	Résistance du réservoir	Boilerheizung	W	7.000	7.000
Bomba de lavado - potencia	Wash pump - power	Pompe de lavage : puissance	Washpump	W	470	470
Consumo total	Power supply	Consommation totale	Gesamtangebot	W	9.600	9.600
Tensión de conexión - Fases	Connection Voltage - Phases	Tension de connexion : Phases	Anschlussspannung	V	400/50/3N	400/50/3N
Corriente máxima	Max. current amp	Courant maximum	Max. Stromstärke	amp	16	16
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water pressure min.-max.	Pression de l'eau d'alimentation min-max.	Erforderlicher Wasserfließdruck min.-max.	bar	2-4	2-4
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	Inlet water temperature min.-max.	Température de l'eau d'alimentation min-max.	Wasserzulauf-Temperatur min.-max.	°C	15-60	15-60
Altura máxima - cestas	Maximum height - baskets	Hauteur maximale - paniers	Maximale Höhe – Körben	(mm)	500 × 500	500 × 500
Altura máxima - copas	Maximum height - glasses	Hauteur maximale - lunettes	Maximale Höhe – Gläser	(mm)	425	425
Altura máxima - platos	Maximum height - dishes	Hauteur maximale - assiettes	Maximale Höhe – Platten	(mm)	440	440
Altura máxima - bandejas	Maximum height - trays	Hauteur maximale - plateaux	Maximale Höhe – Tabletts	(mm)	GN 1/1 (530 × 320)	GN 1/1 (530 × 320)
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung	(n.º)		
Cestas de vasos	Baskets for glasses	Paniers à lunettes	Körbe für Gläser		1	1
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr		1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter		1	1
Otras características	Other features	Autres fonctionnalités	Andere Funktionen			
Se puede instalar en ángulo sin piezas adicionales	Can be installed at an angle without additional pieces	Peut être installé à angle sans pièces supplémentaires	Kann ohne zusätzliche Teile schräg eingebaut warden		•	•
Aclarado temporizado	Timed rinsing	Rinçage programmé	Zeitgesteuertes Spülen		•	•
Filtro de seguridad de la bomba	Pump safety filter	Filtre de sécurité de la pompe	Sicherheitsfilter der Pumpe		•	•
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	760 × 840 × 1.520	700 × 750 × 3000
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	100	25
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	0,95	0,15
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**4.300**	**6.500**

** Alimentación con agua a 50 °C, 12 s de tiempo de carga y descarga de la cesta / Water supply at 50 °C, 12" for rack loading and unload / Alimentation avec de l'eau à 15 °C (50 °C pour les versions monophasées), durée de chargement et de déchargement du panier de 12 s / Wasserversorgung bei 15 °C (50 °C bei einphasigen Versionen), 12 s Be- und Entladezeit des Korbes.*

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.


REPAGAS


REPAGAS

LAVAPEROLAS

UTENSIL WASHER

LAVE-BATTERIES

UNIVERSASLPÜL-MASCHINEN

LAVAPEROLAS

- De carga frontal compactos y versátiles, provistos de cesta que cubren la mayoría de las exigencias de lavado de restauración.
- Consumo de agua de enjuague óptimo por cesta (consultar modelo).
- Doble pared.
- Ciclo autolimpiador.
- Cuba estampada.
- Dosificadores de detergente y abrillantador de serie.
- Doble filtro en acero inoxidable.
- Sistema de aclarado compuesto de break tank (aclarado a presión constante, independientemente de la presión del agua en la red), bomba de aclarado, brazo de aclarado de alta tecnología con orificios especiales en acero para conseguir óptimos resultados, ahorrando energía y agua, equipa además bomba de desagüe con renovación parcial del agua de la cuba.
- Bomba de lavado de doble salida.
- En los modelos 56 y 56P, brazo de tres aspas de lavado y aclarado en material COMPOSITE.
- Panel de control soft touch, de fácil manejo con pocas teclas operativas y un display multifunción que indica temperatura del agua de la cuba y el calderín.
- La placa electrónica incluye la función Thermostop y un procedimiento para el autodiagnóstico de averías.
- Sistema de control visual y acústico.

- Compact and versatile front-loaders fitted with racks that cover most of the requirements for commercial dish washing.
- Optimum water consumption for rinsing per basket (see model).
- Double-walled.
- Self-cleaning cycle.
- Flush chamber.
- Detergent and rinse dispensers as standard.
- Double filter in stainless steel.
- Break tank compound rinse system (constant pressure rinse, regardless of water pressure), rinse pump, high-tech rinse arm with specialised steel holes for optimal results which saves energy and water. There is also a drain pump which provides partial water renewal in the chamber.
- Double-outlet wash pump.
- The 56 and 56P models have a material COMPOSITE three-bladed arm for washing and rinsing.
- Soft touch control panel, easy to use with few operating keys and a multifunction display that indicates the water temperature of the chamber and boiler.
- Control panel includes the Thermostop function and an auto diagnostic feature.
- Visual and audio control system.

- Compact et polyvalent à chargement frontal, équipé d'un panier qui répond à la plupart des besoins de lavage du secteur de la restauration.
- Consommation optimale d'eau de rinçage par panier (voir modèle).
- Double paroi.
- Cycle autonettoyant.
- Cuve étampée.
- Doseurs de détergent et produit de rinçage de série.
- Double filtre en acier inoxydable.
- Système de rinçage composé d'un réservoir de récupération (rinçage à pression constante, quelle que soit la pression de l'eau dans le réseau), pompe de rinçage, bras de rinçage de haute technologie avec orifices spéciaux en acier pour obtenir des résultats optimaux, économiser de l'énergie et de l'eau et équiper la pompe d'assèchement avec renouvellement partiel de l'eau dans la cuve.
- Pompe de lavage double sortie.
- Pour les modèles 56 et 56P, bras à trois lames pour le lavage et le rinçage en matériau COMPOSITE.
- Panneau de commande soft touch, facile à manier avec peu de touches opérationnelles et un écran multifonction qui indique la température de l'eau du réservoir et de la cuve.
- La plaque électronique dispose de la fonction Thermostop et d'un processus pour le diagnostic automatique des pannes.
- Système de commande visuel et acoustique.

UTENSIL WASHER / LAVE-BATTERIES / UNIVERSASLPÜLMASCHINEN

- Kompakte und vielseitige Frontlader mit Korb zur Erfüllung der meisten Anforderungen an die Waschleistung im Gastronomiesektor.
- Optimaler Spülwasserverbrauch pro Korb (siehe Modell).
- Doppelwandig.
- Selbstreinigungszyklus.
- Tiefgezogener Waschbehälter.
- Serienmäßiger Reinigungs- und Spülmitteldosierer.
- Doppelter Edelstahlfilter.
- Spülsystem bestehend aus Vorratstank (zum Spülen bei konstantem Druck, unabhängig vom Wasserdruck im Netz), Spülpumpe, Hochtechnologie-Spülarm mit Spezialöffnungen aus Stahl für optimale Ergebnisse und Energie- und Wassereinsparungen sowie Abwasserpumpe zur teilweisen Erneuerung des Wassers im Waschbehälter.
- Waschpumpe mit doppeltem Abfluss.
- Bei den Modellen 56 und 56P hat der Spülarm drei Ausleger aus Verbundmaterial zum Waschen und Spülen.
- Soft-Touch-Feld für eine einfache Bedienung mit nur wenigen Tasten und Multifunktions-Display zur Anzeige der Wassertemperatur im Waschbehälter und Kessel.
- Die Platine umfasst die Funktion Thermostop und ein Verfahren zur Selbstdiagnose von Störungen.
- Visuelles und akustisches Kontrollsystem.



LAVAPEROLAS

UTENSIL WASHER



LUD-56



LUD-56P





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	719 × 782 × 1.727	719 × 782 × 1.927
Apertura de puerta	Door opening height	Ouverture des portes	Einschubhöhe	cm	65	85
Cesta	Rack size	Panier	Korb	cm	55 × 61	55 × 61
Ciclos especiales	Special cycles	Cycles spéciaux	Sonderprogramme	n	6	6
Ciclo de lavado	Cycle time	Cycle de lavage	Standard Programme	min	2-12	2-12
Producción máxima	Max productivity	Production max.	Max. Leistung	c./h.	30	30
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	37	37
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	12	12
Potencia resistencia de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	3	3
Potencia resistencia del calderín	Boiler element	Force de résistance du réservoir	Boilerheizung	kW	6	6
Potencia bomba de aclarado	Rinse Pump	Puissance pompe de rinçage	Nachspülpumpe	kW	0,2	0,2
Potencia bomba de lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Presión agua entrada	Inlet water pressure	Pression de l'eau d'entrée	Erforderlicher Wasserfließdruck	bar	1-6	1-6
Temperatura agua entrada	Inlet water temperature	Température de l'eau d'entrée	Wasserzulauf-Temperatur	°C	15	15
Consumo de agua	Water consumption	Consommation d'eau	Wasserverbrauch	L/Ciclo	3	3
Temperatura cuba de lavado	Wash tank temperature	Température cuve de lavage	Tank-Temperatur	°C	55	55
Temperatura caldera	Booster temperature	Température chaudière	Boiler-Temperatur	°C	80	80
Dimensiones de cámara de lavado	Dimensions of the washing chamber	Dimensions de la chambre de lavage	Abmessungen der Waschkammer	(mm)	560 × 630 × 650	560 × 630 × 850
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de acero	Steel basket	Panier en acier	Stahlkorb	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 V - 50 Hz - 3N ph	230 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	870 × 890 × 2.200	870 × 890 × 2.200
Altura máxima copas/platos	Max. height glasses/ dishes	Hauteur max. lunettes/ assiettes	Maximale Höhe von Gläsern/ Platten	cm	60	80
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	157	183
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	148	173
Consumo eléctrico	Electric Power	Consommation électrique	Stromverbrauch	W	10.500	10.500
Fusibles	Fuses	Fusibles	Sicherungen	(Amp)	20	20
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	1,70	1,70
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**7.200**	**8.100**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

LAVE-BATTERIES

UNIVERSASLPÜL-MASCHINEN



LUD-70



LUD-130





Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	853 × 857 × 1.959	1.465 × 857 × 1.959
Apertura de puerta	Door opening height	Ouverture des portes	Einschubhöhe	cm	85	85
Cesta	Rack size	Panier	Korb	cm	70 × 70	132 × 70
Ciclos especiales	Special cycles	Cycles spéciaux	Sonderprogramme	n	6	6
Ciclo de lavado	Cycle time	Cycle de lavage	Standard Programme	min	2-12	2-12
Producción máxima	Max productivity	Production max.	Max. Leistung	c./h.	30	30
Capacidad de la cuba	Tank capacity	Capacité de la cuve	Tankinhalt	L	68	131
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	12	17
Potencia resistencia de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	8	10,5
Potencia resistencia del calderín	Boiler element	Force de résistance du réservoir	Boilerheizung	kW	8	10,5
Potencia bomba de aclarado	Rinse Pump	Puissance pompe de rinçage	Nachspülpumpe	kW	0,2	2 × 0,2
Potencia bomba de lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	3	2 × 2,7
Presión agua entrada	Inlet water pressure	Pression de l'eau d'entrée	Erforderlicher Wasserfließdruck	bar	1-6	1-6
Temperatura agua entrada	Inlet water temperature	Température de l'eau d'entrée	Wasserzulauf-Temperatur	°C	15	15
Consumo de agua	Water consumption	Consommation d'eau	Wasserverbrauch	L/Ciclo	4	6
Temperatura cuba de lavado	Wash tank temperature	Température cuve de lavage	Tank-Temperatur	°C	55	55
Temperatura caldera	Booster temperature	Température chaudière	Boiler-Temperatur	°C	80	80
Dimensiones de cámara de lavado	Dimensions of the washing chamber	Dimensions de la chambre de lavage	Abmessungen der Waschkammer	(mm)	700 × 700 × 850	1.310 × 700 × 850
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de acero	Steel basket	Panier en acier	Stahlkorb	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung			
De Serie	Standard	Série	Serielle	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Opcional	Optional	En option	Optionale	V. / Hz	230 V - 50 Hz - 3N ph	230 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.000 × 950 × 2.200	1.750 × 1.100 × 2.200
Altura máxima copas/platos	Max. height glasses/ dishes	Hauteur max. lunettes/ assiettes	Maximale Höhe von Gläsern/ Platten	cm	80	80
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	191	317
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	181	301
Consumo eléctrico	Electric Power	Consommation électrique	Stromverbrauch	W	18.700	15.900
Fusibles	Fuses	Fusibles	Sicherungen	(Amp)	32	32
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	2,10	3,85
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**11.400**	**17.900**

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.







TÚNELES DE ARRASTRE

RACK-TYPE DISHWASHER

TUNNELS DE LAVAGE

KORBTRANS-PORTMASCHINEN

Tecnologías



FABRICACIÓN MODULAR: Nuestro sistema permite desmontar la máquina in situ, dividiéndola en sus diferentes componentes, para permitir que pase por puertas o pasillos angostos y, luego, volver a ensamblarla con facilidad y seguridad.



ALTURA ÚTIL DE CARGA 45 CM: El incremento en la altura útil de lavado permite lavar objetos de mayores dimensiones como bandejas, cajas y diversos utensilios.



FABRICACIÓN DE DOBLE PARED: Reduce el ruido y la pérdida de calor; las puertas son de doble pared con aislamiento térmico y acústico.



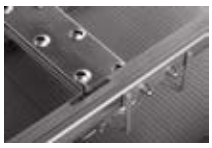
FABRICACIÓN PROCLEAN: Concepto de diseño que facilita la limpieza de la máquina al acabar la jornada: Cámara de lavado sin tubos interiores, cuba estampada, sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de basura.



FILTROS DE CUBA INTEGRALES: El filtro está compuesto por una superficie plana, inclinada hacia el exterior, que facilita el escurrimiento de los residuos sólidos, y por un cesto que recoge dichos residuos. El cesto está en una posición fácilmente accesible para que el usuario pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.



FILTRADO SECUENCIAL: Utiliza una combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas; realizan un filtrado progresivo del agua de lavado de la cual se eliminan todas las partículas con un diámetro superior a 1mm. Los filtros de cajón se pueden extraer para vaciarlos sin tener que abrir la puerta del módulo de lavado. En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua.



ARRASTRE DE LAS CESTAS CON GUÍAS LATERALES: Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción.



ACLARADO CONSTANTE PRORINSE: Utiliza una bomba de aclarado de 200 vatios que garantiza una presión y un caudal constante del agua de aclarado sean cuales sean las condiciones del suministro de la red hídrica. El calderín es alimentado de agua a través de un dispositivo anticontaminación denominado “break tank” homologado según la norma inglesa WRAS.

Technologies



MODULAR CONSTRUCTION: Our system makes possible to disassemble the machine on-site, dividing it in its different components, to enable it to pass through narrow doors or corridors and, then, reassemble it with ease and safety.



EFFECTIVE LOADING HEIGHT 45 CM: The increase in the useful washing height makes it possible to wash larger objects such as trays, boxes and various utensils.



DOUBLE WALL CONSTRUCTION: It reduces noise and heat loss; the doors are double-walled with thermal and acoustic insulation.



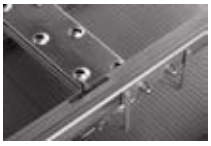
PROCLEAN CONSTRUCTION: Design concept aimed at facilitating cleaning at shift end: wash chambers without internal piping, moulded tanks, double and triple water filtering systems with concentration elements and waste collection.



BUILT-IN TANK FILTERS: The filter is made up from a flat surface that tilts towards the outside, thus to facilitate the running of solid waste collected and from a basket into which the waste flows; positioned in a way that it can be easily accessed by the operator and emptied in just a few seconds.



SEQUENTIAL FILTERING: It uses a combination of tank filters and drawer filters in steel, present in every tank, for progressive filtering of the wash water, from where all of the particles with diameter exceeding 1 mm are eliminated. The drawer filters can be extracted for emptying without opening the washing module door. An additional safety water filter is present on the extraction of each individual pump.



BASKET CONVEYOR WITH LATERAL GUIDES: With respect to the traditional central advancement guide, it allows improved washing of the central area of the basket from below and improved accessibility of the tanks for cleaning. The fingers that move the baskets are in thick steel, while the conveyor slide runs on anti-friction runners in synthetic material.



PRORINSE CONSTANT RINSING: It uses a 200 W rinsing pump to guarantee the pressure and flow rate of rinsing whatever the supply conditions of the water network. Feeding at the boiler takes place through a "break tank" anti-pollution device, which is type-approved in compliance with the English WRAS regulation.

Technologies



FABRICATION MODULAIRE: Notre système permet de démonter la machine sur place, en la divisant en différents composants, pour lui permettre de franchir des portes ou des couloirs étroits, puis de la remonter facilement et en toute sécurité.



HAUTEUR UTILE DE CHARGEMENT 45 CM : L'augmentation de la hauteur utile de lavage permet de laver des objets plus grands comme des plateaux, des caisses et autres ustensiles.



FABRICATION À DOUBLE PAROI: Réduit le bruit et la perte de chaleur ; les portes sont à double paroi avec isolation thermique et acoustique.



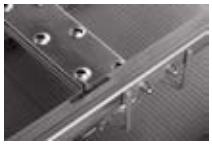
FABRICATION PROCLEAN: Concept de fabrication pour faciliter le nettoyage de la machine en fin de journée : Chambre de lavage sans tubes intérieurs, cuve étampée, système à double et triple filtre à saleté de l'eau, avec collecte des déchets.



FILTRES DE CUVE INTÉGRÉS: Le filtre est composé d'une surface plane, inclinée vers l'extérieur, ce qui facilite le ruissellement des déchets solides, et d'un panier pour la collecte des déchets. Le panier est facile d'accès pour que l'utilisateur puisse le retirer et le vider rapidement.



FILTRAGE SÉQUENTIEL: Il utilise une combinaison de filtres et de préfiltres à caisson en acier présents dans toutes les cuves ; ils effectuent une filtration progressive de l'eau de lavage à partir de laquelle toutes les particules de diamètre supérieur à 1 mm sont éliminées. Il est possible d'extraire les filtres du réservoir pour les vider sans avoir à ouvrir la porte du module de lavage. L'aspiration de chaque pompe dispose d'un autre filtre de sécurité pour l'eau.



LAVAGE DES PANIERS AVEC GUIDES LATÉRAUX: En ce qui concerne le guide d'alimentation central traditionnel, ce système assure un meilleur lavage de la zone centrale du panier par le bas et facilite l'accès aux cuves pour le nettoyage. Les dents qui déplacent les paniers sont en acier épais, tandis que la glissière de transport glisse sur des patins en matériau synthétique antifriction.



RINÇAGE CONSTANT PRORINSE: Il utilise une pompe de rinçage de 200 watts qui garantit une pression et un débit constants de l'eau de rinçage, quelles que soient les conditions d'alimentation du réseau d'eau. Le réservoir est alimenté en eau grâce à un dispositif anti-contamination appelé « break tank » homologué conformément à la norme anglaise WRAS.

Technologies



MODULARER AUFBAU: Das System ermöglicht vor Ort das Zerlegen der Maschine in ihre Bestandteile, um sie durch Türen oder enge Korridore befördern zu können, um anschließend einen einfachen und schnellen Wiederaufbau zu ermöglichen.



TUNNELHÖHE 45 CM: Die im Vergleich zur Vorgänger-Baureihe um 15 % größere Tunnelhöhe ermöglicht auch das Spülen besonders hoher Gegenstände wie Tabletts, Behälter und Utensilien.



DOPPELWANDIGE-BAUWEISE: Geringe Wärmeverluste und Geräuschemissionen durch doppelwandige Türen.



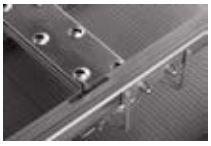
PROCLEAN KONZEPT: Zur schnellen und sicheren Reinigung der Anlage am Ende des Arbeits- tages. Tiefgezogenes Becken ohne Ecken und Kanten, mit herausnehm- baren Filtern.



TANKFILTER: Der Tankfilter ist als Flächenfilter tiefgezogen und mit einer zum Schmutzfang hin geneigten Oberfläche gefertigt, sodass sich angefallene Speisereste im Schmutzkorb sammeln. Die Position des Schmutzkorbs ist ergonomisch und sicher für den Benutzer erreichbar. Die Wartung ist binnen weniger Sekunden, ohne Werkzeug und mit einer Hand möglich.



STUFENFILTER: Unser neu entwickeltes Filtermodell ist für ein extrem sau- beres Waschtankwasser verantwortlich. Partikel, größer als 1 mm werden kompromisslos abgeschieden. Neu ist, dass die Einschubfilter zu Reini- gungszwecken ohne die Öffnung der Wartungstüren in wenigen Sekunden herausnehmbar sind. Zusätzlich ist jede Pumpe mit einem entnehmbaren Sicherheitssieb ausgestattet.



KORBTRANSPORT MIT SEITENFÜHRUNGEN: Die seitliche Korbführung ermöglicht das ungehinderte Spülen der Korbunterseite. Zudem sind Spülwanne und Siebe besser zugänglich. Der Korbtransport erfolgt beidseitig über Edelstahlzähne. Die Korbtransport- schiene gleitet auf abriebfestem Kunststoff. .



KONSTANTES NACHSPÜLEN PRORINSE: Verwendung einer 200 W Nachspülpumpe, um den Druck und die Durch- flussmenge bei der Nachspülung ungeachtet des Fließdrucks im Zulauf sicherzustellen. Die Versorgung des Boilers erfolgt über einen “Break Tank” mit WRAS Zulassung.

TÚNELES DE ARRASTRE

- Equipamiento que representa un nuevo estándar referencia del sector que garantiza unos consumos reducidos en función del modelo y del programa de lavado que va desde 0,8 hasta 2,8 litros/cesta.
- Destaca por su amplia versatilidad de empleo y una elevada productividad gracias al avanzado sistema de aclarado adaptativo. Con bomba de doble flujo de alta potencia y brazos con boquillas de tipo "Caterpillar" de chorro estabilizado.
- Guías laterales para trasportar las cestas que dejan completamente libre la parte central.
- Sistema de secado (opcional) dotado con circuito de descarga de agua residual.
- Flexibilidad de uso: Amplio paso útil de 45 cm que permite lavar graseras, bandejas y objetos de grandes dimensiones.
- Sistema de control simple e intuitivo con interfaz digital y pantalla LED para visualizar programas, temperaturas, parámetros de funcionamiento y mensajes de sistema de autodiagnóstico.
- Economizador de aclarado y aclarado temporizado de serie. Recuperación del calor del vapor descargado opcional.
- Conectividad garantizada mediante el puerto USB presente de serie en la tarjeta de control.
- Facilidad de limpieza y ergonomía. Debido a cubas totalmente estampada, cámara de lavado sin tubos internos y cortinas de separación amovibles, realizadas con material higiénico.
- Filtro de cuba integrales, doble filtro de seguridad en la aspiración de la bomba.
- Amplias puertas con contrapeso y tope de seguridad y guías laterales de cesta que permite acceder a las cubas y a la cámara de lavado para una fácil limpieza.
- Fabricación con doble pared integral (con puertas aisladas térmicamente) para reducir la dispersión térmica y el ruido.
- En los modelos TAE-50 y TAE-50P, sistema de doble aclarado con doble boiler.

- A product that represents a new industry benchmark standard, guaranteeing reduced consumption depending on the model and wash program ranging from 0.8 to 2.8 litres per basket.
- The dishwasher stands out with its versatility and high productivity thanks to the advanced adaptive rinsing system. With high-power double-flow pump and arms with jet stabilising "Caterpillar" nozzles.
- Side guides to guide racks, leaving the central part of the chamber completely free.
- Drying system (optional) with residual water discharge circuit.
- Flexible Use: Wide 45 cm opening allows drip trays, trays and large objects to be washed.
- Simple and intuitive control system with digital interface and LED display showing programs, temperatures, operating parameters and self-diagnostic system messages.
- Economisation of rinsing and rinsing timer as standard. Optional heat recovery from the offloaded steam.
- Connectivity guaranteed via the USB port on the control board as standard.
- Easy to clean and ergonomic due to completely flush chambers, no internal tubes in the washing chamber and removable partitions made with hygienic material.
- Integrated chamber filter, double safety filter suction pump.
- Ample doors with counterweight and safety stop and rack side guides which allow access to the chamber and to the washing chamber for easy cleaning.
- Made with integrated double-walls (with thermally insulated doors) to reduce thermal dispersion and noise.
- Double rinse system with double boiler in the TAE-50 and TAE-50P models.

- Un équipement qui représente un nouveau standard de référence du secteur garantissant une consommation réduite en fonction du modèle et du programme de lavage allant de 0,8 à 2,8 litres/panier.
- Il se distingue par sa grande flexibilité d'utilisation et sa productivité élevée grâce au système de rinçage adaptatif avancé. Avec pompe double flux haute puissance et bras avec embouts «Caterpillar» à jet stabilisé.
- Guides latéraux pour transporter les paniers qui laissent la partie centrale complètement libre.
- Système de séchage (option) équipé d'un circuit de déchargement de l'eau résiduelle.
- Utilisation flexible: Large mesure utile de 45 cm qui permet de laver les lèchefrites, plateaux et objets de grandes dimensions.
- Système de commande simple et intuitive avec interface numérique et écran LED pour visualiser les programmes, températures, paramètres de fonctionnement et les messages du système de diagnostic automatique.
- Minuteur de rinçage et rinçage temporisé de série. Récupération de la chaleur de la vapeur évacuée en option.
- Connectivité garantie grâce au port USB de série situé sur la carte de contrôle.
- Facilité de nettoyage et ergonomie. Grâce à des cuves entièrement étampées, sa chambre de lavage sans tubes internes et ses rideaux de séparation amovibles, fabriqués avec un matériau hygiénique.
- Filtre de cuve intégré, double filtre de sécurité dans l'aspiration de la pompe.
- Grandes portes avec contrepoids, butée de sécurité et guides latéraux du panier permettant d'accéder aux cuves et à la chambre de lavage pour faciliter le nettoyage.
- Fabrication avec double paroi intégrée (portes à isolation thermique) pour réduire la dispersion thermique et le bruit.
- Pour les modèles TAE-50 et TAE-50P, système de double rinçage avec double chauffe-eau.

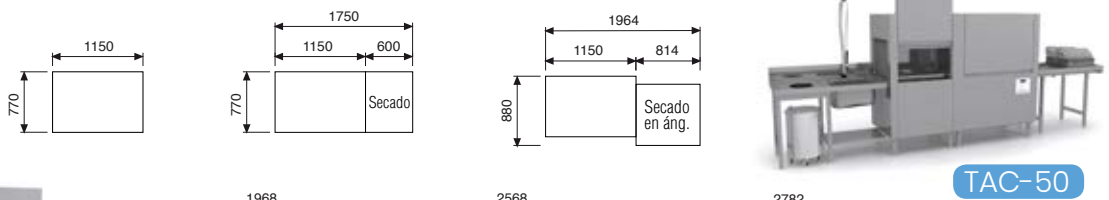
RACK-TYPE DISHWASHER / TUNNELS DE LAVAGE / KORBTRANSPORTMASCHINEN

- Ein neuer Branchenstandard für Geräte mit niedrigem Verbrauch in Abhängigkeit vom Modell und Waschprogramm, wobei Einstellungen von 0,8 bis 2,8 Liter/ Korb möglich sind.
- Besonders hervorzuheben sind die große Vielfältigkeit und hohe Produktivität dank des fortschrittlichen adaptiven Spülsystems. Mit leistungsstarker Doppelstrompumpe und Armen mit Düsen vom Typ "Caterpillar" mit stabilisiertem Strahl.
- Seitliche Führungen zum Transport der Körbe, sodass der zentrale Teil völlig frei bleibt.
- Trocknungssystem (optional) mit Abwasserkreislauf.
- Flexibilität: Großer nutzbarer Freiraum von 45 cm, um das Waschen von Fettgefäßen, Tabletts und großen Gegenständen zu ermöglichen.
- Einfaches und intuitives Steuerungssystem mit digitaler Schnittstelle und LED-Anzeige zur Anzeige von Programmen, Temperaturen, Betriebsparametern und Systemmeldungen der Selbstdiagnose.
- Serienmäßig sparendes und zeitgesteuertes Klarspülen. Optionale Wärmerückgewinnung aus abgegebenem Dampf.
- Konnektivität durch seriellen USB-Port auf der Steuerplatine.
- Einfache Reinigung und gute Ergonomie dank des vollständig tiefgezogenen Waschbehälters, des Waschraums ohne interne Rohre und der abnehmbaren Trennvorhänge aus hygienischem Material.
- Integrierter Waschbehälterfilter, doppelter Sicherheitsfilter beim Ansaugen durch die Pumpe.
- Große Türen mit Gegengewicht, Sicherheitsanschlägen und seitlichen Korbführungen für einfachen Zugang zu den Waschbehältern und der Waschkammer zu Reinigungszwecken.
- Vollständig doppelwandig (mit wärmegedämmten Türen) zur Reduzierung von Wärmeabstrahlung und Lärm.
- Doppelspülsystem mit doppeltem Kessel bei den Modellen TAE-50 und TAE-50P.



COMPACTOS
COMPACT

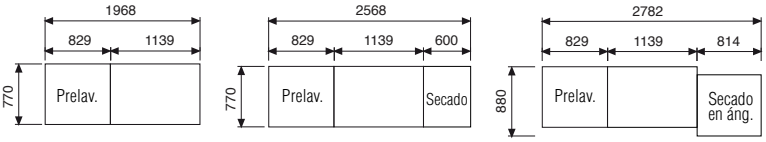
COMPACT
KOMPAKTE



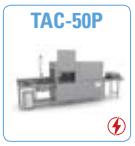
TAC-50



TAC-50P




TAC-50


TAC-50P

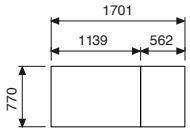
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.150 × 770 × 1.615	1.968 × 770 × 1.615
Temperatura de lavado	Wash temperature	Température de lavage	Wasch-Temperatur	ºC	60	60
Temperatura de aclarado	Rinse temperatura	Température de rinçage	Nachspül-Temperatur	ºC	82	82
Productividad	Capacity	Rendement	Kapazität	c./h.	160	270
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/h	200	320
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/c.	1,2	1,2
Potencia total agua caliente	Total Power hot feed	Puissance totale eau chaude	Anschluss-leistung Warmwasser	kW	22,2	29,7
Potencia total agua fría con recuperador de calor	Total power cold feed heat recovery	Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur	Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew	kW	24,9	34,4
Potencia total agua fría	Total power cold feed	Puissance totale eau froide	Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss	kW	31,7	41,2
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr	(n.º)	1	1
Cesta plana	Flat basket	Panier plat	Flacher Korb	(n.º)	1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.280 × 920 × 1.800	2.100 × 920 × 1.800
Cesta	Rack size	Panier	Korb	(cm)	50 × 50	50 × 50
Altura máxima de cámara	Maximum Height - washing chamber	Hauteur maximale - chambre de lavage	Maximale Höhe - Waschkammer	(cm)	45	45
Capacidad de cuba	Tank capacity	Capacité dela cuve	Tankinhalt	L	70	70
Potencia resistencias de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	10,5	10,5
Potencia bomba del lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	17	17
Potencia de calderín agua caliente	Boiler power - hot water	Puissance du réservoir - eau chaude	Boilerpumpe - Heißes Wasser	kW	9,5	15,5
Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor	Boiler power - cold water with heat recovery	Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur	Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung	kW	12	20
Potencia de calderín agua fría	Boiler power - cold water	Puissance du réservoir - eau froide	Boilerpumpe - Kaltes Wasser	kW	19	27
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	240	300
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	200	260
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	2,3	3,8
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**11.950**	**17.850**

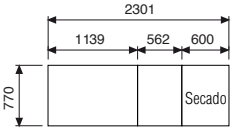
Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C / Eau froide = 15-40 ° C - Eau chaude = 40-60 ° C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C

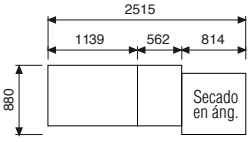
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

ESTÁNDAR
STANDARD

STANDARD
STANDARD

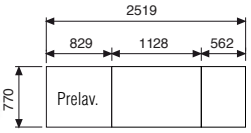


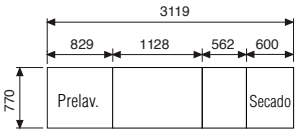


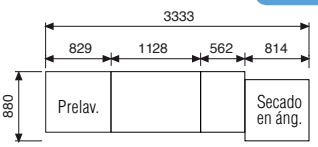
















Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.701 × 770 × 1.615	2.519 × 770 × 1.615
Temperatura de lavado	Wash temperature	Température de lavage	Wasch-Temperatur	ºC	60	60
Temperatura de aclarado	Rinse temperatura	Température de rinçage	Nachspül-Temperatur	ºC	80	80
Productividad	Capacity	Rendement	Kapazität	c./h.	200	270
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/h	160	220
Consumo en el aclarado	Rinse consumption	Consommation du rinçage	Nachspül-wasser-menge	L/c.	0,8	0,8
Potencia total agua caliente	Total Power hot feed	Puissance totale eau chaude	Anschluss-leistung Warmwasser	kW	26,9	30,9
Potencia total agua fría con recuperador de calor	Total power cold feed heat recovery	Puissance totale eau froide avec récupérateur de chaleur	Anschluss-leistung Kaltwasser + Wärmerückgew	kW	35,6	40,6
Potencia total agua fría	Total power cold feed	Puissance totale eau froide	Anschluss-leistung Kaltwasser-Anschluss	kW	40,9	46,4
Equipamiento estándar	Standard equipment	Équipement standard	Serienausstattung			
Cesta de platos	Basket for dishes	Panier à vaisselle	Korb für Geschirr	(n.º)	1	1
Cesta plana	Flat basket	Panier plat	Flacher Korb	(n.º)	1	1
Contenedor de cubiertos	Silverware container	Récipient à couverts	Besteckbehälter	(n.º)	1	1
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	400 V - 50 Hz - 3N ph	400 V - 50 Hz - 3N ph
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	2.100 × 920 × 1.850	3.100 × 920 × 1.850
Cesta	Rack size	Panier	Korb	(cm)	50 × 50	50 × 50
Altura máxima de cámara	Maximum Height - washing chamber	Hauteur maximale - chambre de lavage	Maximale Höhe - Waschkammer	(cm)	45	45
Capacidad de cuba	Tank capacity	Capacité dela cuve	Tankinhalt	L	70	70
Potencia resistencias de la cuba	Tank element	Force de résistance de la cuve	Tankheizung	kW	10,5	10,5
Potencia bomba del lavado	Wash pump	Puissance pompe de lavage	Waschpumpe	kW	1,5	1,5
Capacidad de calderín	Boiler capacity	Capacité du réservoir	Boilerinhalt	L	17 + 17	17 + 17
Potencia de calderín agua caliente	Boiler power - hot water	Puissance du réservoir - eau chaude	Boilerpumpe - Heißes Wasser	kW	8 + 6	10,5 + 6
Potencia de calderín agua fría con recuperador de calor	Boiler power - cold water with heat recovery	Puissance du réservoir - eau froide avec récupération de chaleur	Boilerpumpe - Kaltes Wasser mit Wärmerückgewinnung	kW	12 + 10,5	14 + 12
Potencia de calderín agua fría	Boiler power - cold water	Puissance du réservoir - eau froide	Boilerpumpe - Kaltes Wasser	kW	16 + 12	20 + 12
Peso bruto	Gross Weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	320	420
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	280	390
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m^3)	3,8	5,3
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	**16.800**	**23.250**

Agua fría = 15-40 °C - Agua caliente = 40-60 °C / Cold feed = 15-40 °C - Hot feed = 40-60 °C /
Eau froide = 15-40 ° C - Eau chaude = 40-60 ° C / Kaltwasseranschluss = 15-40 °C - Warmwasseranschluss = 40-60 °C

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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 2015

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 "**públic 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 veryfied 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 **supersedes** all previous ones.



Litigation

For this purpose, only the Courts of Madrid (Spain) will be competent.

March 2015

CONDITIONS GENERALES DE **VENTE**



Commandes

Les commande 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 realise plus de reservation de materiel pour les livraisons futures.
Pour toute demande de matériel spécial (non standard) celle ci devras 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 tarife son "**Prix Publiques**" et sous entendue "**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 correspondants seront appliqués sur les prix de la tarife.



Expédition & Transport

Les frais du 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 payé en destin.
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 défet 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 30jours en indiquant le numéro de série de fabrication de l`appareil, le nº 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 postérieurs**: 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 tarife est destinée seulement **aux professionnels** sa validité commence à partir de la date de su publication et au même elle **annule** toutes les tarifes antérieurs.



Litige

Tout litige sera porté uniquement devant les tribunaux compétents de Madrid (Espagne).

Mars 2015

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN



Bestellungen
Bestellungen werden immer schriftlich bestätigt und geben die Art des Gases oder der Spannung, mit der die Geräte betrieben werden, sowie den voraussichtlichen Liefertermin an. REPAGAS, S.A. hält kein Material vor.
Die Bestellung kann nicht mehr storniert werden, sobald das dazugehörige Material beschafft wurde. Für Anfragen für nicht standarisiertes, spezielles Material gilt Vorauskasse, um als verbindlich zu gelten. Kundenspezifische oder Sonderausrüstungen sind nach Beginn des Herstellungsprozesses nicht stornierbar.



Preise
Angegebene Preise verstehen sich als Netto-Endverbraucherpreise ab unserem Werk in Humanes de Madrid oder der nächstgelegenen Delegation. REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise sowie Material- und Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die entsprechenden Steuern werden auf die Netto-Preise erhoben.



Versand & Versandkosten
Die Transportkosten werden von REPAGAS, S.A. übernommen solange die Waren mit unseren Mitteln und Transportagenturen reisen. In allen anderen Fällen in denen der Kunde dies wünscht, sei es aufgrund von Dringlichkeit, Umleitung über eine Niederlassung o.Ä., werden die entsprechenden Transportkosten in Rechnung gestellt.
Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers und sollen zum Zeitpunkt der Lieferung geprüft werden, insbesondere dann wenn die Sendung auf dem üblichen Weg und durch die Transportagenturen des Unternehmens ausgeführt wird und beschädigt ist; in diesem Fall soll der Kunde die entsprechende Forderung gegenüber dem Transportunternehmen geltend machen und den festgestellten Schaden auf dem Lieferschein vermerken. Falls zum Zeitpunkt der Lieferung keine Prüfung durchgeführt werden konnte, bitte auf dem Lieferschein angegeben, „Ware angenommen, vorbehaltlich Prüfung". Spätere Reklamationen müssen innerhalb einer Frist von 24 Stunden nach Lieferung der Waren erfolgen.



Retouren
Jede Retour von Material und Geräten ist zuvor von REPAGAS, S.A. zu genehmigen und muss in der Originalverpackung zurückgesendet werden. Materialien und Geräte dürfen darf vorab nicht getestet oder verwendet worden sein. Nach einer Frist von 15 Tagen ab Versanddatum wird keine Retour irgendeiner Art von Geräten oder Material akzeptiert. Alle anfallenden Kosten einschließlich Porto werden vom Kunden getragen.



Garantie
Die Geräte werden gegen Herstellungsfehler abgesichert (Garantie). Diese Garantie deckt den Austausch defekter Teile für ein Jahr exklusive elektrischer Komponenten ab. REPAGAS, S.A. haftet nicht für Folgeschäden oder Verluste, die möglicherweise verursacht werden.
Alle Händler müssen über einen eigenen technischen Service verfügen. REPAGAS, S.A. unterstützt seine Distributoren durch Schulungen, technische Ratschläge und Informationsmaterialien.



Ersatzteile & Zubehör
Alle Ersatzteile und Zubehör werden unfrei per Nachnahme versandt. Ersatzteile innerhalb der Garantiezeit müssen nach Rücksprache innerhalb von 30 Tagen unter Angabe der Herstellungsnummer des Geräts sowie der Rechnungsnummer und des Verkaufsdatums an das Werk zurückgeschickt werden. Nach Überprüfung werden die entsprechenden Gutschriften gegeben.



Zahlungsmethoden
- Erster Auftrag: Vorauszahlung.
- **Weitere Aufträge: abhängig von Kreditwürdigkeit des Kunden.**
- Jeder Effekt, der nicht zu seinem Fälligkeitsdatum aufgelöst wird, muss, inklusive der akkumulierten Kosten, sofort aufgelöst werden. REPAGAS hat die Option, das Kundenkonto bei Zahlungsverzug sofort zu sperren.



Gültigkeit
Diese Preisliste ist nur für Gewerbetreibende. Sie gilt ab dem Datum ihrer Veröffentlichung und hebt alle vorherigen Preislisten auf.



Rechtsstreitigkeiten
Gerichtsstand ist Madrid (Spanien).

März 2015

DELEGACIONES

CATALUÑA
(Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona y Andorra)
ITECNIC REPRESENTACIONS
D'HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tel.: 93 562 61 52
Fax: 93 562 61 45
info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150 – Parets del Vallès.
BARCELONA

EXTREMADURA
(Cáceres y Badajoz)
MANUEL PÉREZ GUISADO
Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel.: 924 45 35 32
Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada
BADAJOZ

ZONA NOROESTE
GALICIA Y PRINCIPADO DE ASTURIAS (La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra)
LUIS ALBERTO ESTÉVEZ
C/ Fotógrafo José Gil
Móvil: 671 090 610
noroeste@repagas.com
36209 – Vigo
PONTEVEDRA

ISLAS BALEARES
(Cabrera, Formentera, Ibiza, Mallorca y Menorca)
MARÍA ANTONIA GARI
C/ Francisco Marti Mora, 13, Bajos izquierda.
Móvil: 639 646 848
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
info@insularhosteleria.es
Web: www.insularhosteleria.es
35008 - LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ZONA ANDALUCÍA
ANTONIO BUENO NAVARRO
Móvil: 606 803 150
andalucia@repagas.com
C/ La cilla, 32, Alcalá del Río
41200- SEVILLA

ZONA ARAGÓN
(Huesca, Teruel, Zaragoza y Soria)
LUIS FRANCO
Tel.: 916 048 195
Móvil: 664 331 221
l.franco@repagas.com

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
irene@cegrepresentaciones.es
46711 – Miramar.
VALENCIA

CASTILLA Y LEÓN
(León, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora)
LUIS FRANCO
Tel: 916 048 195
Móvil: 664 331 221
l.franco@repagas.com

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
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
48180 – LOIU

(Guipúzcoa)
MAHI, S.L.
Donosti Ibilbidea, 124
P.I. 26 Naves 13-14
Tel.: 943 21 99 15
Fax: 943 21 87 52
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
20115 – ASTIGARRAGA

(Álava)
MAHI, S.L.
Polígono Industrial Betoño
C/ Kapelamendi, 1
Tel.: 945 28 89 00
Fax: 945 28 68 60
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
01013 – VITORIA-GASTEIZ

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA
MAHI, S.L.
Polígono Industrial Noáin-Esquiroz
C/ Y, nº 1
Tel.: 948 30 31 84
Fax: 948 30 33 16
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
31110 – NOAIN

CANTABRIA
MAHI, S.L.
Polígono Industrial La Esprilla
Edificio B, nave 4
Tel.: 942 32 45 00
Fax: 942 32 45 06
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
39608 – IGOLLO DE CAMARGO

PORTUGAL
RUI VIGO-REPRESENTAÇOES
UNIPESSOAL, LDA.
Av. Sport Club Castelo
da Maria, 36, 1 esq.
Tel./Fax: 00351 309 955 122
Móvil: 00351 91 528 32 53
rui.vigo@netcabo.pt
4475-284 – Sao Pedro Avioso – MAIA
OPORTO

FRANCIA
SYLVAIN BON MARDION
3, Rue Simone Signoret
Tel: 0033 06 07 22 25 69
francenord@repagas.com
77173 Chevry-Cossigny, Île-de-France

ALEMANIA
REPAGAS DEUTSCHLAND. COMMITES
BUSINESS DEVELOPMENT AGENCY
Ruhrallee 9, 12
Tel: 0049 231 5869 48 03
m.hagemeister@repagas.com
D-44139 Etage, Dortmund

MÉXICO
Edif. Terramar, 1.er piso, local 36,
Mza. 329, lote 9
Ctra. Federal Cancún – Tulum
Tel: 984 8031205
info@repagas.mx
77717 – Playa del Carmen, Q. Roo
México

REPÚBLICA DOMINICANA
Edif. Garcia Godoy, suite 201
Calle Paseo de los Locutores, 31
Tel: 809 621 8506
info@repagas.com
Ensanche Piantini – Santo Domingo
República Dominicana

ZONA CENTRO
(Comunidad de Madrid, Ávila, Segovia, Guadalajara, Segovia, Cuenca, Toledo y Ciudad Real)
Avenida Arroyo Juncal, 7 – Portal 2, 4.º B
Móvil: 670 765 175
representadl@gmail.com
28700 – Navalcarnero
MADRID

SEDE CENTRAL
FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN
Avenida de Fuenlabrada, 12
Tel.: +34 91 604 82 44
Fax: +34 91 604 81 78
info@repagas.com
Web: www.repagas.com
28970 – Humanes de Madrid
MADRID



TARIFA **2019**

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

RepagasConcept

Chefconsulting

REPAGAS

EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA