

Barbacoas a gas

Barbacoas a gas/
Gas barbecues

Barbecues à gaz/
Grelhadores a gás

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



BARG-72/M
+S-87



- 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 fabricada en 2 mm de espesor compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- 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.



- 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 in 2 mm thickness with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- Flue shot made of cast iron.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs



- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur et grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.

- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Sortie des gazes en fonte.
- 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.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

|  Dimensiones con embalaje |  Packaging dimensions |  Dimensions avec emballage |  Dimensões da embalagem | (mm) | 850 x 770 x 1170 |
|--|--|---|--|-----------------------------------|------------------|
| Volumen | Volume | Volume | Volume | (m ³) | 0.77 |
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Dimensões do equipamento | (mm) | 800 x 750 x 900 |
| Superficie útil | Useful area | Surface utile | Superfície útil | (mm) | 795 x 587 |
| Quemadores | Burners | Brûleurs | Quemadores | 13.00 (kw) | 2 |
| Potencia | Power | Puissance | Potência | (kw) | 23.00 |
| Consumos | Consumptions | Consommations | Consumos | GLP Kg/h GN Nm ³ /h | 1.79 2.43 |
| Peso bruto | Gross weight | Poids brut | Peso bruto | (kg) | 110 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Peso líquido | (kg) | 100 |

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

Barbacoas a gas

Barbacoas a gas/
Gas barbecues

Barbecues à gaz/
Grelhadores a gás

