

Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/
Fry-tops elétricos

SERIE 900 / Gama modular y puente

900 Series / Modular and counter-top range

Série 900 / Gamme modulaire et suspendue

Série 900 / Gama modular e suspensa



FTE-91/M
+ S-49



- 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.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastras especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- 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.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°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.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- 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.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°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 en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops





Fry-tops eléctricos/
Fry-tops elétricos



- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Terminais da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  | | |
|---|---|---|---|-----------------------------------|-------------------|
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Dimensões da embalagem | (mm) | 950 x 450 x 1.120 |
| Volumen | Volume | Volume | Volume | (m ³) | 0.48 |
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Dimensões do equipamento | (mm) | 400 x 900 x 280 |
| Placa Acabado | Plate Finish | Plaque Finition | Placa Acabamento | Fe/Cr | Fe |
| Espesor | Thicknes | Épaisseur | Espessura | (mm) | 15 |
| Superficie útil | Useful areas | Surface utile | Superficie útil | (mm) | 323 x 629 |
| Quemadores bajo placa | Under plate burners | Brûleurs sous plaque | Queim. baixo placa | 10.50 (kw) | 1 |
| Resistencias | Electric El. | Résistances | Resistências | 6.60 (kw) | - |
| Potencia | Power | Puissance | Potência | (kw) | 10.50 |
| Consumos | Consumptions | Consommations | Consumos | GLP Kg/h GN Nm ³ /h | 0.82 1.11 |
| Voltaje De Serie | Voltage Standard | Tension Série | Tensão De série | V. / Hz | - |
| Opcional | Opcional | En option | Opcional | V. / Hz | - |
| Peso bruto | Gross weight | Poids brut | Peso bruto | (kg) | 98 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Peso líquido | (kg) | 83 |

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

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/
Fry-tops elétricos

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

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

