

Fry-tops a gás

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás



FTG-91/CDM
LC + S-49

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



- 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".
- 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.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- 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.
- 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.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- 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 avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.



Fry-tops a gás

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

- 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.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com 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

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

					
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 900
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
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
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	95

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 a gás

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro

