

# Freidoras a gas

Freidoras a gas /  
Gas fryers

Friteuses à gaz /  
Fritadeiras elétricas

## SERIE 750 / Gama modular

750 Series / Modular range

Série 750 / Gamme modulaire

Série 750 / Gama modular



FGT-71/17



- 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.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- 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.
- Piloto de encendido con piezoeléctrico mediante conexión eléctrica a la red, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional 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.
- 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.



- 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.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- 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.
- Provided of piezoelectric ignition by battery, thermocouple, 820 NOVA thermostatic valve regulation from 90°C to 185°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.
- 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.



- 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.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Cuves fabriquées 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.
- Allumage avec piézo-électrique branché au courant, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA de 90°C à 185°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.
- 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 tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- Pieds réglables en hauteur.



# Freidoras a gas

Freidoras a gas /  
Gas fryers

Friteuses à gaz /  
Fritadeiras elétricas







- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o número de falhas.
- Piloto de acendimento com isqueiro elétrico mediante ligação à rede elétrica, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço inoxidável. Sistema de funcionamento através Comutador de calor externo, fora da cuba, garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo.
- Cesto de arame cromado com maneta com proteção térmica.
- "Zona fría" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

## 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)	430 x 830 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.45
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	345 x 310 x 305
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	290 x 300 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.50
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	220 V. I. + N + T 50/60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.30 1.75
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	21.5
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	66
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	55

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor- Producto hasta fin de existencias/ Product stocks last/ Derniers stocks de produits/ Produto últimos estoques.*

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



# Freidoras a gas

Freidoras a gas /  
Gas fryers

Friteuses à gaz /  
Fritadeiras elétricas

