



Catálogo de los
CUECE PASTAS
distribuidos en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Cuece Pastas** que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Cuece Pastas** que forman parte de este catálogo son:

- Bertos
- Jemi
- Mareno
- Masamar
- Pujadas
- Repagas
- RM Gastro / Ascaso
- Valentine

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

Cuece Pastas Eléctrico



Mod. G6FL6B



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

Cuece pastas eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY

PLUS 600 BERTO'S



E6CP3B
Cucee pastas 300

11 Litros

- Kw: 3,5
- V 230 - 240
- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316

1.295 €

ACCESORIOS

- Cesta 210 x 292 x 158 mm
- Kit 2 medias cestas 100 x 292 x 158 mm

110 €

145 €



E6CP6B
Cucee pastas 600

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

1.915 €

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

145 €



E6CP6M
Cucee pastas Eléctrico

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

2.395 €

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

145 €

***ACCESORIOS CUCÉE PASTAS GAS**

CS 1/1	Cod. 31613700	Cesta 1/1	mm 290 x 330 x 200 h	215 €
6 CS 1/2	Cod. 36614600	Cesta 1/2	mm 160 x 250 x 200 h	115 €
6 CS 1/3	Cod. 36614800	Cesta 1/3	mm 105 x 250 x 200 h	103 €
CS 1/6	Cod. 31613900	Cesta 1/6	mm 140 x 105 x 200 h	76 €

CS 1/1

CS 1/2	CS 1/2
--------	--------

6 CS 1/3	6 CS 1/3	6 CS 1/3
----------	----------	----------

6 CS 1/3	6 CS 1/3	CS 1/6
		CS 1/6

CS 1/6	CS 1/3	CS 1/6
CS 1/6	6 CS 1/3	CS 1/6

CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6
CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6

Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. CPG80E

Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo electrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.

PASTA ITALY



CPG40E

Cuece Pastas a gas 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 10
- Kcal/h: 8.600
- Btu/h: 34.120
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.070 €



CPG80E

Cuece Pastas a gas 2 Cubas

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 20
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 60 Litros
- No incluye cestas

3.855 €



CPE40

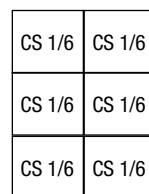
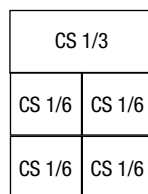
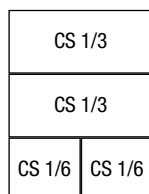
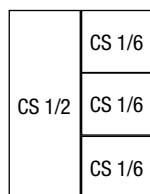
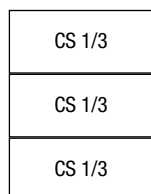
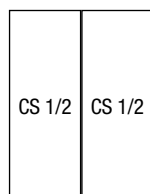
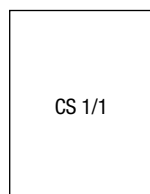
Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N~
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.595 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	225 €
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	115 €
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	110 €
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	82 €



Serie 600 EV
600 Series EV
Série 600 EV

Cuecepastas Eléctricos
Electric Pasta Cookers
Cuiseurs à pâtes Électrique

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Superficie útil Useful area Surface utile (mm)	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids (Kg)	€
				Kw	Kcal / h		

Parrillas agua a gas Gas grill with water Grillade barraudée sur bac à eau
SPG60



400 x 600 x 260	380 x 475	-	7	6020	47	1.160 €
-----------------	-----------	---	---	------	----	----------------

PG60



400 x 600 x 850	380 x 475	-	7	6020	59	1.360 €
-----------------	-----------	---	---	------	----	----------------

SPG60/2



800 x 600 x 260	760 x 475	-	14	12040	86	1.795 €
-----------------	-----------	---	----	-------	----	----------------

PG60/2



800 x 600 x 850	760 x 475	-	14	12040	102	2.075 €
-----------------	-----------	---	----	-------	-----	----------------

Parrillas de piedra volcánica a gas Gas lava rock grill Grillade sur pierres volcaniques à Gaz
SPLG60



400 x 600 x 260	380 x 475	-	7	6020	47	1.249 €
-----------------	-----------	---	---	------	----	----------------

PLG60



400 x 600 x 850	380 x 475	-	7	6020	59	1.465 €
-----------------	-----------	---	---	------	----	----------------

SPLG60/2



800 x 600 x 260	760 x 475	-	14	12040	86	1.940 €
-----------------	-----------	---	----	-------	----	----------------

PLG60/2



800 x 600 x 850	760 x 475	-	14	12040	102	2.240 €
-----------------	-----------	---	----	-------	-----	----------------

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cestas Basket Panier	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids (Kg)
				Kw	Kcal / h	

Cuecepastas eléctricos Electric Pasta Cookers Cuiseurs à pâtes Électrique
SCPE60



400 x 600 x 260	18,5	3	400 V III + T	4,5	-	45	985 €
-----------------	------	---	---------------	-----	---	----	--------------

CPE60



400 x 600 x 850	18,5	3	400 V III + T	4,5	-	57	1.190 €
-----------------	------	---	---------------	-----	---	----	----------------

Serie 750 EV
750 Series EV
Série 750 EV

Baño María Eléctricos
Electric Bain-Marie
Bain-Marie Électrique

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cestas Basket Panier	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance Kw Kcal / h	Peso Weight Poids (Kg)	€
--	---	---	-----------------------------------	---	---	--	----------

Cuecepastas a Gas y Eléctricos Gas and Electric Pasta Cookers Cuiseurs à pâtes à Gaz et Électrique

CPG70



400 x 750 x 850	27	2	-	9,20	7912	80	2.440 €
-----------------	----	---	---	------	------	----	----------------

CPE70



400 x 750 x 850	27	2	400 V III + N + T	9	-	80	2.385 €
-----------------	----	---	-------------------	---	---	----	----------------

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dim. interiores Inter. measures Dim. Intérieures (mm)	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance Kw Kcal / h	Peso Weight Poids (Kg)
---	---	---	---	--

Baño María Eléctrico Electric Bain-Marie Bain-Marie Électrique

SBME72



400 x 750 x 380	305 x 510 x 170 GN 1/1	230 V II + T	1,5	-	28	1.540 €
-----------------	---------------------------	--------------	-----	---	----	----------------

BME72



400 x 750 x 850	305 x 510 x 170 GN 1/1	230 V II + T	1,5	-	40	1.595 €
-----------------	---------------------------	--------------	-----	---	----	----------------

Serie 900 EV
900 Series EV
Série 900 EV

Cuecepastas a Gas y Eléctricos y Baño María
Gas and Electric Pasta Cookers and Bain-Marie
Cuisseurs à pâtes à Gaz et Électrique et Bain-Marie

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Superficie útil Useful area Surface utile (mm)	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance Kw	Kcal / h	Peso Weight Poids (Kg)	€
---------------------------	--	---	------------------------------------	--------------------------------------	----------	---------------------------------	---

Parrillas agua a gas Gas grill with water Grillade barraudée sur bac à eau

PG90



400 x 900 x 850

380 x 610

-

14

12040

82

1.995 €

PG90/2



800 x 900 x 850

760 x 610

-

28

24080

142

3.215 €

Parrillas de piedra volcánica a gas Gas lava rock grill Grillade sur pierres volcaniques à Gaz

PLG90



400 x 900 x 850

380 x 610

-

14

12040

82

2.105 €

SPLG90

⚡ Sobremesa Countertop A poser

PLG90/2



800 x 900 x 850

760 x 610

-

28

24080

142

3.475 €

SPLG90/2

⚡ Sobremesa Countertop A poser

Parrillas agua Eléctricas Electric grill with water Grillade barraudée Électrique à eau

PAE90



400 x 900 x 850

272 x 477

400 V III + N + T

4

-

61

2.815 €

SPA90

⚡ Sobremesa Countertop A poser

PAE90/2



800 x 900 x 850

544 x 477

400 V III + N + T

8,2

-

104

4.165 €

SPA90/2

⚡ Sobremesa Countertop A poser

Características Characteristics Caractéristiques

Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Litros Litres Litres (Ltr.)	Cestas Basket Panier	Voltaje Voltage Tension V	Potencia Power Puissance Kw	Kcal / h	Peso Weight Poids (Kg)
--	--------------------------------------	----------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	----------	---------------------------------

Cuecepastas a Gas y Eléctricos Gas and Electric Pasta Cookers Cuisseurs à pâtes à Gaz et Électrique

CPG90



400 x 900 x 850

40

3

-

13,50

11610

92

3.075 €

CPE90



400 x 900 x 850

40

3

400 V III + N + T

12

-

80

2.930 €

Baño María Eléctrico Electric Bain-Marie Bain-Marie Électrique

BME20



400 x 900 x 850

Dim. interiores (mm)
Internal measures
Dim. Intérieures

305 x 687 x 170

230 V II + T

2,25

-

70

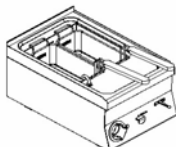
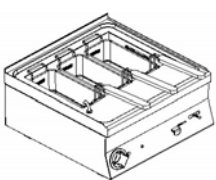
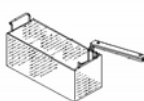
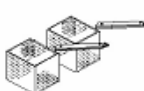
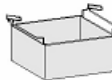
1.715 €

SBME20

⚡ Sobremesa Countertop A poser

GN 1/1 + GN 1/3

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CM.AxPxH	KGS.	CÓDIGO	EUROS
			KW	M3		
	PC64E	Cuecepasta con cuba de 14 litros de capacidad y dimensiones 30,8x34x18 H Grifos de carga/descarga en la parte posterior. Calentamiento mediante resistencia. Dotado de 3 cestillos 400 V 3N 50-60 Hz	40x60x29,5 5,67	0,13	CR0853440	2.149,00 €
	PC66E	Cuecepasta con cuba de 28 litros de capacidad y dimensiones 49x34x18 H Grifos de carga/descarga en la parte posterior. Calentamiento mediante resistencia. Dotado de 3 cestillos 400 V 3N 50-60 Hz	60x60x29,5 9	0,19	CR0853450	2.405,00 €
	CCP6	Cesta cuecepasta	14,5x29x12,5		CR0858170	121,00 €
	CCP4	Cojunto 2 cestas cuecepasta de ración	10x28x17,5		CR0954870	137,00 €
	XPCC623	Cesta cuecepasta entera para cuba M40	10x28x17,5		CR0952040	133,00 €

CAPÍTULO

COCCIÓN NUOVA PROTAGONISTA 60

SECCIÓN

CUECEPASTA ELÉCTRICOS SERIE 60

DESCRIPCIÓN

CUECEPASTAS ELÉCTRICO DE 1 CUBA

MODELO

PC64E

CÓDIGO

CR0853440

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cuecepastas eléctrico realizado en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencias blindadas dentro de la cuba. Temperatura controlada por simostato y termostato de seguridad con rearme manual. Capacidad de la cuba 20 l. Resistencias totalmente elevables para facilitar la limpieza. Grifos de carga y descarga de agua en el tablero. Con 2 cestas, falso fondo y tapas. Medidas de la cuba 308x340x180h mm.



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones		Med. interior horno mm.:	
Ancho mm.:	400	Capacidad horno:	
Profundidad mm.:	600	Potencia del horno kW:	
Altura mm.:	295	Número zonas cocción:	1
Peso kg.:	48.00	Med. placa cocc. mm.:	
Volumen m³:	0.40	Medidas placa mm.:	
Alimentación:	VAC400-3N 50Hz	Número de cuves:	1
Potencia kW gas:		Medidas cuba mm.:	308x340x180h
Potencia kW el.:	5.67	Capacidad cuba lt.:	20

CAPÍTULO

COCCIÓN NUOVA PROTAGONISTA 60

SECCIÓN

CUECEPASTA ELÉCTRICOS SERIE 60

DESCRIPCIÓN

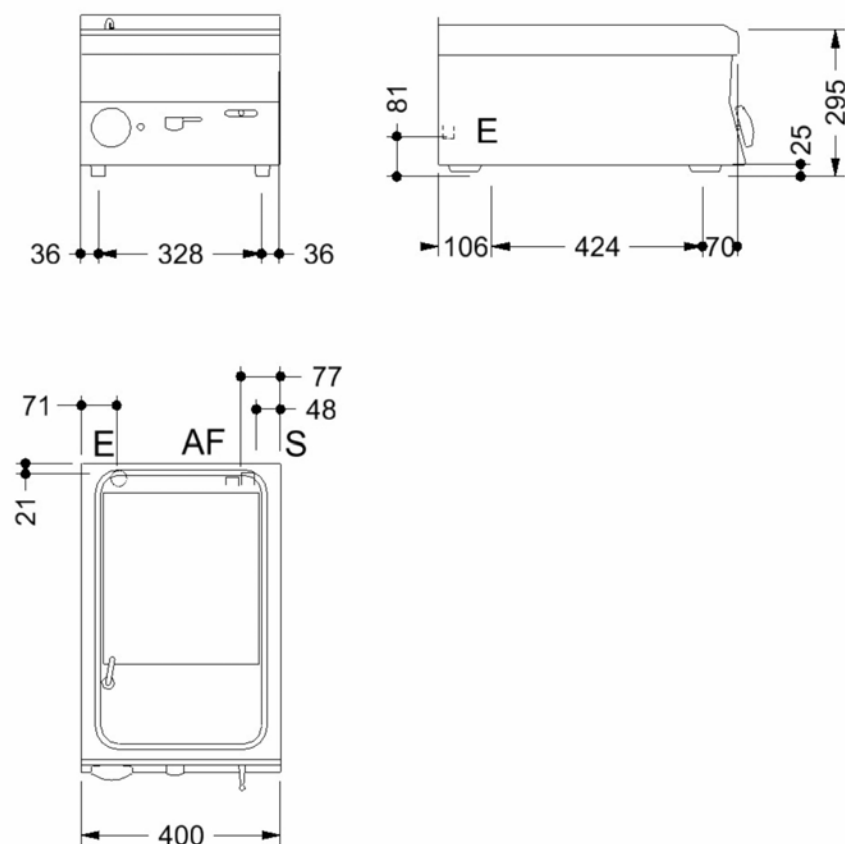
MODELO

PC64E

CÓDIGO

CR0853440

CUECEPASTAS ELÉCTRICO DE 1 CUBA



LEYENDA

(E) Llegada eléctrica 1: Toma cable eléc. H=a suelo (+ 100mm) - longitud cable 1500mm

(E) Llegada eléctrica 2:

(G) Gas:

(AD) Agua ablandada:

(AF) Agua fría: Ø1/2"-H=610mm

(AC) Agua caliente:

(S) Descarga: Ø18mm

(FR) Freón: Ø1/2"-H=610mm

(V) Vapor:

CAPÍTULO

COCCIÓN NUOVA PROTAGONISTA 60

SECCIÓN

CUECEPASTA ELÉCTRICOS SERIE 60

DESCRIPCIÓN

CUECEPASTAS ELÉCTRICO DE 1 CUBA

MODELO

PC66E

CÓDIGO

CR0853450

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cuecepastas eléctrico realizado en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencias blindadas dentro de la cuba. Temperatura controlada por simostato y termostato de seguridad con rearme manual. Capacidad de la cuba 28 l. Resistencias totalmente elevables para facilitar la limpieza. Grifos de carga y descarga de agua en el tablero. Con 3 cestas, falso fondo y tapas. Medidas de la cuba 490x340x180h mm.



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones		Med. interior horno mm.:	
Ancho mm.:	600	Capacidad horno:	
Profundidad mm.:	600	Potencia del horno kW:	
Altura mm.:	295	Número zonas cocción:	1
Peso kg.:	58.00	Med. placa cocc. mm.:	
Volumen m³:	0.60	Medidas placa mm.:	
Alimentación:	VAC400-3N 50Hz	Número de cuves:	1
Potencia kW gas:		Medidas cuba mm.:	490x340x180h
Potencia kW el.:	9.00	Capacidad cuba lt.:	28

CAPÍTULO

COCCIÓN NUOVA PROTAGONISTA 60

SECCIÓN

CUECEPASTA ELÉCTRICOS SERIE 60

DESCRIPCIÓN

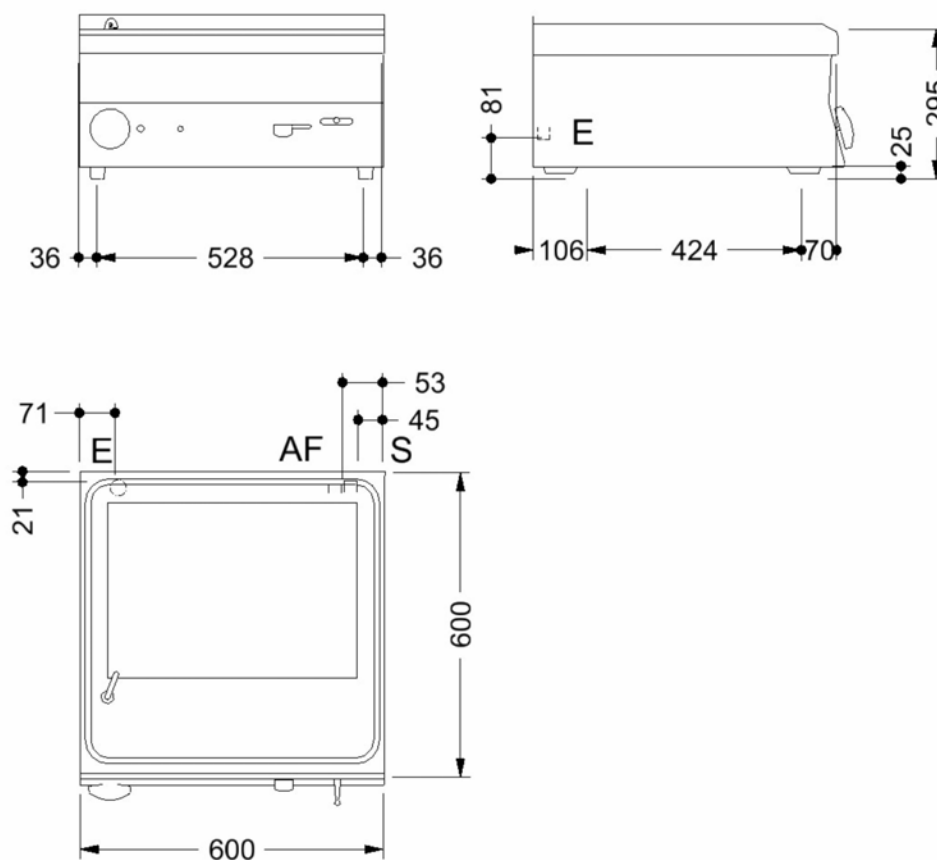
MODELO

PC66E

CÓDIGO

CR0853450

CUECEPASTAS ELÉCTRICO DE 1 CUBA



LEYENDA

(E) Llegada eléctrica 1: Toma cable eléc. H=a suelo (+ 100mm) - longitud cable 1500mm

(E) Llegada eléctrica 2:

(G) Gas:

(AD) Agua ablandada:

(AF) Agua fría: Ø1/2"-H=610mm

(AC) Agua caliente:

(S) Descarga: Ø18mm

(FR) Freón: Ø1/2"-H=610mm

(V) Vapor:



Modelo
CE40600420 €



Modelo
CE60600635 €



MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (w)	Peso (Kg)
CE40600	400x600x270	2x2000(230v-50Hz)	16
CE60600	600x600x270	4x2000(230v-50Hz) Sistema de bajo consumo similar a 3 x 380	27

*Ancho x Fondo x Alto

Mueble en acero inoxidable
Funcionamiento eléctrico con selector
de intensidad y posición de 0-7.

BAÑO MARÍA. LÍNEA 600-CUECE PASTA



Modelo
BM40600478 €

Mueble en acero inoxidable
Capacidad 2/3 GN.
Se suministra sin cubetas.
Provisto de termostato de trabajo y
termostato de seguridad.
Grifo de vaciado
Potencia: 2000w - 230v / 50Hz
Medidas: 400x600x270 mm.



Modelo
CP40600 (2 Cestas)709 €
CP40600 (4 Cestas)798 €

Mueble, cubas y cestas en acero inoxidable
Grifo superior de llenado de agua.
Grifo de vaciado
Provisto de termostato.
Potencia: 3000w - 220v / 50Hz (2 cestas)
Medidas: 400x600x270 mm.



688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuisneur à riz / Reiskocher



REF	Ø cm	Lts	H	V	W	ARROZ / RICE / RIZ / REIS Kg	€	U
688.085	46	5,40	40	220-230/50Hz	1950	9,8	262,20	1
688.087	56	8,20	40	230/50Hz	2500	15	367,45	1



Ref: 688.085



Ref: 688.087

15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top / Salamandre hauteur réglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Ref	Grill cm	V	W	€	U
15036	44 x 33	230	3000	997,30	1

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

Avec tiroir de propreté, grille chromée amovible et régulateur de temperature

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

15044 Máquina para cocer pasta con grifo de desagüe / Pasta cooker with drainage tap / Cuisneur à pâtes avec robinet vidange / Nudelkocher mit Ablaufhahn



REF	Lts	V	W	€	U
15044	25,00	230	3250	872,15	1

Con 3 cestas de malla fina: 1 de 145 x 280 x 175 (H) mm y 2 de 145 x 145 x 175 (H) mm.

Avec 3 corbeilles à mailles fines. 1-145 x 280 x 175 (H) mm et 2-145 x 145 x 175 (H) mm

With 3 fine mesh baskets, 1-145 x 280 x 175 (H) mm and 2-145 x 145 x 175 (H) mm

Mit 3 feinmaschigen Nudelsieben: 1-145 x 280 x 175 (H) mm und 2-145 x 145 x 175 (H) mm

Baño maría • cuece pastas a gas

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas






- Gama de coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o número de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Coze pastas: Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 99°C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejaemento directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

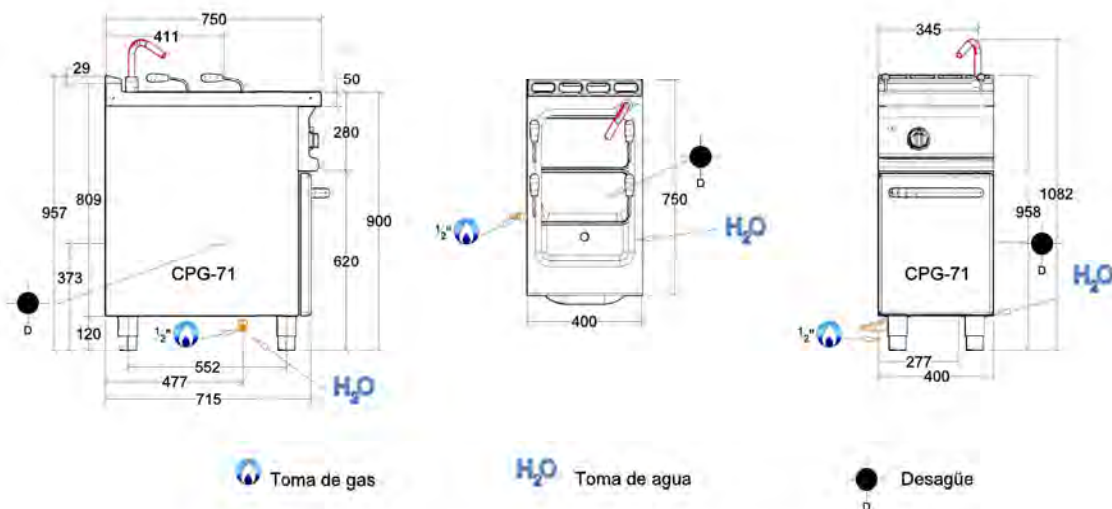
Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	800 x 450 x 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.41
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	21
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.76 1.03
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	62

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
REPAGAS, S.A. reserva o dir

cations without prior notice
matériel sans aucun avis.



Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

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



BME-71/M
+S-47



- 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.
- 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.
- 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).
- 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.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



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



- 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.
- 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).
- 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).
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale 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.

Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de banhos maria desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o número de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Resistências blindadas, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 90°C. Possibilidade de incorporar porta no modelo com móvel até ao solo (como opção).
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

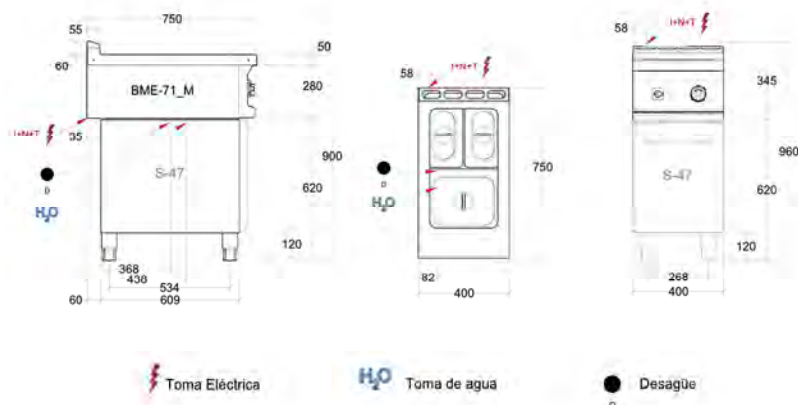
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 1170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	23
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	1 de 1/2 2 de 1/4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 I + N + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	50
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	46

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.



Baño maría • cuece pastas a gas

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

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



CPG-71



- Gama de 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.
- Cuece pastas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida+ABS 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.



- Range of 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.
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide+ABS 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.



- Gamme des 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).
- 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+ABS 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.
- Dossieret "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.

Baño maría • cuece pastas a gas

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas





- Gama de coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o número de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Coze pastas: Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 99°C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejaemento directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

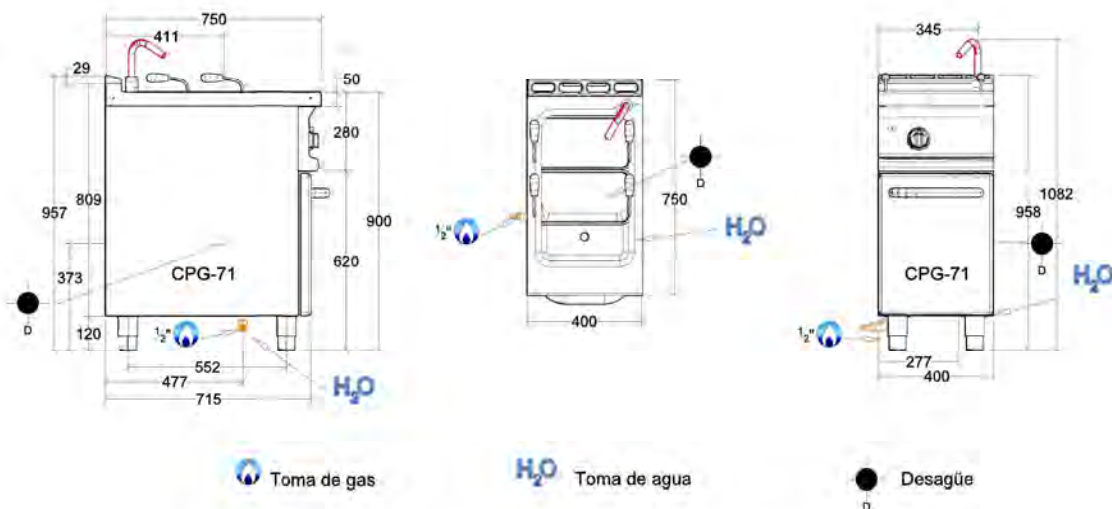
Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	800 x 450 x 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.41
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	21
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.76 1.03
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	62

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
REPAGAS, S.A. reserva o dir

cations without prior notice
matériel sans aucun avis.



Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

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



BME-91/M



- 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.
- 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 polyvalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- 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).
- 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.



- 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.
- 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.
- 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).
- 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.



- 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.
- 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).
- 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).
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale 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.



- Gama de banhos maria desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.



Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Resistências blindadas, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 90°C. Possibilidade de incorporar porta no modelo com móvel até ao solo (como opção).
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristique Tehniques / Características Técnico

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 440 x 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	29
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	1 de 1/2 2 de 1/4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 I + N + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	50
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	32

*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.

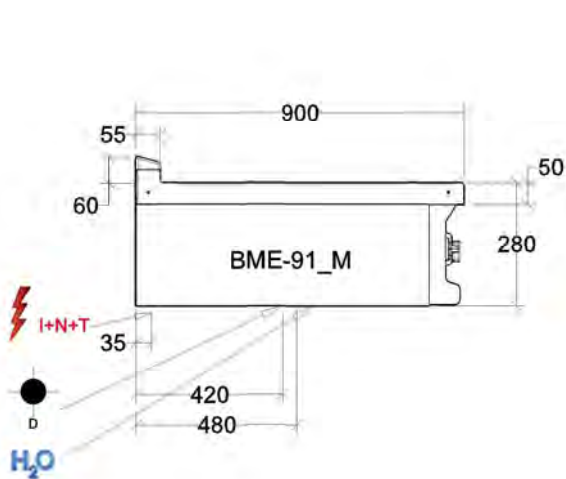



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

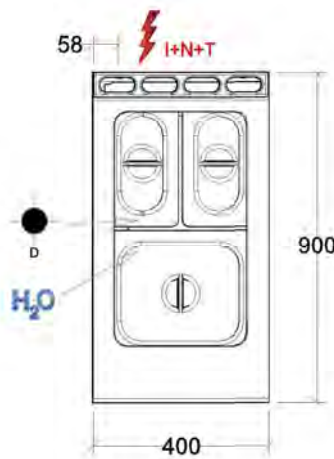
Baño maría • cuece pastas eléctricos


Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

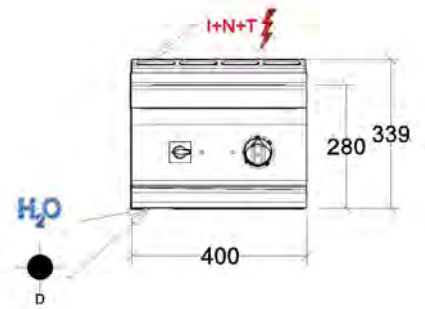
Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas




 Toma Eléctrica



 Toma de agua



 Desagüe

Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas



BME-91/M
+ 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 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.
- 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 polyvalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- 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).
- 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.



- 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.
- 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.
- 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).
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ergonomic control knobs located on the front allow direct handling 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.



- 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.
- 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).
- 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).
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale 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.



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas



- Gama de banhos maria desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o número de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Resistências blindadas, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 90°C. Possibilidade de incorporar porta no modelo com móvel até ao solo (como opção).
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / 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 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	29
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	1 de 1/2 2 de 1/4
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 I + N + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	41

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.

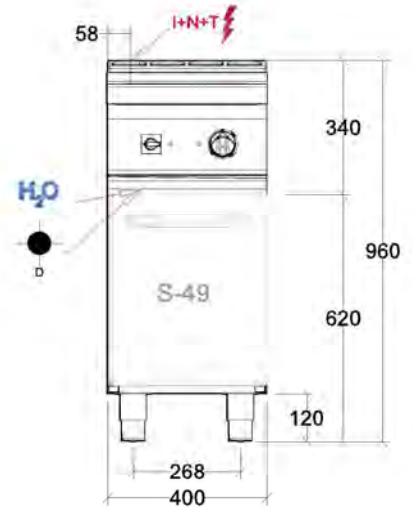
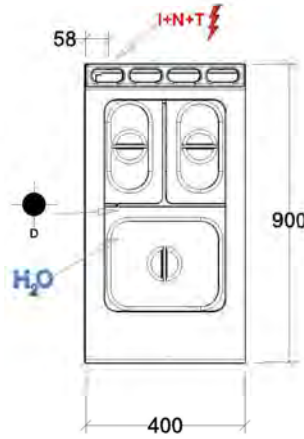
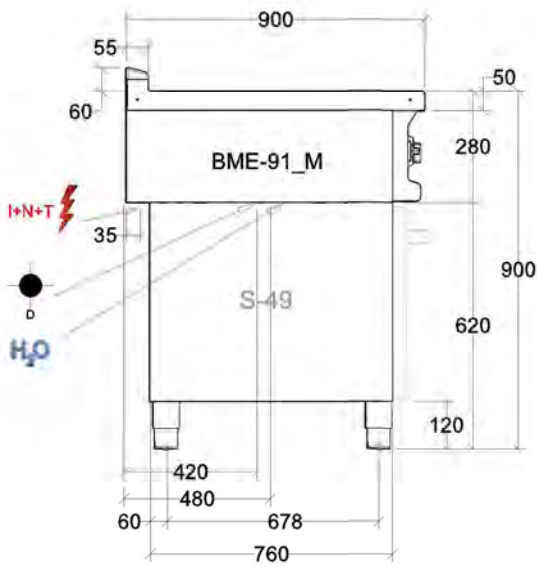



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios


Baño maría • cuece pastas eléctricos


Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas



 Toma Eléctrica

 Toma de agua

 Desagüe

Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas



CPG-91



- Gama de 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 polyvalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- 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 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.



- Range of 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.
- 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.
- 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.



- Gamme des 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).
- 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.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale 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.



Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 99°C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejo directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.200
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.51
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	32
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	3 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	11.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.89 1.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	84
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	71

*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.

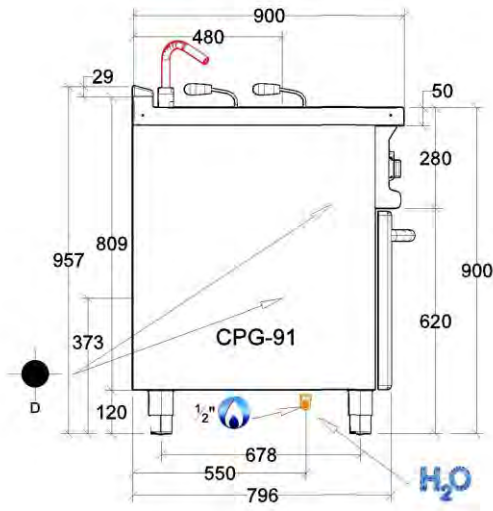



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

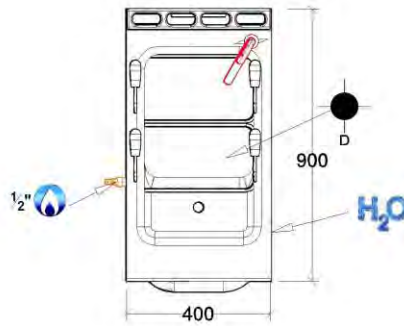
Baño maría • cuece pastas eléctricos

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

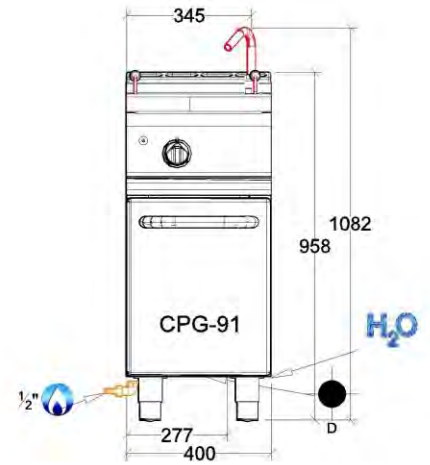
Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas




 Toma de gas



 Toma de agua



 Desagüe



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Cocinas modulares 600

Maquinaria Auxiliar

Baño/marías modulares eléctricos


COCI.32 590 €

- Cuba embutida.
- Grifo descarga robusto 3/4"
- Regulación temperatura 30-90 °C
- Base para GN 1/1 - 150

Potencia: 1,5 kW
Voltaje: 230 V/50 Hz
ancho/profundo/alto (cm): 33x60x29
Peso: 10 Kg


COCI.33 990 €

- Cuba embutida.
- 2 Grifos descarga robustos 3/4"
- Regulación temperatura 30-90 °C
- Base para 2 x GN 1/1 - 150

Potencia: 3 kW
Voltaje: 230 V/50 Hz
ancho/profundo/alto (cm): 66x60x29
Peso: 20 Kg

Cuece pastas modulares eléctricos

Opciones cestas.
 Solicítelo al hacer su pedido.


COCI.30 1.030 €

- Cuba embutida.
- Grifo descarga robusto 3/4"
- Regulación temperatura 30-100 °C
- Termostato seguridad 130 °C
- Base para GN 1/2 - 200

Potencia: 3 kW
Voltaje: 230 V/50 Hz
ancho/profundo/alto (cm): 33x60x29
Peso: 8 Kg

COC.69
77,20 €

COC.68
128 €

COC.67
90 €


Precio cestas por unidad:


COCI.31 1.490 €

- Cuba embutida.
- 2 Grifos descarga robustos 3/4"
- Regulación temperatura 30-100 °C
- Termostato seguridad 130 °C
- Base para 2 x GN 1/2 - 200

Potencia: 6 kW
Voltaje: 400 V/3N/50 Hz
ancho/profundo/alto (cm): 66x60x29
Peso: 15 Kg



(Cestas COC.69 en dotación)

Cuecepastas VMC con elevador automático

- 2 elevadores automáticos independientes con temporizador
- Tiempos de cocción precisos
- Cestas: 2 cestas rectangulares de 141 x 286 x 210 (h). Posibilidad de 3 cestas pequeñas de 133 x 90 x 210 (h) por elevador (opcional)
- Cestas regeneración bolsas al vacío
- Fácil de limpiar
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Grifo de vaciado (3/4)



Accesorios VMC-3 y VMC-3T



Cocer Pasta
Cocer al Vapor



Calentar / Regenerar Pasta



ACCESORIOS

COCER PASTAS

Suplemento trasero
con grifo agua fría 260 €

CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero 50 €
Tubo rebosadero 65 €
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm 120 €
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm 75 €
Cesta inox. Ø 150 mm 75 €

REGENERAR

Cabezal con cuatro minuterios 260 €
Cesta regeneración 95 €

PVP

VMC-3	2.745 €
VMC-3 T	2.810 €
VMC-3 con elevador	4.995 €
VMC-3 T con elevador	5.050 €



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.