



Catálogo de las
MARMITAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Marmitas](#) 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 **Marmitas** que forman parte de este catálogo son:

- Bertos
- Repagas
- Jemi
- Zinco / Granita

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.

Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. G7PI

Marmitas a gas y eléctricas

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- 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.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

HIGH TECH



E7PI

Marmita eléctrica indirecta 55 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 55 litros

6.200 €

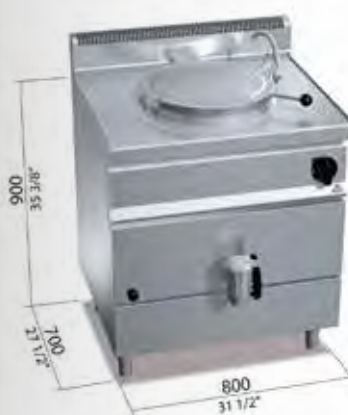
Opcional

V3/A 230 - 240 3N

155 €

V1/A 230 - 240 1

155 €



G7PD

Marmita a gas directa 55 litros

- Kw: 13,3
- Kcal/h: 11.438
- Btu/h: 45.380

5.055 €



G7PI

Marmita a gas indirecta 55 litros

- Kw: 13,3
- Kcal/h: 11.438
- Btu/h: 45.380

6.670 €

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA

CP1

605 €



2 CESTAS 1/2

CP2

1.165 €


Serie 750 EV
750 Series EV
Série 750 EV


Sartenes basculantes a Gas y Eléctricas
Gas and Electric Tilting pans
Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques


Características Characteristics Caractéristiques

Modelo <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dim. interiores Inter. measures Dim. Intérieures (mm)	Calor Heating Chau- ffage	Litros Litres Litres (Ltr.)	Potencia Power Puissance Kw	Peso Weight Poids (Kg)	€
--	---	---	---	---	---	--	----------


Marmitas a Gas y Eléctricas Gas and Electric Boiling Pans Marmites à Gaz et Électriques

MAG50		800 x 750 x 850	ø 395 x 440	D	50	10	8600	110	5.245 €
--------------	---	-----------------	-------------	---	----	----	------	-----	----------------

MAG50I		800 x 750 x 850	ø 395 x 440	I	50	10	8600	119	6.190 €
---------------	---	-----------------	-------------	---	----	----	------	-----	----------------

MAGE50I		800 x 750 x 850	ø 395 x 440	I	50	6	-	119	6.190 €
----------------	---	-----------------	-------------	---	----	---	---	-----	----------------


Sartenes basculantes a Gas y Eléctricas Gas and Electric Tilting pans Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques

SB70		800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	-	50	19	16340	185	5.145 €
-------------	--	-----------------	-----------------	---	----	----	-------	-----	----------------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



950 €

SBE70		800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	-	50	15	-	185	5.145 €
--------------	---	-----------------	-----------------	---	----	----	---	-----	----------------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



950 €

Serie 900 EV
900 Series EV
Série 900 EV

Sartenes basculantes a Gas y Eléctricas
Gas and Electric Tilting pans
Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques

Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dim. interiores Inter. measures Dim. Intérieures (mm)	Calor Heating Chau- ffrage	Litros Litres Litres (Ltr.)	Potencia Power Puissance Kw	Kcal / h	Peso Weight Poids (Kg)	€
---------------------------	--	--	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	----------	---------------------------------	---

Marmitas a Gas y Eléctricas Gas and Electric Boiling Pans Marmites à Gas et Électriques

MAG150 EF



800 x 900 x 850	ø 600 x 560	D	150	24	20640	135	5.260 €
-----------------	-------------	---	-----	----	-------	-----	---------

MAG150



800 x 900 x 850	ø 600 x 560	D	150	24	20640	135	5.985 €
-----------------	-------------	---	-----	----	-------	-----	---------

MAG150I



800 x 900 x 850	ø 600 x 560	I	150	24	20640	145	8.310 €
-----------------	-------------	---	-----	----	-------	-----	---------

MAGE150I



800 x 900 x 850	ø 600 x 560	I	150	16	-	145	8.310 €
-----------------	-------------	---	-----	----	---	-----	---------

Sartenes basculantes a Gas y Eléctricas Gas and Electric Tilting pans Sauteuses Basculates à Gaz et Électriques

SB90 EF



800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	D	80	19	16340	185	6.190 €
-----------------	-----------------	---	----	----	-------	-----	---------

SB90



800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	D	80	19	16340	185	6.865 €
-----------------	-----------------	---	----	----	-------	-----	---------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



950 €

SBE90



800 x 900 x 850	710 x 570 x 225	D	80	15	-	185	6.865 €
-----------------	-----------------	---	----	----	---	-----	---------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



950 €

SB120



1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	D	120	28,5	24510	225	8.185 €
------------------	------------------	---	-----	------	-------	-----	---------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



1.730 €

SBE120



1200 x 900 x 850	1110 x 570 x 225	D	120	22,5	-	225	8.185 €
------------------	------------------	---	-----	------	---	-----	---------

Elevación motorizada
Motorized lift
Élévation motorisé



1.730 €

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



MG-760



- Marmita diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparato de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- 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.
- Cuba fabricada sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratada para maximizar el rendimiento.
- Equipo provisto de tapa que permite un movimiento oscilante y de grifo de llenado de agua.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Filtro de residuos incluido en el interior.
- Grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.



- Boiling pan designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tank and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tank made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover and filling tap.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular burner under tank.
- Filter for residues included.
- Frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.



- Marmite conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle 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.
- Couvercle permettant un mouvement oscillant et robinet de remplissage d'eau.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire au-dessous de la cuve.
- Filtre de résidus à l'intérieur.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec les positions pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.







- Marmita diseñada para ofrecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade aplicados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cuba fabricada sem juntas nem soldaduras no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratada para maximizar o rendimento.
- Equipamento provido de tampa que permite um movimento oscilante e de torneira para enchimento de água.
- Isolamento térmico garantido com painéis de fibra de vidro.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico, termopar e queimador por baixo da cuba.
- Filtro de residuos no interior.
- Torneira de vazamento no frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais, diseñada para facilitar a evacuação dos residuos.
- Remates da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	970 x 870 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.05
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	60
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	55
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	400
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	475
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	15.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.22 1.64
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	80

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á cor.

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.

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

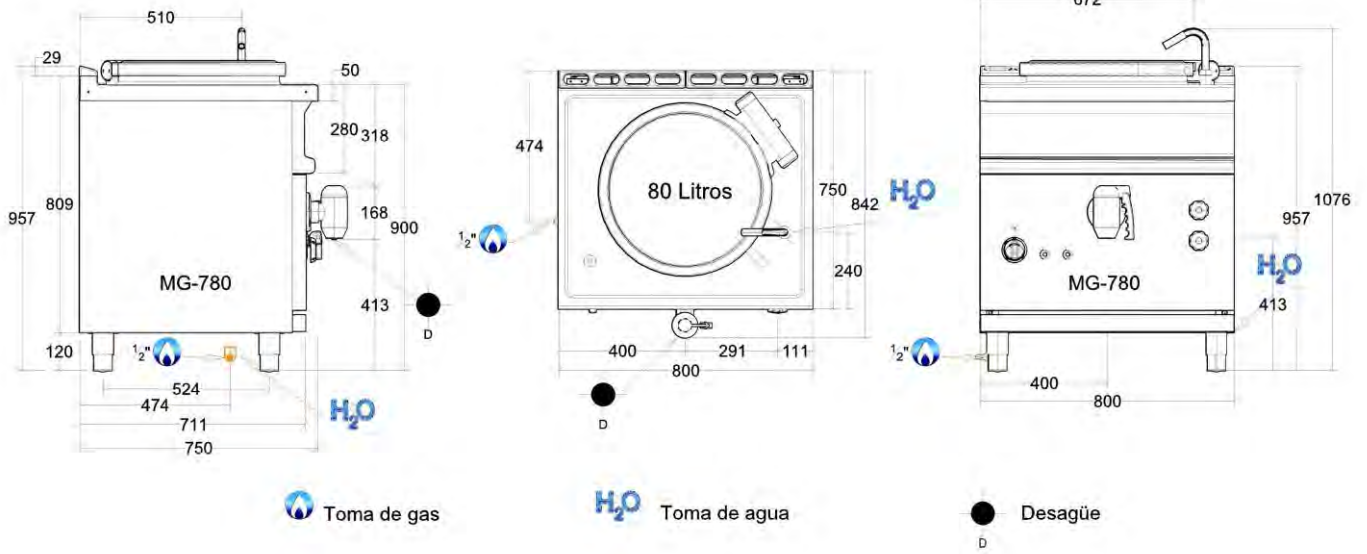
D: DIRECTO (recomendado sólo para sopas y líquidos)
Direct (recommended use just for soups and liquids).
Direct (recommandé seulement pour les soupes et liquides).
Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

I: INDIRECTO
Indirecto // Indirect // Indireto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz/
Marmitas a gás





MG-9100

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 marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continúa alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	113
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	102
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	415
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

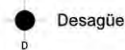
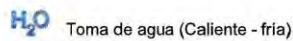
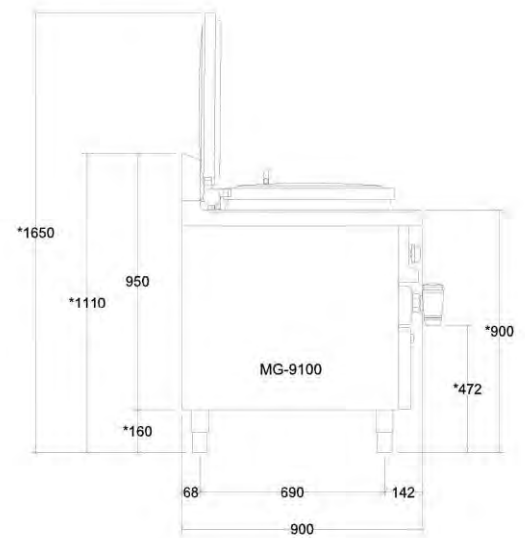
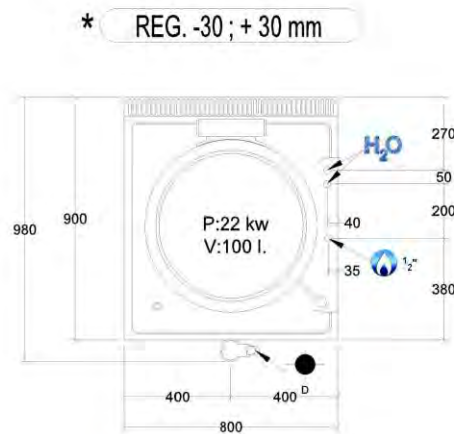
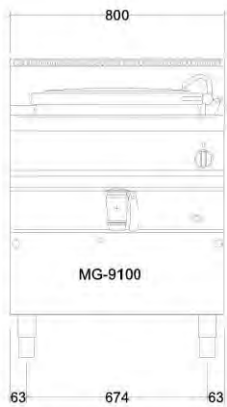
HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

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.

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto



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



MG-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continúa alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termpoar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.18
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	141
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	116

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

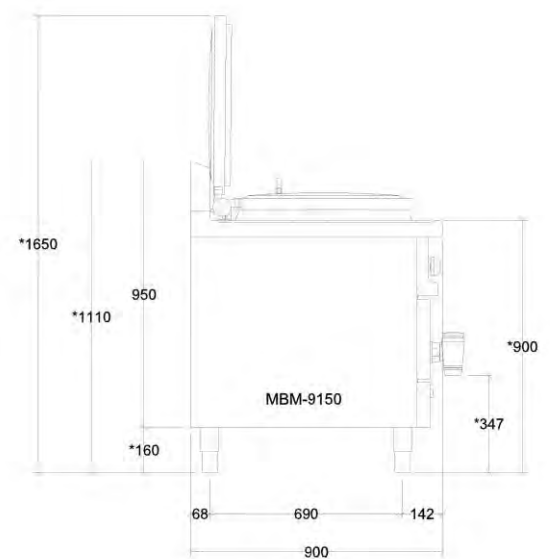
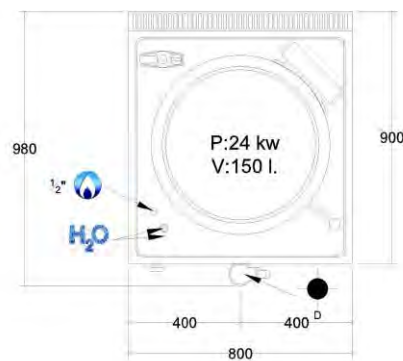
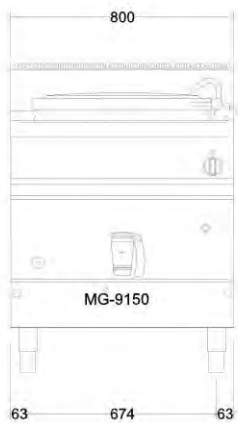
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos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

CALENTAMIENTO


HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO


D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



 Toma Gas

 Toma de agua (caliente-fría)

 Desagüe
D



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



MBM-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of stainless steel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verte de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nivel.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	175
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

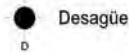
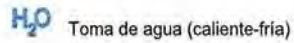
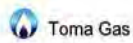
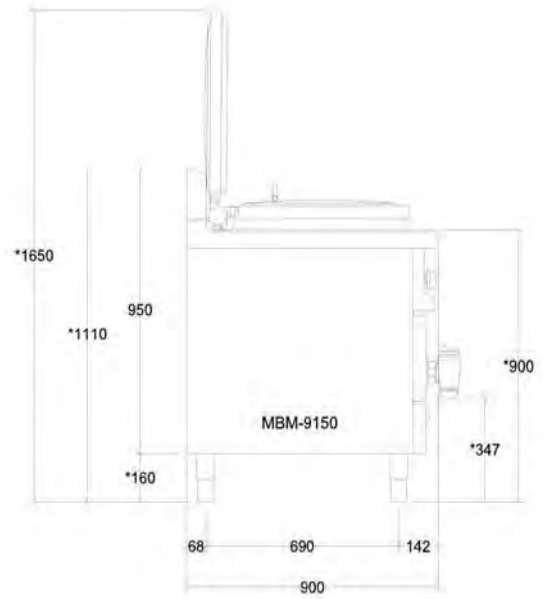
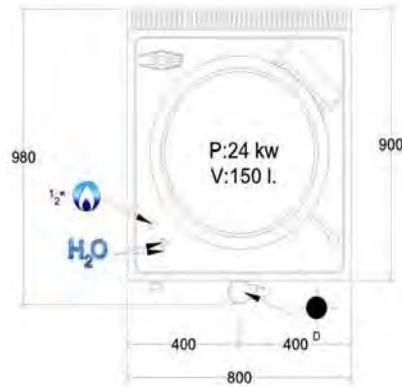
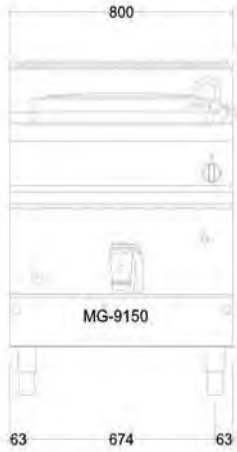
I: INDIRECTO

Indirect // Indirect // Indireto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz /
Marmitas a gás



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



MG-9200



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.

- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dosserset "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 970 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.32
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	900 x 900 x 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	198
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	187
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	700
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	32.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.52 3.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	180
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	136

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor



Marmitas a gas

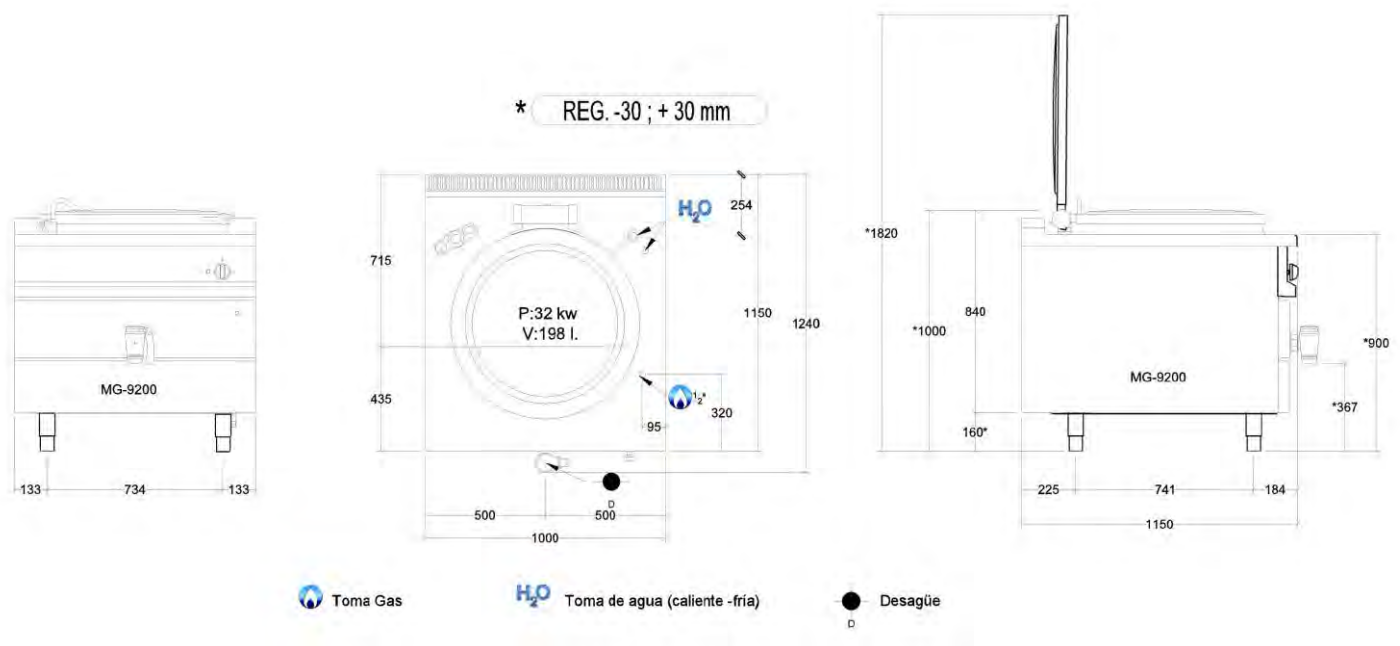
Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

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.

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto



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



MG-9300



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

				I/C	D
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento		
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.500 x 1.250 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	2.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.150 x 1.300 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	342
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	317
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	900
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	570
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	48.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	3.79 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	220

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

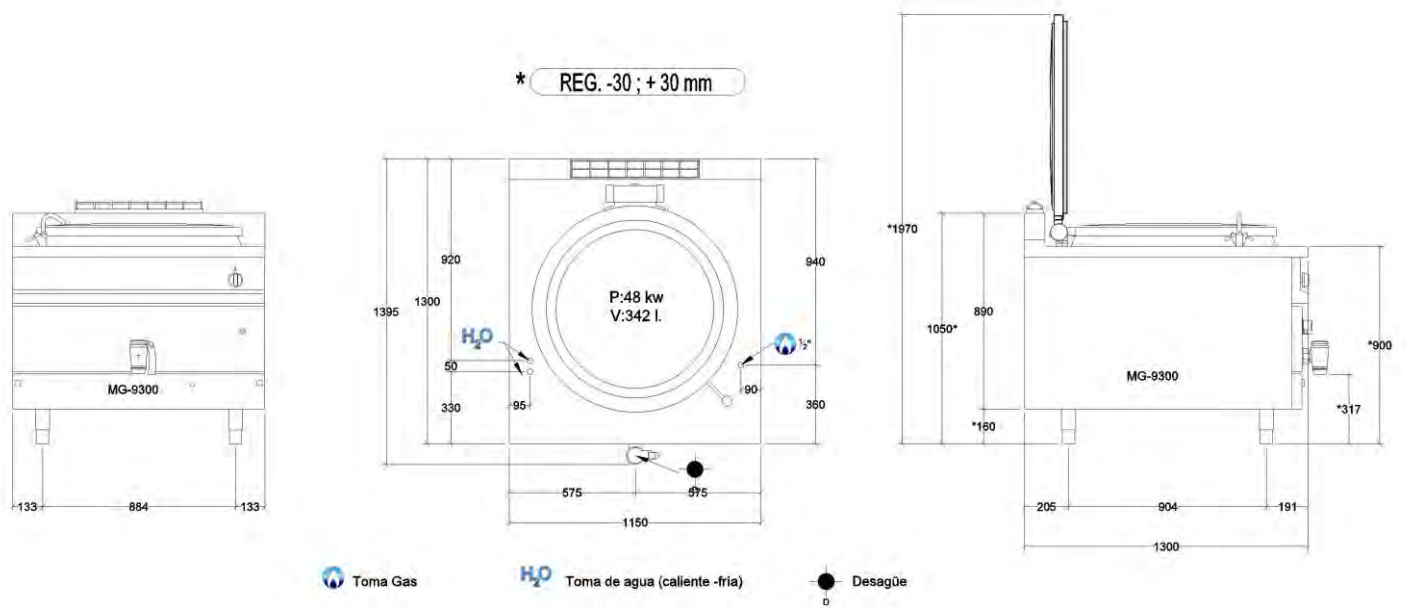
D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz /
Marmitas a gás



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



ME-9100



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electrónico digital.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electronic/digital.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électrique/digital.
- Dossieret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electrónico/digital.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba Volumen total Volumen útil Dimensiones	Tank Overall volumen Useful volumen Dimensions	Cuve Volume total Volume utile Dimensions	Cuba Volume global Volume útil Dimensões	(Ltr) (Ltr) Ø h	113 102 600 415
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.



Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

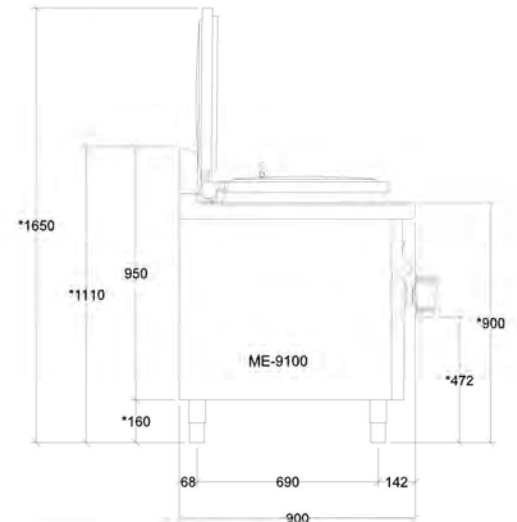
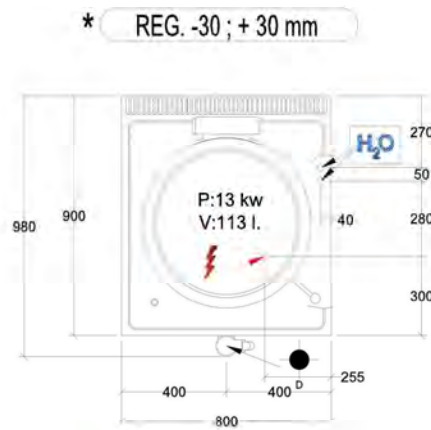
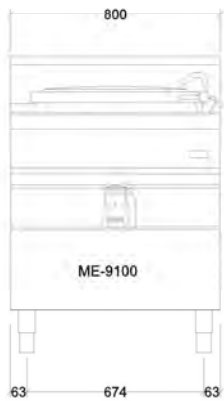
Marmites électriques/
Marmitas elétricas


CALENTAMIENTO


HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO


D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



 Toma Eléctrica

 Toma de agua (Caliente - fría)

 Desagüe

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



ME-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electrónico digital.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electronic/digital.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.

- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électrique/digital.
- Dosserset "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electrónico/digital.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba Volumen total Volumen útil Dimensiones	Tank Overall volumen Useful volumen Dimensions	Cuve Volume total Volume utile Dimensions	Cuba Volume global Volume útil Dimensões	(Ltr) (Ltr) Ø h	150 139 600 540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	141
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	116

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

Marmitas eléctricas

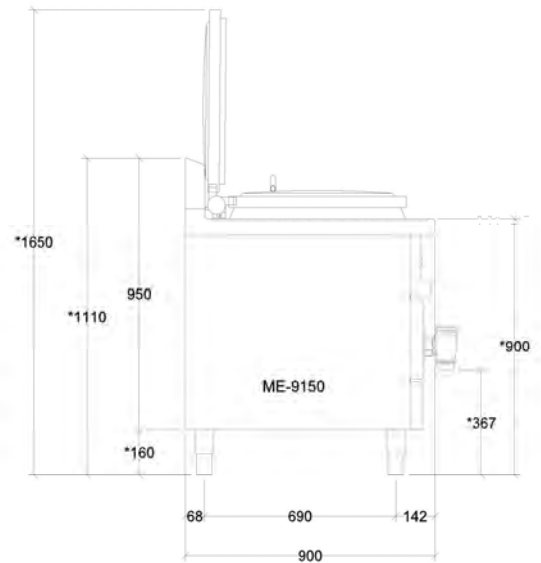
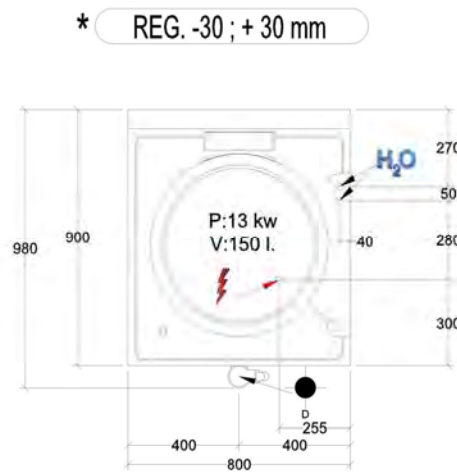
Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans


Marmites électriques/
Marmitas elétricas


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.


CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto



 Toma Eléctrica

 Toma de agua (Caliente - fría)

 Desagüe

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



MBME-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.







- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini.
- Dossieret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nível.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60





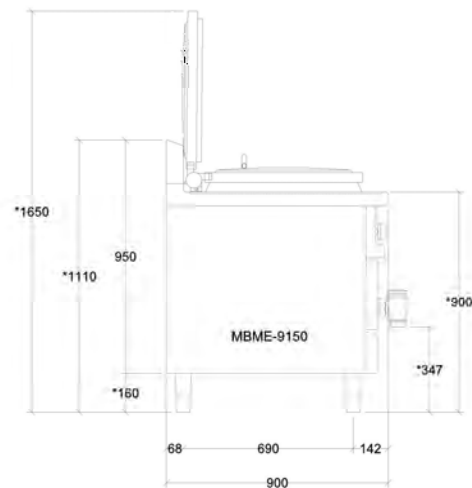
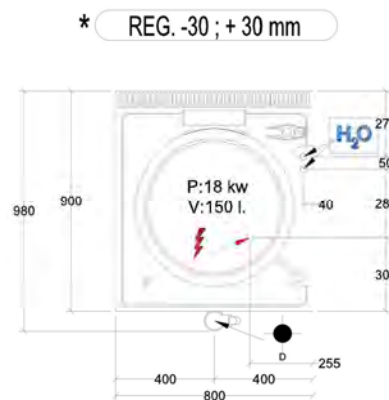
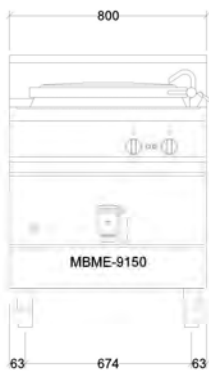
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	175
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE //
AQUECIMENTO

Indirecto // Indirect // Indireto



Toma Eléctrica

Toma de agua (Caliente - fría)

Desagüe

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



ME-9200



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.

- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini.
- Dosseret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo desegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nível.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.360 x 1.100 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.91
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.000 x 1.150 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	220
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	200
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	750
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	520
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	32.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	136

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.

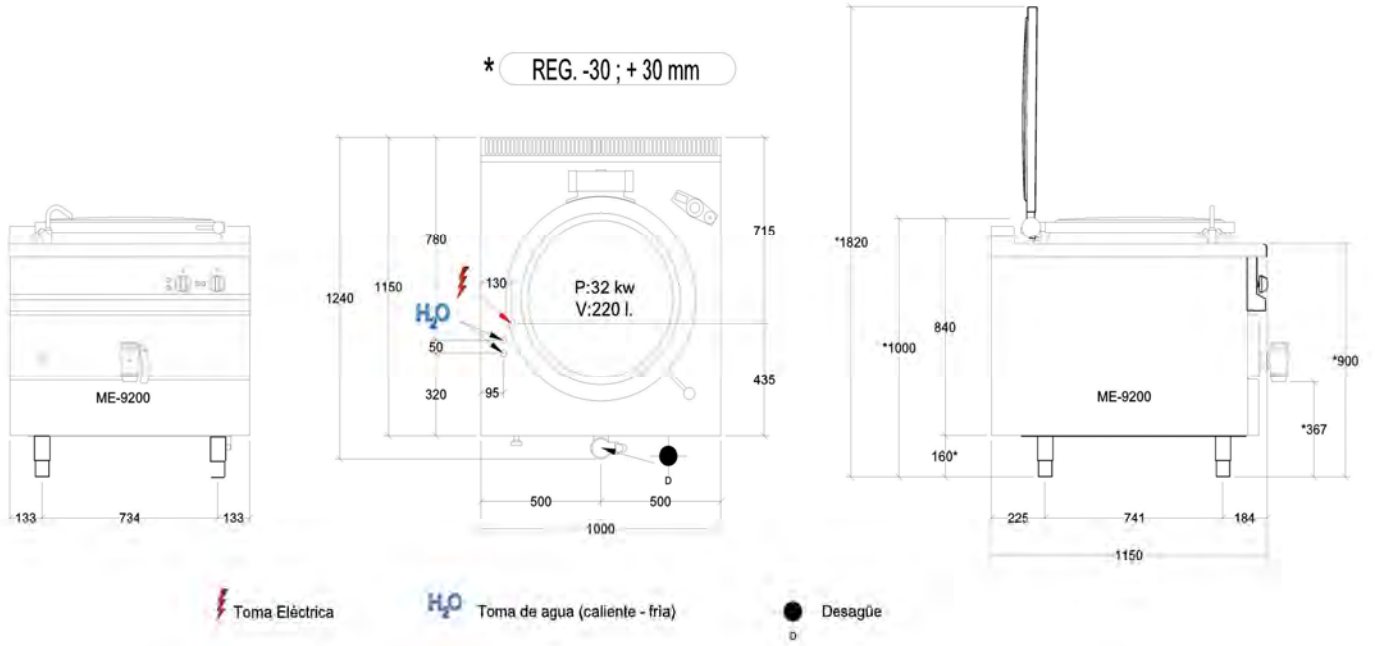
CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

I: INDIRECTO
Indirect // Indirect // Indireto

Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

Marmites électriques/
Marmitas elétricas



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



ME-9300



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.
- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini.
- Dossret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nivel.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.500 x 1.250 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	2.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.150 x 1.300 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	342
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	317
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	900
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	570
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	36.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	220

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor

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.

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

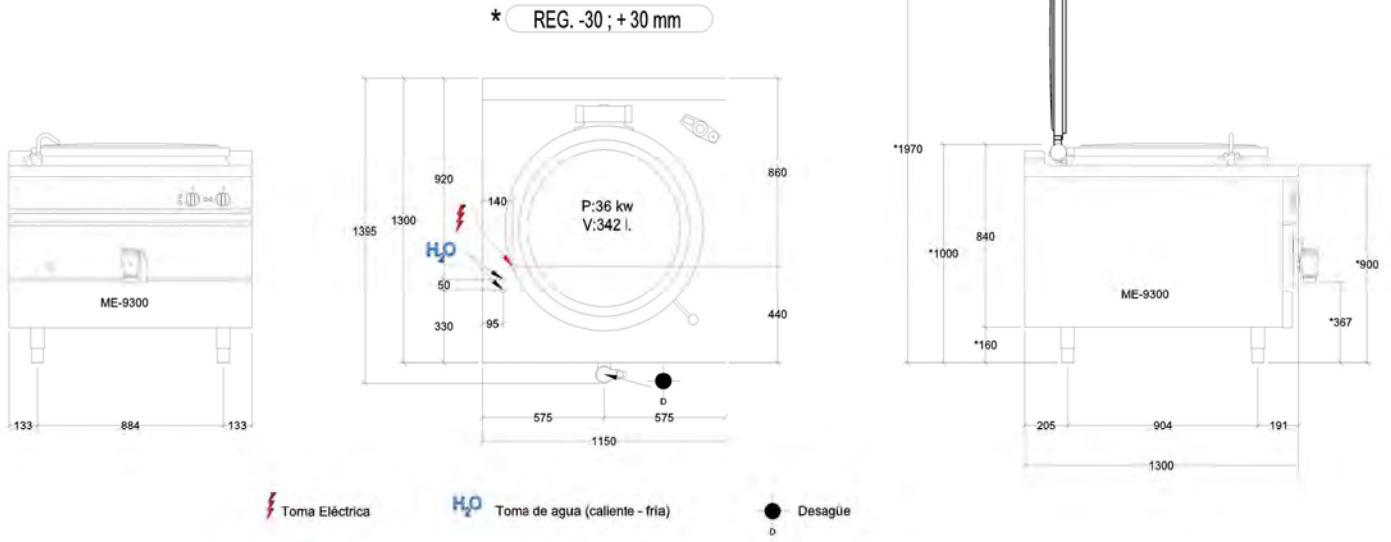
I: INDIRECTO

Indirect // Indirect // Indireto

Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

Marmites électriques/
Marmitas elétricas



MARMITAS GRANDES PRODUCCIONES

*** DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA***



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

CAPACIDAD

PVP



MARMITA DIRECTA 300 LIT

PQG300D

115x130x90

48

48

300 Lt

10.900€

MARMITA DIRECTA 500 LIT

PQG500D

115x130x105

58

58

500 Lt

14.265€



MARMITA INDIRECTA 300 LIT

PQG300I

115x130x90

48

48

300 Lt

13.580€

MARMITA INDIRECTA 500 LIT

PQG500I

115x130x105

58

58

500 Lt

18.330€

Tapa autoclave (especificar modelo)

1.545€

Carga automática y encendido eléctrico

2.165€



MARMITA DIRECTA GN 2+2

PRG917DGN

100x90x90

30

30

170 Lt

9.750€

MARMITA DIRECTA GN 3+3

PRG927DGN

140x90x90

44

44

270 Lt

11.950€

MARMITA DIRECTA GN 4+4

PRG937DGN

180x90x90

61

61

370 Lt

14.700€

MARMITA INDIRECTA GN 2+2

PRG917IGN

100x90x90

30

30

170 Lt

12.925€

MARMITA INDIRECTA GN 3+3

PRG927IGN

140x90x90

44

44

270 Lt

15.460€

MARMITA INDIRECTA GN 4+4

PRG937IGN

180x90x90

61

61

370 Lt

19.400€



MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA

PMG200D

151x114x108

34,5

34,5

200 Lt

17.695€

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA

PMG300D

164x127x108

48

48

300 Lt

19.320€

MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA

PMG200I

151x114x108

34,5

34,5

200 Lt

20.835€

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA

PMG300I

164x127x108

48

48

300 Lt

22.970€



MARMITA ABATIBLE CON MIXER

PSG0180IM

145x131x103

40

40

180 Lt

44.825€

MARMITA ABATIBLE CON MIXER

PSG0250IM

155x139x103

46

46

240 Lt

49.435€

MARMITA ABATIBLE CON MIXER

PSG0300IM

165x149x103

46

46

300 Lt

54.500€

Electrónicas.

Disponibles también en versión eléctrica y vapor. Modelos superiores consultar

OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)

830€

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

1.290€

2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)

920 €

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

1.340€

2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)

1.020 €

3 1/3 Cestos marmita 500 lit

1.490€

Cubeta perforada 1/1 con asa h = 200

150 €



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

CAPACIDAD

PVP



SARTEN ABATIBLE CON MIXER	BSG180M	1665x1500x1030	30	180 Lt	47.000€
---------------------------	---------	----------------	----	--------	---------

SARTEN ABATIBLE CON MIXER	BSG310M	1755x1560x1030	49	310 Lt	68.000€
---------------------------	---------	----------------	----	--------	---------

Basculación automática motorizada. Control de la Temperatura de 20 a 220°C.

Dispositivo automático de mezcla con 3 brazos. 99 Programas.

COCEDERO AUTOMÁTICO	CSG212	1600x900x900	54	135 Lt+135 Lt	42.700€
---------------------	--------	--------------	----	---------------	---------

COCEDERO AUTOMÁTICO	CSG218	2000x900x900	72	188 Lt+188 Lt	49.800€
---------------------	--------	--------------	----	---------------	---------

COCEDERO AUTOMÁTICO	CSG224	2400x900x900	90	242 Lt+242 Lt	59.800€
---------------------	--------	--------------	----	---------------	---------

Basculación Motorizada y cestos elevables automáticamente.

Carga automática de agua. Rebosadero. Ducha extraíble.

Bloqueo automático si falta agua.

Cuba en acero inox AISI 316 30/10.

FREIDORA AUTOMÁTICA	OFAGM070	1000x900x900	48	70 Lt	21.900€
---------------------	----------	--------------	----	-------	---------

2 cestos. Sobre pedido existe la posibilidad de que se trabaje sólo con 1 cesto cuando hay poca producción.

Al finalizar el ciclo avisa acústicamente y eleva el cesto.

Carga aconsejada 2,5 Kg en cada cesto. Producción 60 Kg/h.

Tiempo y temperatura regulables

FREIDORA DE CINTA	OFAGT070	1800x900x900	48	70 Lt	25.200€
-------------------	----------	--------------	----	-------	---------

1 cesto.

2 cestos. Sobre pedido existe la posibilidad de que se trabaje sólo con 1 cesto cuando hay poca producción.

Al finalizar el ciclo avisa acústicamente y eleva el cesto.

Carga aconsejada 2,5 Kg en cada cesto. Producción 60 Kg/h.

Tiempo y temperatura regulables

Opcionales: filtros externos para reciclar el aceite.



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

Estaremos encantados de incorporarlas.