

# SERIE 750

## GAMA MODULAR Y PUENTE



### BAÑOS MARÍA

#### Eléctricos • cuece pasta

- Gama de baños maría y cuece pastas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento. Diseñadas para maximizar la compatibilidad y polyvalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- Baños maría: resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 90 °C. Posibilidad de incorporar puerta en el modelo con soporte hasta el suelo (opcional). Cubetas no incluidas (opcional).
- Cuece pasta: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 99 °C. Puerta y cestillos y incorporados.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- Mandos de control ergonómicos ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.



### Electric

#### BAINS MARIE • pasta cooker

- Range of bains marie and pasta cooker designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance. Designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm containers.
- Bains marie: armoured heating elements, control thermostat and power on light indicator. Working temperature: from 30 °C up to 90 °C. Possibility of adding door on model with support to the ground (optional). Kegs not included (optional).
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions. Working temperature: from 30 °C up to 99 °C. Door and baskets included as standard.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Control knobs located on the front allow direct handing of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.



### BAINS MARIE

#### Électriques • cuiseur à pâtes

- Gamme des bains marie et cuiseur à pâtes conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement. Conçues pour garantir une haute compatibilité et polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Bains marie: résistances blindée, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Température de fonctionnement de 30 °C à 90 °C. Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (optionnel). Cuvettes non inclus (en option).
- Cuiseur à pâtes: pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire fabriqué en acier inoxydable situé sous la cuve. Boutons de contrôle en polyamide résistants à la chaleur et avec les positions du pilote, maximum et minimum. Température de fonctionnement de 30 °C à 99 °C. Porte et paniers incorporés.
- Dossieret «sortie des gazes» en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontal permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur.

# MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



## Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Wasserbäder: gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Betriebstemperatur: 30° C bis 90° C. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Teigwaren-Kocher: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Röhrenbrenner unter einem Behälter aus Edelstahl. Steuerelemente aus Polyamid, hitzebeständig und mit Pilotpositionen: Maximum und Minimum. Betriebstemperatur: 30° C bis 99° C Tür und eingebautem Netz.
- Kaminenden aus Gusseisen.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.

- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

# BAÑOS MARÍA Eléctricos • cuece pasta



# Eléctricos BAINS MARIE • pasta cooker



BME-71/M



BME-71/S

## PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1.5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1.5 mm thickness.
- Dessus en 1.5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1.5 mm Dicke.

# BAINS MARIE Électriques • cuiseur à pâtes



# Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

## PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1.5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1.5 mm thickness.
- Dessus en 1.5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1.5 mm Dicke.



CPG-71

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



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	400 x 750 x 900
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	23	23	21
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Empfohlene Behälter	GN	1 de ½ 2 de ¼	1 de ½ 2 de ¼	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	3.00	3.00	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	– –	– –	0.76 1.03
Voltaje	Voltage	Tension	Spannung	V. / Hz	220 I + N + T 50-60	220 I + N + T 50-60	–
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	800 x 450 x 690	800 x 450 x 1.100	800 x 450 x 1.150
Volumen	Volume	Volumen	Volumen	(m³)	0.25	0.40	0.41
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	31	50	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(ka)	23	46	62

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300  
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.