

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



SB-980



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto, mediante descarga continua y alimentado de una pila (1,5 V). Alimentación a gas mediante válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve with thermocouple failure device. Range of temperature from 100°C up to 300°C.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 V) et flamme pilote. Alimentation à gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de la température de 100°C à 300°C.
- 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 sertãs basculantes 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.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por queimadores tubulares de aço inox, acendimento por piezoeléctrico e piloto, mediante descarga continua e alimentação de uma pilha (1,5 V). Alimentação a gás mediante válvula termostática com sistema de segurança com termopar. Regulação da temperatura de 100°C a 300°C.
- 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 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	(m³)	1.18
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	86
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	70
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	720 x 610
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	22.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.73 2.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	164
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	139

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.

Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

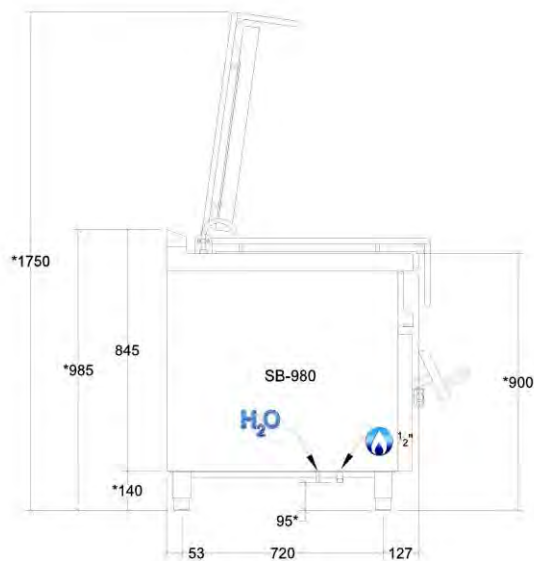
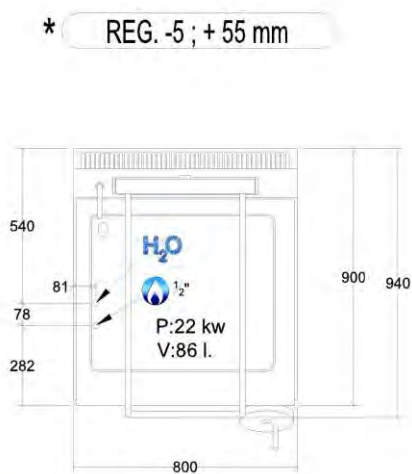
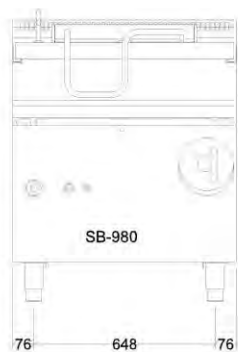
Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

CALENTAMIENTO


HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



 Toma Gas

 Toma de agua (caliente -fría)



Associate company of
AFACO
ASOCIACION NACIONAL
DE FABRICANTES
DE SERVIDORES AUTOMATIZADOS

Associate company of
afehc
Spanish exporting
manufacturers
association for the
hospitality industry

 **REPAGAS**
EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERIA

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



SB-9120



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto, mediante descarga continua y alimentado de una pila (1,5 V). Alimentación a gas mediante válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve with thermocouple failure device. Range of temperature from 100°C up to 300°C.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 V) et flamme pilote. Alimentation à gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de la température de 100°C à 300°C.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.




- Gama de sertãs basculantes 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 indústria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por queimadores tubulares de aço inox, acendimento por piezoeléctrico e piloto, mediante descarga continua e alimentação de uma pilha (1,5 V). Alimentação a gás mediante válvula termostática com sistema de segurança com termopar. Regulação da temperatura de 100°C a 300°C.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caracérisitiques 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)	1.300 x 1.050 x 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.67
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	125
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	105
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	1.100 x 610
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h	2.37
				GN Nm ³ /h	3.17
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	253
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.

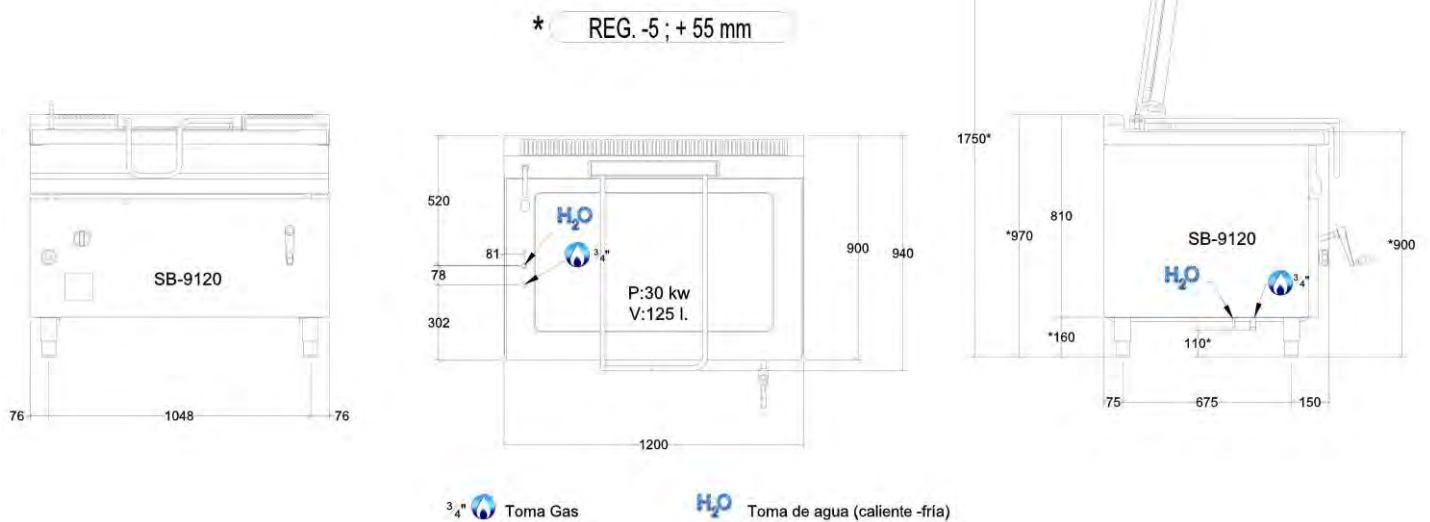
Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

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



SB-9170



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto, mediante descarga continua y alimentado de una pila (1,5 V). Alimentación a gas mediante válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve with thermocouple failure device. Range of temperature from 100°C up to 300°C.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 V) et flamme pilote. Alimentation à gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de la température de 100°C à 300°C.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.




- Gama de sertãs basculantes 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 indústria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por queimadores tubulares de aço inox, acendimento por piezoeléctrico e piloto, mediante descarga continua e alimentação de uma pilha (1,5 V). Alimentação a gás mediante válvula termostática com sistema de segurança com termopar. Regulação da temperatura de 100°C a 300°C.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés reguláveis 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)	1.300 x 1.050 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.75
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 x 900 x 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	170
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	150
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	1.100 x 610
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	275
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.37 3.17
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	260
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.



Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

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



SBE-980



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación entre 45°C y 300°C. Termostato de seguridad.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by means of armoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperature regulation from 45°C up to 300°C. safety thermostat.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec régulation de 45°C à 300°C. Thermostat se sécurité.
- 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 sertãs basculantes 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 indústria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação entre 45°C e 300°C. Termostato de segurança.
- 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)	1.18
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	86 70 720 x 610 225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.90
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V./Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	168
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	142

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.



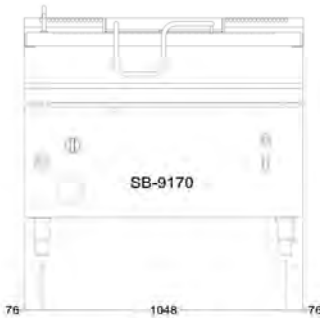
Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

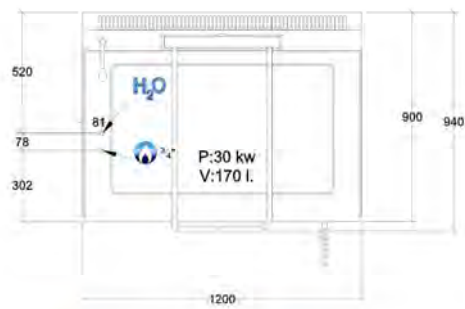
Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto

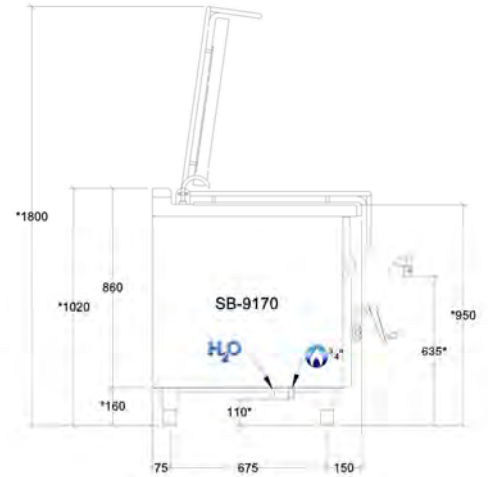


* REG. -25 ; + 35 mm



3/4" Toma Gas

H₂O Toma de água (caliente -fria)



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



SBE-9120



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación entre 45°C y 300°C. Termostato de seguridad.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by means of armoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperature regulation from 45°C up to 300°C. safety thermostat.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec régulation de 45°C à 300°C. Thermostat se sécurité.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de sertãs basculantes 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.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação entre 45°C e 300°C. Termostato de segurança.
- 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)	1.300 x 1.050 x 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.67
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 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	125 105 1.100 x 610 225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.80
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V./Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	249
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	213

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.



Sartenes Basculantes

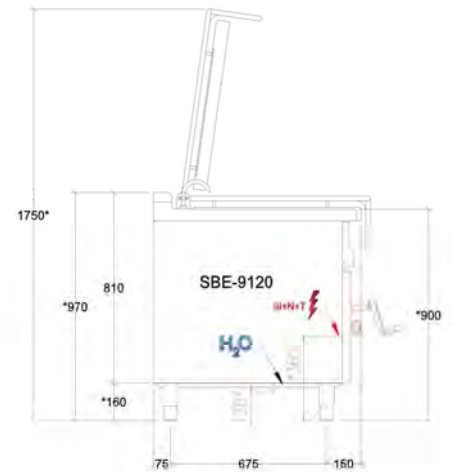
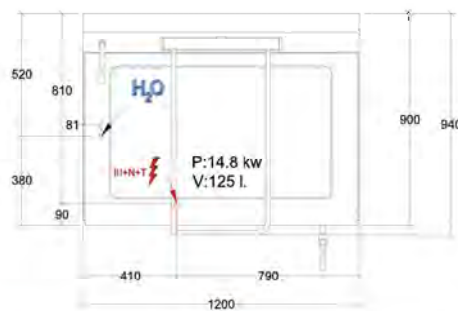
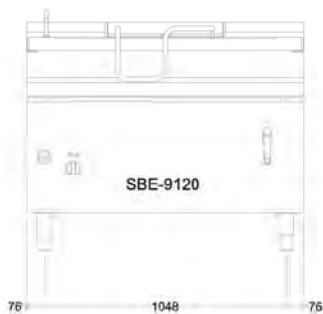
Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto

* REG. -25 ; + 35 mm



IIN+T Toma Eléctrica

H₂O Toma de agua (caliente - fría)



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



SBE-9170



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación entre 45°C y 300°C. Termostato de seguridad.
- 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.
- 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.
- Manual tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by means of armoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperature regulation from 45°C up to 300°C. safety thermostat.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec régulation de 45°C à 300°C. Thermostat se sécurité.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de sertãs basculantes 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.
- 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.
- Elevação manual provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação entre 45°C e 300°C. Termostato de segurança.
- 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)	1.300 x 1.050 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.75
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 x 900 x 950
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	170 150 1.100 x 610 275
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.80
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V./Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	256
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	213

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.



Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas /
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes eléctricas/
Sertãs basculantes elétricas

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto

