



Catálogo de las  
**SARTENES BASCULANTES**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los **Sartenes Basculantes** 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 **Sartenes Basculantes** que forman parte de este catálogo son:

- Bertos
- Repagas
- Jemi

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, escríbanos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

# Sartén Basculante

## Eléctrica y a Gas



Mod. E7BR8-I

### Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

### Sartén basculante a gas

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoeléctrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

### Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.



Mod. G7BR8-I



## HIGH TECH MAXI

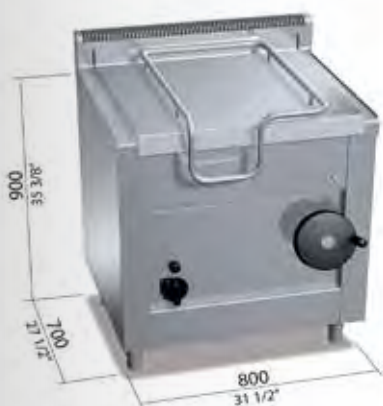


### **E7BR8-I**

#### **Sartén basculante eléctrica 60 litros**

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

**4.745 €**



### **G7BR8-I**

#### **Sartén basculante gas 60 litros**

- Kw: 14,5
- Kcal/h: 12.470
- Btu/h: 49.474
- 60 litros

**4.815 €**

**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**

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

**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	<b>5.245 €</b>
-----------------	-------------	---	----	----	------	-----	----------------

**MAG50I**



800 x 750 x 850	ø 395 x 440	I	50	10	8600	119	<b>6.190 €</b>
-----------------	-------------	---	----	----	------	-----	----------------

**MAGE50I**



800 x 750 x 850	ø 395 x 440	I	50	6	-	119	<b>6.190 €</b>
-----------------	-------------	---	----	---	---	-----	----------------

**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	<b>5.145 €</b>
-----------------	-----------------	---	----	----	-------	-----	----------------

Elevación motorizada  
Motorized lift  
Élévation motorisé



**950 €**

**SBE70**



800 x 750 x 850	710 x 420 x 225	-	50	15	-	185	<b>5.145 €</b>
-----------------	-----------------	---	----	----	---	-----	----------------

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 Gaz 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 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.



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás






- 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

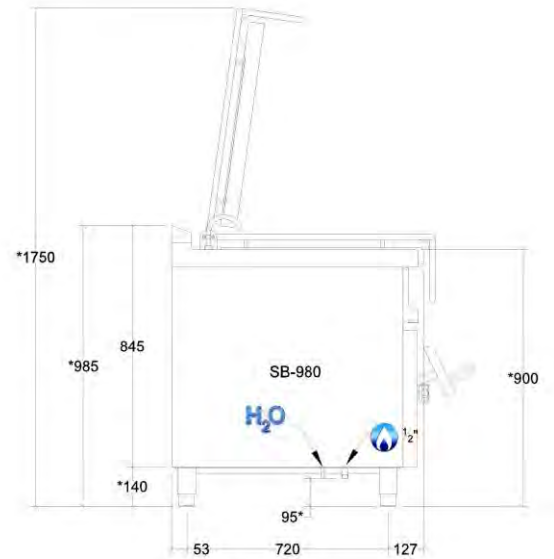
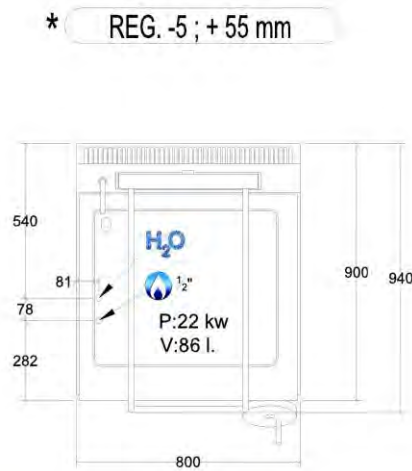
Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás

## CALENTAMIENTO


HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



 Toma Gas

 Toma de agua (caliente -fría)



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes 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



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.



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás







- 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 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 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	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 GN Nm <sup>3</sup> /h	2.37 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

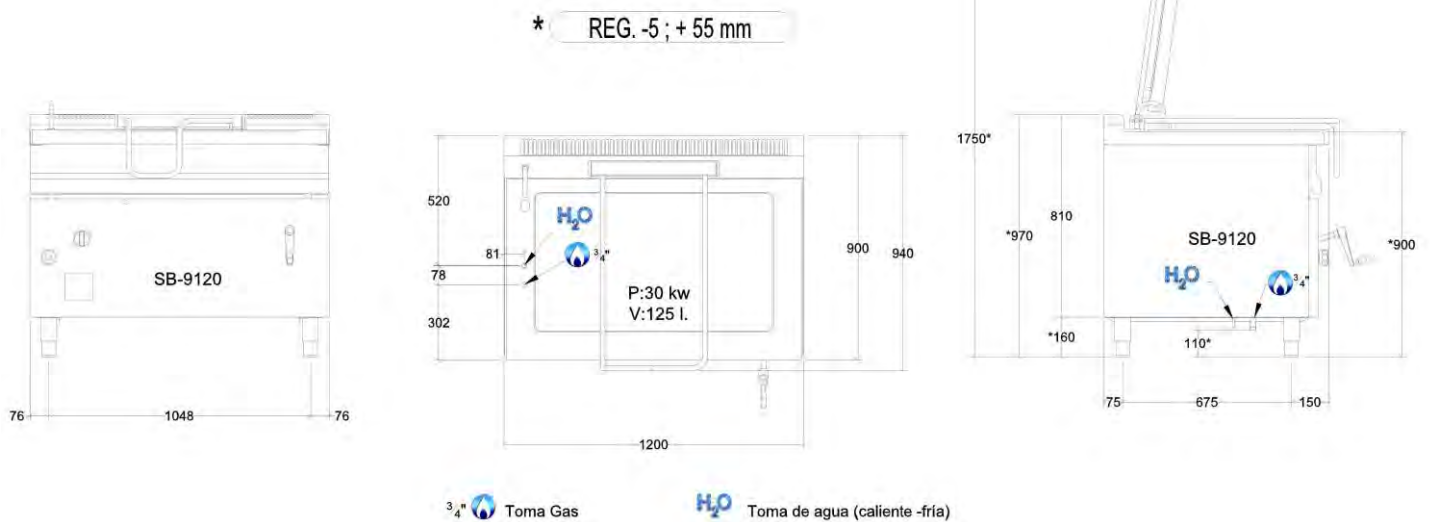
Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás

## CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes 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



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 extérieure, 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.



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás







- 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 número 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 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	(m <sup>3</sup> )	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 Nm <sup>3</sup> /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.



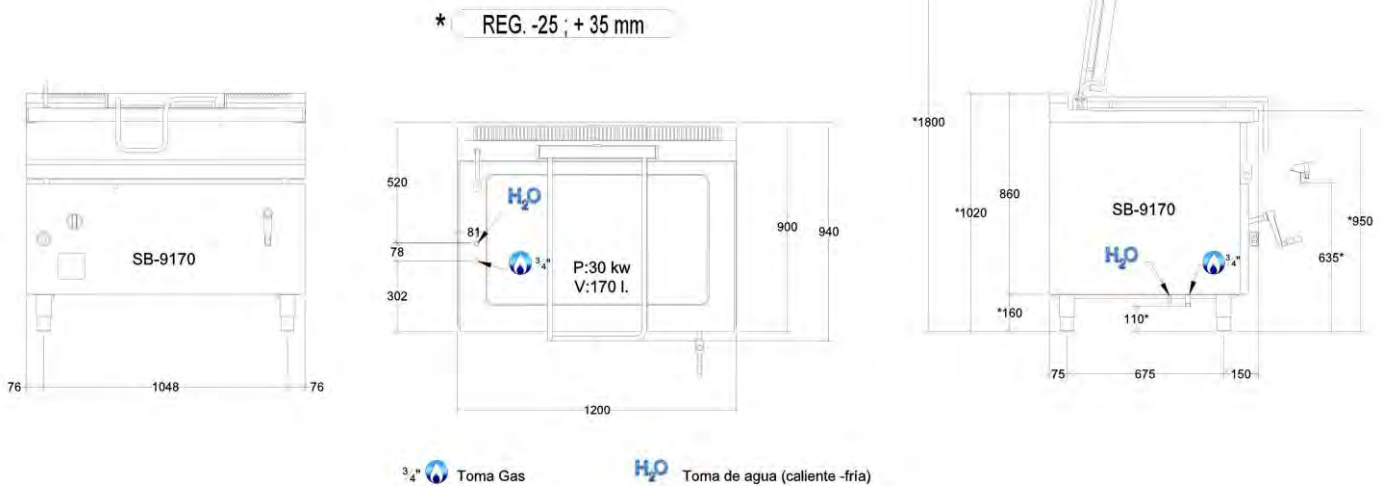
# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás

**CALENTAMIENTO**  
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

**D: DIRECTO**  
Direct // Direct // Direto





# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes 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



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.



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás



- 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	(m <sup>3</sup> )	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 Dimensiones	(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.



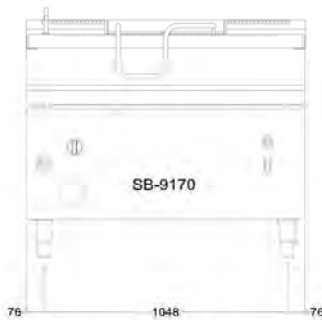
# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

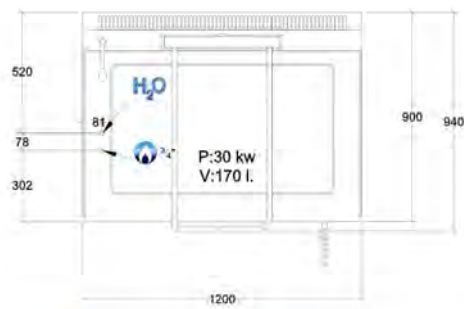
Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás

**CALENTAMIENTO**  
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

**D: DIRECTO**  
Direct // Direct // Direto

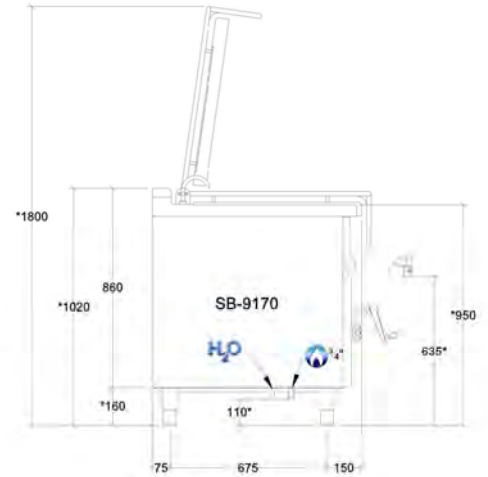


\* REG. -25 ; + 35 mm



3/4" Toma Gas

H<sub>2</sub>O Toma de água (caliente -fria)



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes 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



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.



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás



- 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.
- 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)	1.300 x 1.050 x 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	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.



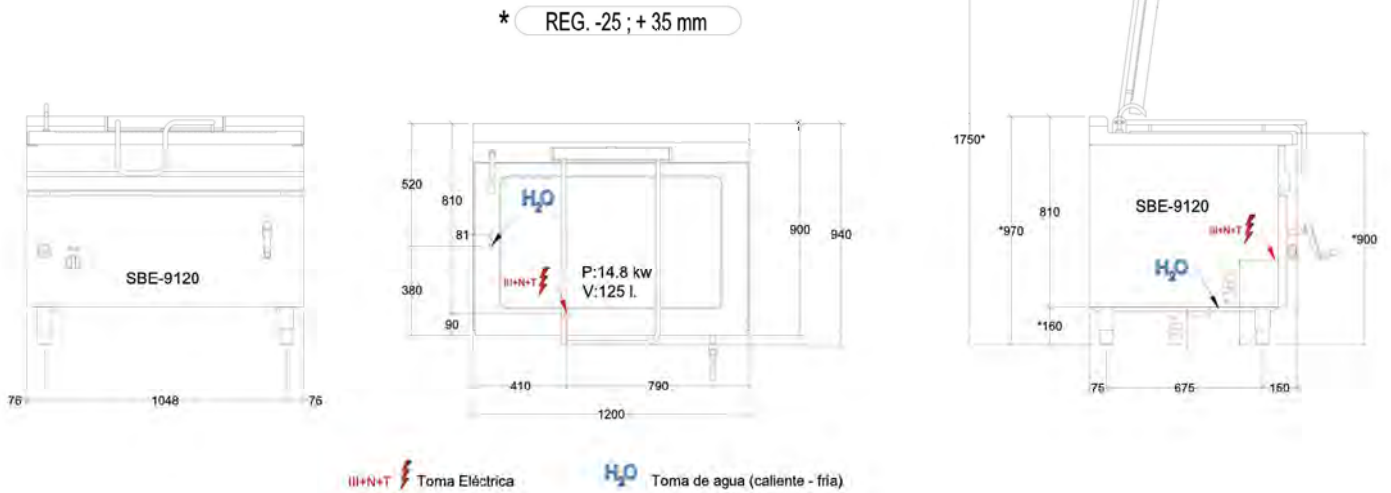
# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /  
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /  
Sertãs basculantes a gás

**CALENTAMIENTO**  
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

**D: DIRECTO**  
Direct // Direct // Direto



# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas /  
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes eléctricas /  
Sertãs basculantes eléctricas

## 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.





# Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas /  
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes eléctricas/  
Sertãs basculantes elétricas



- 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 / Caractéristiques Techniques / 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.







Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.