

VARIOS



EQUIPO de Churros

- Aparato completo compuesto de cuatro componentes: dosificadora de masas, sartén, resistencia y cuadro eléctrico.
- La dosificadora está construida en acero calibrado y cromado ofreciendo una agradable presentación y una gran facilidad de conservación. Su acoplamiento está provisto de dos palomillas de fijación más una tercera que regula la altura de trabajo deseada.
- El volante está montado sobre un piñón y dos rodamientos de bolas.
- Sartén fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias con forma circular totalmente blindadas y controladas por dos termostatos, el primero de funcionamiento con escala graduada y el segundo de seguridad con graduación fija y rearme manual en sustitución del primero en caso de anomalías, lo que permite una mayor regulación y control de la temperatura del aceite.
- El cuadro eléctrico está construido en chapa de gran calidad con puerta frontal y compuesto en su interior de elementos básicos de maniobra y señalización de mantenimiento (el equipo debe funcionar obligatoriamente conectado a cuadro eléctrico independiente).



EQUIPMENT for Making Churros

- Complete unit consist of four components: dosage unit, frying pan, heating elements and electric panel.
- The dosage unit is made of calibrated and chrome-plated steel for better presentation and conservation. Coupling provided with two wall brackets plus another one that regulates the desired working hight.
- The flywheel is mounted on a pinion and two ball bearings.
- Stainless steel frying pan.
- Full shielded circular heating elements, controlled by two thermostats that allow a higher regulation of oil temperature (control+safety thermostat that replaces the first one in the event of anomalies).
- Electric panel built in high quality metal sheet with frontal door and internal basic elements for operation and signaling (the equipment must be always connected to a separate electric panel).



APPAREIL à Churros

- Appareil composé de quatre éléments: doseur à masse, sauteuse, résistance et boîtier électrique.
- Le doseur est construit en acier inoxydable chromé avec une agréable présentation et une haute facilité de conservation. Accouplement à travers de deux papillons de fixation plus une troisième qui régule la hauteur désiré.
- Le volant est monté sur un pignon et deux roulements de boules.
- Poêle fabriquée en acier inoxydable.
- Résistances circulaires totalement blindées et contrôlées par deux thermostats, dont un fonctionne en échelle graduée et le deuxième de sécurité avec une graduation fixe et un réarmement manuel en substitution du premier en cas d'anomalies, ce qui permet une plus grande régulation et contrôle de la température de l'huile.
- Le boîtier électrique est construit en plaque de grande qualité avec une porte frontale et composé dans son intérieur d'éléments basiques de manœuvre et signalisation de maintien (l'équipe doit fonctionner obligatoirement branché à un boîtier électrique indépendant).

EQUIPO
de Churros

EQUIPMENT
for Making Churros



Equipo completo / Complete unit / Appareil complet / Komplette Ausstattung

APPAREIL a churros

FETTGEBÄCK-/ Churro-Bräter

Modelo Model Modèle Modell	Descripción Description Description Beschreibung	Características Characteristics Caractéristiques Eigenschaften	Peso neto Net weight Poids net Nettogewicht (kg)
DM-20	Dosificadora de Masas Dosage unit Doseur à masses Massdosiergerät	Acabado en cromo – Chrome finished – Finition en chrome – Verchromung Vaso y émbolo en acero inox. – Stainless Steel vase and plunger. Bol et piston en acier inoxydable – Behälter und Kolben aus Edelstahl.	
ST-14	Sartén Inoxidable Stainless frying pan Sauteuse inoxydable Pfanne aus Nierosterstahl	Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 1,5 kg Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 530 × 400 × 170 mm Dimensiones equipo - Equipment dimensions Dimensions de l'équipement - Geräteabmessungen: 520 × 390 × 80 mm	10
RS-10	Resistencia Heating element Résistance Widerstand	Acabado en acero inox. – Stainless steel finish Finition en acier inoxydable – Aus Edelstahl gefertigt Capacidad – Capacity – Capacité – Kapazität: 14 litros Diámetro – Diameter – Diamètre – Durchmesser: Ø 565 mm Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Abmessungen mit Verpackung: 640 × 600 × 430 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Geräteabmessungen: 560 × 560 × 170 mm	4,4
CE-259	Cuadro Eléctrico Electric panel Boîtier électrique Elektrische Schalteinheit	Resistencia blindada circular – Circular shielded resistance Résistance blindé circulaire – Gepanzelter Heizwiderstand Termostato – Thermostat – Thermostat – Thermostat: 20° - 195 °C. Termostato de seguridad – Safety thermostat Thermostat de sûreté – Sicherheitsthermostat 10.00 Kw. Conectar siempre a cuadro eléctrico independiente – Always be connected to a separate electric panel Toujours branché au boîtier électrique indépendant – Obligatorisch an unabhängige Schaltanlage anschließen Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions Dimensions avec emballage – Dimensões da embalagem: 700 × 510 × 370 mm Dimensiones equipo – Equipment dimensions Dimensions de l'équipement – Abmessungen mit Verpackung: 690 × 360 × 200 mm	3,3
Dimensiones, volumen y peso bruto equipo completo / Dimensions, volume and gross weight complete unit / Dimensions, volume et poids brut appareil complet / Abmessungen, Volumen und Gesamtgewicht: 1.050 × 590 × 280 mm - 0.17 m³ - 24 kg			

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.