

SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



FG-12/M



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Acabado exterior y tapa de acero inoxidable registrable, AISI-304 (18/10) con acabado scotch, frontal completamente registrable, con piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT 630 de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de perneoes comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- The tanks of our fryers are made of AISI-304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- External finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish with frontal part fully removable, manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT 630 thermostatic valve regulation from 105 °C to 190°C with additional safety thermostat set up to 230 °C and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communication heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve en inox. AISI-304 (18/10), fabriquée d' une seule pièce et d' un seul coup d' emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l' intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l' appareil et une réduction considérable de panes.
- Finition extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch bord frontal complètement encastrable, pilote d' allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT 630 de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C. Brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de foctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation.
- Robinet d' évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l' huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cubas em aço inoxidável AISI-304 (18/10), fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Acabamento exterior e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch, frontal completamente uniforme, com piloto de acendimento manual e com isqueiro, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT 630 105°C a 190°C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em

aço inoxidável perfurador por lazer. Sistema patenteado de funcionamento através de canais difusores de calor, garantindo o aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo conseguindo, desta forma, melhor rendimento com menos consumo.

- Torneira para extracción de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

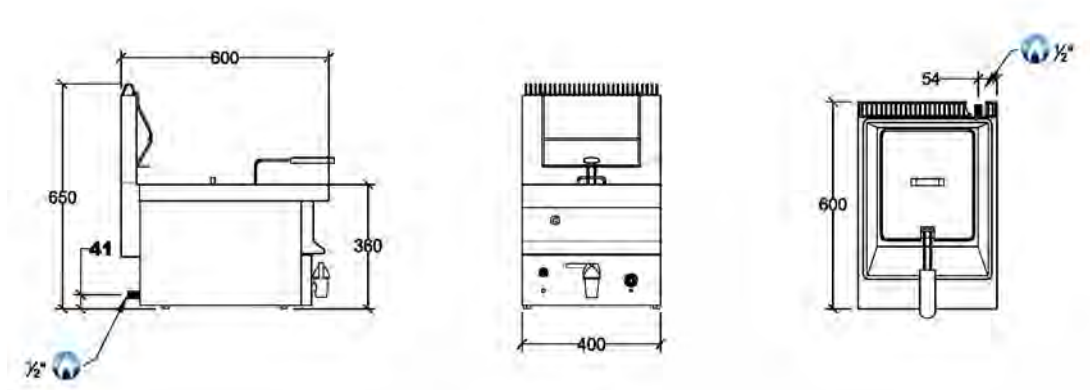
CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	830 x 480 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.32
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 600 x 360
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 x 315 x 290
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 x 285 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	12
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.30
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.489 0.667
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	13,5
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	46
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	36

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.



SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



FG-24/M



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Acabado exterior y tapa de acero inoxidable registrable, AISI-304 (18/10) con acabado scotch, frontal completamente registrable, con piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT 630 de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de perneoes comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- The tanks of our fryers are made of AISI-304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- External finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish with frontal part fully removable, manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT 630 thermostatic valve regulation from 105 °C to 190°C with additional safety thermostat set up to 230 °C and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communication heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve en inox. AISI-304 (18/10), fabriquée d` une seule pièce et d` un seul coup d` emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l`intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l`appareil et une réduction considérable de panes.
- Finition extérieure en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch bord frontal complètement encastrable, pilote d`allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT 630 de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C. Brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de foctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieure de l`huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation.
- Robinet d`évacuation dans la partie frontal de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l`huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cubas em aço inoxidável AISI-304 (18/10), fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Acabamento exterior e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch, frontal completamente uniforme, com piloto de acendimento manual e com isqueiro, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT

630 105°C a 190°C com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurador por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de canais difusores de calor, garantindo o aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo conseguindo, desta forma, melhor rendimento com menos consumo.

- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

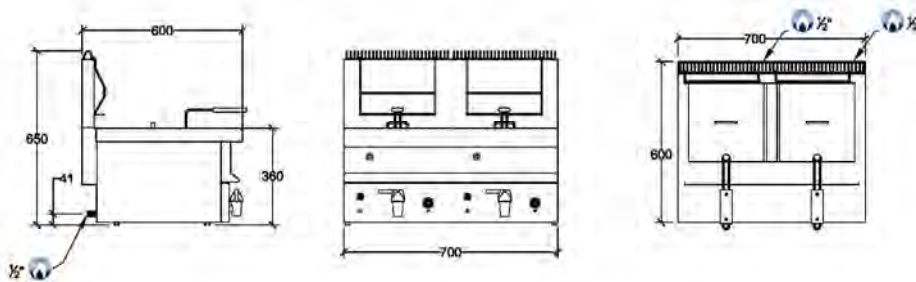
CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	830 x 730 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	700 x 600 x 360
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	2 x 245 x 315 x 290
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	2 x 210 x 285 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	12 + 12
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.30 + 6.30
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.978 1.334
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	13,5 + 13,5
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	70
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	60

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.



SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



FE-7M



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cuba de acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricada en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Resistencias acorazadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240°C y piloto indicador de encendido y temperatura.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Tank is made of AISI-304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Armoured electric elements made of stainless steel, control thermostat regulation from 50°C to 190°C, with safety thermostat set up to 240°C, power on & temperature light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.







- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve fabriquée en inox AISI-304 (18/10) d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de pannes.
- Résistances blindées en inox., thermostat de régulation et contrôle de 50°C à 190°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240°C et pilote indicateur d'allumage et température.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



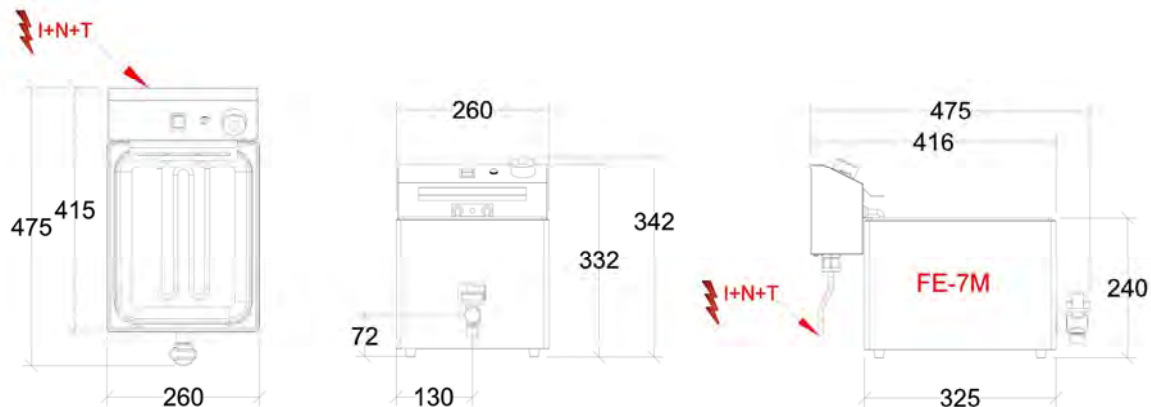
- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cuba em aço inoxidável AISI-304 (18/10) fabricada numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o número de avarias.
- Resistências blindadas em aço inoxidável, regulação por termostato de controle de 50°C a 190°C, com termostato de segurança adicional de calibração fixa a 240°C e piloto indicador de acendimento y temperatura.
- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	290 x 490 x 420
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.06
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	265 x 415 x 345
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	235 x 300 x 200
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	211 x 221 x 110
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	7
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.50
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	220 III + N + T 50-60 -
Patatas congel.	Frozenpotat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	10
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	8
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	6

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.



SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



FE-7+7M



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cuba de acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricada en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Resistencias acorazadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240°C y piloto indicador de encendido y temperatura.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Tank is made of AISI-304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Armoured electric elements made of stainless steel, control thermostat regulation from 50°C to 190° C, with safety thermostat set up to 240°C, power on & temperature light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.






- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve fabriquée en inox AISI-304 (18/10) d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Résistances blindée en inox., thermostat de régulation et contrôle de 50°C à 190°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240°C et pilote indicateur d'allumage et température.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



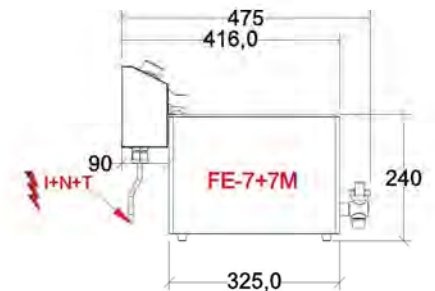
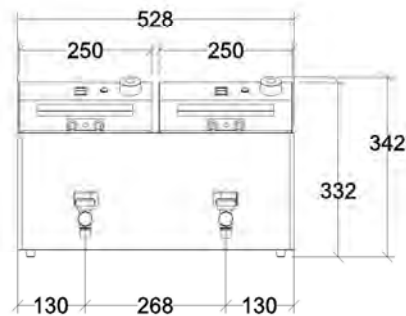
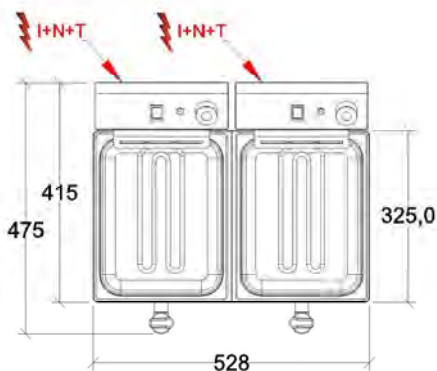
- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cuba em aço inoxidável AISI-304 (18/10) fabricada numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Resistências blindadas em aço inoxidável, regulação por termóstato de controle de 50°C a 190°C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 240°C e piloto indicador de acendimento y temperatura.
- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICASTÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	500 x 550 x 420
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.12
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	530 x 415 x 345
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	235 x 300 x 200
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	211 x 221 x 110
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	7 + 7
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.50 + 3.50
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	220 l + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	-
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	10 + 10
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	16
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	14

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.



SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



FE-10MP



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cuba de acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricada en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Resistencias acorazadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240°C y piloto indicador de encendido y temperatura.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Tank is made of AISI-304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Armoured electric elements made of stainless steel, control thermostat regulation from 50°C to 190°C, with safety thermostat set up to 240°C, power on & temperature light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve fabriquée en inox AISI-304 (18/10) d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de pannes.
- Résistances blindées en inox., thermostat de régulation et contrôle de 50°C à 190°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240°C et pilote indicateur d'allumage et température.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



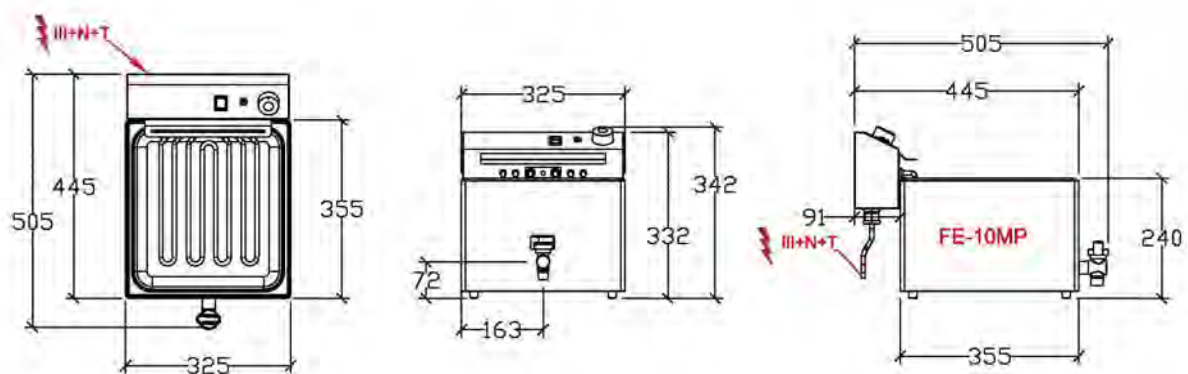
- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Cuba em aço inoxidável AISI-304 (18/10) fabricada numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o número de avarias.
- Resistências blindadas em aço inoxidável, regulação por termostato de controle de 50°C a 190°C, com termostato de segurança adicional de calibração fixa a 240°C e piloto indicador de acendimento y temperatura.
- Torneira para extracção de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	370 x 510 x 430
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.08
Dimensiones Equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	325 x 440 x 345
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	300 x 330 x 200
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	253 x 273 x 110
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	10
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220V. III + T 50-60
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	15
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	10
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	8

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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	520 x 650 x 430
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.15
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	650 x 440 x 345
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	300 x 330 x 200
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	253 x 273 x 110
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	10 + 10
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50 + 7.50
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220V. III + T 50-60
Producción	Production	Production	Produção	(Kg/h)	15 + 15
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	18
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	16

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.

