

## 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



FTG-91/M



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure 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 plan de cuisson.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en Polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar*

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr (mm)	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	59

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.

### PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

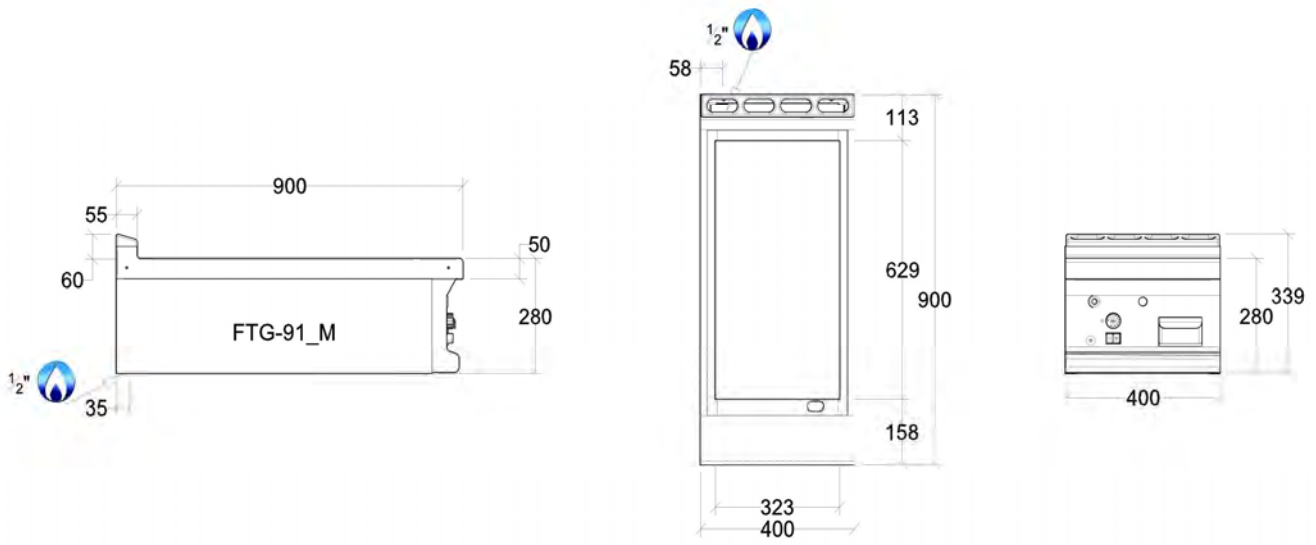
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/  
Fry-tops 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



FTG-92/M



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en Polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.

- Exterior fabricado en aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.64 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	121
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	101

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.

### PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

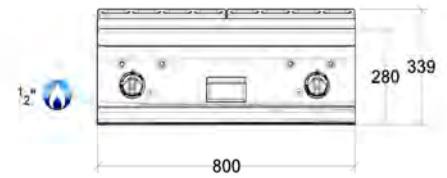
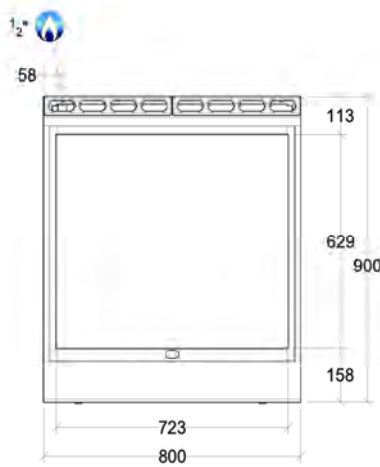
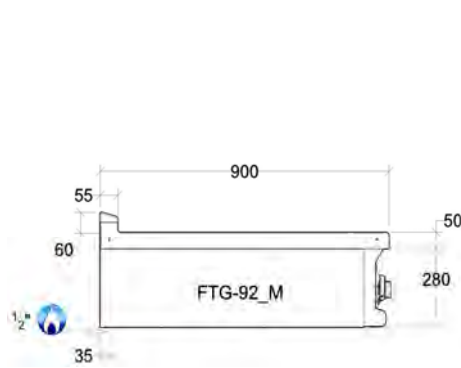
Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/  
Fry-tops 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



FTG-91/CDM



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés

- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por placa de aço polido e rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termpoar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar*

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Placa	Plate	Plaque	Placa	Fe/Cr	Cr
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	(mm)	15
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	323 x 479
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil		
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	90
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	59

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.





# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

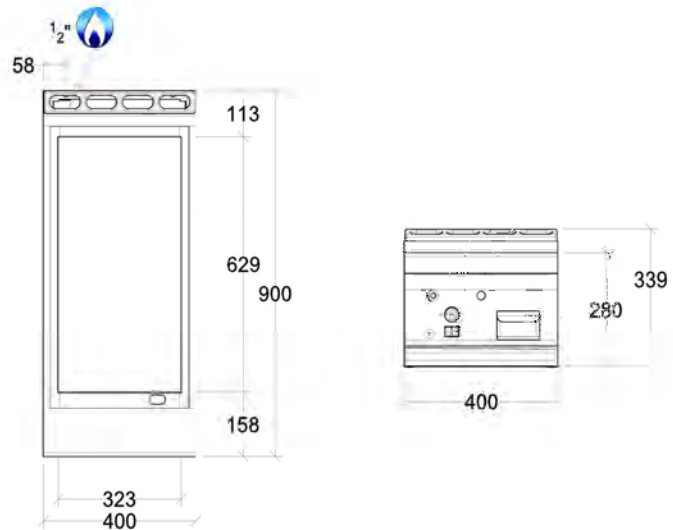
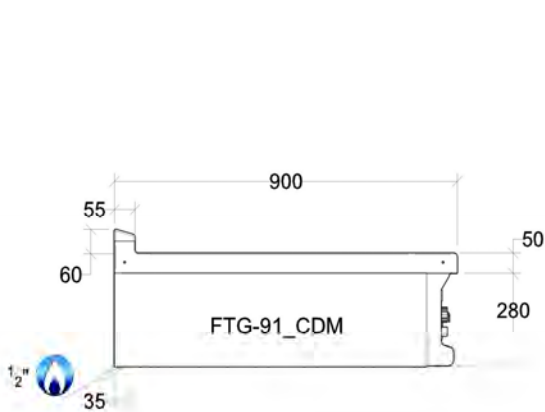
Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



## 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



FTG-92/CDM



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).

- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.











- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por placa de aço polido e rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.64 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	163
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	116

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes

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.



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

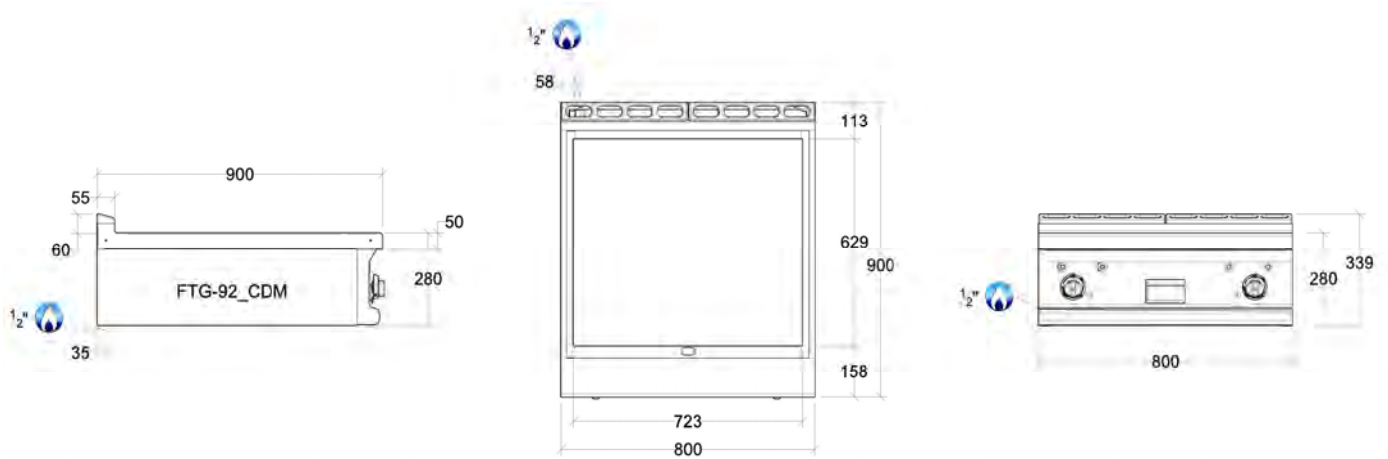
Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



## 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



FTG-91/M  
+ S-49



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure 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 plan de cuisson.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en Polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés

- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa	Fe/Cr	Fe
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	(mm)	15
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	323 x 629
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil		
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	93
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	78

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

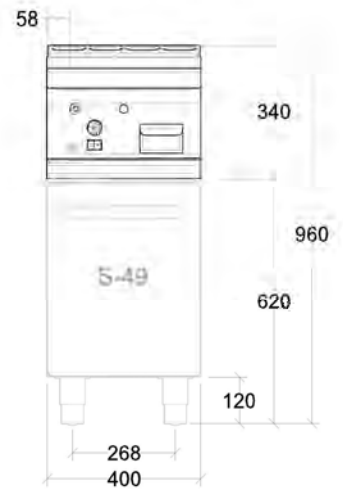
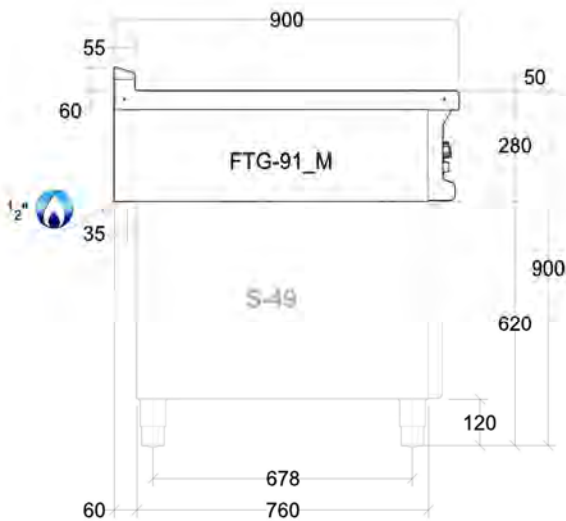
Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectificé et poli // Aço polido e rectificado





FTG-92/M  
+ S-89

## 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



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en Polyamide résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleure évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.



- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.87
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa		
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.64 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	155
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	135

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.



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

## **PLACA**

PLATE // PLAQUE // PLACA

### **Acero pulido y rectificado: Fe**

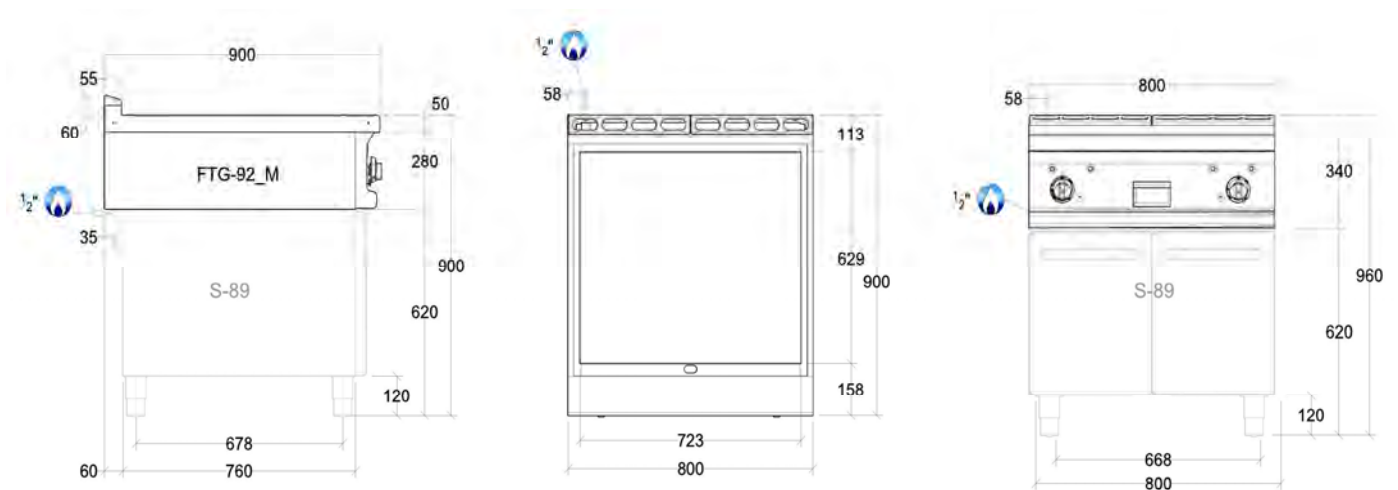
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás





FTG-91/CDM +S-49

## 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



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.

- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.






- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro para gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta para gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

*Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900
Placa Acabado Espesor Superficie útil	Plate Finish Thicknes Useful areas	Plaque Finition Épaisseur Surface utile	Placa Acabamento Espessura Superficie útil	Fe/Cr (mm) (mm)	Cr 15 323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.82 1.11
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	91
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	79

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.



# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

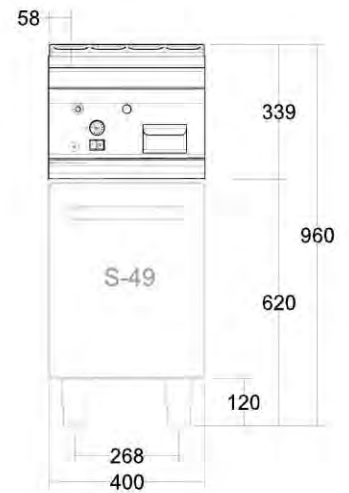
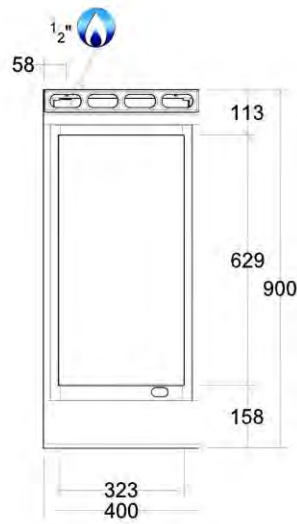
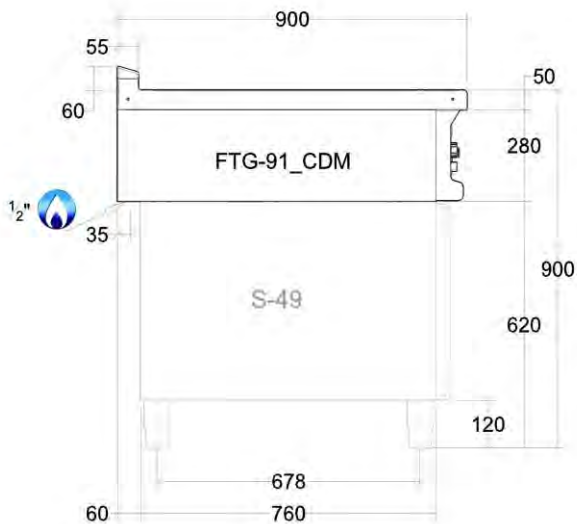
Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



## 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



FTG-92/ CDM + S-89



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.

- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com suporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.87
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Placa Acabado Espesor Superficie útil	Plate Finish Thicknes Useful areas	Plaque Finition Épaisseur Surface utile	Placa Acabamento Espessura Superficie útil	Fe/Cr (mm) (mm)	Cr 15 723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.64 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	159
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	136

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes

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.





# Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/  
Gas fry-tops

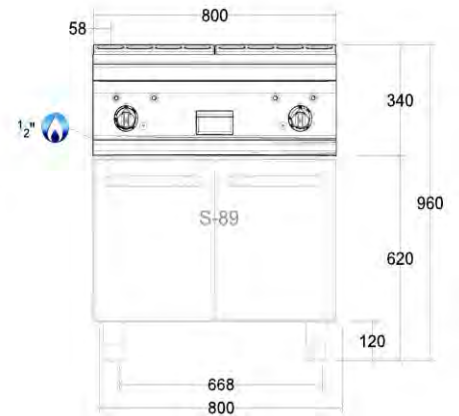
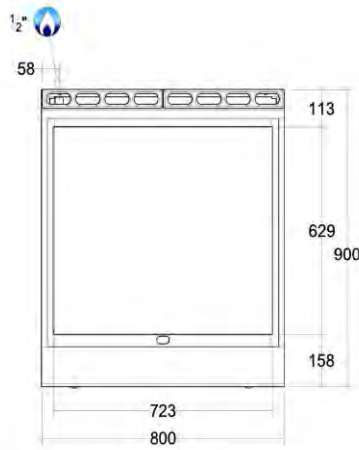
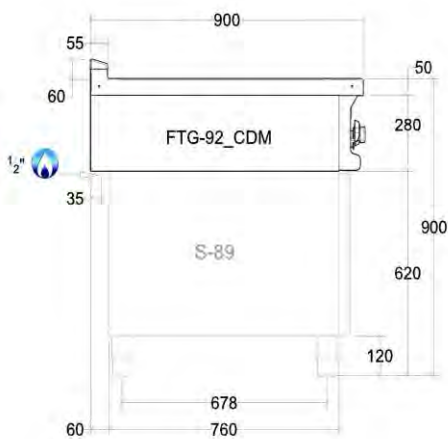
Fry-tops à gaz/  
Fry-tops a gás

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Cromo duro



## 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



FTE-91/M



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.






- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro aparta gorduras gastro-norm nos modelos com suporte, e gaveta aparta gorduras em todos os outros.

- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.29
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr (mm)	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	- -
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	72
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	60

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.

### PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

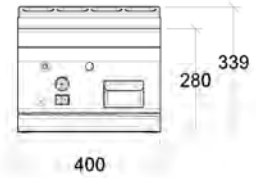
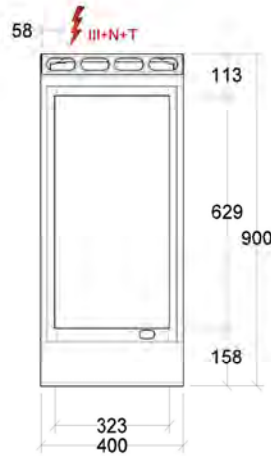
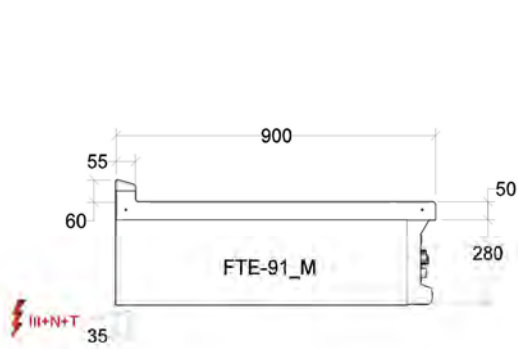
Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos



## 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



FTE-92/M



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.

- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.52
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr (mm)	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	- -
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	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	120

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.

# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

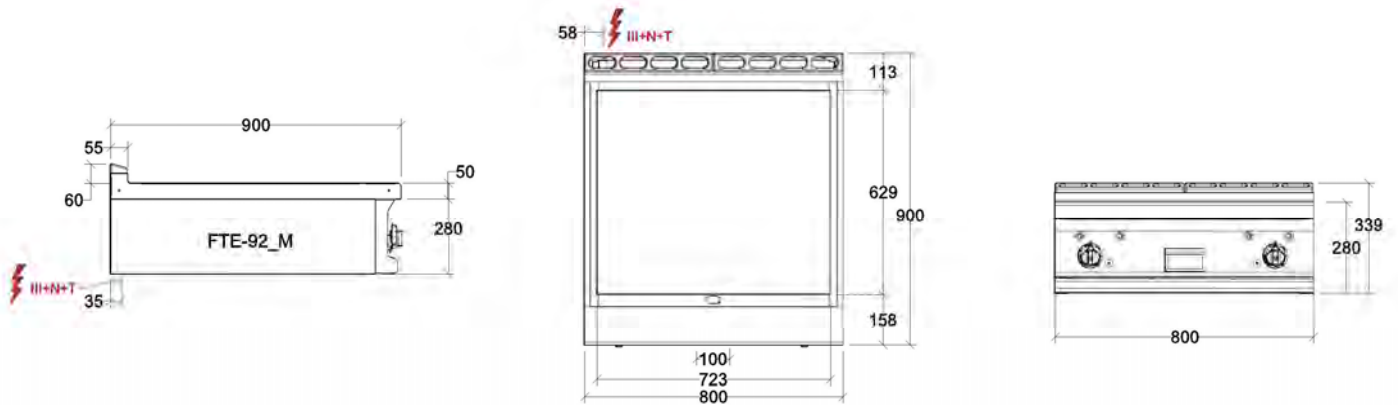
Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado



## 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



FTE-91/CDM



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.












- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas*

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 450 x 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.29
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr (mm)	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	- -
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	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	95
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	90

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.

# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

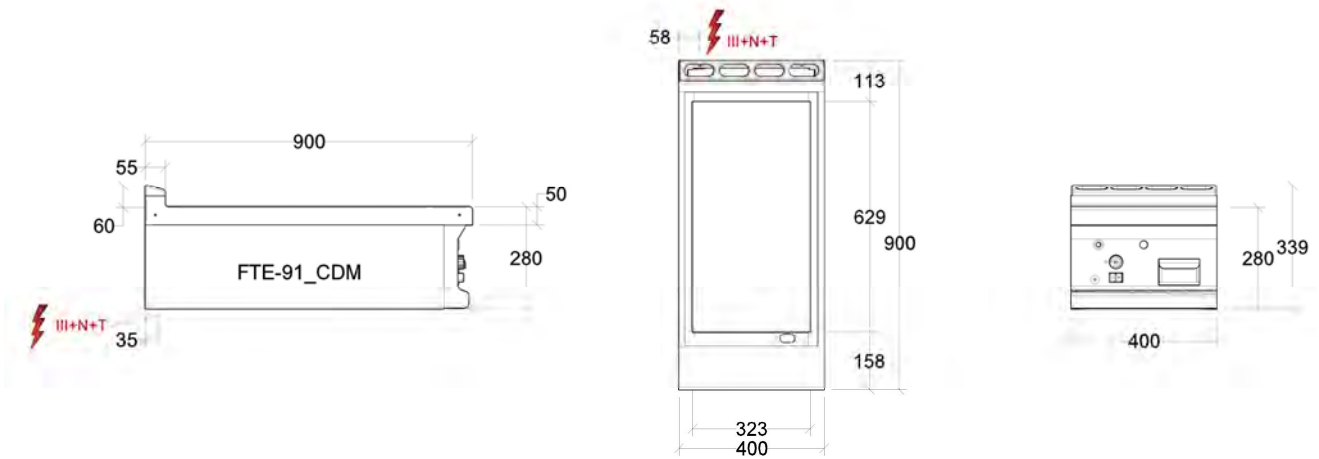
Fry-tops électriques/  
Fry-tops eléctricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Como duro



## 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



FTE-92/CDM



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.







- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.



- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.52
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280
Placa	Plate	Plaque	Placa		
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resitências	6.60 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	- -
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	163
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.



# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

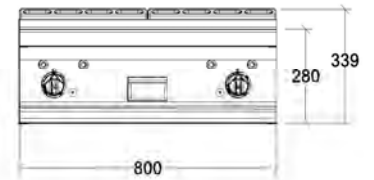
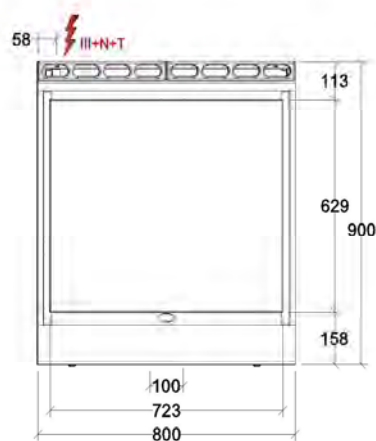
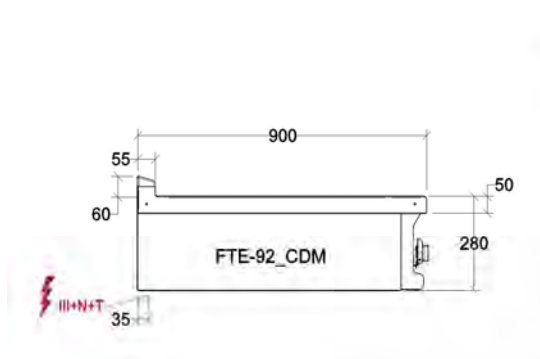
Fry-tops électriques/  
Fry-tops eléctricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Como duro



## 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



FTE-91/M  
+ S-49



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.





- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer a melhor combinación de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Terminais da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	1
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	-
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.82 1.11
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	-
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	-
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	83

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes*

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.



# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

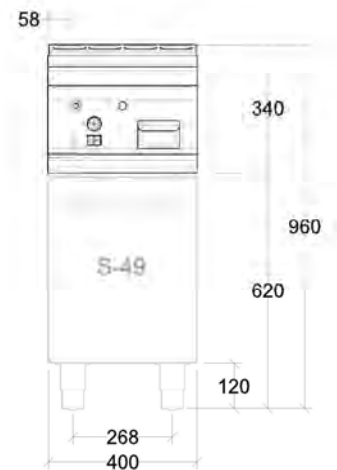
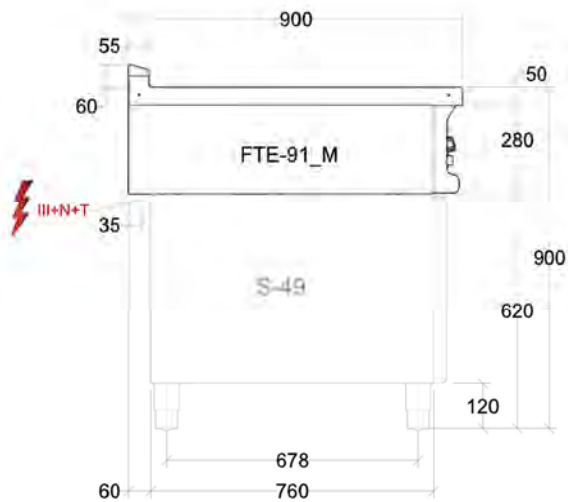
Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado





## 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



FTE-92/M +  
S-89



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastras especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.





- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer a melhor combinación de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad e accesibilidad.
- Exterior fabricado en aço inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima unión en la montaje de bloques de cocina completos.
- Resistências rectangulares, termóstato de regulación e piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura e una correcta evacuación de los gases de la combustión.
- Placas especialmente tratadas para garantizar la uniformidad e máxima temperatura de trabajo en todos los puntos.
- Topos de la chimenea fabricados en hierro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro para grasas gastro-norm nos modelos con soporte, e gaveta para grasas em todos los otros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a mejor evacuación de la grasa e suciedad.
- Para evitar salpicos de grasa é possível acoplar alzado lateral e traseiro extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir la superficie lisa o lisa/ranhurada.
- Posibilidad de incorporar portas nos modelos con soporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.87
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	- -
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	159
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	141

*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes*

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.



# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

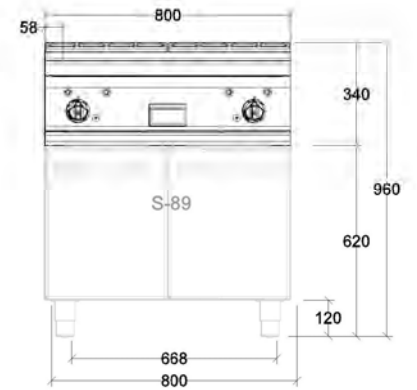
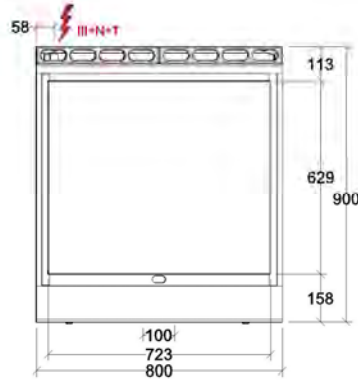
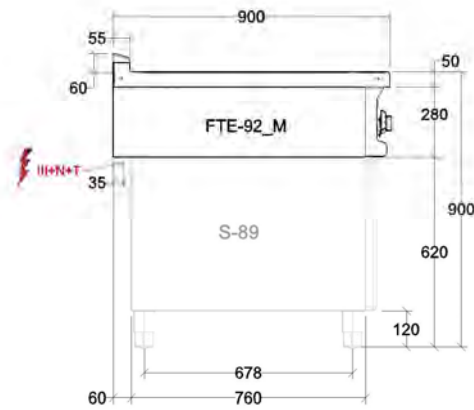
Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado



## 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



FTE-91/CDM  
+ S-49



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.





- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Terminais da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Topos de chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caracérisitiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.48
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.60
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	- -
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	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	99
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	72

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes



# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos

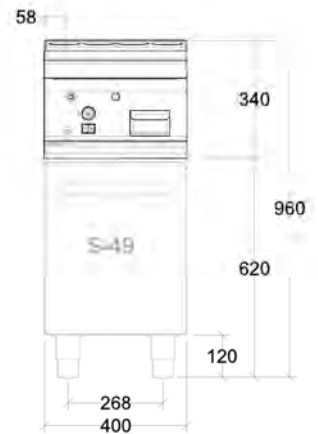
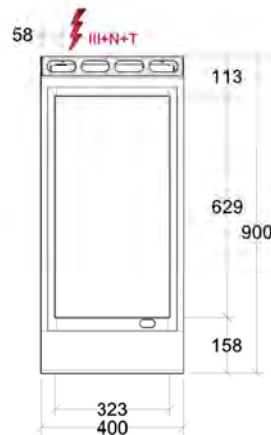
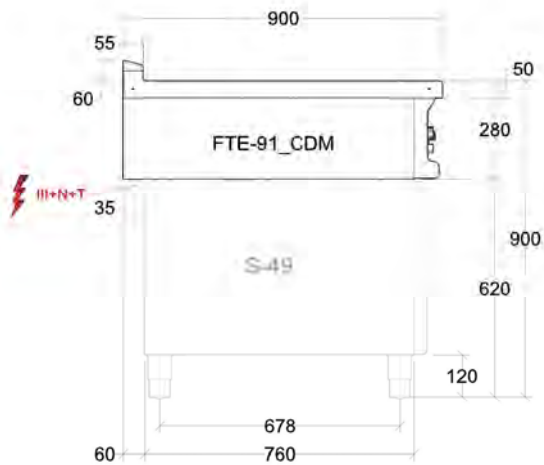
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Como duro



## 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



FTE-92/CDM  
+ S-89



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "Cr".
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Cromo duro: recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "Cr" models.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°C.
- Hard chrome: recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur 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 plan de cuisson.
- Dessus avec plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles <<Cr>>.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°C.
- Modèles avec chrome dur: recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres modèles.





- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composto por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "Cr".
- Resistências rectangulares, termóstato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Modelos com cromo duro: recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com soporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.87
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Placa	Plate	Plaque	Placa		
Acabado	Finish	Finition	Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 629
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	6.60 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	- -
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	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	182
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	130

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements /  
Produto para combinação com fornos e suportes

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.





# Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/  
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/  
Fry-tops elétricos

## PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Cromo duro: Cr

Hard chrome // Chrôme dur // Como duro

