

## SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



MG-760



- Marmita diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparato de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cuba fabricada sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratada para maximizar el rendimiento.
- Equipo provisto de tapa que permite un movimiento oscilante y de grifo de llenado de agua.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba.
- Filtro de residuos incluido en el interior.
- Grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Patas regulables en altura.



- Boiling pan designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tank and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tank made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover and filling tap.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular burner under tank.
- Filter for residues included.
- Frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Adjustable legs.



- Marmite conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement.
- Couvercle permettant un mouvement oscillant et robinet de remplissage d'eau.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire au-dessous de la cuve.
- Filtre de résidus à l'intérieur.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS, résistants à la chaleur et avec les positions pilote, maximum et minimum.
- Pieds réglables en hauteur.







- Marmita diseñada para ofrecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade aplicados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cuba fabricada sem juntas nem soldaduras no seu interior, prolongando a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de avarias. Especialmente tratada para maximizar o rendimento.
- Equipamento provido de tampa que permite um movimento oscilante e de torneira para enchimento de água.
- Isolamento térmico garantido com painéis de fibra de vidro.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro elétrico, termopar e queimador por baixo da cuba.
- Filtro de residuos no interior.
- Torneira de vazamento no frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais, diseñada para facilitar a evacuação dos residuos.
- Remates da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Botões ergonômicos em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	970 x 870 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.05
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	60
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	55
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	400
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	475
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	15.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.22 1.64
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	100
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	80

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á cor.

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

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

**D: DIRECTO** (recomendado sólo para sopas y líquidos)  
Direct (recommended use just for soups and liquids).  
Direct (recommandé seulement pour les soupes et liquides).  
Direto (recomendado apenas para sopas e líquidos)

**I: INDIRECTO**  
Indirecto // Indirect // Indireto

# Marmitas a gas

Marmitas a gas /  
Gas boiling pans

Marmites à gaz/  
Marmitas a gás

