



MG-9100

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 marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continúa alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	113
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	102
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	415
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108

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



Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

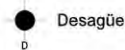
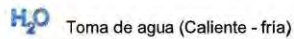
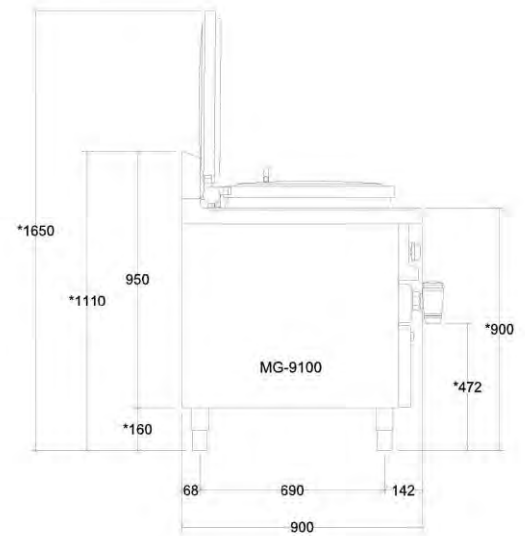
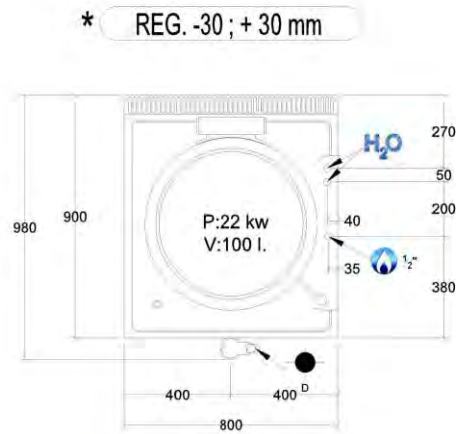
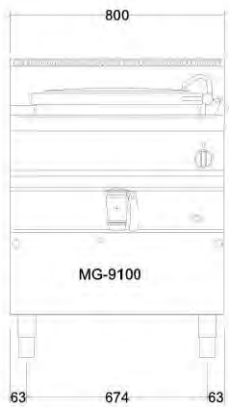
HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

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
Direct // Direct // Direto



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



MG-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continúa alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termpoar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.18
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	141
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

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

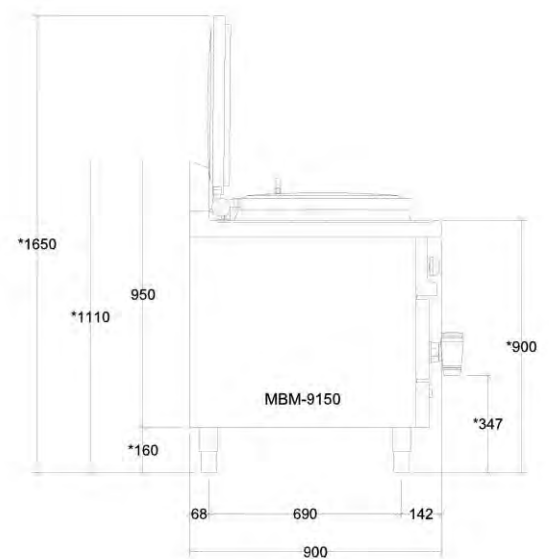
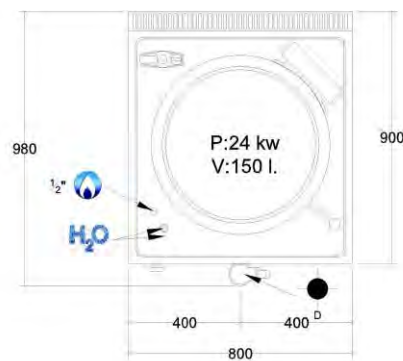
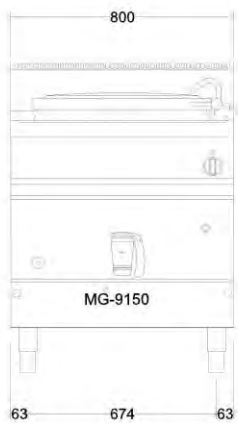
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos 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

Direct // Direct // Direto



 Toma Gas

 Toma de agua (caliente-fría)

 Desagüe
D



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



MBM-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of stainless steel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verte de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nivel.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	21.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.66 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	175
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

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

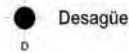
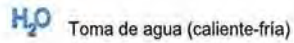
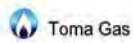
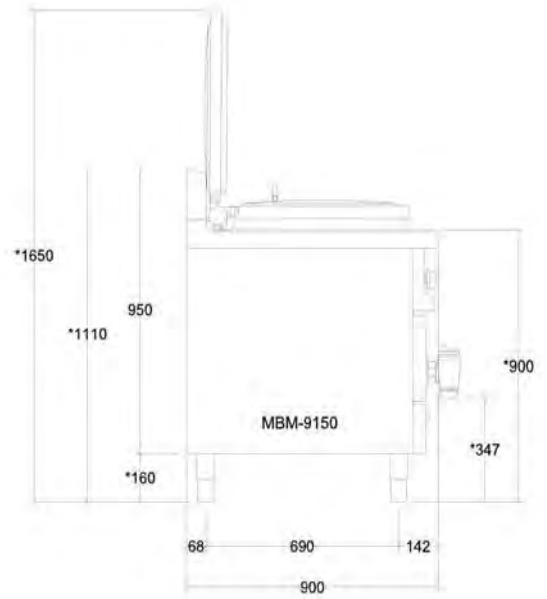
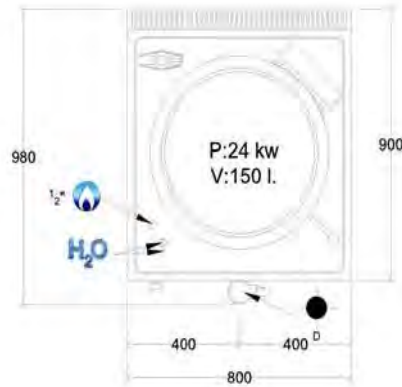
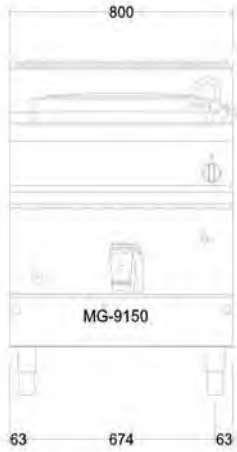
I: INDIRECTO

Indirect // Indirect // Indireto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz /
Marmitas 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



MG-9200



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dosserset "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 970 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.32
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	900 x 900 x 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	198
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	187
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	700
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	32.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.52 3.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	180
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



Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites à gaz /
Marmitas a gás

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
Direct // Direct // Direto



EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERIA

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



MG-9300



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

				I/C	D
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento		
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.500 x 1.250 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	2.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.150 x 1.300 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	342
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	317
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	900
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	570
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	48.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	3.79 2.22
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	220

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

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

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

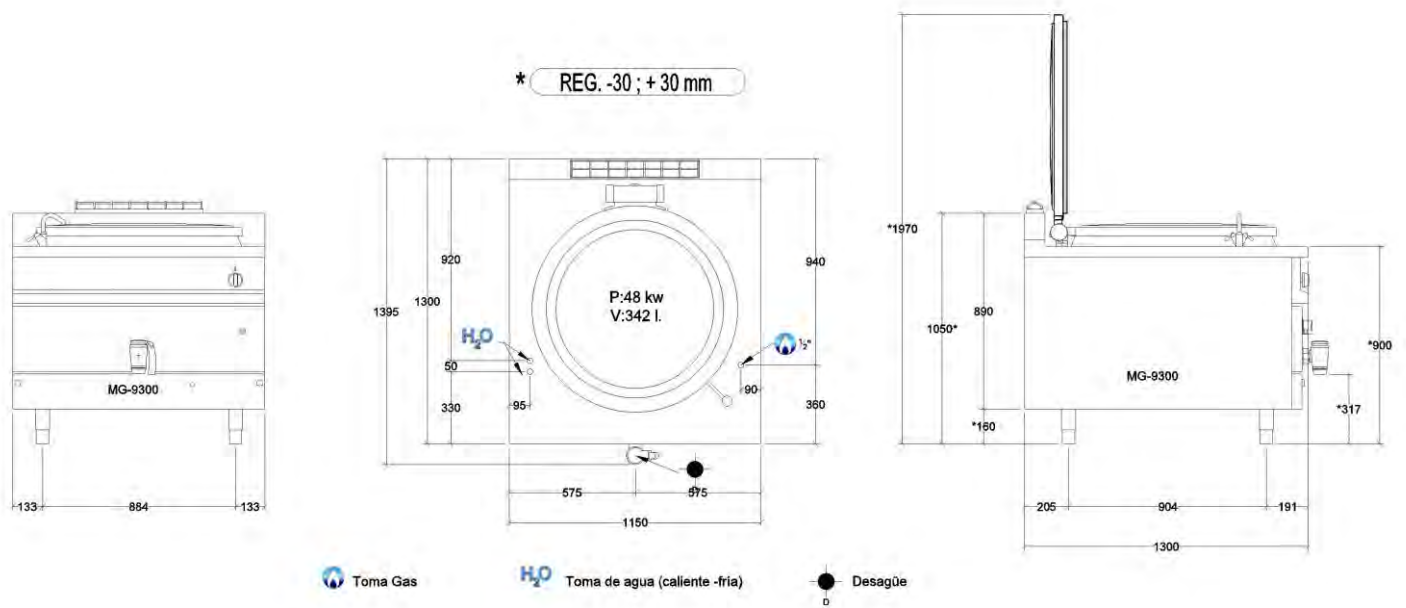
D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto

Marmitas a gas

Marmitas a gas /
Gas boiling pans

Marmites à gaz /
Marmitas 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



ME-9100



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electrónico digital.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electronic/digital.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.

- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électrique/digital.
- Dossieret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electrónico/digital.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba Volumen total Volumen útil Dimensiones	Tank Overall volumen Useful volumen Dimensions	Cuve Volume total Volume utile Dimensions	Cuba Volume global Volume útil Dimensões	(Ltr) (Ltr) Ø h	113 102 600 415
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	133
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	108

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

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

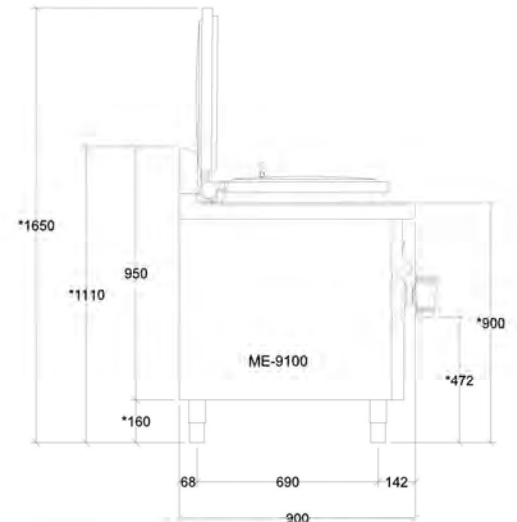
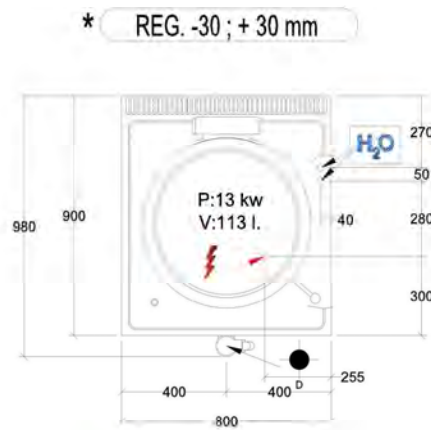
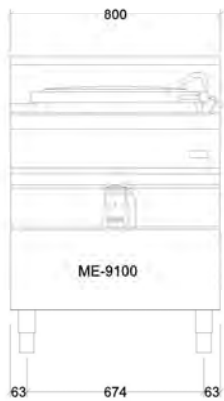


CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



Toma Eléctrica

Toma de agua (Caliente - fría)

Desagüe
D

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



ME-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electrónico digital.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electronic/digital.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmite conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électrique/digital.
- Dosserset "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electrónico/digital.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba Volumen total Volumen útil Dimensiones	Tank Overall volumen Useful volumen Dimensions	Cuve Volume total Volume utile Dimensions	Cuba Volume global Volume útil Dimensões	(Ltr) (Ltr) Ø h	150 139 600 540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	141
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

Marmitas eléctricas

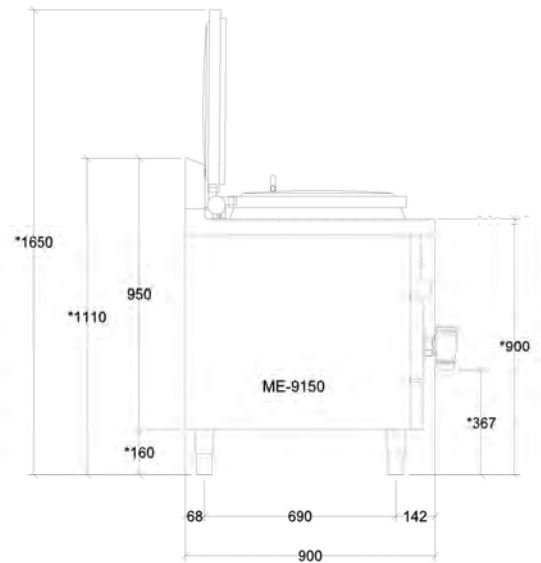
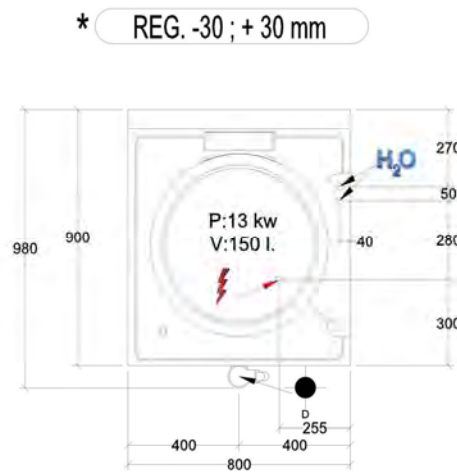
Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans


Marmites électriques/
Marmitas elétricas


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
Direct // Direct // Direto



 Toma Eléctrica

 Toma de agua (Caliente - fría)

 Desagüe

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



MBME-9150



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.







- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibré avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/min.
- Dossret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos resíduos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nível.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.20
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	139
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	540
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	18.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60



Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

Marmites électriques/
Marmitas elétricas



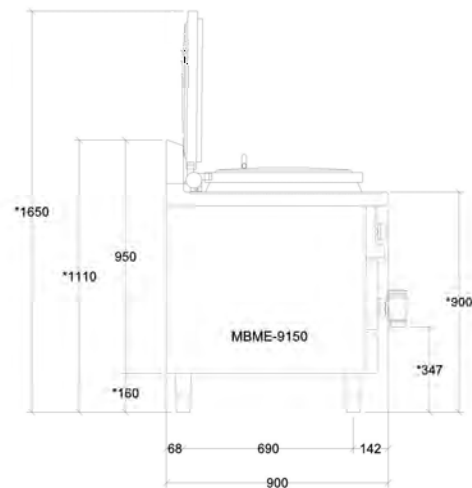
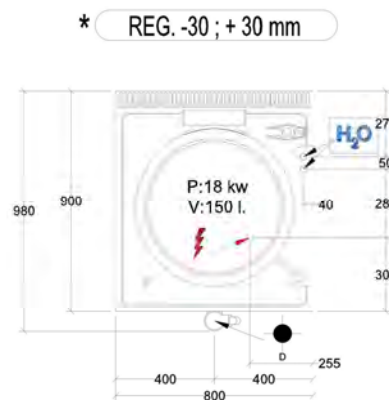
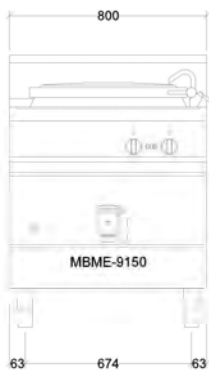
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	175
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	150

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

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

Indirecto // Indirect // Indireto



Toma Eléctrica

Toma de agua (Caliente - fría)

Desagüe



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



ME-9200



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.

- Finition extérieur, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini.
- Dosseret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo desegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nivel.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.360 x 1.100 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	1.91
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.000 x 1.150 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	220
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	200
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	750
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	520
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	32.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	285
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

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

I: INDIRECTO
Indirect // Indirect // Indireto

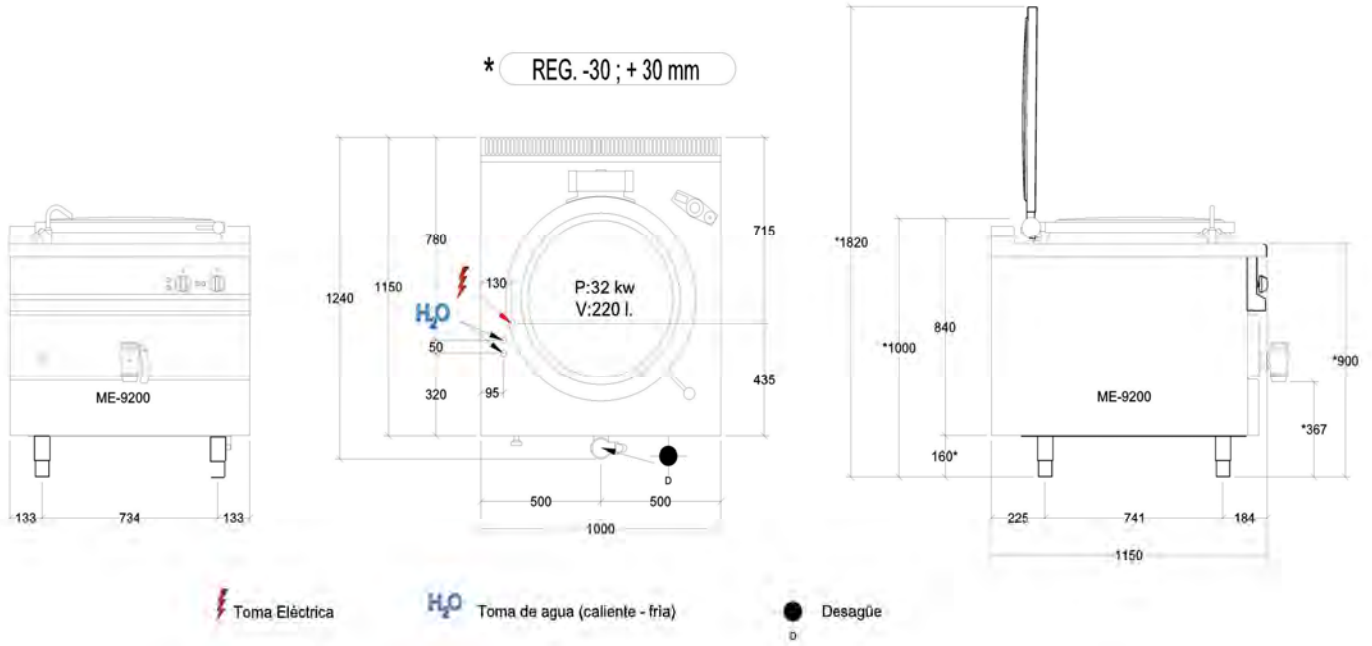


Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Marmites électriques/
Marmitas elétricas



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



ME-9300



- Gama de marmitas diseñadas para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Aparatos de gran capacidad aplicada al uso de la industria colectiva para aumentar la productividad.
- Acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Fondo de cuba en AISI 316.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos incluido en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Intercambiador fabricado en AISI 304. Control de presión del intercambiador mediante válvula de seguridad a 0.5 bares de presión, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga de agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato electromecánico con selector máx/mín.
- Todos los modelos dotados con grifo de llenado de agua.
- Patas regulables en altura.



- Range of boiling pans designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- Big capacity equipment applied for HORECA business to increase productivity.
- External finish, tanks and covers made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish. Bottom in AISI 316.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Flue shot made of stainless steel.
- Jacket in stainless steel AISI 304. Pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling and level control tap.
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy, controlled by electromechanical thermostat with max/min selector.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Appareils de grande capacité pour usage industriel collectif pour augmenter la productivité.
- Finition extérieure, cuve et couvercle en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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 équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY 800 contrôlé par un thermostat électromécanique avec sélecteur maxi/mini.
- Dosseret "sortie des gazes" en acier inoxydable.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de marmitas desenhadas para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potencia, funcionalidade e acessibilidade.
- Aparelhos de grande capacidade destinados ao uso na industria colectiva para aumentar a produtividade.
- Acabamento exterior, cubas e tampos em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- Cantos laterais vivos garantindo a máxima união na montagem de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o numero de avarias, tratadas especialmente para maximizar o rendimento.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atérmica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de resíduos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo dessegurança para evitar aberturas accidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residus.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Permutador fabricado em AISI 304, controlo de pressão do permutador por válvula de segurança a 0,5 bares de pressão, válvula de pressão de manómetro de leitura analógica. Torneira de carga de água no permutador e válvula de nivel.
- Aquecimento por intermédio de resistencias revestidas com INCOLOY 800, controladas por termostato electromecânico com selector más/min.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento	I/C	I
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.500 x 1.250 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	2.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.150 x 1.300 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	342
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	317
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	900
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	570
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	36.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	290
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	220

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

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

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

I: INDIRECTO

Indirect // Indirect // Indireto

Marmitas eléctricas

Marmitas eléctricas/
Electric boiling pans

Marmites électriques/
Marmitas elétricas

