

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



BARG-91/M



- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.



- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.



- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.

- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleure récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

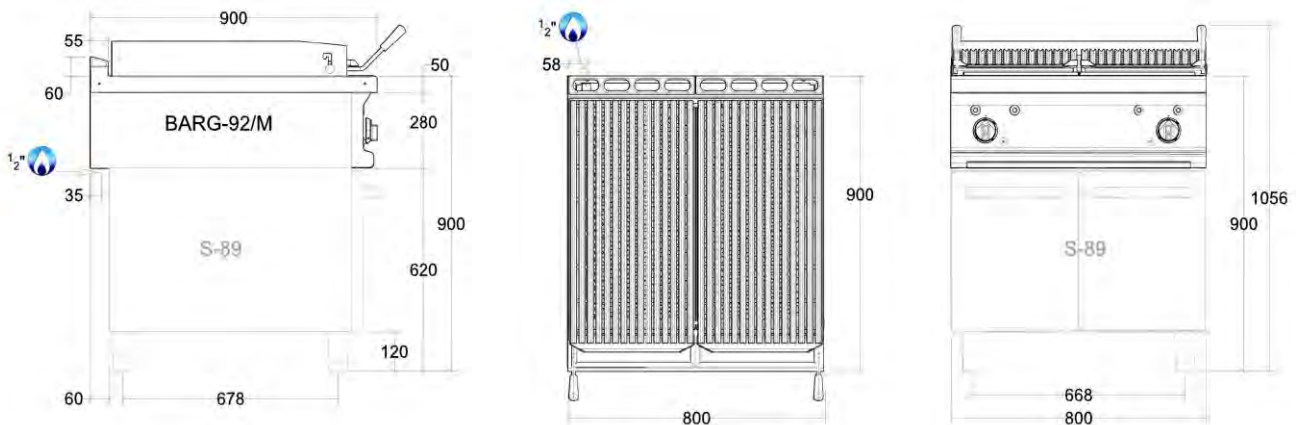
Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.89
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	13.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /	2.02 2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	140
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	122

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

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



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



BARG-92/M



- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.



- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.



- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.

- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.



- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 650
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.52
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 280
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.02 2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	113
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	79

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

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

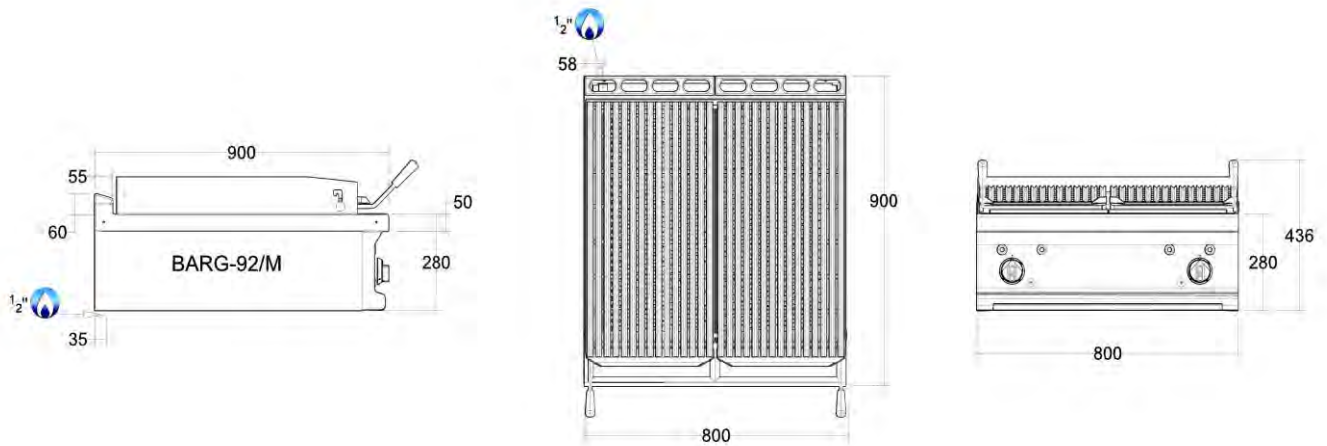


Barbacoas a gas

Barbacoas a gas/
Gas barbecues

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Barbecues à gaz/
Grelhadores a gás





BARG-91/M
+ S-49

SERIE 900 / Gama modular y puente

900 Series / Modular and counter-top range

Série 900 / Gamme modulaire et suspendue

Série 900 / Gama modular e suspensa



- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.

- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

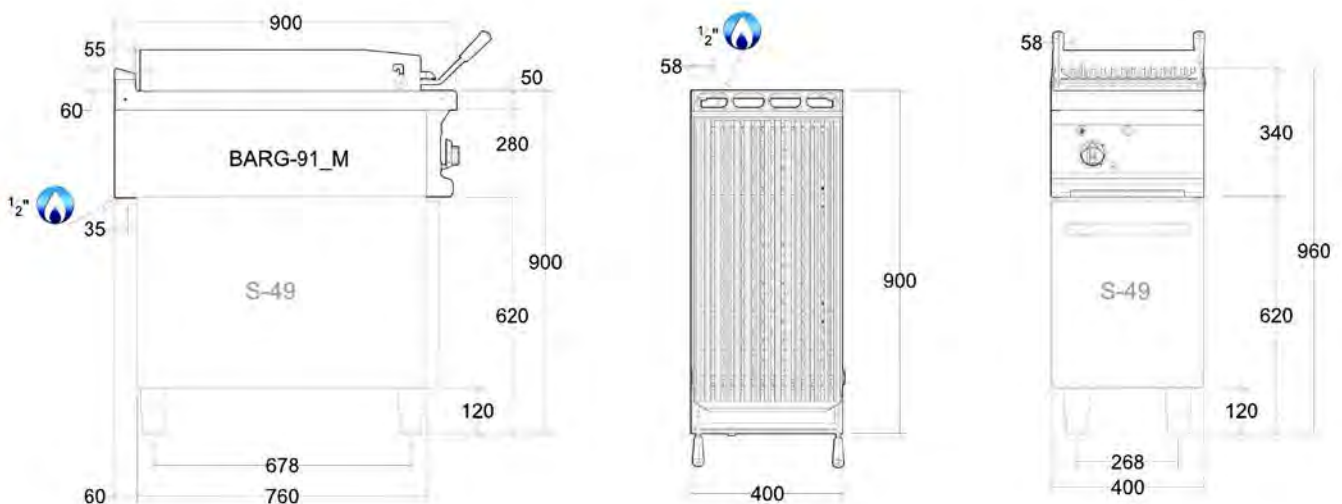
Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	950 x 450 x 1.180
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.50
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 900 x 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	395 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	13.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.01 1.37
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	89
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	76

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

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



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



BARG-92/M
+ S-89



- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta de parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, grifos de seguridad con termopar.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of barbecues designed to offer the maximum working combinations, with the main features of design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Tubular stainless steel high performance (70%) burners.
- Manual ignition pilot, with thermocouple and safety taps.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease tray.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des barbecues conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.

- Dessus avec grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleure récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Brûleurs tubulaires à haut rendement (70%) en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, avec robinet de sécurité avec thermocouple.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone du travail pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo composta por grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer alguma deformação. Desenho exclusivo com forma de cunha para uma melhor recolha da gordura prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar da forma que o produto necessite.
- Queimadores tubulares de alto rendimento (70%) fabricados em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro elétrico, com torneira de segurança com termopar.
- Desenvolvimento do equipamento combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão do calor através do uso de pedras em cerâmica compactada, de tamanho uniforme, lavável e reutilizável.
- Botões ergonômicos em poliamida resistentes ao calor com posição de piloto, máximo e mínimo.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior apara-gordura em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	840 x 950 x 1.120
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.89
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	795 x 737
Quemadores	Burners	Brûleurs	Quemadores	13.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	26.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /	2.02 2.75
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	140
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	122

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

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

