

SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



E-65/CD LR



- Gama de planchas 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.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50 – 100 micras).
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Posibilidad de transformar a 220 V III+T.
- Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Superficie lisa.
- Patas regulables en altura.



- Range of griddles 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.
- Polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50–100 microns).
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator. Possibility to transform into 220 V III+T.
- Recommended use for work with fish and vegetables.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Plane surface
- Adjustable legs.



- Gamme des planchas 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.
- Plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Possibilité de transformer à 220V III+T.
- Recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Plaques traitées d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la superficie.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque.
- Surface lisse.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhadas para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Placa de aço polido e rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50–100 micras).
- Resistências rectangulares, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento. Possibilidade de transformar para 220V III+T.
- Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Botões ergonómicos de poliamida resistentes ao calor.

Planchas eléctricas





Planchas eléctricas /
Electric griddles

Planchas eléctricas/
Placas elétricas

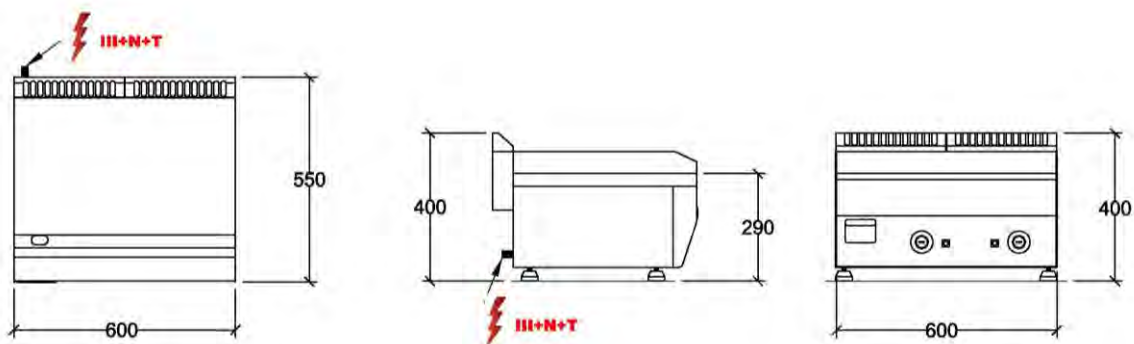
- Gaveta dianteira apanha-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Superfície lisa.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	690 x 600 x 550
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.23
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	600 x 550 x 290
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	383 x 432
Resistencias	Elec. elements	Résistances	Resistências	1.00 (kw)	6
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	6.00
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + T 50/60
Opcional	Opcional	En option	En option	V. / Hz	220 III + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	66
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	56

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



SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



- Gama de planchas 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.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50 – 100 micras).
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Posibilidad de transformar a 220 V III+T.
- Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Superficie lisa.
- Patas regulables en altura.



- Range of griddles 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.
- Polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50–100 microns).
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator. Possibility to transform into 220 V III+T.
- Recommended use for work with fish and vegetables.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Plane surface.
- Adjustable legs.



- Gamme des planchas 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.
- Plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Possibilité de transformer à 220V III+T.
- Recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Plaques traitées d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la superficie.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque.
- Surface lisse.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhadas para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Placa de aço polido e rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50–100 micras).
- Resistências rectangulares, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento. Possibilidade de transformar para 220V III+T.
- Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Botões ergonómicos de poliamida resistentes ao calor.
- Gaveta dianteira apanha-gorduras em todos os modelos.

Planchas eléctricas





Planchas eléctricas /
Electric griddles

Planchas eléctricas/
Placas elétricas

- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Superfície lisa.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	990 x 640 x 520
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.33
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	900 x 550 x 290
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful area	Surface utile	Superfície útil	(mm)	583 x 432
Resistencias	Elec. elements	Résistances	Resistências	1.00 (kw)	9
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.00
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + T 50/60
Opcional	Opcional	En option	En option	V. / Hz	220 III + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	109
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	100

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.

