

# SERIE 550

## SMART LINE



### FREIDORAS a Gas y Eléctricas

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelos a gas: acabado exterior y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, frontal completamente registrable, con piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT 630 de 105 °C a 190 °C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230 °C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de permeos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. No recomendable para freír con producto harinado.
- Modelos eléctricos: resistencias acorazadas fabricadas en acero inoxidable, regulación por termostato de control de 50 °C a 190 °C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 240 °C y pilotos indicadores de encendido, interruptor y trabajo.
- Freidoras de sobremesa con un perfil perimetral para un mejor control del aceite a nivel de desbordamientos.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



### Gas and Electric FRYERS

- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- The tanks of our fryers are made of AISI 304 (18/10) stainless steel, manufactured in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Gas models: external finish and cover made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish with frontal part fully removable, manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT 630 thermostatic valve regulation from 105 °C to 190 °C with additional safety thermostat set up to 230 °C and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption. Not recommended for frying with floured product.
- Electric models: armoured electric elements made of stainless steel control thermostat regulation from 50 °C to 190 °C, with safety thermostat set up to 240 °C and power on light indicator.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.



### FRITEUSES à Gaz et Électriques

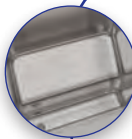
- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Cuve en inox. AISI-304 (18/10), fabriquée d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissions sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Modèles à gaz: finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch bord frontal complètement encastrable, pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT 630 de 105 °C à 190 °C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230 °C. Brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation. Non recommandé pour la friture avec le produit fariné.
- Modèles électriques: résistances blindée en inox., thermostat de régulation et contrôle de 50 °C à 190 °C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 240 °C et pilote indicateur d'allumage.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontal de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.





## Gas- und Elektrische FRITTEUSEN

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Edelstahlbehälter AISI-304 (18/10), einteilig mit einem einzigen Tiefzug gefertigt, fehlende Verbindungsstellen, Schweißnähte noch Brennerrohre im Inneren verlängern die Lebensdauer der Fritteusen und vermindern ihre Störanfälligkeit
- Gasmodelle: Verschlussdeckel aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish, voll bespielbare Vorderseite, manuelle Zündung und piezoelektrisches Thermoelement, Regelung über Thermostatventil EUROSIT 630 von 105 °C bis 190 °C mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 230 °C und mit Laser gelochten Brennern aus Edelstahl. Patentiertes Betriebssystem durch kommunizierende Wärmediffusionsperneos ermöglicht eine gleichmäßige Temperaturerhöhung des Öls garantiert, wodurch eine höhere Leistung bei geringerem Verbrauch erzielt wird. Nicht zum Braten von Mehlprodukten empfohlen.
- Elektrische Modelle: Heizelemente aus Edelstahl, Regelung durch einen Regelthermostat von 50 °C bis 190 °C, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat mit fester Kalibrierung bei 240 °C und Zündungsanzeigeleuchte
- Ablasshahn an der Frontseite mit Sicherheitsvorrichtung zum Schutz gegen versehentliches Öffnen. Entwickelt für das Effiziente Entleeren und Entsorgen von Öl und Abfällen
- Höhenverstellbare Beine.



- Cubas fabricadas en una pieza.
- Tanks made in one piece.
- Cuve fabriquée d'une seule pièce.
- Behälter aus einem Stück gefertigt.



- Seguridad para evitar aperturas accidentales.
- Safety device to prevent accidental opening.
- Dispositif de sécurité pour éviter ouvertures accidentels.
- Sicherheit gegen versehentliches Öffnen.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

# FREIDORAS a Gas y Eléctricas

# Gas and Electric FRYERS

 **Hosteleria10.com**  
Productos para Hostelería y Comercio



FG-12/M

## OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS // EN OPTION POUR FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES // OPTIONAL FÜR GAS- UND ELEKTROFRITTEUSEN

### Dos cestas por cuba:

Two tanks per tank // Deux paniers par cuve // Zwei Körbe pro Behälter

FG-12/M: (ref. 40100013 - 110 × 285 × 120 mm): + 106 €

FG-24/M: (ref. 40100013 - 110 × 285 × 120 mm): + 106 €



FG-24/M





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

FG-12/M



FG-24/M



 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	400 × 600 × 360	700 × 600 × 360
Cuba	Tank	Cuve	Tank	(mm)	245 × 315 × 290	2 × 245 × 315 × 290
Cesta	Basket	Panier	Korb	(mm)	210 × 285 × 120	2 × 210 × 285 × 120
Litros	Litres	Litres	Liter	(Ltr)	12	12 + 12
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	6.30	6.30 + 6.30
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.489	0.978
				GN Nm <sup>3</sup> /h	0.667	1.334
Producción	Production	Production	Produktion	(Kg/h)	13,5	13,5 + 13,5
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	830 × 480 × 800	830 × 730 × 800
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	0.32	0.48
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	46	70
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	36	60

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable /  
Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.