

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



FTG-71/S-POW



- Gama de fry-tops 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 fabricada en 1 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida + ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa ó ranurada.



- Range of fry-tops 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.
- Tops manufactured in 1 mm thickness provided with polished and rectified steel sheet 15 mm.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of stainless steel.
- All models provided with frontal grease box.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed surface.



- Gamme des grillades fry-top 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 plan de cuisson.
- Dessus de 1 mm d'épaisseur et plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en acier inoxydable.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops a gaz/
Fry-tops a gás

- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.



- Reihe von Frittierplatten, die entwickelt wurden, um die beste Kombination von Arbeiten mit den Eigenschaften Design, Leistung, Funktionalität und Erschwinglichkeit zu bieten.
- Außenseite aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Seitliche scharfe Ecke, die maximale Einheit bei der Montage kompletter Küchenblöcke gewährleistet.
- Platte aus 1 mm starkem Stahlblech bestehend aus 15 mm poliertem und geschliffenem Stahlblech.
- Zünder mit manueller Zündung mit elektrischem Feuerzeug, Thermoelement und Hochleistungsrohrbrenner (70%), der unter der Platte aus Edelstahl platziert ist. Ergonomische hitzebeständige Polyamid+ABS-Tasten mit maximaler und minimaler Pilotenposition bei Temperaturen von 100 °C bis 380 °C.
- Interne Wärmeleitung zur Vermeidung von Temperaturverlusten und korrekter Evakuierung von Verbrennungsgasen.
- Speziell behandelte Platten, um Gleichmäßigkeit und maximale Arbeitstemperatur an allen Stellen zu gewährleisten.
- Schornsteinklemmen aus Edelstahl.
- Fetttrimmerschublade an der Vorderseite bei allen Modellen.
- Flankierte Platte mit äußerem Kanal zur besseren Ableitung von Fett und Schmutz.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, ist es möglich, abnehmbare seitliche und hintere Griffe anzubringen (optional).
- Möglichkeit, eine glatte oder gerillte Oberfläche zu wählen.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensionen Verpackung	(mm)	7450 x 800 x 1100
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.40
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensionen von Geräten	(mm)	400 x 750 x 900
Placa Acabado Espesor Superficie útil	Plate Finish Thickness Useful areas	Plaque Finition Épaisseur Surface utile	Teller Veredelung Dicke Superficie nützlich	Fe/Cr (mm) (mm)	Fe 15 355 x 490
Quemadores bajo placa	Underplate burners	Brûleur sous plaque	Brennen. niedrige Platte	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Macht	(kw)	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.62 0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	75
Peso neto	Net weight	Poids net	Flüssiges Gewicht	(kg)	68

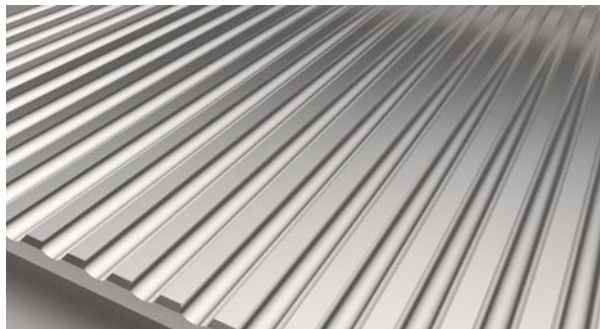
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubassements / Produto para combinação 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.

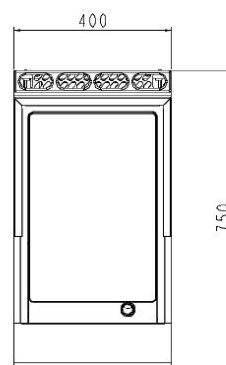
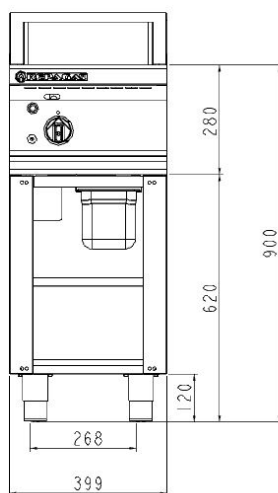
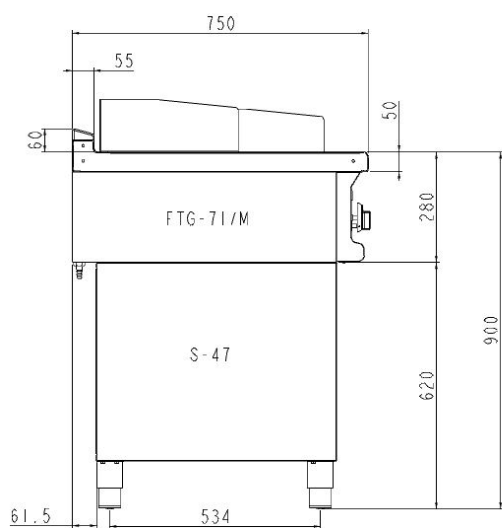
Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás



PLACA 100% RANURADA OPCIONAL



SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gammemodulaire et suspendue

Série 750 / Modulares und hängendes

Sortiment



FTG-72/S-POW



- Gama de fry-tops 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 fabricada en 2 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo, con temperaturas de 100°C a 380°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa, ranurada ó lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops 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.
- Tops manufactured in 2 mm thickness provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions, with temperatures from 100°C to 380°C.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with frontal grease box.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane, ribbed or ribbed/plane surface.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs



- Gamme des grillades fry-top 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 plan de cuisson.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur et plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Boutons ergonomiques de commande en polyamide+ABS résistants à la chaleur, avec des températures de 100°C à 380°C.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés
- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse, rainurée ou lisse/rainurée.

- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Ama de Fry-Tops wurden entwickelt, um die beste Kombination von Arbeit mit den Eigenschaften Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit zu bieten.
- Außenseite aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Seitliche scharfe Ecke, die maximale Einheit bei der Montage kompletter Küchenblöcke gewährleistet.
- Die Platte wird in 2 mm Stärke hergestellt und besteht aus 15 mm starkem, poliertem und geschliffenem Stahlblech.
- Zünder mit manueller Zündung mit elektrischem Feuerzeug, Thermoelement und Hochleistungsrohrbrenner (70%), der unter der Platte aus Edelstahl platziert ist. Ergonomische, hitzebeständige Polyamid+ABS-Tasten mit maximaler und minimaler Pilotenposition bei Temperaturen von 100 °C bis 380 °C.
- Interne Wärmeleitung, um Temperaturverluste zu vermeiden und eine korrekte Evakuierung der Verbrennungsgas gewährleisten.
- Speziell behandelte Platten, um Gleichmäßigkeit und maximale Arbeitstemperatur an allen Stellen zu gewährleisten.
- Schornsteinklemmen aus säurebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Fetttrimmerschubblade vorne bei allen Modellen.
- Die Platte wird vom äußeren Kanal flankiert, um die beste Ableitung von Fett und Schmutz zu ermöglichen.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, ist es möglich, einen abnehmbaren seitlichen und hinteren Griff anzubringen (optional).
- Möglichkeit, eine glatte, gerillte oder glatte/gerillte Oberfläche zu wählen.
- Möglichkeit des Einbaus von Türen in Modelle mit Bodenstütze (optional).
- Höhenverstellbare Füße

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Leistungsbeschreibung

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensionen da Verpackung	(mm)	850 x 800 x 1100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	0.75
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensionen der Ausrüstung	(mm)	800 x 750 x 900
Placa Acabado Espesor Superficie útil	Plate Finish Thickness Useful areas	Plaque Finition Épaisseur Surface utile	Teller Veredelung Dicke Oberfläche nützlich	Fe/Cr (mm) (mm)	Fe 15 750 x 490
Quemadores bajo placa	Underplate burners	Brûleurs sous plaque	Brennen. niedrige Platte	8.00 (kw)	2
Potencia	Power	Puissance	Macht	(kw)	16.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.24 1.69
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	122
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	107

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

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/ Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Gas-Frittierverschlüsse

PLACA
PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e rectificado

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 72//EN OPTION POUR FRY-TOPS MODÈLE 72//OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 72

Placa 50% lisa/ranurada: + 85€
Plate 50% plane/ribbed//Plaque 50% lisse/ rainuré//Placa 50% lisa/ranhurada.

Placa 100% ranurada:+125€
Plate 100% ribbed//Plaque 100% rainuré//Placa 100% ranhurada.

Peto:+90€ (ref. 79400038)
Bid//Dossieret périmétral//Alçado.

