

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



SB-980



- Gama de sartenes basculantes 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.
- 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.
- Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante/maneta de inclinación.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto, mediante descarga. Alimentación a gas mediante válvula 820NovaMv, sistema de seguridad con termopar. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C mediante termostato.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- 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.
- 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.
- Manual elevation provided with front axis with endless screw and handwheel/inclination handle.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by stainless steel tube main burners. Piezoelectric and pilot ignition, by discharge. Gas supply through 820NovaMv valve, safety system with thermocouple. temperature regulation from 100°C to 300°C by thermostat.
- Chimney tops made of cast iron.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des sauteuses 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.
- 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.
- Élévation manuelle fournie avec axe Avant à vis sans fin et volant/poignée d'inclinaison.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage piézoélectrique et veilleuse, par décharge. Alimentation à gaz par vanne 820NovaMv, système de sécurité avec thermocouple. Régulation de la température de 100°C à 300°C par thermostat.
- Têtes de cheminée en fonte.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.

Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás



- Gama de sertãs basculantes 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.
- 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.
- Elevação manual fornecida com eixo frontal com parafuso sem fim e volante/manivela de inclinacao.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por queimadores tubulares de aço inox, ignicao piezoelétrica e piloto por descarga. Fornecimento de gás através de válvula 820NovaMv, sistema de segurança con termopar. Regulacao de temperatura de 100°C a 300°C. por termostato.
- Tampos de chaminés em ferro fundido.
- 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.

				I/C	D
Calentamiento	Heating	Chauffage	Aquecimento		
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.070 x 870 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.21
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 900 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	81
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	60
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	698 x 564
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	200
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	20.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	1.58 2.12
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	169
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	144

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.



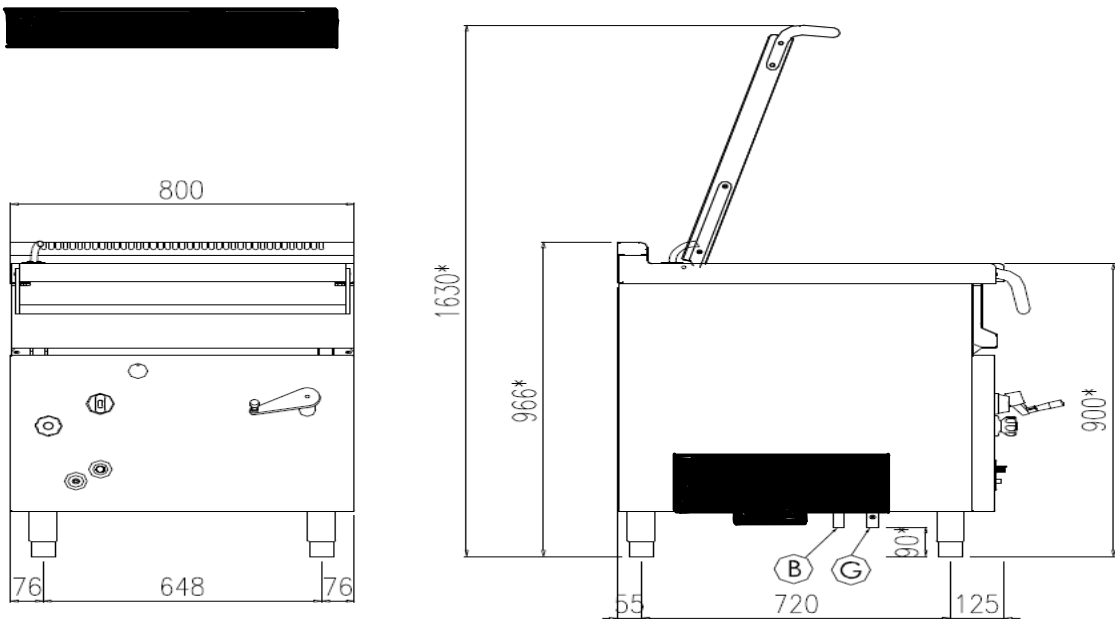
Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes /
Gas tilting pans

Sauteuses basculantes à gaz /
Sertãs basculantes a gás

CALENTAMIENTO
HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO
Direct // Direct // Direto



G	Conexiòn gas (ISO 7-1)
B	Conexiòn agua

