

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



SBE-9120



- 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 de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación entre 45°C y 300°C. Termostato de seguridad.
- 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 tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by means of armoured stainless steel elements (INCOLOY 800) controlled by thermostat with temperature regulation from 45°C up to 300°C. safety thermostat.
- 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 extérieure, 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des résistances blindées (INCOLOY 800) commandé par un thermostat avec régulation de 45°C à 300°C. Thermostat se sécurité.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.

Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes électriques
Sertās basculantes eléctricas

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



SBE-9170



- 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 de maniobra. Modelos a partir de 125 litros dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY 800 controladas por termostato con regulación de la temperatura de 45°C a 300°C. termostato de seguridad de 360°C
- 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 tilting mechanism. Models from 125 liters on equipped with cylindrical spiral spring.
- Counter balanced hinged cover.
- Heated by means of armoured stainless Steel elements INCOLOY 800 controlled by thermostat with temperature regulation from 45°C up to 300°C. termostato de seguridad de 360°C
- 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 extérieure, 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.
- Evacuation par relevage manuel. Modèles de 125 litres ou plus sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
- Couvercle munit d'une poignée ergonomique.
- Chauffage par des résistances blindées INCOLOY 800, commandé par un thermostat avec régulation de 45°C à 300°C. termostato de seguridad de 360°C
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.



Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes eléctricas
Sertãs basculantes eléctricas



- 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 provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação da temperatura de 45°C a 300°C. termostato de seguridad de 360°C
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés regulaveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.300 x 1.050 x 1.280
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.75
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 x 900 x 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	150
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	128
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	1.100 x 610
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	275
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	30.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.37 3.17
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	260
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	220

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 eléctricas
Electric tilting pans

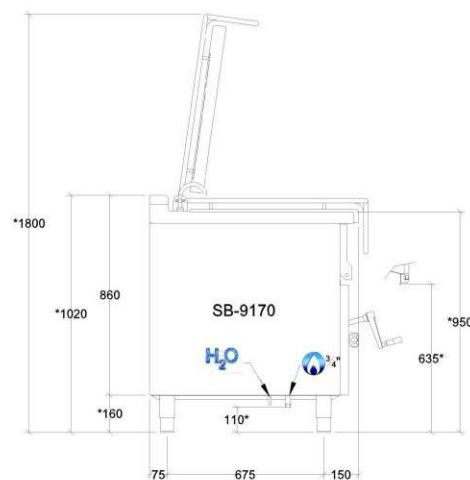
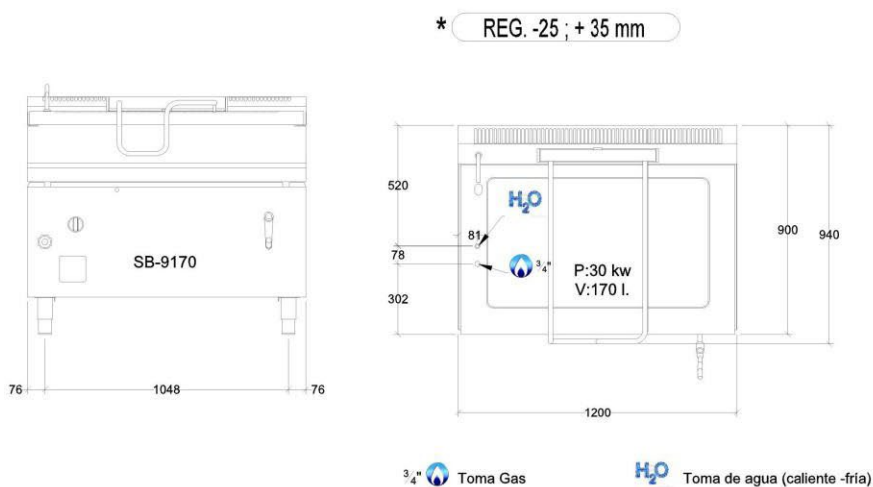
Sauteuses basculantes électriques
Sertãs basculantes eléctricas

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



Sartenes Basculantes

Sartenes Basculantes eléctricas/
Electric tilting pans

Sauteuses basculantes électriques /
Sertãs basculantes elétricas



- 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 indústria 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 provida de eixo anterior com parafuso sem fim e volante de manobra. Modelos a partir de 125 litros, dotados com sistema de mola de apoio.
- Tampa com puxador ergonómico.
- Aquecimento por intermedio de resistencias reforçadas com INCOLOY 800 controladas por termostato com regulação entre 45°C e 300°C. Termostato de segurança.
- Todos os modelos dotados com torneira de enchimento de água.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

 Calentamiento	 Heating	 Chauffage	 Aquecimento	I/C	D
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.300 x 1.050 x 1.220
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.67
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	1.200 x 900 x 900
Cuba Volumen total Volumen útil Dimensiones	Tank Overall volumen Useful volumen Dimensions	Cuve Volume total Volume utile Dimensions	Cuba Volume global Volume útil Dimensões	(Ltr) (Ltr) Ø h	127 100 1.100 x 610 225
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	14.80
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V/Hz	380 V III+N+T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	249
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	213

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 eléctricas/
Electric tilting pans

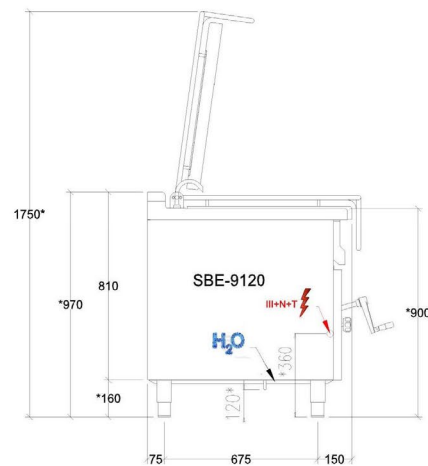
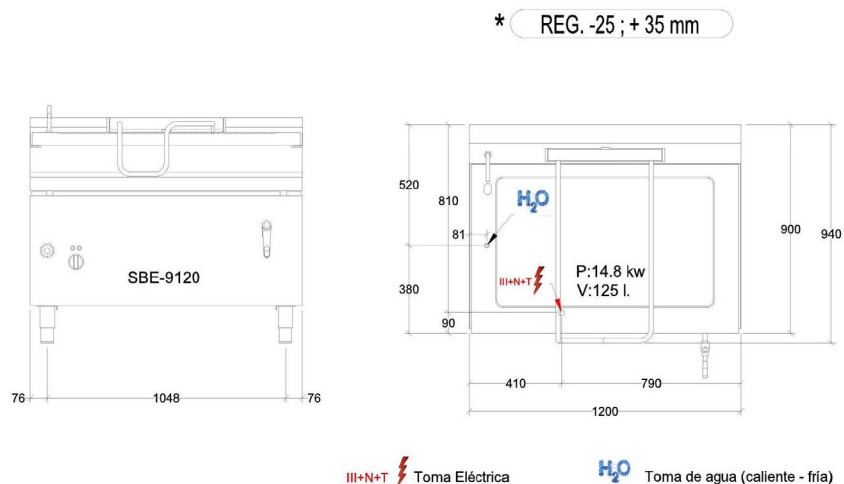
Sauteuses basculantes électriques /
Sertãs basculantes elétricas

CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



Associate company of



AFACO
ASOCIACIÓN NACIONAL
DE FABRICANTES
DE GRANDES COCINAS

Associate company of



Spanish exporting
manufacturers
association for the
hospitality industry



EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA