

Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/
Fry-tops elétricos

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



FTE-72/CDS



- 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.
- Resistencias rectangulares, termostato de regulación y piloto indicador de encendido, con temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastras 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.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de modelos.
- Encimera fabricada en 2mm de espesor, compuesta por una placa pulida y rectificada de 15mm con baño de cromo-duro (de 50 a 100 micras) en los modelos CD.
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura, posibilidad de poner peto.



- 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.
- Rectangular heating elements, control thermostat and power on light indicator, with temperatures from 100°C to 300°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.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports, or frontal grease box for other models.
- 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/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.
- Résistance rectangulaire, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage, avec des températures de 100°C à 300°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.
- Cuvette à graisse gastro-norm sur les modèles avec support, et tiror de récupération des graisses dans d'autres 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 ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops





Fry-tops électriques/
Fry-tops elétricos



- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Resistências retangulares, termostato de regulação e piloto indicador de acendimento, com temperaturas de 100°C a 300°C.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Tabuleiro apara gorduras gastro-norm nos modelos com suporte, e gaveta apara gorduras em todos os outros.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 950 x 1.090
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.77
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Fe
Espesor	Thickness	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	723 x 479
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	-	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Resistências	1.7 (kw)	X6
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	10.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	(Amperes)	15
					-
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	123
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	118

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 eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/
Fry-tops elétricos

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

