

Fry-tops eléctricos

Fry-tops eléctricos/
Electric fry-tops

Fry-tops électriques/
Elektrische Frittierplatten

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



FTE-72/S



- 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.
- 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.
- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte, y cajón delantero recoge-grasas en el resto de 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 o 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.
- 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 sus 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/
Elektrische Frittierplatten




Eine Reihe von Frittierplatten, die entwickelt wurden, um die beste Kombination von Arbeit mit den Eigenschaften von: Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.

- Außenseite aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Scotch-Finish.
- Seitliche scharfe Ecke, die maximale Haftung bei der Montage kompletter Küchenblöcke gewährleistet.
- Rechteckige Heizelemente, Regelthermostat und Zündanzeige-Pilot, mit Temperaturen von 100°C bis 300°C.
- Leitfähige innere Wärme zur Vermeidung von Temperaturverlusten und korrekter Evakuierung von Rauchgasen.
- Speziell behandelte Platten, um Gleichmäßigkeit und maximale Arbeitstemperatur an allen Stellen zu gewährleisten.
- Schornsteinaufsätze aus säurebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Gastronorm-Fetttrimmerablage bei Modellen mit Halter und Fetttrimmerschublade bei allen anderen.
- Platte mit externem Kanal zur besseren Ableitung von Fett und Schmutz.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, ist es möglich, eine abnehmbare Seiten- und Heckerhöhung anzubringen (optional).
- Möglichkeit, eine glatte oder glatte/gerillte Oberfläche zu wählen.
- Möglichkeit des Einbaus von Türen in Modelle mit Bodenstütze (optional).
- Höhenverstellbare Füße.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensionen Verpackung	(mm)	850 x 800 x 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	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	Plattenfinish Dicke Nützliche Oberfläche	Fe/Cr (mm) (mm)	Fe 15 750 x 490
Quemadores bajo placa	Under plate burners	Brûleurs sous plaque	Brennen. Bassplatte	10.50 (kw)	-
Resistencias	Electric El.	Résistances	Widerstände	1.70 (kw)	X6
Potencia	Power	Puissance	Macht	(kw)	10.20
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	- -
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Optionale serielle Spannung	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	128
Peso neto	Net weight	Poids net	Flüssiges Gewicht	(kg)	113

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/
Elektrische Frittierplatten

PLACA

PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe

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

