

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/M-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 extérieure 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).

- 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 / Pressión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensionen Verpackung	(mm)	790 x 450 x 670
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.25
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensionen von Geräten	(mm)	400 x 750 x 280
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 15 355 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 Nm ³ /h	0.62 0.85
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Flüssiges Gewicht	(kg)	43

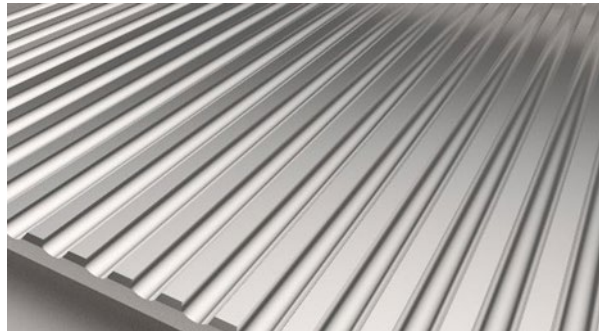
*Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação 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/
Fry-tops a gás



PLACA 100% RANURADA OPCIONAL

