

# Marmitas a gas

Marmitas a gas /  
Gas boiling pans

Marmites à gaz /  
Marmitas a gás

## 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



MG-9200



- Gama de marmitas 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. Fondo de cuba en AISI 316.
- 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.
- Equipos provistos de tapa equilibrada con maneta atérmica que permite un movimiento oscilante.
- Filtro de residuos en el interior y grifo de vaciado en el frontal con dispositivo de seguridad para evitar aperturas accidentales, diseñado para facilitar la evacuación de los residuos.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Mandos ergonómicos en poliamida resistentes al calor.
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo de mínimo/máximo dotado de sistema de seguridad con termopar.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- 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. Bottom in AISI 316.
- 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.
- Provided with tip-up movement cover, balanced and with athermic handle.
- Filter for residues included and frontal drain tap with safety device to prevent accidental opening and designed for easy disposal of waste.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs.
- Heating by means of stainless steel high efficiency burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Max/min tap with thermocouple safety system.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with filling tap.
- Adjustable legs.



- Gamme des marmites 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. Fond cuve en marmite en AISI 316.
- 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.



# Marmitas a gas

Marmitas a gas /  
Gas boiling pans

Marmites à gaz /  
Marmitas a gás

- Couvercle équilibre avec poignée athermique permettant un mouvement oscillant.
- Filtre de résidus à l'intérieur et robinet dans la partie frontale pour une facile évacuation des résidus et menu d'un dispositif de sécurité contre tout ouvertures accidentelles.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Blocage du chauffage pour sur chauffage par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide résistants à la chaleur.
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 volts et flamme pilote. Robinet maxi/mini avec système de sécurité à thermocouple.
- Dosserset "sortie des gazes" en fonte à émaille antiacide.
- Tout les modèles sont dotés d'un robinet de remplissage d'eau.
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de marmitas 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. Funda da cuba em marmitas em AISI 316.
- 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.
- Equipamentos providos de tampa equilibrada maneta atémica que permite um movimento oscilante.
- Filtro de residuos no interior e torneira de esgoto no painel frontal com dispositivo de segurança para evitar aberturas acidentais. Desenhado para facilitar a evacuação dos residuos.
- Isolamento termico garantido por paineis de fibra de vidro de grande espessura.
- Bloqueio de aquecimento com termostato de segurança de rearme manual.
- Botões de comando ergonómicos em poliamida resistentes ao calor.
- Aquecimento por intermedio de queimadores tubulares de alto rendimento fabricados em aço inox. Acendimento por sistema de descarga continua alimentada por uma pilha de 1,5 V e com chama piloto. Torneira de mínimo/máximo dotada com sistema de segurança com termopar.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Todos os modelos dotados com

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / 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)	1.070 x 970 x 1.270
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	1.32
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	900 x 900 x 950
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(Ltr)	198
Volumen total	Overall volumen	Volume total	Volume global	(Ltr)	187
Volumen útil	Useful volumen	Volume utile	Volume útil	Ø	600
Dimensiones	Dimensions	Dimensions	Dimensões	h	700
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	32.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	2.52 3.39
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	180
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	136

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor



# Marmitas a gas

Marmitas a gas /  
Gas boiling pans

Marmites à gaz /  
Marmitas a gás

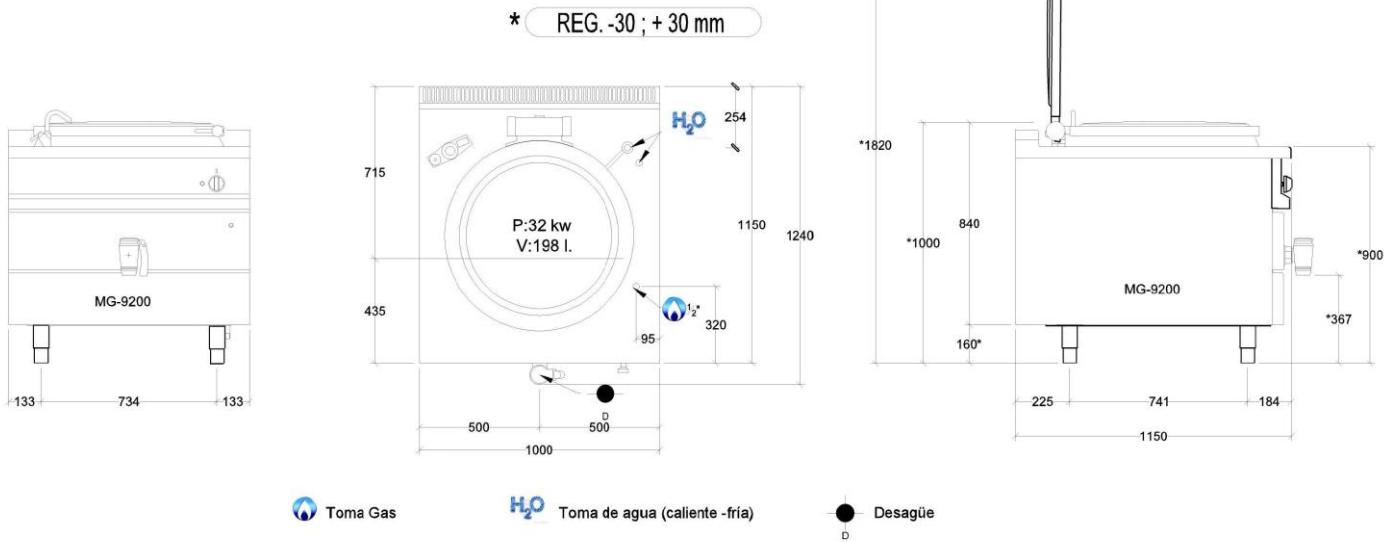
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

## CALENTAMIENTO

HEATING // CHAUFFAGE // AQUECIMENTO

### D: DIRECTO

Direct // Direct // Direto



EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERIA