

Baño maría • cuece pastas a gas

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas

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



CPG-71



- Gama de cuece pastas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados 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.
- 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. Diseñadas para maximizar la compatibilidad y polivalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- Cuece pastas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida+ABS resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. Temperatura de funcionamiento: de 30°C a 99°C. Puerta y cestillos y incorporados.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- Mandos de control ergonómicos ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.



- Range of pasta cooker designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks 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. Designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm containers.
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide+ABS ergonomic heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions. Working temperature: from 30°C up to 99°C. Door and baskets included as standard.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Control knobs located on the front allow direct handing of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.



- Gamme des cuiseur à pâtes conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués 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. Conçues pour garantir une haute compatibilité et polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Cuiseur à pâtes: pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire fabriqué en acier inoxydable situé sous la cuve. Boutons de contrôle en polyamide+ABS résistants à la chaleur et avec les positions du pilote, maximum et minimum. Température de fonctionnement de 30°C à 99°C. Porte et paniers incorporés.
- Dossieret "sortie des gazes" en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontale permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur.

Baño maría • cuece pastas a gas

Baños maría • cuece pastas/
Bains marie • pasta cooker

Bains marie • cuiseur à pâtes/
Banhos maria • coze pastas




- Gama de coze pastas desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: Potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior e cubas fabricados em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos completos de cozinha.
- Cubas fabricadas sem juntas nem soldaduras no seu interior prolongando a vida dos equipamentos e reduzindo consideravelmente o número de avarias. Especialmente tratadas para maximizar o rendimento. Desenhadas para maximizar a compatibilidade e polivalência no uso de recipientes gastro-norm (como opção). Recipientes não incluídos.
- Coze pastas: Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular colocados em baixo da cuba. Cuba em aço inoxidável. Botões de controlo em poliamida+ABS resistentes ao calor e com posições de piloto, máximo e mínimo. Temperatura de funcionamento: de 30°C a 99°C. Porta e recipientes incorporado.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido.
- Comandos de controlo ergonómicos colocados no painel frontal permitindo um manejaemento directo do equipamento, garantindo ao mesmo tempo a acessibilidade para intervenções técnicas.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de enchimento.
- Todos os equipamentos dotados com torneira de vazamento para facilitar a limpeza da cuba.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

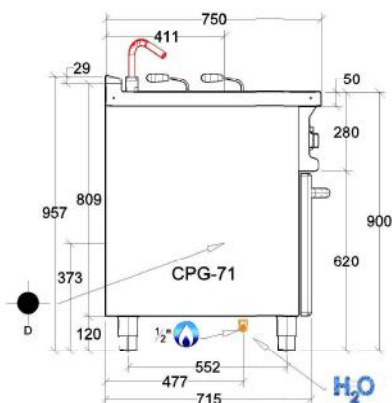
Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

 Dimensiones con embalaje	 Packaging dimensions	 Dimensions avec emballage	 Dimensões da embalagem	(mm)	800 x 450 x 1.150
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.41
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	21
Cubetas recomendadas	Recommended kegs	Cuvettes conseillé	Recipientes recomend.	GN	2 de 1/3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	9.75
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.76 1.03
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	78
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	62

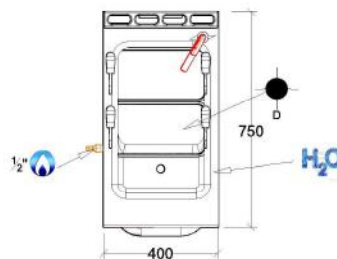
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes

REPAGAS, S.A. se reserva el
REPAGAS, S.A. reserva o dir

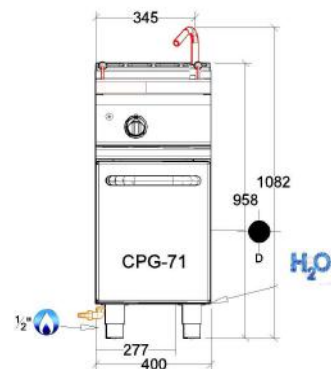
ications without prior notice
i matériel sans aucun avis.



 Toma de gas



 Toma de agua



 Desagüe