

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

SERIE 1100 / Gama modular

1100 Series / Modular range

Série 1100 / Gamme modulaire

Série 1100 / Gamma modular



FT-1100



- 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.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm.
- 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 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 laterales y protegidos.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral soldado a la placa para evitar salpicaduras de grasa.
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa o lisa/ranurada.
- 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.
- Tops manufactured in 2 mm thickness provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate.
- Polyamide 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.
- Protected flue shots located in both sides.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib welded to the plate, to avoid grease splashes.
- Possibility to choose between plane or ribbed/plane surface.
- 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.
- Dessus de 2 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 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 protégée et située sur les deux côtés.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Dossierets latéraux soudés à la plaque pour éviter les éclaboussures.
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Pieds réglables en hauteur.



- 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.

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops





Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm.
- Piloto de acendimento manual com isqueiro eléctrico, termopar e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável.
- Botões ergonómicos em poliamida resistentes ao calor e com posição de piloto, máximo e mínimo, com temperaturas de 100°C a 380°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.
- Terminais da chaminé protegidas e localizadas em ambos os lados.
- Gaveta dianteira apara – gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral soldado a placa para evitar salpicos de gordura.
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou lisa/ranhurada.
- Pés reguláveis em altura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

|  |  |  |  | | |
|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Dimensões da embalagem | (mm) | 850 x 1.150 x 1.130 |
| Volumen | Volume | Volume | Volume | (m ³) | 1.10 |
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Dimensões do equipamento | (mm) | 800 x 1.100 x 850 |
| Placa Acabado | Plate Finish | Plaque Finition | Placa Acabamento | Fe/Cr | Fe |
| Espesor | Thicknes | Épaisseur | Espessura | (mm) | 15 |
| Superficie útil | Useful areas | Surface utile | Superficie útil | (mm) | 640 x 730 |
| Quemadores bajo placa | Underplate burners | Brûleurs sous plaque | Queim. baixo placa | 6.50 (kw) | 4 |
| Potencia Total | Total power | Puissance tot | Potência total | (kw) | 26.00 |
| Consumos | Consumptions | Consummations | Consumos | GLP Kg/h | 2.02 |
| | | | | GN Nm ³ /h | 2.75 |
| Peso bruto | Gross weight | Poids brut | Peso bruto | (kg) | 227 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Peso líquido | (kg) | 181 |

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

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.

PLACA
PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectifié et poli // Aço polido e retificado

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 1100
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 1100// EN OPTION POUR
FRY-TOPS MODÉLE 1100// OPCIONAL PARA FRY-TOPS
MODELO 1100

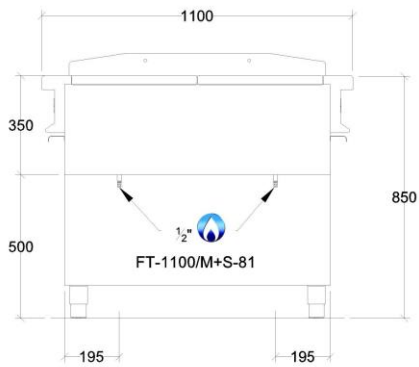
Placa en acero 50% lisa/ ranurada: +140€
Steel plate 50% plane/ribbed// Plaque en acier 50%
lisse/rainuré//Placa de aço 50% lisa/estridada.

Placa en acero 100% ranurada: +140€
Steel plate 100% ribbed// plaque en acier 100% rainuré// Placa de
aço 100% ranhurada.

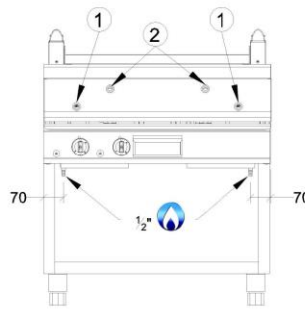
Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás



- ① ENCENDIDO MANUAL
- ② VISOR LLAMA QUEMADOR



1/2" Toma de Gas

