

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás











- 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.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "CD".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- 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 fabricados em ferro fundido esmaltado anti-ácido.
- Gaveta dianteira apara-gorduras em todos os modelos.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou ranhurada.

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 690
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.25
 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 280
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor Superficie útil	Thickness Usefullareas	Épaisseur Surfaceutile	Espessura Superficie útil	(mm) (mm)	15 323 x 479
Quemadores bajo placa	Underplateburners	Brûleurssous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.62 0.85
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	83
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51

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
PLATE // PLAQUE // PLACA

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

Cromo duro:Cr
Hard chrome//Chrôme dur//Cromo duro

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71//EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71//OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 75€
Plate 100% ribbed//Plaque 100% rainuré//Placa 100% ranhurada.

Peto:+80€ (ref. 79700012)
Bid//Dosseret périmétral//Alçado.

