

BARBACOAS A GAS: BAR-45

Gas barbecue: BAR-45

Barbecues à gaz: BAR-45

Grelhadores a gás: BAR-45



- Gama de barbacoas 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.
- Quemadores tubulares fabricados en acero inoxidable.
- Piloto de encendido manual y grifos de seguridad con termopar.
- Parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Desarrollo del equipo combinando prestaciones y versatilidad de la tecnología REPAGAS junto con acabado y presentación tradicional en el producto final.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida+polycarbonato resistentes al calor y con posición de máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.



- Range of barbecues 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.
- Tubular stainless steel burners.
- Manual ignition pilot with thermocouple and safety taps.
- Grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Two operating height positions according to the necessities to meet.
- Product development that combines performance and versatility of REPAGAS technology, with traditional finished and presentation of food.
- Heat transmission through compacted ceramic briquettes, with uniform size, washable and reusable.
- Polyamide+polycarbonate ergonomic heat resistant knobs, with maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- All models provided with lower grease trays.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Adjustable legs.



- Gamme des barbecues 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.
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Pilote d'allumage manuel et robinet de sécurité avec thermocouple.
- Grille en inox résistante à des hautes températures sans aucun risque de déformation. Barres en "V" pour une meilleur récupération des graisses et longue durée des composants internes. Deux hauteurs à choisir selon la nature du produit.
- Produit développé en combinant les prestations et la versatilité de la technologie REPAGAS en parallèle avec la finition et la présentation traditionnelle du produit final.
- Transmission de la chaleur à travers des briquettes céramiques compacts, de taille uniforme, nettoyable et réutilisables.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide+polycarbonate, résistants à la chaleur et avec les

positions maximum et minimum.

- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bacs de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la zone de travail.
- Pieds réglables en hauteur.




- Gama de grelhadores 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.
- Queimadores tubulares em aço inoxidável.
- Piloto de acendimento manual e torneiras de segurança com termopar.
- Grelhas fabricadas em aço inoxidável capaz de suportar as mais altas temperaturas sem sofrer qualquer deformação. Desenho exclusivo em forma de cunha para melhor recolha da gordura, prolongando a vida dos componentes internos. Duas alturas de funcionamento para trabalhar segundo as necessidades do produto
- Equipamento desenvolvido combinando prestações e versatilidade da tecnologia REPAGAS com o acabamento e apresentação tradicional no produto final.
- Transmissão de calor através do uso de pedras de cerâmica compactada, de tamanho uniforme, laváveis e reutilizáveis.
- Botões ergonômicos em poliamida+policarbonato resistentes ao calor e com posição de máximo e mínimo.
- Gaveta dianteira para gorduras em todos os modelos.
- Bandeja inferior para gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 37

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensions Dimensões (mm)	Superficie útil Useful area Surface utile Superfície útil (mm ²)	Queimadores Burners Brûleurs Queimadores (kw)	Potencia Power Puissance Potência (kw)	Consumos Consumptions Consumptions Consumos		Peso Weight Poids Peso (kg)
			7.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h	
 BAR-45	400 x 550 x 290	400 x 432	1	7.00	0.54	0.74	33

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.

