

FREIDORAS A GAS: FG-12/M

Gas fryers: FG-12/M

Friteuses à gaz: FG-12/M

Fritadeiras a gás: FG-12/M



- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Frontal completamente registrable, con piloto de encendido manual y con piezoelectrónico, termopar, regulación por válvula termostática MINISIT de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de pernos comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Grifo de vaciado en el frontal de todos los modelos, con dispositivo de seguridad para evitar aberturas accidentales y diseñado para facilitar el vaciado del aceite y evacuación de los residuos.
- Patas regulables en altura.



- Range of fryers designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External finish, tank and cover made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- The tanks of our fryers are made in one piece without gaskets, welds or burner tubes inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems.
- Frontal part fully removable, with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, MINISIT thermostatic valve regulation from 105°C to 190°C with additional safety thermostat set up to 230°C, and burners made of stainless steel laser drilled. Patented operating system through communicating heat diffusers, ensuring a uniform temperature rise from the lower oil level getting high performance with lower consumption.
- All models provided with frontal drain tap, with safety device to prevent accidental opening and designed for easy oil pouring and disposal of waste.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand nombre 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.
- Cuve fabriquée d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissage sans joints ni soudures ni tubes de brûleurs à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes.
- Bord frontal complètement encastrable, pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique MINISIT de 105°C à 190°C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230°C. Brûleurs fabriqués en acier inoxydable perforés avec laser. Un système de fonctionnement patenté à travers des pernes des diffuseurs communicants de la chaleur, en garantissant une augmentation de la température uniforme à partir du niveau inférieur de l'huile en obtenant le plus grand rendement avec une moindre consommation.
- Robinet d'évacuation dans la partie frontal de tout les modèles avec un dispositif de sécurité pour éviter les ouvertures accidentels et conçu pour une facile récupération de l'huile et des résidus.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fritadeiras desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Acabamento exterior, cuba e tampa em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongando desta forma a vida do aparelho e reduzindo consideravelmente o numero de avarias.
- Frontal completamente uniforme, com piloto de acendimento manual e com isqueiro, termopar, regulação por

Serie/s 550

Gama snack sobremesa

Snack & bar range

Séries 550

Gamme snack "sobremesa"

Gama snack sobre-mesa

válvula termostática MINISIT de 105°C a 190°C com termóstato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço inoxidável perfurador por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de canais difusores de calor, garantindo o aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo conseguindo, desta forma, melhor rendimento com menos consumo.

- Torneira para extração de óleo na frente de todos os modelos, com dispositivo de segurança para evitar aberturas accidentais e desenhada para facilitar a saída do óleo e evacuação dos detritos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

Modelo <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> <i>Dimensions</i> <i>Dimensões</i> (mm)	Cuba <i>Tank</i> <i>Cuve</i> <i>Cuba</i> (mm)	Cesta <i>Basket</i> <i>Panier</i> <i>Cesta</i> (mm)	Litros <i>Litres</i> <i>Litres</i> <i>Litros</i> (Ltr)	Potencia <i>Power</i> <i>Puissance</i> <i>Potência</i> (kw)	Consumos <i>Consumptions</i> <i>Consommations</i> <i>Consumos</i>		Patatas congel. <i>Frozen potat.</i> <i>Chips cong.</i> <i>Batatas cong.</i> (Kg/h)	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Peso</i> (kg)
						GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
FG-12/M	400 × 600 × 360	245 × 315 × 290	210 × 285 × 120	12	6.30	0.489	0.667	13,5	36

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.

