

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



FG-157 T



- 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.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA MV 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 perneas comunicantes difusores del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo. Sistema "termo-pila" de recuperación rápida de la temperatura.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- 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.
- Provided with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, 820 NOVA MV 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. Temperature fast recovery with "thermo-pila" system.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses 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.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements 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.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA MV de 105°C à 190°C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230°C et 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. Système thermo-pile pour une rapide récupération de la température.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- 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 tampo 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, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de falhas.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA MV de 105°C a 190°C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço





inoxidável perforados por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de veios de comunicação difusores do calor , garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo. Sistema “pilha - térmica” de recuperação rápida da temperatura.

- “Zona fría” ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	420 x 790 x 1.160
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.38
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	245 x 415 x 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	210 x 365 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	15
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	0.93 1.27
Patatas congel.	Frozenpotat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	55
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	51

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.

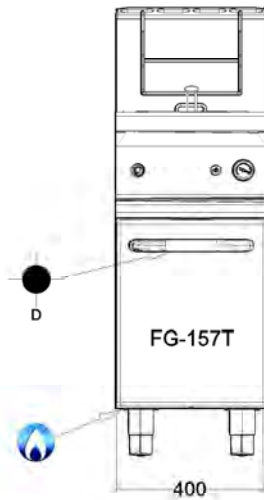
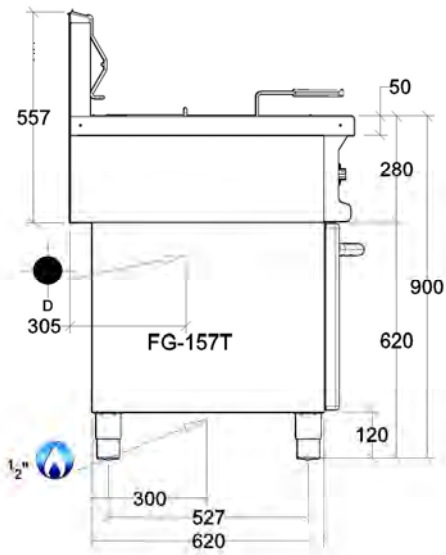
OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS// EN OPTION POUR FRITEUSES
À GAZ ET ÉLECTRIQUES// OPCIONAL PARA FRITADERIRAS A GAS ELÉTRICAS

Dos cestas por cuba (ref. 40200004-110x365x120mm): + 107€
Two baskets per tank// Deux painiers par cuve// Dois cestos por cuba


Freidoras a gas

Freidoras a gas/
Gas fryers

Friteuses à gaz/
Fritadeiras gás



1/2"  Toma de Gas

 Desagüe
D

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



FG-307 T



- 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.
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA MV 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. Sistema "termo-pila" de recuperación rápida de la temperatura.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- 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.
- Provided with manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, 820 NOVA MV 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. Temperature fast recovery with "thermo-pila" system.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration.
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses 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.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissements 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.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique 820 NOVA MV de 105°C à 190°C avec thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 230°C et 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. Système thermo-pile pour une rapide récupération de la température.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- 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 tampo 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, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de falhas.
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática 820 NOVA MV de 105°C a 190°C com termostato de segurança adicional com calibração fixa a 230°C e queimadores fabricados em aço

inoxidável perforados por laser. Sistema patenteado de funcionamento através de veios de comunicação difusores do calor, garantindo um aumento da temperatura uniforme desde o nível inferior do óleo, conseguindo maior rendimento com menor consumo. Sistema “pilha - térmica” de recuperação rápida da temperatura.

- “Zona fría” ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

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

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 800 x 1.140
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.78
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	2 x 245 x 415 x 330
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	2 x 210 x 365 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	15 + 15
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	12.00 + 12.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm²/h	1.86 2.54
Patatas congel.	Frozenpotat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	18 + 18
Peso bruto	Grossweight	Poidsbrut	Peso bruto	(kg)	98
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	88

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.

**OPCIONAL PARA FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS
OPTIONAL FOR GAS AND ELECTRIC FRYERS// EN OPTION POUR
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES// OPCIONAL PARA
FRITADERIRAS A GAS ELÉTRICAS**

Dos cestas por cuba (ref. 40200004-110x365x120mm): +
107€



SERIE 750 / Gama modular

750 Series / Modular range

Série 750 / Gamme modulaire

Série 750 / Gama modular



FE-71



- 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.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- 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.
- Resistencias blindadas basculantes, regulación por termostato de control de 90°C a 185°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- 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.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- 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.
- Armoured and tiltable heating elements, control thermostat regulation from 90°C to 185° C, with safety thermostat set up to 220°C and power on light indicator.
- Chromed basket with athermic handle.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure 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 plan de cuisson.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissions 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.
- Résistances blindées oscilantes pour un nettoyage facile de la cuve, thermostat de régulation et contrôle de 90°C à 185°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220°C et pilote indicateur d'allumage.
- Panier en fils de chrome et manette athermique.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- 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 tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.

- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de queimadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o numero de falhas.
- Resistências blindadas basculantes, regulação por termóstato de controlo de 90°C a 185°C, com termóstato de segurança adicional de calibração fixa a 220°C e piloto indicador de acendimento.
- Cesto de arame cromado com maneta com proteção térmica.
- "Zona fría" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

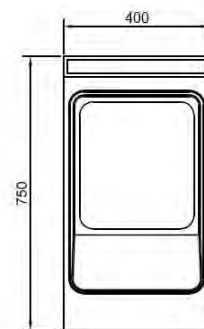
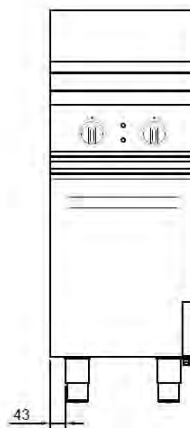
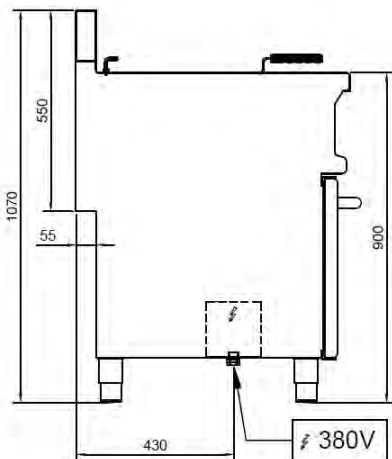
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	430 x 830 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m ³)	0.45
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	310 x 345 x 258
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	290 x 300 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.50
Voltaje De Serie Opcional	Voltage Standard Opcional	Tension Série En option	Tensão De série Opcional	V. / Hz V. / Hz	380 III + N + T 50-60 220 III + T 50-60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	25
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	56
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	45

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor - Producto hasta fin de existencias/ Product stocks last/ Derniers stocks de produits/ Produto últimos estoques.

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.



SERIE 750 / Gama modular

750 Series / Modular range

Série 750 / Gamme modulaire

Série 750 / Gama modular



FE-72



- 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.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- 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.
- Resistencias blindadas basculantes, regulación por termostato de control de 90°C a 185°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- 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.
- Side edge manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- 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.
- Armoured and tiltable heating elements, control thermostat regulation from 90°C to 185° C, with safety thermostat set up to 220°C and power on light indicator.
- Chromed basket with athermic handle.
- Wide "cold area" to allow falling of remains.
- All models provided with drain tap.
- All models provided with filter for residues and oil depuration
- Adjustable legs.



- Gamme des friteuses conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure 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 plan de cuisson.
- Cuves fabriquées d'une seule pièce et d'un seul coup d'emboutissions 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.
- Résistances blindées oscilantes pour un nettoyage facile de la cuve, thermostat de régulation et contrôle de 90°C à 185°C avec un thermostat de sécurité additionnel de calibration fixé à 220°C et pilote indicateur d'allumage.
- Panier en fils de chrome et manette athermique.
- Ample "zone froide" pour faciliter la précipitation des résidus.
- Robinet d'évacuation et filtre des résidus dans tous les modèles.
- Filtre de résidus disponible en option pour la dépuración de l'huile.
- 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 tampo em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.



- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Cubas fabricadas numa só peça embutida, sem juntas, soldaduras nem tubos de quemadores no seu interior, prolongado a vida do equipamento e reduzindo consideravelmente o número de falhas.
- Resistências blindadas basculantes, regulação por termostato de controlo de 90°C a 185°C, com termostato de segurança adicional de calibración fixa a 220°C e piloto indicador de acendimiento.
- Cesto de arame cromado con maneta con protección térmica.
- "Zona fría" ampla para facilitar a saída dos resíduos.
- Torneira de esvaziamento em todos os modelos.
- Filtro de resíduos para depuração do óleo em todos os modelos.
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	830 x 830 x 1.250
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.86
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	800 x 750 x 900
Cuba	Tank	Cuve	Cuba	(mm)	2 x 310 x 345 x 258
Cesta	Basket	Panier	Cesta	(mm)	2 x 290 x 300 x 120
Litros	Litres	Litres	Litros	(Ltr)	17 + 17
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	16.50 + 16.50
Voltaje De Serie	Voltage Standard	Tension Série	Tensão De série	V. / Hz	380 III + N + T 50-60
Opcional	Opcional	En option	Opcional	V. / Hz	220 III + T 50-60
Patatas congel.	Frozen potat.	Chips cong.	Batatas cong.	(Kg/h)	25 + 25
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	91
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	76

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor- Producto hasta fin de existencias/ Product stocks last/ Derniers stocks de produits/ Produto últimos estoques.

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.

