

## 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*



MN-47/M LCS



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.

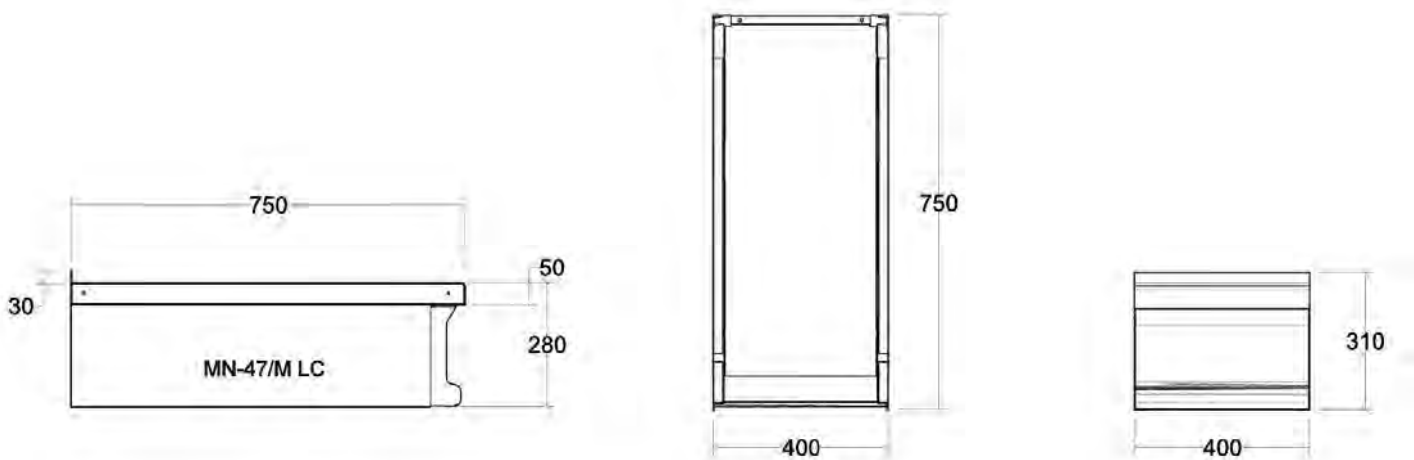
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 800 x 450 x 690 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.25            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 400 x 750 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 38              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 44              |

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.



## 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*



MN-47/M LC



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Cajón con sistema de freno incorporado.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Drawers provided with brake system.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.
- Tiroir avec système frein incorporé.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

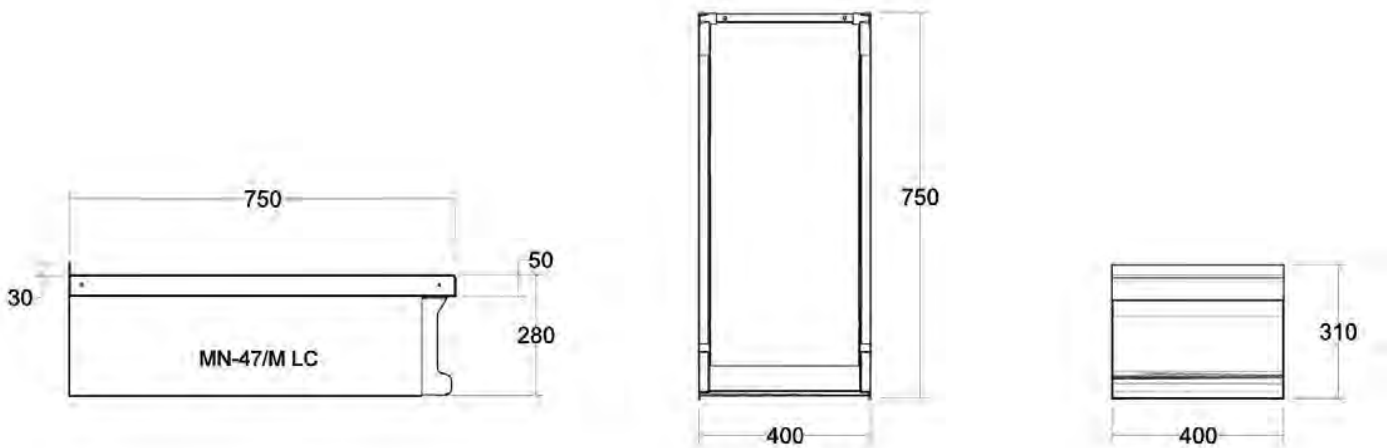
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 800 x 450 x 690 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.25            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 400 x 750 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 38              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 25              |

*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.

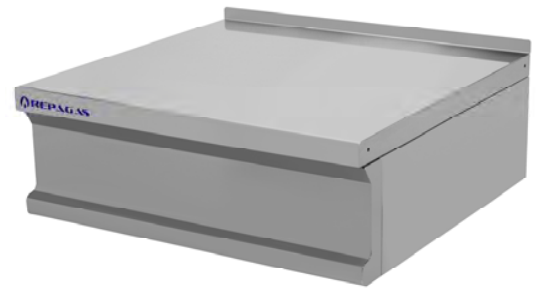


## SERIE 750 / Gama modular y puente

*750 Series / Modular and counter-top range*

*Série 750 / Gamme modulaire et suspendue*

*Série 750 / Gama modular e suspensa*



MN-87/M LCS



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un acier inoxydable.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tempo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.

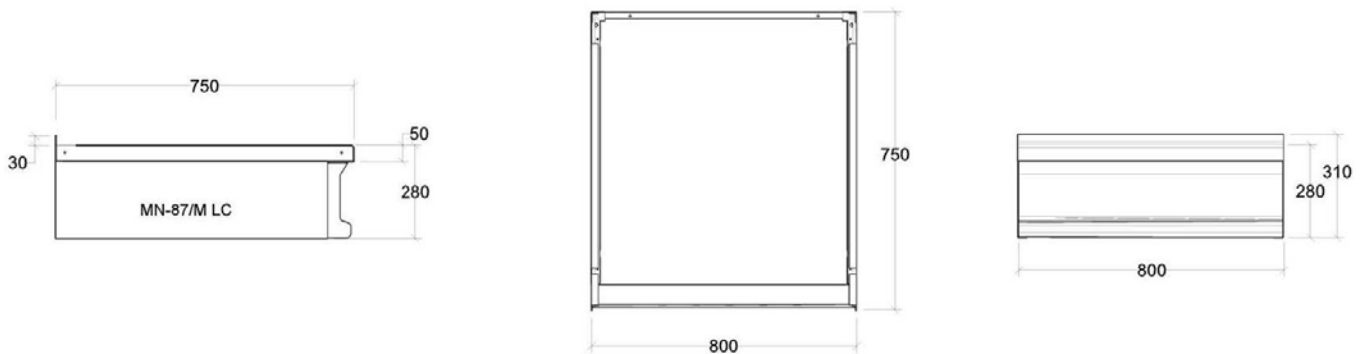
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 850 x 800 x 670 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.46            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 800 x 750 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 41              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 24              |

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.

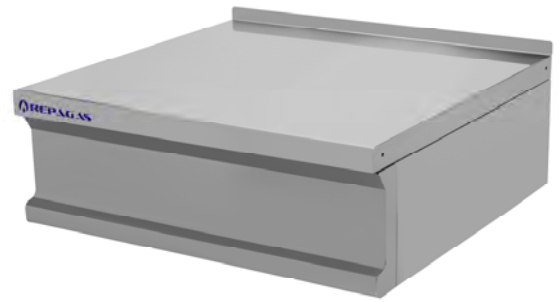


## SERIE 750 / Gama modular y puente

*750 Series / Modular and counter-top range*

*Série 750 / Gamme modulaire et suspendue*

*Série 750 / Gama modular e suspensa*



MN-87/M LC



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Cajón con sistema de freno incorporado.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Drawers provided with brake system.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un acier inoxydable.
- Tiroir avec système frein incorporé.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

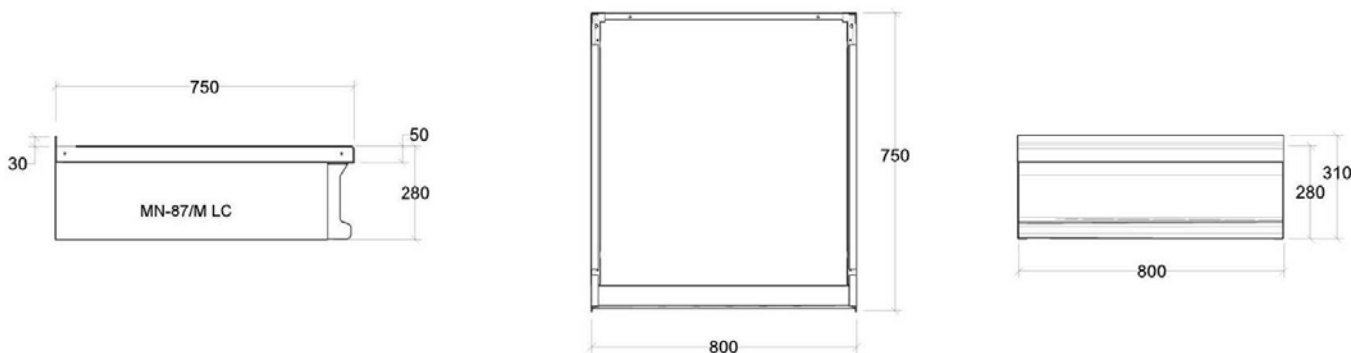
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Carac ter stiques Techniques / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimens es da embalagem  | (mm)              | 850 x 800 x 670 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.46            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l' quipement  | Dimens es do equipamento  | (mm)              | 400 x 900 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 56              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 50              |

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar   cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combina o 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 especifica es 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 y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



MN-47/M



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón con sistema de freno incorporado.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Drawers provided with brake system.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un émaille antiacide.
- Tiroir avec système frein incorporé.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

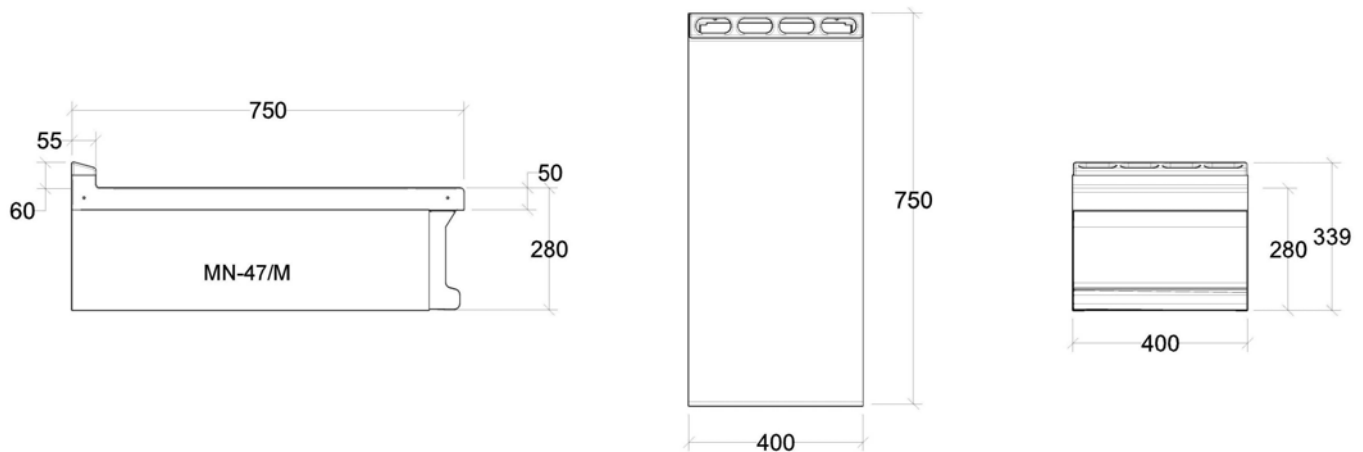
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 800 x 450 x 690 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.25            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 400 x 750 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 26              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 15              |

*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.

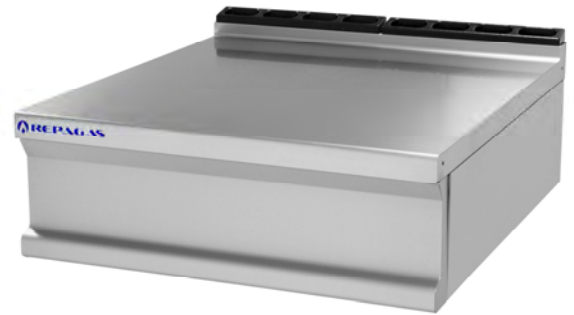


## SERIE 750 / Gama modular y puente

*750 Series / Modular and counter-top range*

*Série 750 / Gamme modulaire et suspendue*

*Série 750 / Gama modular e suspensa*



MN-87/M



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón con sistema de freno incorporado.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Drawers provided with brake system.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un émaille antiacide.
- Tiroir avec système frein incorporé.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.

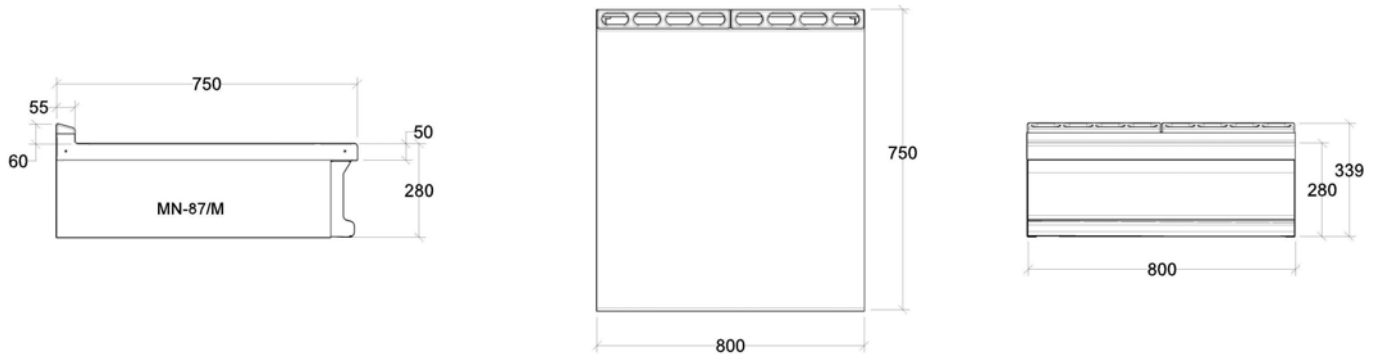
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

|  |  |  |  |                   |                 |
|---|---|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 850 x 800 x 670 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.46            |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 800 x 750 x 280 |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 56              |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 41              |

*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.



## 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*



MN-47/M LCS  
+S-47



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura..

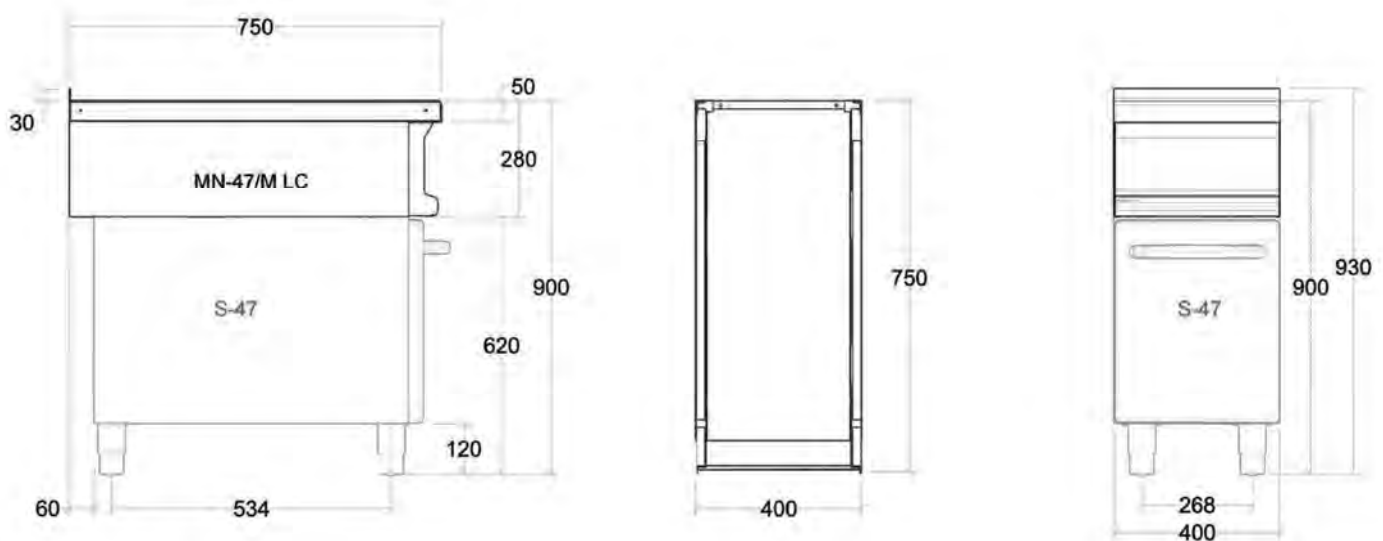
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                   |
|---|---|---|---|-------------------|-------------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 790 x 450 x 1.170 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.24              |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 400 x 750 x 280   |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 38                |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 34                |

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.



## 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*



MN-47/M LC  
+S-47



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Drawers provided with brake system.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura..

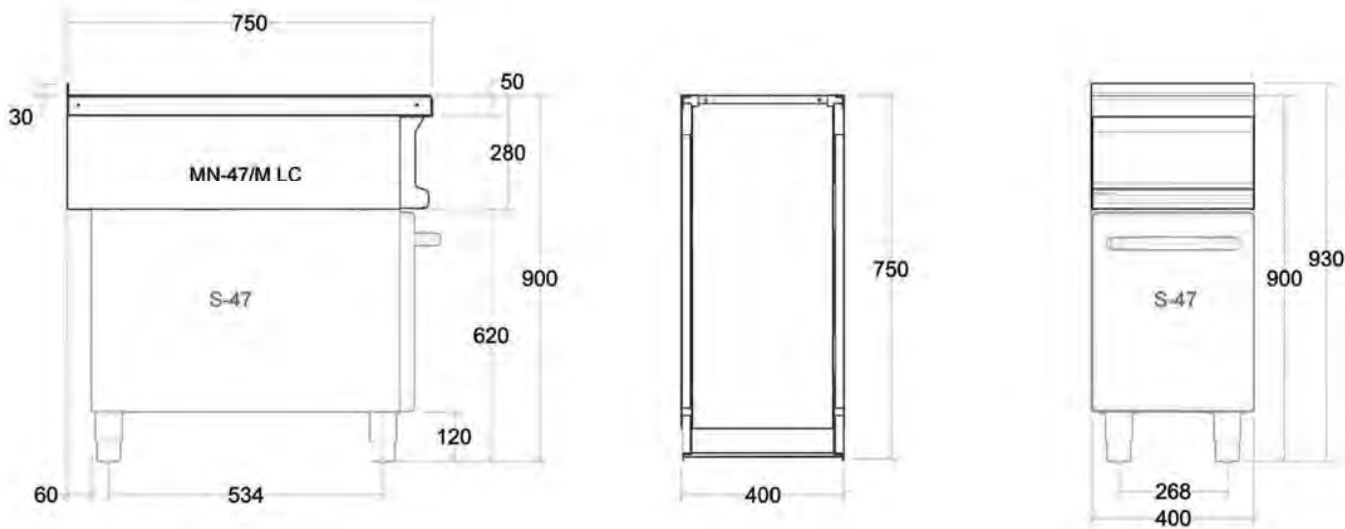
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

|  Dimensiones con embalaje |  Packaging dimensions |  Dimensions avec emballage |  Dimensões da embalagem | (mm)              | 790 x 450 x 670 |
|--|--|---|--|-------------------|-----------------|
| Volumen  | Volume   | Volume  | Volume   | (m <sup>3</sup> ) | 0.24            |
| Dimensiones equipo   | Equipment dimensions   | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento   | (mm)              | 400 x 750 x 280 |
| Peso bruto   | Grossweight  | Poids brut  | Peso bruto   | (kg)              | 38              |
| Peso neto  | Net weight   | Poids net   | Peso líquido   | (kg)              | 34              |

*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.





## 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*



MN-87/M LCS  
+S-87



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- En acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tempo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura..

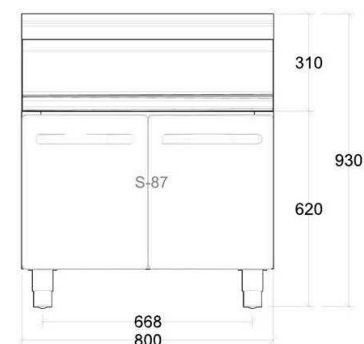
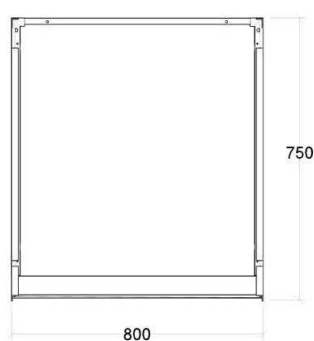
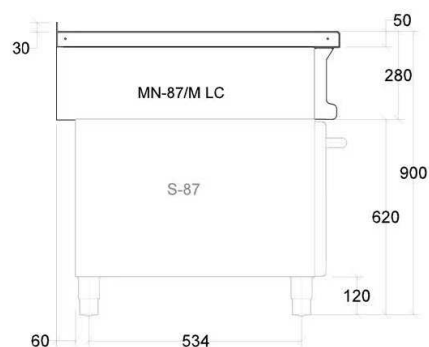
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Carac ter stiques Techniques / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                   |
|---|---|---|---|-------------------|-------------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimens es da embalagem  | (mm)              | 850 x 920 x 1.170 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.91              |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimens es do equipamento  | (mm)              | 800 x 750 x 900   |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 72                |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 56                |

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar   cor  
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combina o com fornos e suportes

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho de 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 especifica es 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 y puente

*750 Series / Modular and counter-top range*

*Série 750 / Gamme modulaire et suspendue*

*Série 750 / Gama modular e suspensa*



MN-87/M LC  
+S-87



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en acero inoxidable.
- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of stainless steel.
- Drawers provided with brake system.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en acier inoxydable.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como com complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em aço inoxidável.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura..

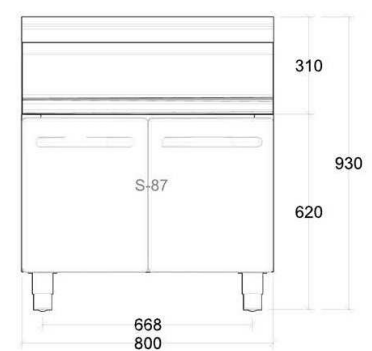
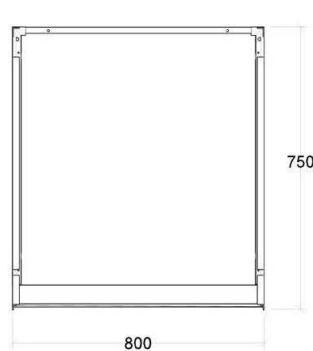
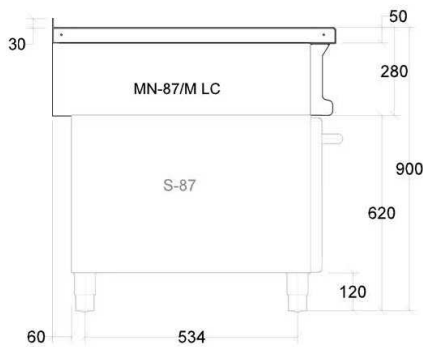
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  |                   |                   |
|---|---|---|---|-------------------|-------------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 850 x 920 x 1.170 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.91              |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 800 x 750 x 900   |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 72                |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 56                |

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.



## 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*



MN-47/M+S-47



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Drawers provided with brake system.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un émaille antiacide.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como com complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura

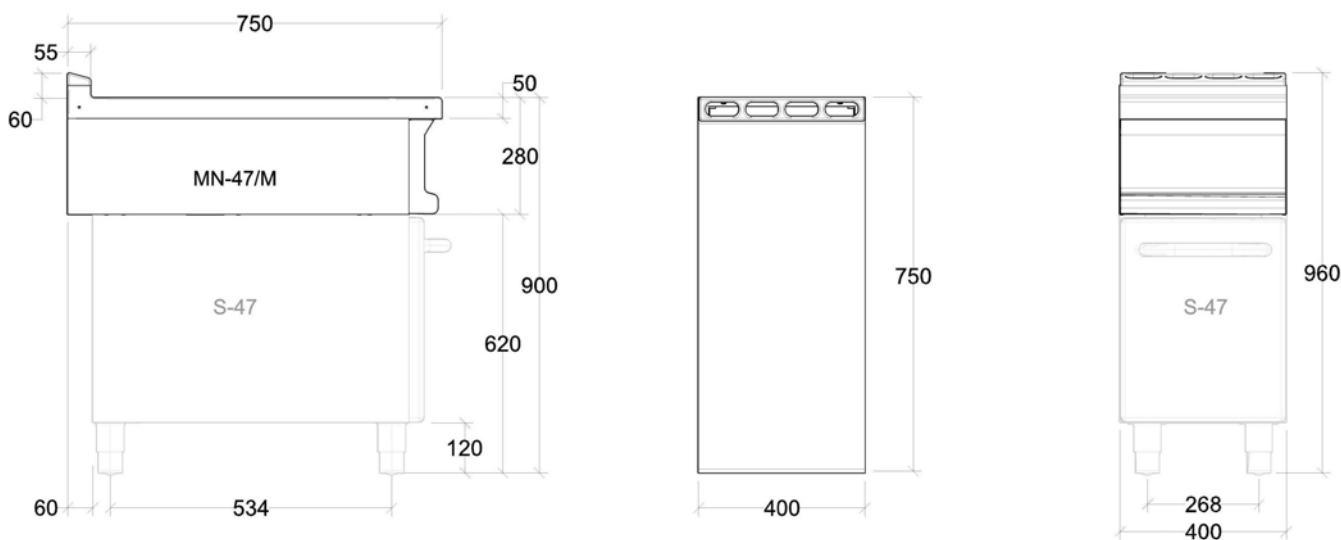
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  Dimensiones con embalaje |  Packaging dimensions |  Dimensions avec emballage |  Dimensões da embalagem | (mm)              | 790 x 450 x 1.170 |
|--|--|---|--|-------------------|-------------------|
| Volumen  | Volume   | Volume  | Volume   | (m <sup>3</sup> ) | 0.42              |
| Dimensiones equipo   | Equipment dimensions   | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento   | (mm)              | 400 x 750 x 900   |
| Peso bruto   | Grossweight  | Poids brut  | Peso bruto   | (kg)              | 47                |
| Peso neto  | Net weight   | Poids net   | Peso líquido   | (kg)              | 39                |

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.



## 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*



MN-87/M+S-87



- Gama de productos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo, tanto de forma autónoma como complemento de otros equipos con los que modular.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada de una pieza en 1,5 mm de espesor, reforzada en su parte interior y sin juntas ni soldaduras en su parte exterior.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón con sistema de freno incorporado.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of products designed to offer the maximum working combinations, as individual or as a complement for other equipment to combine with.
- Manufactured in AISI 304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Worktop manufactured in one piece 1,5 mm thickness, reinforced inside and without gaskets or weld outside.
- High quality designed to bear industrial work conditions.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Drawers provided with brake system.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs







- Gamme des produits conçus pour offrir une maximale combinaison de travail autant que complément d'autres appareils ou séparé.
- en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Dessus fabriqué d'une seule pièce et de 1,5 mm d'épaisseur, renforcement à l'intérieur et absence de jointes ou soudure à l'extérieur.
- Conception de haute qualité qui permet supporter le style du travail industriel.
- Cheminées en fonte avec un émaille antiacide.
- Tiroir avec système frein incorporé.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de produtos desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho, tanto de forma autónoma ou como com complemento de outros equipamentos numa modelação.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a melhor união em montagens de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado numa peça de 1,5 mm de espessura, reforçado no interior e sem juntas nem soldaduras no exterior.
- Desenho de grande qualidade que permite suportar regimes de trabalho industriais.
- Topos da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Gaveta com sistema de travão incorporado.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com móvel até ao solo (como opção).
- Pés reguláveis em altura..

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas*

|  |  |  |  |                   |                   |
|---|---|---|---|-------------------|-------------------|
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Dimensões da embalagem  | (mm)              | 850 x 920 x 1.170 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volume  | (m <sup>3</sup> ) | 0.91              |
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Dimensões do equipamento  | (mm)              | 800 x 750 x 900   |
| Peso bruto  | Grossweight   | Poids brut  | Peso bruto  | (kg)              | 72                |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Peso líquido  | (kg)              | 56                |

*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.

