

## SERIE 750 / Hornos

750 Series / Ovens

Série 750 / Fours

Série 750 / Fornos



HGI-701



- Gama de hornos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Horno con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (dotación una parrilla).
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Oven with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120°C to 325°C (one grid included).
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Manhole cover on side for better maintenance,
- Adjustable legs.



- Gamme des fours conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT de 120°C à 325°C (doté d'une grille).
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Couvercie de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fornos desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Forno com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (uma grelha de série).
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajusto perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Pés reguláveis em altura.

# Hornos columna a gas





Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

				I/C	I/C
Uso	Use	Usage	Utilização		
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	850 x 770 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.52
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	800 x 720 x 675
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 590 x 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 - -
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.58 0.79
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	96
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	92

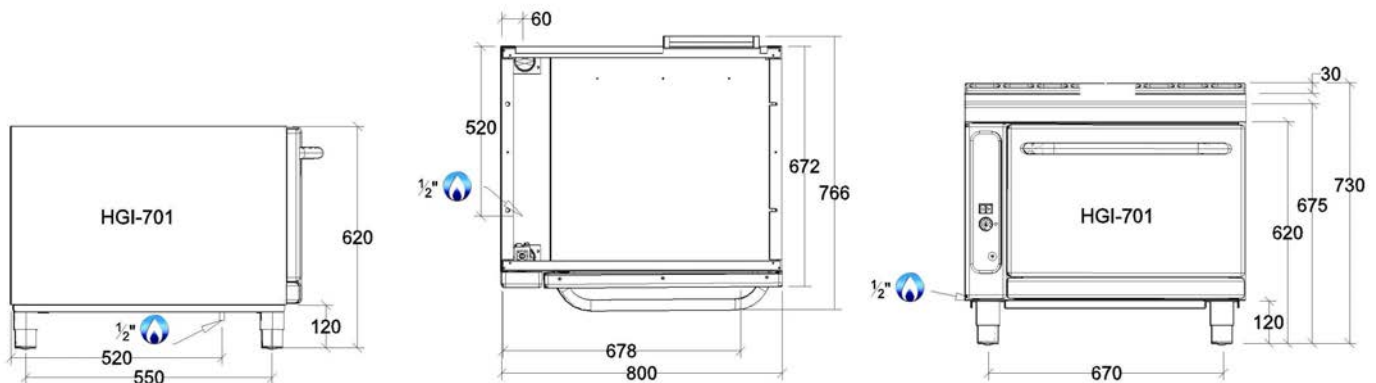
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á cor.

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.

**USO**  
USE // USAGE // UTILIZAÇÃO

**I: APARATO INDEPENDIENTE**  
Individual unit // Equipe independant // Aparelho independente

**C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS**  
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe á combiner avec autres dessus // Aparelho para combiner com outros tops.



# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## SERIE 750 / Hornos

750 Series / Ovens

Série 750 / Fours

Série 750 / Fornos



HGC-701+1



- Gama de hornos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Horno con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (dotación una parrilla).
- Modelos "+1" dotados de armario neutro lateral.
- Modelo con uso tipo "C" combinable con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto (900), con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Oven with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120°C to 325°C (one grid included).
- "+1" models provided with side cabinet.
- Any "C" use oven to be combined as support of different counter-tops for the same range (900) with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Adjustable legs



- Gamme des fours conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieur en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT de 120°C à 325°C (doté d'une grille).
- Modèles "+1" avec armoire latérale.
- Modèles usage "C" avec possibilité de combiner avec des dessus d'autres gammes de produits (900), avec une suspension de 400 mm maximum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur



- Gama de fornos desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Forno com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (uma grelha de série).
- Modelos "+1" dotados com armário lateral.
- Modelo com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto (900) com parte suspensa com medida máxima de 400 mm.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajuste perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.

# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens




**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

- Pés reguláveis em altura.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 <b>Uso</b>	 <b>Use</b>	 <b>Usage</b>	 <b>Utilização</b>	<b>I/C</b>	<b>C</b>
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Dimensões da embalagem</b>	(mm)	1.200 x 770 x 800
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	(m <sup>3</sup> )	0.74
<b>Dim. Exteriores</b>	<b>Ext. dimensions</b>	<b>Dim. Extérieures</b>	<b>Dim. Exteriores</b>	(mm)	1.200 x 720 x 620
<b>Dim. Interiores</b>	<b>Int. Dimensions</b>	<b>Dim. Intérieures</b>	<b>Dim. Interiores</b>	(mm)	540 x 590 x 315
<b>Quemadores</b>	<b>Burners</b>	<b>Brûleurs</b>	<b>Queimadores</b>	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 - -
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potência</b>	(kw)	7.50
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Consumos</b>	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.58 0.79
<b>Peso bruto</b>	<b>Grossweight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Peso bruto</b>	(kg)	115
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Peso líquido</b>	(kg)	105

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.

### USO

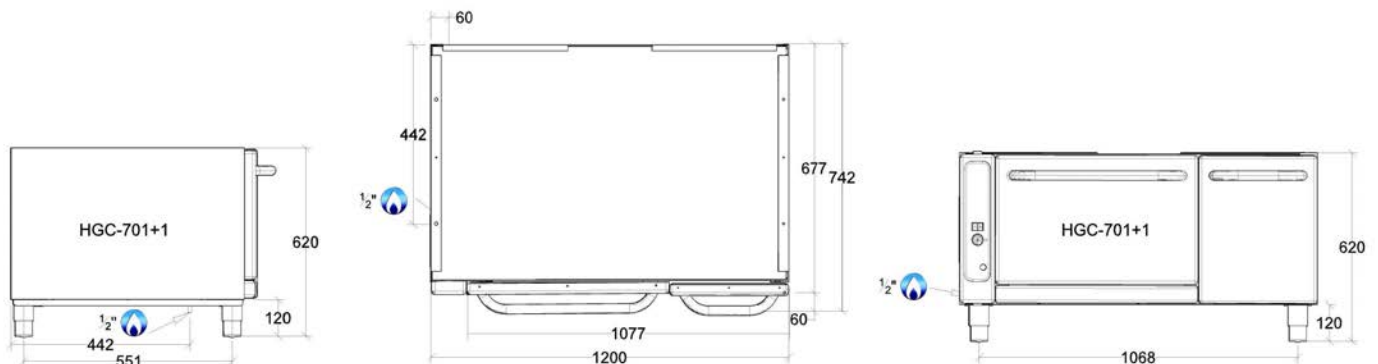
USE // USAGE // UTILIZAÇÃO

### I: APARATO INDEPENDIENTE

Individual unit // Equipe independant // Aparelho independente

### C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS

Unit to be combined with other counter-tops// Equipe á combiner avec autres dessus// Aparelho para combiner com outros tops.



# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## SERIE 750 / Hornos

750 Series / Ovens

Série 750 / Fours

Série 750 / Fornos



HGI-701+1



- Gama de hornos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Horno con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (dotación una parrilla).
- Modelos "+1" dotados de armario neutro lateral.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Oven with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120°C to 325°C (one grid included).
- "+1" models provided with side cabinet.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Adjustable legs.



- Gamme des fours conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT de 120°C à 325°C (doté d'une grille).
- Modèles "+1" avec armoire latérale.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Couverture de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur



- Gama de fornos desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Forno com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (uma grelha de série).
- Modelos "+1" dotados com armário lateral.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajusto perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Pés reguláveis em altura.

# Hornos columna a gas





Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

 Uso	 Use	 Usage	 Utilização	I/C	I/C
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	1.200 x 770 x 800
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m <sup>3</sup> )	0.74
Dim. Exteriores	Ext. dimensions	Dim. Extérieures	Dim. Exteriores	(mm)	1.200 x 720 x 675
Dim. Interiores	Int. Dimensions	Dim. Intérieures	Dim. Interiores	(mm)	540 x 590 x 315
Quemadores	Burners	Brûleurs	Queimadores	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 - -
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	7.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.58 0.79
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	115
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	91

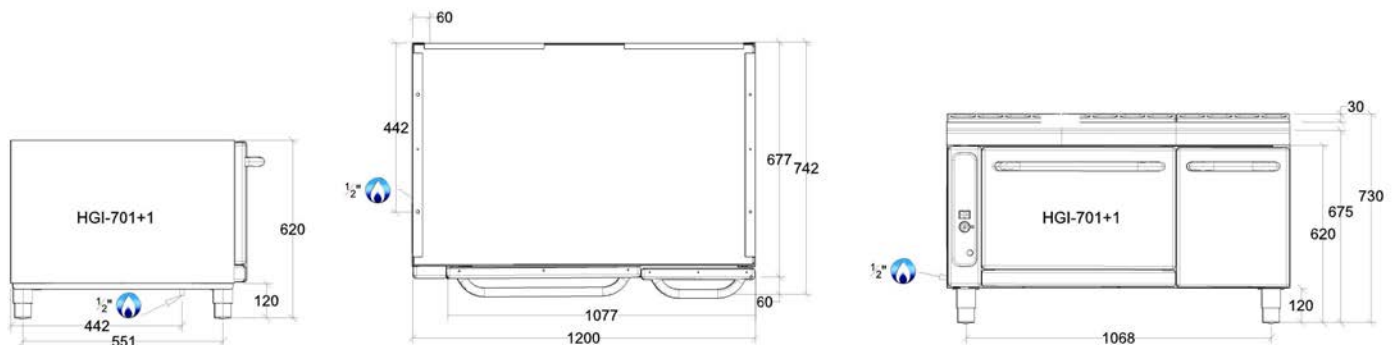
Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Producto para personalizar á cor.

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.

USO  
USE // USAGE // UTILIZAÇÃO

I: APARATO INDEPENDIENTE  
Individual unit // Equipe independant // Aparelho independente

C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS  
Unit to be combined with other counter-tops// Equipe á combiner avec autres dessus// Aparelho para combiner com outros tops.



# Hornos columna a gas

Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## SERIE 750 / Hornos

750 Series / Ovens

Série 750 / Fours

Série 750 / Fornos



HGC-701



- Gama de hornos diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Horno con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (dotación una parrilla).
- Modelo con uso tipo "C" combinable con encimeras pertenecientes a su misma gama de producto (900), con una distancia máxima de vuelo lateral de 400 mm.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Patas regulables en altura.



- Range of ovens designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality, security and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Oven with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120°C to 325°C (one grid included).
- Any "C" use oven to be combined as support of different counter-tops for the same range (900) with a maximum flight distance of 400 mm side.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Manhole cover on side for better maintenance.
- Adjustable legs.



- Gamme des fours conçues pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Construction extérieure en acier inoxydable AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT de 120°C à 325°C (doté d'une grille).
- Modèles usage "C" avec possibilité de combiner avec des dessus d'autres gammes de produits (900), avec une suspension de 400 mm maximum.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Cercle et contre-porte du four en Acier Inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Couverture de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de fornos desenhados para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade, segurança e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Forno com guias e queimadores fabricados em aço inoxidável, com piloto de acendimento, termopar e válvula termostática MINISIT de 120°C a 325°C (uma grelha de série).
- Modelo com utilização "C" possibilidade de combinar com tampos pertencentes a outras gamas de produto (900) com parte suspensa com medida máxima de 400 mm.
- Topos da chaminé em ferro fundido esmaltado anti-acido.
- Aro e contra-porta do forno fabricados em aço inoxidável, garantindo a ajusto perfeito bloqueando as perdas de temperatura.
- Tampa de acesso lateral para facilitar a reparação.
- Pés reguláveis em altura.

# Hornos columna a gas





Hornos columnas a gas/  
Gas column ovens

**HOSTELERÍA10.com**  
Las mejores marcas, ofertas y precios

Fours colonne à gaz/  
Fornos coluna a gás

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

 <b>Uso</b>	 <b>Use</b>	 <b>Usage</b>	 <b>Utilização</b>	<b>I/C</b>	<b>C</b>
<b>Dimensiones con embalaje</b>	<b>Packaging dimensions</b>	<b>Dimensions avec emballage</b>	<b>Dimensões da embalagem</b>	(mm)	850 x 780 x 800
<b>Volumen</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	<b>Volume</b>	(m <sup>3</sup> )	0.53
<b>Dim. Exteriores</b>	<b>Ext. dimensions</b>	<b>Dim. Extérieures</b>	<b>Dim. Exteriores</b>	(mm)	800 x 720 x 620
<b>Dim. Interiores</b>	<b>Int. Dimensions</b>	<b>Dim. Intérieures</b>	<b>Dim. Interiores</b>	(mm)	540 x 590 x 315
<b>Quemadores</b>	<b>Burners</b>	<b>Brûleurs</b>	<b>Queimadores</b>	7.50 (kw) 8.00 (kw) 14.00 (kw)	1 - -
<b>Potencia</b>	<b>Power</b>	<b>Puissance</b>	<b>Potência</b>	(kw)	7.50
<b>Consumos</b>	<b>Consumptions</b>	<b>Consommations</b>	<b>Consumos</b>	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	0.58 0.79
<b>Peso bruto</b>	<b>Grossweight</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Peso bruto</b>	(kg)	96
<b>Peso neto</b>	<b>Net weight</b>	<b>Poids net</b>	<b>Peso líquido</b>	(kg)	92

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.

**USO**  
USE // USAGE // UTILIZAÇÃO

**I: APARATO INDEPENDIENTE**  
Individual unit // Equipe independant // Aparelho independente

**C: APARATO COMBINABLE CON OTRAS ENCIMERAS**  
Unit to be combined with other counter-tops // Equipe á combiner avec autres dessus // Aparelho para combiner com outros tops.

