

SERIE 750

GAMA MODULAR Y PUENTE



COCINAS

à Gas

- Gama de cocinas 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.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores.
- Combinación de quemadores intercambiable entre si en función de las preferencias del usuario.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 x 293 mm.
- Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 590 x 315 mm (dotación una parrilla). Tapa de registro lateral para facilitar la reparación.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



Gas

COOKERS

- Range of cookers 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.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops with open fires provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple.
- High performance burners designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass caps and pipe shaped cast iron bodies to prevent collapse of the nozzles.
- Different combinations for burners based on user preferences.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 390 x 293 mm.
- Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes.
- All models provided with grease trays.
- Ovens with guides and burners made of stainless steel, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve, of dimensions 540 x 590 x 315 mm (one grid included). Manhole cover on side for better maintenance.
- Ovens with rim and inner door made of stainless steel, ensuring perfect fit that blocks losses of temperature.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



FOURNEAUX

à Gaz

- Gamme des fourneaux 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.
- Les latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus avec des feux vifs, pilote d'allumage, valve de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs à haut rendement conçus pour donner la puissance calorifique maximale, avec couvercles mécanisés et en laiton et structure en fonte sous forme d'une pipe pour éviter l'effondrement des injecteurs.
- Combinaison des brûleurs interchangeables selon la préférence du client.
- Grills en fonte émaillée antiacide. Dimensions grill: 390 x 293 mm.
- Pilote d'allumage hautement protégé, grâce à un protecteur spécial, contre toute chute des éléments supérieurs.
- Bacs de récupération des graisses.
- Four avec échelle porte grilles et brûleurs en acier inoxydable avec pilote d'allumage, thermocouple et valve thermostatique MINISIT, dimensions: 540 x 590 x 315 mm (doté d'une grille). Couvercle de registre latéral pour faciliter la réparation.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable avec un parfait ajustement contre toute perte de température.
- Boutons ergonomiques de commande en polyamide, résistants à la chaleur et avec la position du pilote, maximum et minimum.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.

MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE

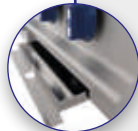


GASKOCHER

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Rechteckige Seitenkanten gewährleisten eine optimale Einheit bei der Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Arbeitsplatte bestehend aus offenen Feuerstellen mit Kontrolllampe, Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Hochleistungsbrenner für maximale Heizleistung mit Messingabdeckungen und gusseisernes, profiliertes Rohr um die Konsistenz der Injektoren zu gewährleisten.
- Brennerkombination gemäß Benutzerpräferenzen austauschbar
- Gusseisengitter mit säurebeständiger Beschichtung; Abmessungen 390 × 293 mm
- Auffangschalen aus Edelstahl
- Überlaufschutz für die Kontrollleuchten
- Eingebaute untere Fettschalen
- Öfen mit Führungen und Edelstahlbrennern, mit Thermoelement; Abmessungen 540 × 590 × 315 mm (ausgestattet mit einem Grill), Temperaturkontrolle (max / min.) mit Grill ausgestattet oder MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Grill.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl gewährleisten einen optimalen Sitz gewährleisten um Temperaturverluste zu verhindern.
- Ergonomisches Polyamid für hitzebeständige, maximale und minimale Position.
- Optionaler Einbau von Türen mit entsprechenden Bodenstützen.
- Höhenverstellbare Beine.



- Posibilidad de cambiar la potencia de quemadores.
- Possibility to change the power of the burners.
- Possibilité de modifier la puissance des brûleurs.
- Die Brennerleistung kann flexibel geändert werden.



- Bandeja inferior recoge-grasas.
- Lower grease tray.
- Bacs de récupération des graisses.
- Untere Fettschale.



- Acceso lateral a reparación de horno.
- Side access for oven maintenance.
- Accès lateral réparation du four.
- Seitlicher Zugang für Wartungsarbeiten.



- Cerco y contra-puerta de horno en acero inoxidable.
- Oven with rim and inner door made of stainless steel.
- Cercle et contre-porte du four en acier inoxydable.
- Ofengitter und Türanschlüge aus Edelstahl.



- Bateas fabricadas en acero inoxidable (gas).
- Top trays made of stainless steel (gas).
- Bacs en acier inoxydable (gaz).
- Auffangschalen aus Edelstahl.



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

COCINAS a Gas

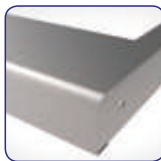


Gas COOKERS

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-720/M



CG-740/M



CG-720/S



Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.

Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)		400 × 750 × 280	400 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)		1 1	1 1	2 2
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)		–	–	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)		–	–	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)		14.50	14.50	29.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h		1.13	1.13	2.26
				GN Nm ² /h		1.53	1.53	3.06
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)		800 × 450 × 690	800 × 450 × 1.100	850 × 800 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)		0.25	0.4	0.46
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)		52	65	94
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)		40	47	75

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz



GASKOCHER



CG-740/S

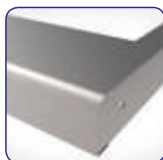


CG-741

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-710/RM

Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	2 2	2 2	– –
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–	1
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	29.00	36.50	10.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm ³ /h	2.26 3.06	2.84 3.86	0.82 1.11
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	850 × 770 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	0.75	0.75	0.44
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	117	173	149
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	100	154	134

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

COCINAS a Gas



Gas COOKERS



CG-710/RS



CG-711/R

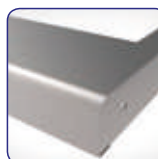


CG-760/M

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.



							
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 280
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	–	–	3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	1	1	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1	–
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	10.50	18.00	43.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h	0.78	1.40	3.39
				GN Nm ³ /h	1.11	1.90	4.60
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 640
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m ³)	0.75	0.75	0.67
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	177	226	85
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	160	210	67

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FOURNEAUX à Gaz

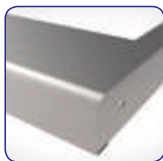


GASKOCHER

PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



CG-761



CG-760

Presión nominal / Working pressure /
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.



Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Geräteabmessungen	(mm)	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900
Quem. encimera	Top burners	Brûleurs de dessus	Arbeitsplattenbrenner	6.50 (kw) 8.00 (kw)	3 3	3 3
Quem. bajo placa	Burn. under plate	Brûl. sous plaque	Brenner unter Platte	10.50 (kw)	–	–
Quemadores horno	Oven burners	Brûleurs four	Ofenbrenner	7.50 (kw)	–	1
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	43.50	51.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm³/h	3.39 4.60	3.97 5.39
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.100
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m³)	1.1	1.1
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	219	223
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	199	210

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300
 Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /
 Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.