

PRODUCT GUIDE

Guía de producto

2019/2020



ÍNDICE

SOBRE REPAGAS	P. 04	Hornillos de Pavimento	P. 25
VALORES	P. 06	a Gas	
CALIDAD	P. 08	Abatidores	P. 26
REPAGAS CONCEPT	P. 10	Equipo de Churros	P. 27
COCCIÓN		Carros Calientes	P. 28
Planchas	P. 12	FRÍO	
Cocinas	P. 13	Mesas Refrigeradas	P. 30
Fry-Tops	P. 14	Bases Refrigeradas	P. 31
Freidoras	P. 15	Armarios Refrigerados	P. 32
Marmitas	P. 16	LAVADO	
Sartenes Basculantes	P. 17	Lavavasos y Lavavajillas	P. 34
Barbacoas a Gas	P. 18	Lavavajillas de Capota	P. 35
Baños María	P. 19	Túneles de Arrastre	P. 36
Cuece Pastas	P. 20	Lavaperolas	P. 37
Hornos Tradicionales	P. 21	CHEFCONSULTING	P. 38
Hornos Combinados	P. 22	DELEGACIONES	P. 39
Hornos de Brasas	P. 23		
Horno e-compact	P. 24		

INDEX

ABOUT REPAGAS	P. 05	Gas Paviment Rings	P. 25
VALUES	P. 07	Blastchillers	P. 26
QUALITY	P. 09	Equipment for	P. 27
REPAGAS CONCEPT	P. 10	Making Churros	
COOKING		Hot Trolleys	P. 28
Griddles	P. 12	REFRIGERATION	
Cookers	P. 13	Refrigerated Counters	P. 30
Fry-Tops	P. 14	Refrigerated Bases	P. 31
Fryers	P. 15	Refrigerated Cabinets	P. 32
Boiling Pans	P. 16	DISHWASHING	
Tilting Pans	P. 17	Glasswashers and	P. 34
Gas Barbecues	P. 18	Dishwashers	
Bains Marie	P. 19	Hood-Type Machines	P. 35
Pasta Cooker	P. 20	Rack-Type Dishwashers	P. 36
Ovens	P. 21	Utensil Washer	P. 37
Combi Ovens	P. 22	CHEFCONSULTING	P. 38
Charcoal Oven	P. 23	BRANCH NETWORK	P. 39
e-compact Oven	P. 24		

SOBRE REPAGAS

Más de 48 años de experiencia

En Repagas hacemos algo más que maquinaria para hostelería. Queremos cuidar el día a día de aquellos cocineros, hosteleros, empresarios... ofreciéndoles los mejores productos y servicios y poniendo nuestra experiencia de más de 48 años a su disposición para mejorar su trabajo.

Una inversión superior a los 2,4 millones de euros

De ellos, nace nuestra vocación por la investigación y la innovación. Sabemos los retos a los que hacer frente y por ello dedicamos nuestros esfuerzos a la mejora constante y la calidad. En los últimos dos años en Repagas hemos realizado una inversión de más de 2,4 millones de euros en nuestra planta productiva poniéndola a la vanguardia tecnológica con maquinaria de última generación.

Sello de Pyme Innovadora otorgado por el Ministerio de Ciencia e Innovación

Buscamos darte productos y servicios capaces de innovar y sorprender, pero sobre todo de acompañarte. De ahí, que el Ministerio de Ciencia e Innovación nos haya otorgado el sello de Pyme Innovadora por nuestra labor I + D + i.

ABOUT REPAGAS

Over 48 years experience

At Repagas we have more than just machinery for the hospitality industry. We want to take care of the day to day of those chefs, restaurateurs, businessmen... offering them the best products and services and our experience of more than 48 years in order to improve their jobs.

An investment of more than 2.4 million euros

Our vocation is research and innovation. We know the challenges we face and for this reason we dedicate our efforts to constant improvement and quality. In the last two years at Repagas, we have made an investment of more than 2.4 million euros in our production plant, putting it at the forefront of technology with state-of-the-art equipment.

Label of Innovative Pyme.



We want to provide you products and services capable of innovating and surprising, but mostly accompanying you. Hence, that the Ministry of Science and Innovation of Spain has awarded us with the label of Innovative Pyme for our R + D + i work.

VALORES

Nuestra labor está guiada por valores sólidos

Los valores que nos guían en este camino son la orientación por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, el trabajo en equipo, la calidad en el diseño, el compromiso con el servicio y la transformación continua para ofrecerte lo mejor de nosotros.



*Planta productiva de Repagas / Repagas Facilities
(Humanes, Madrid).*

Novedades 2019

Evolucionamos contigo y este año incluimos nuevos productos y servicios para ofrecerte soluciones integrales:

- Cocción
- Refrigeración
- Lavado
- Chefconsulting
- Repagas Concept

VALUES

Our work is guided by solid values

The values that motivate us in this path are the orientation to satisfy the needs of our clients, the teamwork, the quality of design, the commitment with the service and the on-going transformation to offer you the best of us.



*Planta productiva de Repagas / Repagas Facilities
(Humanes, Madrid).*

News 2019

We evolved with you and this year we launch new products and services to offer you complete solutions:

- Cooking
- Refrigeration
- Dishwashing
- Chefconsulting
- Repagas Concept

CALIDAD

Buscamos siempre la sostenibilidad, calidad y fiabilidad.

Nuestros productos cumplen todas las regulaciones internacionales y son fabricados cumpliendo con la norma CE UNE EN 203, además de otros controles e inspecciones propios durante el proceso de fabricación, tanto en la planta de producción como en el laboratorio. Contamos con el certificado de calidad ISO 9001:2015 y el mercado CE.



Planta productiva de Repagas / Repagas Facilities (Humanes, Madrid).

Además, hemos recibido el certificado de cumplimiento de la norma CEDEC® que acredita nuestra calidad empresarial en las siguientes áreas: estrategia empresarial, control de gestión, organización funcional y gestión de costes.

Certificado de cumplimiento de la norma CEDEC®.



QUALITY

We are always looking for sustainability, quality and reliability

Our products comply with all international regulations and are manufactured in compliance with the CE UNE EN 203 standard, in addition to other controls and inspections during the manufacturing process, both in the production plant and in the laboratory. We have the ISO 9001:2015 quality certificate and the CE mark.



Planta productiva de Repagas / Repagas Facilities (Humanes, Madrid).

We have received the certificate of compliance with the CEDEC®

In addition, we have achieved the certificate of compliance with the CEDEC® standard that accredits our business quality in the following areas: business strategy, management control, functional organization and cost management.

Proyectamos tu cocina

Repagas Concept es un servicio de asesoría integral enfocado en negocios de hostelería.

Tanto si quieres iniciar un nuevo proyecto de restauración como si necesitas replantear el que ya tienes, nosotros te ayudamos a proyectar tu cocina ideal.

repagasconcept.com

We project your kitchen

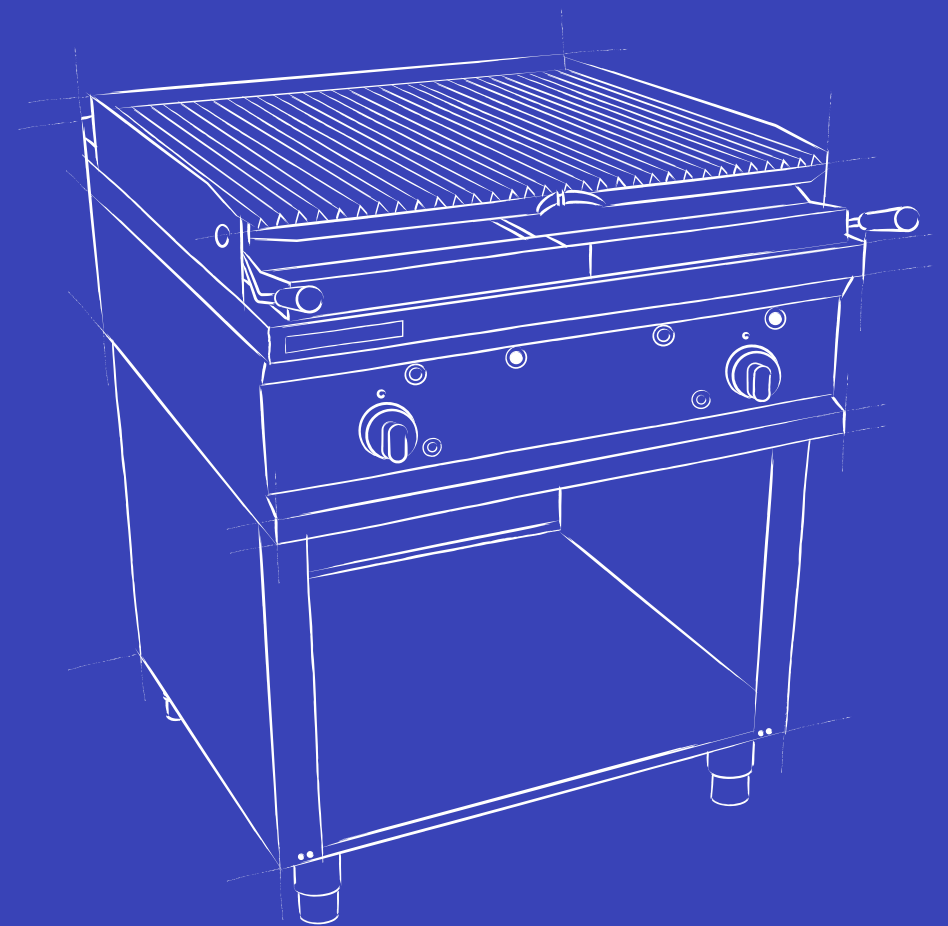
Repagas Concept is a comprehensive advisory service focused on hospitality businesses. Whether you want to start a new idea or if you need to rethink what you already have, we help you to project your ideal kitchen.



RepagasConcept

COCCIÓN COOKING

01



Planchas

GRIDDLES



[ESP] Nuestras planchas te ofrecen varios formatos fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Palastro de acero pulido y rectificado de 8 a 15 mm de espesor con baño de cromo duro en modelos "CD" con potencias de 3,90 kw en equipos de 600 mm y 16 kw en equipos de 900 mm.

[ENG] Our griddles offer several formats manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10) scotch finish. Sheets of polished and rectified steel of 8 to 15 mm thickness with bath of hard chrome in models "CD" with powers of 3.90 kw in equipment of 600 mm and 16 kw in equipment of 900 mm.

Disponibles modelos a gas y eléctricos en Serie 440 Snack y Serie 550 Smart Line. / Gas and electric models available in 440 Snack Series and 550 Smart Line Series.



Cocinas

COOKERS



[ESP] Maquinaria fabricada en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch. Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido. Con posibilidad de potencias de 6,5, 8 y 10,5 kw.

[ENG] Machinery made of stainless steel AISI-304 (18/10) with scotch finish. High performance burners designed to offer the maximum possible calorific value, with machined brass covers and cast iron body. With possibility of powers of 6.5, 8 and 10.5 kw.

Disponibles modelos a gas en series 550, 750, 900 y 1100. Modelos eléctricos en serie 900. / Gas models available in 550, 750, 900 and 1100 Series. Electric models in 900 Series.



Fry-Tops



[ESP] Los Fry-Tops de Repagas están fabricados con un palastro superior en acero pulido de un grosor de 15 mm por lo que te podemos asegurar su robustez y rendimiento debido a su deflector interno.

Este espesor de placa conserva mejor el calor, aprovecha la energía consumida y la reparte de forma homogénea en tus cocinados.

[ENG] Repagas Fry-Tops are manufactured with a polished steel upper paddle with a thickness of 15 mm so we can assure you its robustness and performance due to its internal baffle.

This plate thickness conserves the heat better, takes advantage of the energy consumed and distributes it in a homogeneous way.

Disponibles modelos a gas en Series 750, 900 y 1100. Modelos eléctricos en Serie 900. / Gas models available in 750, 900 and 1100 Series. Electric models in 900 Series.

Freidoras

FRYERS



[ESP] Nuestras freidoras te aseguran un menor consumo de aceite porque garantizan una temperatura uniforme en toda la cuba por su sistema de calentamiento indirecto. Sus cubas están fabricadas de una pieza de un solo golpe de embutición y sin soldaduras lo que prologa la vida del equipo y reduce las incidencias.

[ENG] Our fryers ensure a lower oil consumption because they guarantee a uniform temperature throughout the tank due to its indirect heating system. Their tanks are manufactured in one piece with a single stroke of drawing and without welding, which prolongs the life of the equipment and reduces incidents.

Tienen una óptima potencia debido al ratio (Kw/litro): 17l = 16 kw (gas). Disponibles modelos a gas y eléctricos en series 550, 750 y 900. / They have an optimum power due to the ratio (Kw/liter): 17l = 16 kw (gas). Gas and electric models are available in 550, 750 and 900 series.



Marmitas

BOILING PANS



[ESP] Aparatos de gran capacidad aplicado a industria colectiva, con acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10). Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en interior para prolongar vida del equipo. Provistas con tapa equilibrada y aislamiento térmico por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.

[ENG] Big capacity equipment applied for HORECA business, with external finish, tanks and covers in stainless steel AISI-304 (18/10). Tanks manufactured without inner gaskets nor welds to prolong equipment life. Provided with tip-up movement cover and guaranteed heat insulation by thick fiberglass panels.

Disponibles modelos a gas en Series 750 y 900. Modelos eléctricos en Serie 900. / Gas models available in 750 and 900 Series. Electric models in 900 Series.

Sartenes Basculantes

TILTING PANS



[ESP] Aparatos de gran capacidad aplicado a industria colectiva, con acabado exterior, cubas y tapas de acero inoxidable AISI-304 (18/10). Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en interior para prolongar vida del equipo. Elevación manual provista de eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.

[ENG] Big capacity equipment applied for HORECA business, with external finish, tanks and covers in stainless steel AISI-304 (18/10). Tanks manufactured without inner gaskets nor welds to prolong equipment life. Manual tilting mechanism.

Disponibles modelos a gas y eléctricos en Series 900. / Gas and electric models available in 900 Series.

Barbacoas a Gas

GAS BARBECUES



[ESP] Encimera compuesta de parrilla en acero inoxidable que soporta altas temperaturas sin sufrir deformación. Diseño exclusivo en cuña para mejor recogida de la grasa prolongando la vida de componentes internos. Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) en acero inoxidable. Transmisión de calor a través de briquetas de cerámica compactada lavables y reutilizables.

[ENG] Top manufactured with grids made of stainless steel bars able to bear high temperatures without undergoing deformation. Exclusive wedge design for better grease recovery caring of inner parts making them longer life. Tubular stainless steel high performance (70%) burners. Heat transmission through compacted, washable and reusable ceramic briquettes.

Disponibles en Series 550, 750, 900 y 1100. / Models available in 550, 750, 900 and 1100 Series.

Baños María

BAINS MARIE



[ESP] Exterior en cubas en acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricadas sin juntas ni soldaduras en interior para prolongar vida del equipo. Resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de 30 °C a 90 °C. Dotación de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.

[ENG] External finish and tanks made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish. Tanks made without inner gaskets nor welds inside. Armored heating elements, control thermostat and power on light indicator. Working temperature: from 30 °C to 90 °C. Equipment provided with drain tap for easy pouring and tank cleaning.



Disponibles modelos a gas en Serie 900 y modelos eléctricos en Series 550, 750, 900 y 1100. / Gas models available in 900 Series and electric models available in 550, 750, 900 and 1100 Series.

Cuece Pastas

PASTA COOKER



[ESP] Exterior en cubas en acero inoxidable AISI-304 (18/10) fabricadas sin juntas ni soldaduras en interior para prologar vida del equipo. Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Temperatura de 30 °C a 99 °C. Dotación de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.

[ENG] External finish and tanks made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish. Tanks made without inner gaskets nor welds inside. Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Working temperature: from 30 °C to 99 °C. Equipment provided with drain tap for easy pouring and tank cleaning.

Disponibles en Series 750 y 900. / Models available in 750 and 900 Series.

Hornos Tradicionales

OVENS



[ESP] Hornos de columna fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10). Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable, piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT de 120 °C a 325 °C. Modelos "H" dotados de puertas extragrandes reforzadas con tirantes de sujeción, garantizando su correcto cierre y funcionamiento con el paso del tiempo.

[ENG] External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish. Gas models with stainless steel burners, ignition pilot, thermocouple and MINISIT thermostatic valve from 120 °C to 325 °C. "H" Models provided with extra big doors with clamping straps, ensuring correct functioning through the years.



Disponibles modelos a gas en Series 750 y 900. Modelos eléctricos en Serie 900. / Gas models available in 750 and 900 Series. Electric models available in 900 Series.

Hornos Combinados

COMBI OVENS



[ESP] Cámara de cocción abrillantada construida en acero inoxidable AISI-304. Con techo y fondo en acero inoxidable AISI-316L (1,2 mm) y cantos redondeados sin juntas. Modelos a gas con intercambiador de calor indirecto fabricado en AISI-310S y AISI-316L con quemadores de aire soplado. Modelos eléctricos con intercambiador de calor directo en cámara con resistencia acorazadas Incoloy 800. Grado de protección IPX5.

[ENG] Cooking chamber made of AISI-304 stainless steel polished finish with top and bottom sides in AISI-316L stainless steel (1.2 mm) with rounded edges without joints. Gas models with indirect heat exchanger made of AISI-310S and AISI-316L and blown-air burners. Electric models with direct heat exchanger in cooking chamber with 800 Incoloy armored electric elements. IPX5 protection degree.

Hornos de Brasas

CHARCOAL OVEN



[ESP] Fabricado en hierro fundido que evita las deformaciones debidas a altas temperaturas, en acero inoxidable AISI-304. Aislante que soporta temperaturas de hasta 1.200 °C evitando quemaduras y que el calor del horno se transmita a la cocina. Incorpora contrapeso trasero para alargar la vida de los muelles y conseguir una apertura y cierre fácil y segura.

[ENG] Made of cast iron and coated in AISI-304 stainless steel to avoid warping at high temperatures. Insulator that withstands temperatures up to 1,200 °C avoiding burns. Heat from the oven is released into the kitchen. The oven has rear counterweight to lengthen the life of the springs and to achieve easy and safe opening and closing.

Horno e-compact

E-COMPACT OVEN



[ESP] Sistema único de construcción modular con frontal extraíble. Cámara de cocción abrigantada en acero inoxidable AISI-304 (1,2 mm). Estructuras porta-bandejas desmontables y compatibles con bandejas GN 1/1 y bandejas pasteleras 600x400. Puerta invertible. Conectividad loF que permite mantener conexión entre tu horno y tus dispositivos móviles. Exclusiva sonda multipunto.

[ENG] Unique modular construction system with detachable front. Glossy cooking chamber built in stainless steel AISI-304 (1.2 mm). Removable tray-holder structures compatible with GN 1/1 trays and 600x400 baking trays. Inverted door. Connectivity loF that allows you to stay connected to your oven via your mobile devices. Unique multipoint temperature probe.

Hornillos de Pavimento a Gas

GAS PAVIMENT RINGS



[ESP] Construidos en acero inoxidable AISI-304 (18/10). Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta de fuego abierto con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar. Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 500x500 mm.

[ENG] External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish. Top manufactured in 2 mm thickness and open fire provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple. Grids made of cast iron with anti-acid enamel and dimensions 500x500 mm.

Abatidores

BLASTCHILLERS



[ESP] Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga de condensación en el fondo. Grado de protección IP24 y gas refrigerante R404 A. Sistema de refrigeración ventilado permitiendo una distribución del aire directa sobre el alimento. Potencia frigorífica expresada en condiciones ASHRAE LBP, a una temperatura de evaporación de $-23,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ y una condensación de $+54,4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

[ENG] Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain to the bottom. Protection IP24 and refrigerant fluid R404 A. Internal operation: ventilated cell, ventilation no directly on foods. Cooling unit at evaporation temperature $-23.3\text{ }^{\circ}\text{C}$ and condensation temperature $+54.4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Equipo de Churros

EQUIPMENT FOR MAKING CHURROS



[ESP] Aparato compuesto de cuatro componentes: dosificadora de masas, sartén, resistencia y cuadro eléctrico. Dosificadora en acero calibrado y cromado. Sartén en acero inoxidable. Resistencias con forma circular totalmente blindadas y controladas por dos termostatos.

[ENG] Complete unit consist of four components: dosage unit, frying pan, heating elements and electric panel. The dosage unit is made of calibrated and chrome-plated steel. With stainless steel frying pan. Full shielded circular heating elements, controlled by two thermostats.

Carros Calientes

HOT TROLLEYS



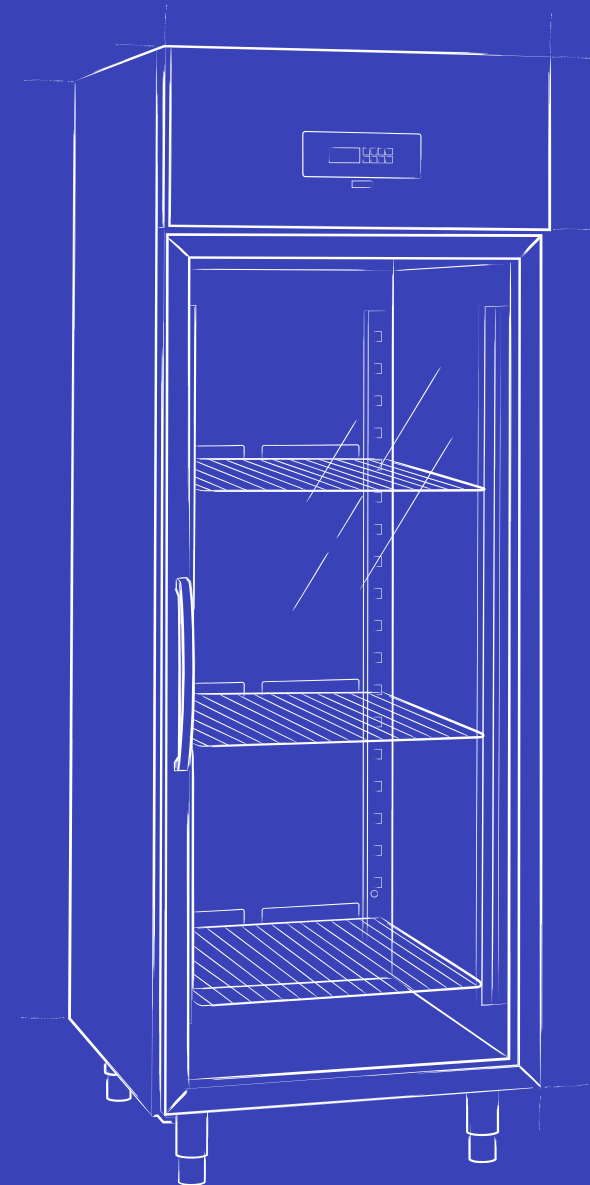
[ESP] Construidos en acero inoxidable AISI-304 (18/10), con doble pared aislada con lana de roca. Dotados de cuerpos de guías en una sola pieza con separación de 60 mm entre ellas. Puertas en acero inoxidable con marco en burlete de silicona, bisagras 180° y cierre con tirador. Temperatura de funcionamiento: 0 °C a 90 °C.

[ENG] Made of stainless Steel AISI-304 (18/10) with double-insulated wall using rock wool. Monoblock guide bodies (only one piece), made in stainless steel with separation between guides of 60 mm. Stainless steel doors with silicone gasket frame, 180° hinges and handle closing. Working temperature from 0 °C up to 90 °C.



FRÍO REFRIGERATION

02



Mesas Refrigeradas

REFRIGERATED COUNTERS



[ESP] Fabricadas según los más altos estándares de calidad, con fabricación monocasco totalmente de acero inoxidable AISI-304 18/10, con aislamiento de 60 mm, obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, libres de HCFC. La refrigeración es ventilada con evaporadores protegidos y ubicados entre los compartimentos.

[ENG] They are manufactured using an one-piece structure made entirely in AISI-304 18/10 stainless steel, with 60 mm thick insulating core made by injecting HCFC free high density polyurethane resins. Cooling is ventilated with shielded evaporators placed between the compartments and the condensing unit is removable on rails for easy maintenance.

Bases Refrigeradas

REFRIGERATED BASES



[ESP] Fabricadas según los más altos estándares de calidad, con fabricación monocasco totalmente de acero inoxidable AISI-304 18/10, con aislamiento de 60 mm, obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, libres de HCFC. Están dotadas de descongelamiento automático, mediante resistencias eléctricas, y de dispositivo para la eliminación del agua de condensación.

[ENG] They are manufactured using an one-piece structure made entirely in AISI-304 18/10 stainless steel, with 60 mm thick insulating core made by injecting HCFC free high density polyurethane resins. The counters are provided with automatic defrosting with heaters and automatic evaporation of condensate water.

Armarios Refrigerados

REFRIGERATED CABINETS

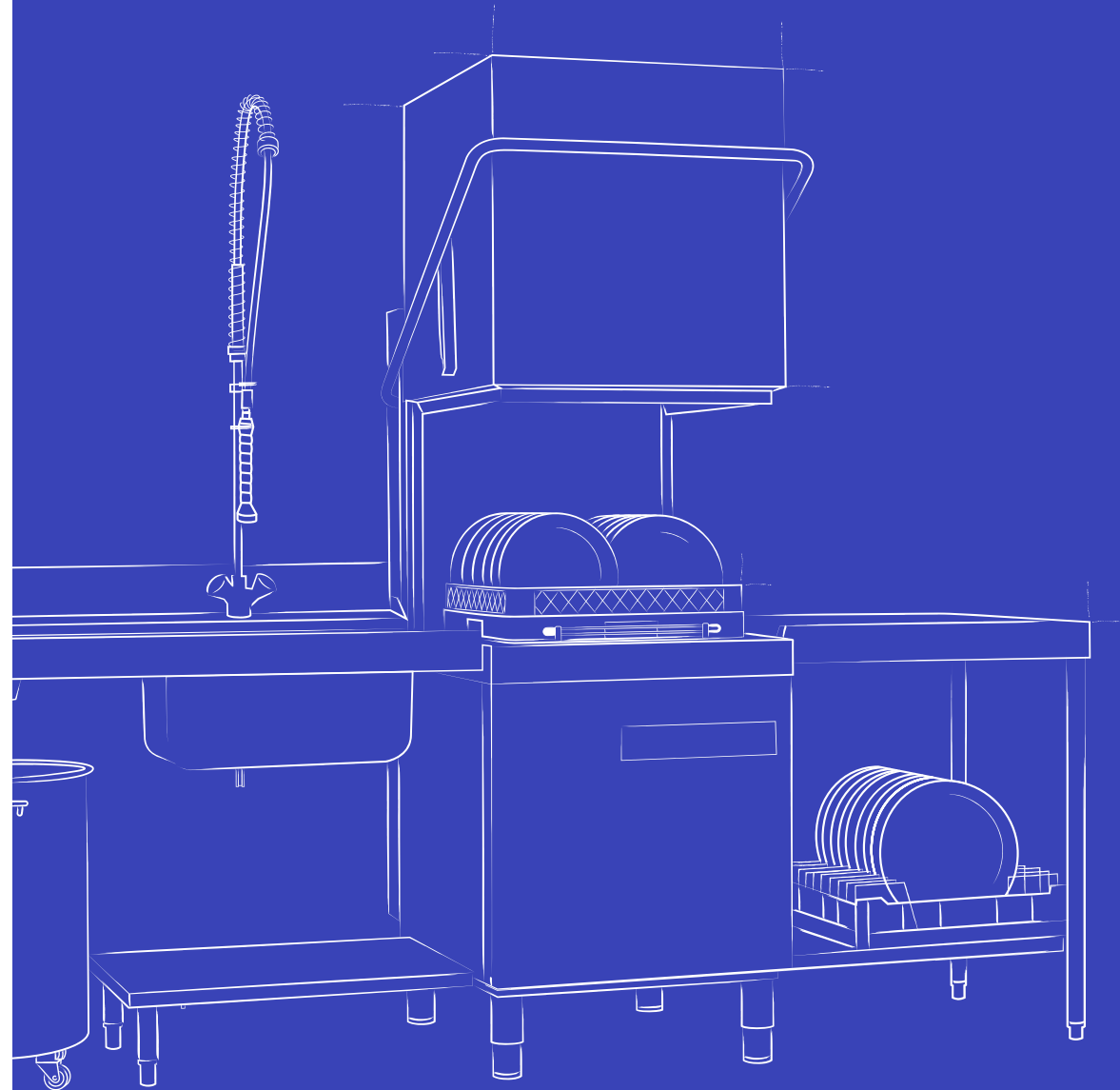


[ESP] Aparatos robustos con un diseño esencial y cuidado, equipados con sistemas refrigerantes de alta eficiencia para una conservación de los alimentos siempre perfecta y garantizada, incluso también en condiciones ambientales difíciles. La estructura es monocasco, realizada completamente en acero inoxidable, con aislamiento de 60 mm (Roll-in espesor 80 mm) obtenido mediante inyección de resinas poliuretánicas de alta densidad, sin HCFC.

[ENG] Heavy duty equipment with an essential and careful design, equipped with high efficiency refrigerating systems for an always perfect and guaranteed food storage, even in difficult environmental conditions. The one-piece structure is completely made in stainless steel with 60 mm thick insulating core (80 mm on Roll-in cabinets) made by injecting HCFC free high-density polyurethane resins.

LAVADO DISHWASHING

03



Lavavasos y Lavavajillas

GLASSWASHERS AND DISHWASHERS



[ESP] Lavavajillas de cesta de 40: puerta de doble pared, de gran amplitud pese a la reducida altura de la máquina. Filtros de cuba y programa de lavado autolimpieza. Lavavajillas de cesta de 50: puerta de doble pared, laterales de la cámara de lavado de doble pared parcial. Cuba estampada con guías de cesta embutidas. Gran amplitud de puerta. Termómetro digital que indica temperatura de cuba y calderín.

[ENG] 40 rack dishwasher: double-walled door, large capacity despite low machine height. Chamber filters and self-cleaning wash program. 50 rack dishwasher: double-walled door, one side of chamber is double-walled. Chamber fitted with flush rack rails. Wide door. Digital thermometer indicating temperature of the chamber and boiler.

Lavavajillas de Capota

HOOD-TYPE MACHINES



[ESP] Fabricación de doble pared en el cuerpo inferior y de simple en capota en modelos electromecánicos y de doble pared integral con capota con aislamiento termoacústico en modelos digitales. Paso útil de 45 cm, uno de los más altos entre los productos de este segmento. Bomba de lavado de doble salida, gran caudal de agua con menor potencia de bomba.

[ENG] Double-walled lower panel, single walled hood in electromechanical models and integrated double-walled hood with thermo-acoustic isolation in digital models. When open, access of 45 cm is one of the largest among products of this kind. Double-outlet wash pump, achieving high water flow with lower pump power.

Túneles de Arrastre

RACK-TYPE DISHWASHERS



[ESP] Equipamiento que representa un nuevo estándar referencia del sector que garantiza unos consumos reducidos en función del modelo y del programa de lavado que va desde 0,8 hasta 2,8 litros/cesta. Destaca por su amplia versatilidad de empleo y una elevada productividad gracias al avanzado sistema de aclarado adaptativo. Con bomba de doble flujo de alta potencia y brazos con boquillas de tipo “Caterpillar” de chorro estabilizado.

[ENG] A product that represents a new industry benchmark standard, guaranteeing reduced consumption depending on the model and wash program ranging from 0.8 to 2.8 litres per basket. The dishwasher stands out with its versatility and high productivity thanks to the advanced adaptive rinsing system. With high-power double-flow pump and arms with jet stabilising “Caterpillar” nozzles.

Lavaperolas

UTENSIL WASHER



[ESP] De carga frontal compactos y versátiles, provistos de cesta que cubren la mayoría de las exigencias de lavado de restauración. Consumo de agua de enjuague óptimo por cesta. Sistema de aclarado compuesto de break tank (aclarado a presión constante, independientemente de la presión del agua en la red).

[ENG] Compact and versatile front-loaders fitted with racks that cover most of the requirements for commercial dish washing. Optimum water consumption for rinsing per basket. Break tank compound rinse system (constant pressure rinse, regardless of water pressure).

Las posibilidades de tu cocina son infinitas. |

Te ofrecemos asesoría continua en chefconsulting@repagas.com para que le saques a tu equipo todo su potencial.

Pablo Martínez
Chef Corporativo / Corporate Chef



The possibilities of your professional kitchen are endless.
At chefconsulting@repagas.com we answer any questions so you can get the most out of your equipment.

+ info repagas.com/chefconsulting

Chefconsulting |

Delegaciones — Branch Network

CATALUÑA

BARCELONA, TARRAGONA, LÉRIDA, GERONA Y ANDORRA

ITECNIC REPRESENTACIONS D'HOSTELERÍA, S.L.

Polígono Industrial Sector Autopista C/ Diesel, 1, nave 3. 08150 – Parets del Vallès, Barcelona
Tel.: 935 62 61 52 Fax: 935 62 61 45
info@itecnic.com www.itecnic.com

EXTREMADURA

CÁCERES Y BADAJOZ

MANUEL PÉREZ GUISADO Polígono industrial La

Avionera C/ 1 de Mayo – Parcela 8. 06490 – Puebla de la Calzada, Badajoz
Tel.: 924 45 35 32 Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com

ZONA NOROESTE

GALICIA Y PRINCIPADO DE ASTURIAS

LA CORUÑA, LUGO, ORENSE Y PONTEVEDRA

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ C/ Fotógrafo José Gil

36209 – Vigo, PONTEVEDRA
Móv.: 671 09 06 10 noroeste@repagas.com

ISLAS BALEARES

CABRERA, FORMENTERA, IBIZA, MALLORCA Y MENORCA

MARÍA ANTONIA GARI C/ Francisco Marti Mora, 13,

Bajos izda. 07011 – Mallorca
Móv.: 639 64 68 48 magari2109@gmail.com

ISLAS CANARIAS

EL HIERRO, FUERTEVENTURA, GRAN CANARIA, LA GOMERA, LA PALMA, LANZAROTE Y TENERIFE

INSULAR DE HOSTELERÍA, S.L. Urbanización

El Cebadal C/ Arequipa, 10 Bajo.
35008 – Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 47 41 40 Fax: 928 47 41 41
info@insularhosteleria.es www.insularhosteleria.es

ZONA ANDALUCÍA

ANTONIO BUENO NAVARRO C/ La cilla, 32, Alcalá

del Río. 41200 – Sevilla
Tel.: 606 80 31 50 andalucia@repagas.com

ZONA ARAGÓN

HUESCA, TERUEL, ZARAGOZA Y SORIA

LUIS FRANCO

Tel.: 916 04 81 95 Móv.: 664 33 12 21
l.franco@repagas.com

ZONA LEVANTE

COMUNIDAD VALENCIANA, REGIÓN DE MURCIA Y ALBACETE

C.E.G. REPRESENTACIONES DE HOSTELERÍA, S.L.

Polígono Industrial Les Vinyes C/ Els Genovesos, 12. 46711 – Miramar, Valencia
Tel.: 962 87 29 79 Fax: 962 87 06 23 ceg@arrakis.es

CASTILLA Y LEÓN

LEÓN, PALENCIA, SALAMANCA, VALLADOLID Y ZAMORA

LUIS FRANCO

Tel.: 916 04 81 95 Móv.: 664 33 12 21
l.franco@repagas.com

ZONA NORTE

PAÍS VASCO, LA RIOJA Y BURGOS

VIZCAYA

MAHI, S.L. C/ Subiñas, 4–6. 48180 – LOIU

Tel.: 94 474 56 60 Fax: 94 476 14 85
informacion@mahi.es www.mahi.es

GUIPÚZCOA

MAHI, S.L. Donosti Ibilbidea, 124 P.I. 26 Naves

13–14. 20115 – ASTIGARRAGA
Tel.: 943 21 99 15 Fax: 943 21 87 52
informacion@mahi.es www.mahi.es

ÁLAVA

MAHI, S.L. Polígono Industrial Betoño
C/ Kapelamendi, 1. 01013 – VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 28 89 00 Fax: 945 28 68 60
informacion@mahies www.mahies

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

MAHI, S.L. Polígono Industrial Noáin-Esquiroz
C/ Y, nº 1. 31110 – NOAIN
Tel.: 948 30 31 84 Fax: 948 30 33 16
informacion@mahies www.mahies

CANTABRIA

MAHI, S.L. Polígono Industrial La Esprilla
Edificio B, nave 4. 39608 – IGOLLO DE CAMARGO
Tel.: 942 32 45 00 Fax: 942 32 45 06
informacion@mahies www.mahies

PORTUGAL

RUI VIGO-REPRESENTAÇÕES UNIPESSOAL, LDA.

Av. Sport Club Castelo da Maria, 36, 1 esq. 4475-284
– Sao Pedro Avioso – MAIA OPORTO
Tel./Fax: 00351 309 955 122
Móv.: 00351 91 528 32 53 rui.vigo@netcabo.pt

FRANCIA

SYLVAIN BON MARDION 3 Rue Simone Signoret
77173 Chevry-Cossigny, Île-de-France
Tel: 0033 06 07 22 25 69 francenord@repagas.com

ALEMANIA

REPAGAS DEUTSCHLAND. COMMITES BUSINESS

DEVELOPMENT AGENCY Ruhrallee 9, 12 D-44139
Etage, Dortmund
Tel.: 0049 231 5869 48 03
m.hagemeister@repagas.com

MÉXICO

EDIF. TERRAMAR, 1.ER PISO, LOCAL 36, MZA. 329,

LOTE 9 Ctra. Federal Cancún – Tulum. 77717 – Playa
del Carmen, Q. Roo, México
Tel.: 984 8031205 info@repagas.mx

REPÚBLICA DOMINICANA

EDIF. GARCIA GODOY, SUITE 201 Calle Paseo de los
Locutores, 31. Ensanche Piantini – Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: 809 621 8506 info@repagas.com

ZONA CENTRO

COMUNIDAD DE MADRID, ÁVILA, SEGOVIA,
GUADALAJARA, SEGOVIA, CUENCA, TOLEDO
Y CIUDAD REAL

Avenida Arroyo Juncal, 7 – Portal 2, 4.º B. 28700 –
Navalcarnero, MADRID
Móv.: 670 76 51 75 representadl@gmail.com

SEDE CENTRAL

FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN

Avenida de Fuenlabrada, 12. 28970 – Humanes de
Madrid, MADRID
Tel.: +34 916 04 82 44 Fax: +34 916 04 81 78
info@repagas.com www.repagas.com



La cocina lo es todo / Cooking is everything