

SERIE ECO

TARIFA
JULIO 2023



COCCIÓN



REFRIGERACIÓN



LAVADO



S O B R E R E P A G A S

About REPAGAS / À propos de REPAGAS / Über Repagag



De ellos nace nuestra vocación por la investigación y la innovación, y por ellos dedicamos nuestro esfuerzo a la mejora continua y a la búsqueda constante de la calidad en lo que hacemos. Para conseguirlo, disponemos de una moderna planta productiva a la vanguardia tecnológica del sector con maquinaria de última generación.

Our vocation for research and innovation is born from them, and for them we dedicate our efforts to continuous improvement and the constant search for quality in what we do. To achieve this, we have a modern production plant at the technological forefront of the sector with state-of-the-art machinery.

D'eux naît notre vocation pour la recherche et l'innovation, et pour eux nous consacrons nos efforts à l'amélioration continue et à la recherche constante de la qualité dans ce que nous faisons. Pour y parvenir, nous disposons d'une usine de production moderne, à la pointe technologique du secteur, dotée de machines à la pointe de la technologie.

Aus ihnen entsteht unsere Berufung zur Forschung und Innovation, und für sie widmen wir unsere Bemühungen der kontinuierlichen Verbesserung und der ständigen Suche nach Qualität in dem, was wir tun. Um dies zu erreichen, verfügen wir über eine moderne, technologisch führende Produktionsanlage der Branche mit modernstem Maschinenpark.

En REPAGAS hacemos algo más que maquinaria para hostelería: cuidamos el día a día de aquellos cocineros, hosteleros y empresarios del sector que necesitan soluciones para hacer su trabajo posible, cómodo y rentable. Ofrecemos los mejores productos y servicios poniendo nuestra experiencia de más de 52 años a su disposición para mejorar sus negocios.

At REPAGAS we do more than just hospitality machinery: we take care of the day-to-day life of those chefs, hoteliers and entrepreneurs in the sector who need solutions to make their work possible, comfortable and profitable. We offer the best products and services by putting our experience of more than 52 years at your disposal to improve your businesses.

Chez REPAGAS, nous faisons plus que de simples machines pour l'hôtellerie : nous nous occupons du quotidien des chefs, hôteliers et entrepreneurs du secteur qui ont besoin de solutions pour rendre leur travail possible, confortable et rentable. Nous offrons les meilleurs produits et services en mettant notre expérience de plus de 52 ans à votre disposition pour améliorer vos activités.

Bei REPAGAS machen wir mehr als nur Hotelmaschinen: Wir kümmern uns um den Alltag der Köche, Hoteliers und Unternehmer in der Branche, die Lösungen benötigen, um ihre Arbeit möglich, komfortabel und profitabel zu machen. Wir bieten die besten Produkte und Dienstleistungen, indem wir Ihnen unsere Erfahrung von mehr als 52 Jahren zur Verfügung stellen, um Ihr Geschäft zu verbessern.



VALORES

Values / Valeurs / Werte

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.

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

Les valeurs qui nous guident dans cette voie sont l'orientation pour satisfaire les besoins de nos clients, le travail d'équipe, la qualité de la conception, l'engagement avec le service et la transformation continue pour vous offrir le meilleur de nous.

Die Werte, die uns auf diesem Weg leiten, sind eine kompromisslose Kundenorientierung, hochqualitative Produkte und Service, pragmatisches Design und eine kontinuierliche Verbesserung.



Trabajo en equipo
Teamwork
Travail en équipe
Teamarbeit



Calidad en el diseño
Quality in the design
Qualité de la conception
Pragmatisches Design



Compromiso con el servicio
Commitment to the service
Engagement avec nos services
Kompromisslose Kundenorientierung



Transformación continua
On-going transformation
Transformation continue
Kontinuierliche Verbesserung

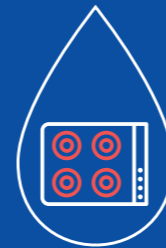


Nuevos productos y servicios para ofrecerte soluciones integrales.

We include new products and services to offer you integral solutions.

Nous incluons de nouveaux produits et services pour vous offrir des solutions complètes.

Wir neue Produkte und Dienstleistungen an, um Ihnen ganzheitliche Lösungen anbieten zu können.



Cocción
Cooking
Cuisson
Kochen



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération
Kühlen



Lavado
Dishwashing
Lave-vaisselles
Waschen

Chefconsulting |

 RepagasConcept

Siempre buscando 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 marcado CE.

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

Toujours à la recherche de la durabilité, la qualité et la fiabilité. Nos produits sont conformes à toutes les réglementations internationales et ils sont fabriqués conformément à la norme CE UNE EN 203. Autres contrôles et inspections sont en cours de fabrication bien à l'usine ou au laboratoire. Nous disposons du certificat de qualité ISO 9001: 2015 et le marquage CE.

Wir stellen und den Herausforderungen am Markt mit kontinuierlichen Verbesserungen und einer hohen Qualität unserer Produkte. Dabei investieren wir regelmäßig 50% unseres Umsatzes in Forschungs- und Entwicklung und halten unseren Maschinenpark up-to-date. So sind unsere F&E-Aktivitäten sogar durch das spanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation zertifiziert. Selbstverständlich erfüllt REPAGAS relevante Standards wie CE-Richtlinie, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011 und ES-08-0015HT.

REPAGAS, LA COCINA LO ES TODO

REPAGAS, COOKING IS EVERYTHING / REPAGAS, LA CUISINE C'EST TOUT / REPAGAS, GROSSKÜCHENEQUIPMENT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE



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.



In addition, we have received 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.

En plus de ça, le **certificat de conformité à la norme CEDEC®** qui atteste la qualité de notre entreprise dans les domaines de la stratégie commerciale, le contrôle de la gestion, l'organisation fonctionnelle et la gestion des coûts, nous a été concédé.

Darüber hinaus ist **REPAGAS CEDEC®** konform in den Bereichen Unternehmensstrategie, Managementkontrollsysteme, funktionale Organisation und Kostenmanagement.

CALIDAD
Quality / qualité / Qualität

COCCIONI



SERIE 750 Y 900

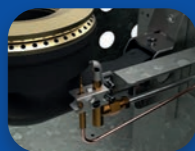
COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ / GASHERDE



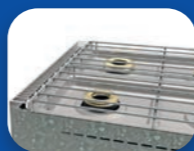
- Parrilla doble de varilla de acero inox. en 8 mm de espesor.
- Double stainless steel rod grid, 8 mm thickness.
- Double grille à tiges en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur.
- Doppeltes Stabgitter aus rostfreiem Stahl mit 8 mm Stärke.



- Quemadores de encimera intercambiables en su posición.
- Top burners interchangeable in position.
- Brûleurs de dessus interchangeables en position.
- Auswechselbare Kochfeldbrenner in ihrer Position.



- Piloto y termopar en quemadores.
- Pilot and thermocouple on burners.
- Pilote d'allumage et thermocouple sur brûleurs.
- Zündflamme und Thermoelement an den Brennern.



- Remate de chimenea enrejillado.
- Grilled stainless steel flue shots.
- Sortie des gazes en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



- Batea doble en acero inox.
- Double stainless steel top tray.
- Double bacs de récupération de graisses en acier inoxydable.
- Obere Fettauffangschale aus Edelstahl.



- Quemador de horno en acero inox.
- Stainless steel burner for oven.
- Brûleur de four en acier inoxydable.
- Ofenbrenner aus Edelstahl.



- Válvula MINISIT para el control del horno.
- MINISIT thermostatic valve for oven control.
- Valve thermostatique MINISIT pour contrôle du four.
- MINISIT-Thermostatventil mit Kontrollleuchte ohne Gril.

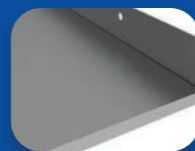


- Tirador de plegado puerta de horno.
- Oven door folding handle.
- Poignée rabattable de la porte du four.
- Klappbarer Griff an der Backofentür.

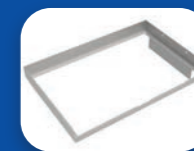


- Mandos ergonómicos para el control de los fuegos superiores.
- Ergonomic control knobs.
- Boutons de commande ergonomiques.
- Ergonomische Bedienelemente zur Temperaturregelung.

FRY-TOPS A GAS / GAS FRY-TOPS / FRY-TOPS À GAZ / FRY-TOPS GAS



- Placa pulida y rectificada de 15 mm de espesor fabricada en acero.
- Polished and rectified steel plate 15 mm thickness.
- Plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur.
- Polierte und geschliffene 15 mm dicke Stahlplatte.



- Peto circundante.
- Surrounding bib.
- Dossieret périmétral.
- Brustplatte.



- Soldadura 2 mm entre peto y placa.
- 2 mm Weld between bib and plate.
- Soudure de 2 mm entre dossieret et plaque.
- 2 mm Schweißnaht zwischen Brustplatte und Platte.



- Cubeta GN recoge-grasas.
- GN Grease keg.
- Cuvette GN pour graisses.
- GN-Fettauffangbehälter.



- Orificio de desagüe grasa.
- Grease drain hole.
- Trou de vidange de graisse.
- Fettablassöffnung.



- Quemadores acero inox.
- Stainless steel burners.
- Brûleurs en acier inoxydable.
- Brenner aus Edelstahl.



- Encendido manual y mediante piezo eléctrico.
- Manual and piezoelectric ignition pilot.
- Allumage manuel et avec piézoélectrique.
- Manuelle Zündung mit Piezoelektrik.



- Remate de chimenea enrejillado.
- Grilled flue shots.
- Sortie des gazes en acier inoxydable.
- Kaminhauben aus Edelstahl.



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

SERIE 750

GAMA MODULAR /
MODULAR RANGE /
GAMME MODULARE /
MODULARES SORTIMENT



SERIE 750



ECO LINE

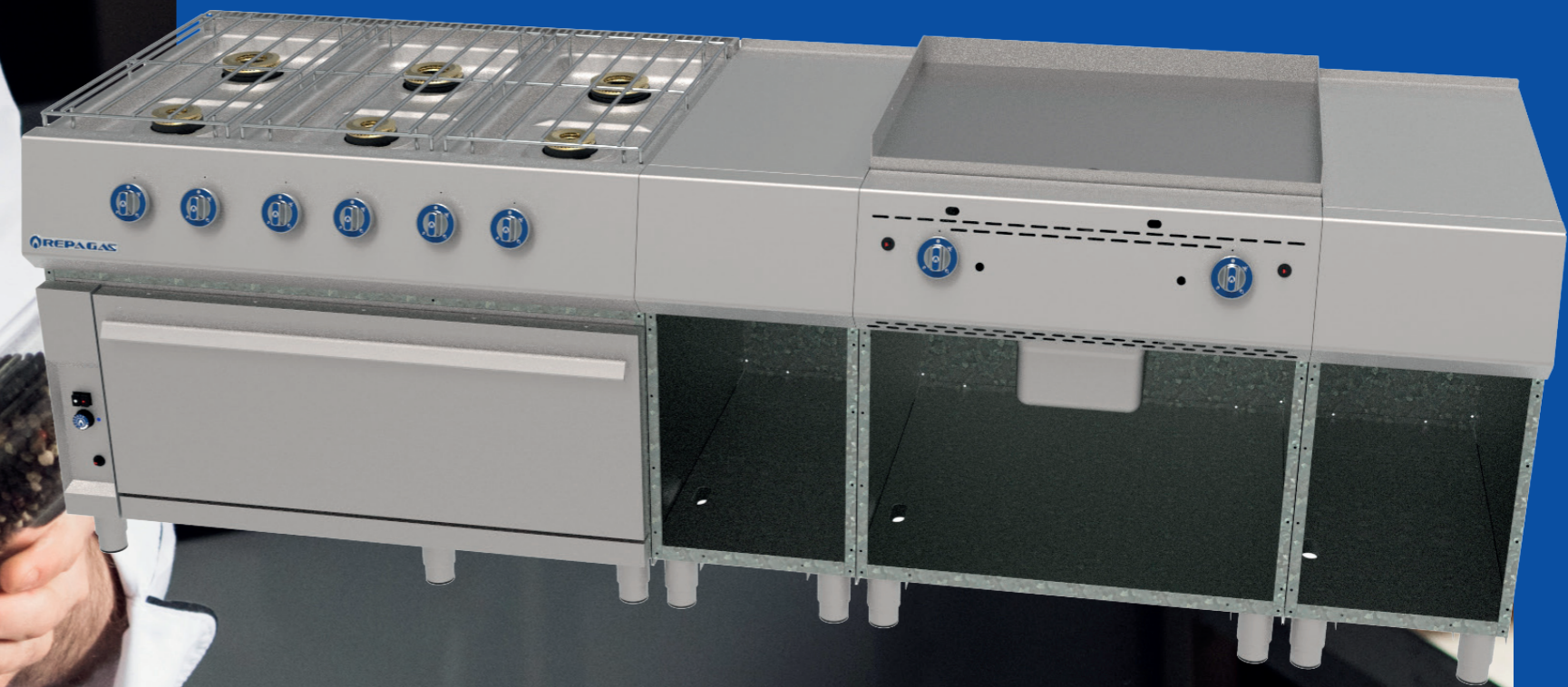


ECO LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		CG-720 ECO	CG-740 ECO	CG-741 ECO	CG-760 ECO	CG-761 ECO	FTG-71 ECO	FTG-72 ECO	MN-47 ECO
PVP	€	1.220	1.795	2.940	2.600	3.950	1.600	2.200	595
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900	1.205 × 750 × 900	400 × 750 × 900	800 × 750 × 900	400 × 750 × 900
Quemadores encimera – Top burners – Brûleurs dessus – Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	–	–	–
		6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	–	–	–
Horno – Oven – Four – Ofen	kw	–	–	7.50	–	7.50	–	–	–
Quemadores bajo placa Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	–	–	–	–	–	1	2	–
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	12.60	25.20	31.70	37.80	44.30	6.50	13.00	–
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.97	1.94	2.44	2.91	3.41	0.50	1.00	–
	kw	14.60	29.20	36.70	43.80	51.30	7.50	15.00	–
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.12	2.24	2.82	3.36	3.94	0.58	1.16	–
Acabado placa – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	–	–	–	–	–	Fe	Fe	–
	mm	–	–	–	–	–	15	15	–
Superficie útil – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	–	–	–	–	–	394 × 526	794 × 526	400 × 748
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	1.240 × 800 × 1.110	1.240 × 800 × 1.110	450 × 800 × 1.100	850 × 800 × 1.100	450 × 800 × 1.130
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	0.40	0.75	0.75	1.10	1.10	0.40	0.75	0.41
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	69	109	161	153	209	75	122	47
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	55	92	146	132	188	68	107	36
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details									
Espesor encimera (mm) – Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	1	1	1	1.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.								
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions – Dimensions Four – Ofenabmessungen	mm	–	–	540 × 590 × 315	–	540 × 590 × 315	–	–	–
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemü		–	–	–	–	–			–
Control de la temperatura Temperature control – Gestion de la température – Temperaturmanagement	–	–	–	–	–	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn		–
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/Fettauffangschale	–	–	–	–	–	–			–
Peto – Bib – Dossieret perimetral – Brustplatte	●/○	○	○	○	○	○	●	●	○
Quemadores – Burners – Brûleurs – Brenner	fe/inox.	–	–	–	–	–	Inox	Inox	–
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler									
Parrilla de fundido (390 × 293 mm) Cast iron grid – Grille en fonte – Grill aus Gusseisen			78100032 89,10 €			78100032 89,10 €			
Parrilla reductora para parrilla de fundido (173 × 173 mm) Reductive grill for cast iron grid – Grille réducteur pour grille en fonte – Reduktiver Grill aus Gusseisen			70100053 26,40 €			70100053 26,40 €			
Placa lisa de fundido (390 × 293 mm) Cast iron girdle – Plaque lisse en fonte – Glatte Platte aus Gusseisen			78100036 225 €			78100036 225 €			
Placa ranurada de fundido (390 × 293 mm) Ribbed cast iron griddle – Plaque rainurée en fonte – Geriffelte Platte in Gusseisen			78100037 125,40 €			78100037 125,40 €			
Placa 100% ranurada – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt			–			–			
Placa 50% liso/ranurada – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt			–			–			
Rejilla de horno (530 × 530 mm) Oven grid – Gril pour four – Ofengestell			–	02100034 42,90 €		–	02100034 42,90 €	–	
Bandeja de horno (530 × 530 × 40 mm) Oven tray – Plateau pour four – Ofenblech			–	02100036 67,10 €		–	02100036 67,10 €	–	
Pasamanos cromado – Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf		105 €		210 €		315 €	105 €	210 €	105 €
Color frontal (01-superior / 02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €		2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.		3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud.	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €
Puerta Door – Porte – Tür		70159000 130 €		2 × 70159000 2 × 130 €/ud.		2 × 70530000 2 × 155 €/ud.	70159000 130 €	2 × 70159000 2 × 130 €/ud.	70159000 130 €
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000 205 €			50163000 205 €		

SERIE 900

GAMA MODULAR /
MODULAR RANGE /
GAMME MODULARE /
UND VERBINDUNGSELEMENTE



SERIE 900



ECO LINE



ECO LINE

Modelo - Model - Modèle - Modell		CG-920 ECO	CG-940 ECO	CG-941 ECO	CG-960 ECO	CG-961 ECO	CG-961H ECO	FTG-91 ECO	FTG-92 ECO	MN-49 ECO
PVP	€	1.750	2.725	3.990	3.650	5.300	5.425	1.890	2.850	650
Dimensiones equipo - Dimensions - Dimensions - Geräteabmessungen	mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900	1.205 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Quemadores encimera - Top burners - Brûleurs dessus - Arbeitsplattenbrenner	kw	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	-	-
		6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	-	-
Horno - Oven - Four - Ofen	kw	-	-	8.00	-	8.00	14.00	-	-	-
Quemadores bajo placa Under plate burners - Brûleurs sous plaque - Brenner unter Platte	n°	-	-	-	-	-	-	1	2	-
Potencia a gas - Consumos - Presión nominal Gas power - Consumptions - Working pressure Puissance à gaz - Consommations - Pression de fonctionnement Gaskraft - Verbrauch - Nenndruck	kw	12.60	25.20	32.20	37.80	44.80	50.80	6.50	13.00	-
	GLP Kg/h - 37 mbar	0.97	1.94	2.48	2.91	3.45	3.65	0.50	1.00	-
	kw	14.60	29.20	37.20	43.80	51.80	57.80	7.50	15.00	-
	GLP Kg/h - 50 mbar	1.12	2.24	2.86	3.36	3.98	4.18	0.58	1.16	-
	kw	13.75	27.50	35.50	41.25	49.25	55.25	7.50	15.00	-
	GN Nm³/h - 20 mbar	1.54	3.08	3.93	4.62	5.47	5.73	0.79	1.58	-
Acabado placa - Finish - Finition - Verarbeitung	fe / cr	-	-	-	-	-	-	Fe	Fe	-
Espesor placa - Thickness - Épaisseur - Dicke	mm	-	-	-	-	-	-	15	15	-
Superficie útil - Useful area - Surface utile - Nutzfläche	mm	-	-	-	-	-	-	394 x 676	794 x 676	400 x 898
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions - Emballage - Verpackung	mm	940 x 450 x 1.100	840 x 950 x 1.100	840 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	1.240 x 950 x 1.100	950 x 450 x 1.120	840 x 950 x 1.090	950 x 450 x 1.120
Volumen - Volume - Volume - Spannung	m³	0.47	0.88	0.88	1.30	1.30	1.30	0.48	0.87	0.48
Peso bruto - Gross weight - Poids brut - Bruttogewicht	kg	74	116	186	168	234	310	90	152	51
Peso neto - Net weight - Poids net - Nettotogewicht	kg	61	104	165	148	211	280	80	130	38
Detalles técnicos - Technical details - Détails techniques - Technische details										
Espesor encimera (mm) - Top thickness - Épaisseur - Dicke der Arbeitsplatte	mm	1	1	1	1	1	1	1	1	1.5
Remate de chimenea - Flue shots - Sortie des gases - Kaminsims	inox.									
Dimensiones horno (mm) Oven dimensions - Dimensions Four - Ofenabmessungen	mm	-	-	540 x 740 x 315	-	540 x 740 x 315	940 x 740 x 315	-	-	-
Recomendación uso carnes / pescados & verduras Meat/fish & vegetables - Viande/poisson et légumes - Fleisch/Fisch und Gemüse		-	-	-	-	-	-			-
Control de la temperatura Temperature control - Gestion de la température - Temperaturmanagement	-	-	-	-	-	-	-	Grifo de gas - Gas tap Robinet à gaz - Gashahn		-
Cajón/cubeta recoge-grasas Box/grease keg - Tiror/cuvette à graisse - Fettaufangschublade/Fettaufangschale	-	-	-	-	-	-	-			-
Peto - Bib - Dosseret perimetral - Brustplatte	●/○	○	○	○	○	○	○	●	●	○
Quemadores - Burners - Brûleurs - Brenner	fe/inox.	-	-	-	-	-	-	Inox	Inox	-
Equipamiento opcional - Optional - En option - Optionaler										
Parrilla de fundido (390 x 370 mm) Cast iron grid - Grille en fonte - Grill aus Gusseisen			70100051 103,40			70100051 103,40			-	
Parrilla reductora para parrilla de fundido (173 x 173 mm) Reductive grill for cast iron grid - Grille réducteur pour grille en fonte - Reduktiver Grill aus Gusseisen			70100053 26,40 €			70100053 26,40 €			-	
Placa lisa de fundido (390 x 368 mm) Cast iron girdle - Plaque lisse en fonte - Glatte Platte aus Gusseisen			70100084 177 €			70100084 177 €			-	
Placa ranurada de fundido (390 x 368 mm) Ribbed cast iron griddle - Plaque rainurée en fonte - Geriffelte Platte in Gusseisen			70100085 151,80 €			70100085 151,80 €			-	
Placa 100% ranurada - Plate 100% ribbed - Plaque 100% rainuré - 100% gerillt			-			-			-	
Placa 50% liso/ranurada - Plate 50% plane/ribbed - Plaque 50% lisse/rainuré - 50% glatt/gerillt			-			-			-	
Rejilla de horno Oven grid - Gril pour four - Ofengestell			-	640 x 530 mm 00100115 - 59,60 €		640 x 530 mm 00100115 - 59,60 €	925 x 650 mm 52700051 - 281,60 €		-	
Bandeja de horno (GN 2/1 - 650 x 530 x 40 mm) Oven tray - Plateau pour four - Ofenblech			-	00100142 103,40 €		00100142 103,40 €	-		-	
Pasamanos cromado - Chromed handle railing - Garde-corps chromée - Verchromter Handlauf		105 €	210 €			315 €		105 €	210 €	105 €
Color frontal (01-superior / 02-inferior) Front color (upper/lower) - Couleur avant (superieur/inferieur) - Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 - 79,20 € COLOR02 - 113,30 €	2 x COLOR01 - 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 - 2 x 113,30 €/ud.			3 x COLOR01 - 3 x 79,20 €/ud. 3 x COLOR02 - 3 x 113,30 €/ud.		COLOR01 - 79,20 € COLOR02 - 113,30 €	2 x COLOR01 - 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 - 2 x 113,30 €/ud.	COLOR01 - 79,20 € COLOR02 - 113,30 €
Puerta Door - Porte - Tür		70159000 130	2 x 70159000 2 x 130 €/ud.	●		●	●	70159000 130 €	2 x 70159000 2 x 130 €/ud.	70159000 130 €
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) - Kit roue (2 avec/2 sans frein) - Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			50163000 205 €					50163000 205 €		

DELEGACIONES

CATALUÑA

(Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona y Andorra)

ITECNIC REPRESENTACIONES
D'HOSTELERÍA, S.L.
Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tel: 93 562 61 52
Fax: 93 562 61 45
info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150 – Parets del Vallès.
BARCELONA

EXTREMADURA

(Cáceres y Badajoz)

MANUEL PÉREZ GUIASADO
Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel: 924 45 35 32
Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada
BADAJOS

ZONA NOROESTE

GALICIA Y PRINCIPADO DE ASTURIAS
(La Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra)

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ
C/ Fotógrafo José Gil
Móvil: 671 090 610
noroeste@repagas.com
36209 – Vigo
PONTEVEDRA

ISLAS BALEARES

(Cabrera, Formentera, Ibiza, Mallorca y Menorca)

MARÍA ANTONIA GARI
Parcelación Son Reus III
C/ C, 3
Móvil: 639 646 848
magari2109@gmail.com
07120 – PALMA DE MALLORCA

ISLAS CANARIAS

(El Hierro, Fuerteventura, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Lanzarote y Tenerife)

TECNYHOSTEL CANARIAS, S.L.
Urbanización El Sebadal
C/ Arequipa, 10 - local bajo
Tel: 928 47 40 30
info@tecnystelcanarias.com
Web: www.tecnystelcanarias.com
35008 – LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ZONA ANDALUCÍA

(Comunidad de Andalucía, Ceuta y Melilla)

FRANCISCO ORTEGA RIVAS
Paseo los Castaños, 2
Móvil: 637 81 83 65
andalucia@repagas.com
04720 – Aguadulce
ALMERÍA

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
Tel: 96 287 29 79
Fax: 96 287 06 23
irene@cegrepresentaciones.es
46711 – Miramar.
VALENCIA

CASTILLA Y LEÓN

(León, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora)

PROINDE RECAMBIOS, S.L.
Polígono Industrial San Cristóbal
C/ Aluminio, 40
Tel: 983 843 887
Móvil: 652 851 440
info@proinderecambios.com
Web: www.proinderecambios.es
47012 – Valladolid

ZONA NORTE

PAÍS VASCO / LA RIOJA / BURGOS
(Vizcaya)

MAHI, S.L.
C/ Subiñas, 4-6
Tel: 94 474 56 60
Fax: 94 476 14 85
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
48180 – LOIU

(Guipúzcoa)

MAHI, S.L.
Donosti Ibilbidea, 124
P.I. 26 Navas 13-14
Tel: 943 21 99 15
Fax: 943 21 87 52
informacion@mahi.es
Web: www.mahi.es
20115 – ASTIGARRAGA

(Álava)

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

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

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

CANTABRIA

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

ALEMANIA

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

ZONA CENTRO

(Comunidad de Madrid, Ávila, Segovia, Guadalajara, Segovia, Cuenca, Toledo y Ciudad Real)

Avenida Cid Campeador, 73
Móvil: 670 765 175
representadl@gmail.com
Barrio de El Cid
28600 – Navalcarnero
MADRID

SEDE CENTRAL

FÁBRICA, OFICINAS Y EXPOSICIÓN

Avenida de Fuenlabrada, 12
Tel: +34 91 604 82 44
Fax: +34 91 604 81 78
info@repagas.com
Web: www.repagas.com
28970 – Humanes de Madrid
MADRID



TARIFA 2023



FÁBRICA · OFICINAS · EXPOSICIÓN

Avda. de Fuenlabrada, 12

T. +34 916 048 244 · F. +34 916 048 178

28970 Humanes (Madrid)

www.repagas.com · info@repagas.com



Chefconsulting |

