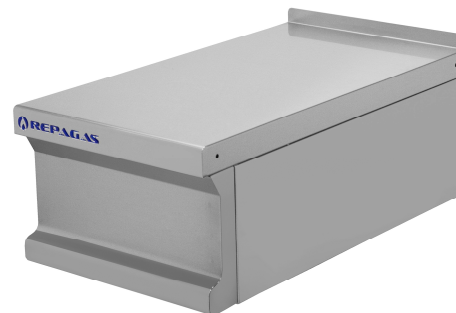


SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



MN-47/M LC



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



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







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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

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

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

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

