COCINAS - COOKERS SNACK 450 550

COCINAS A GAS
GAS COOKERS

450

COCINAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC COOKERS

450

COCINAS VITROCERÁMICAS
VITROCERAMIC COOKERS

450

BAÑOS MARÍA
BAINS MARIES

450

MESAS DE APOYO
WORKING AREA TABLES

450

HORNILLOS A GAS
GAS BOILING TOPS

550

COCINAS SOBRE SOPORTE A GAS
GAS COOKERS WITH SUPPORT

550

COCINAS CON HORNO A GAS
GAS COOKERS WITH OVEN

550

macfrin premium

CATÁLOGO / TARIFA
E CATALOG / PRICE LIST
F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2022
02

SERIE MASTER 450 SERIE 5 550 SNACK

G2 PAG. 06

G2 PAG. 07

G2 PAG. 07

G2 PAG. 07

G2 P.16 SIMBOLOGÍA
E SYMBOLS F SYMBOLOGIE

G2 PAG. 08

G2 PAG. 11

G2 PAG. 12

G2 PAG. 13

ACCESORIOS / ACCESORIES G2 PAG. 14/15

SERIE MASTER 450 SERIE 5 550 SNACK

COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS, BAÑOS MARÍA Y MESAS DE APOYO, SOBRE SOPORTES ABIERTOS

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 1,5 mm. de espesor, con cantos redondeados para facilitar la limpieza. 1 2
- Con patas regulables.

COCINAS A GAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores de fundición, de 7,2 y 4,5 Kw., de potencia (según modelo) y alto rendimiento. 1
- Dichos quemadores y corona, son desmontables para facilitar la limpieza.
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas.
- Equipa bandejas recojegrasas individuales. 1

COCINAS ELÉCTRICAS

- Con conmutadores, con 6 niveles de potencia y piloto indicador de funcionamiento.
- Equipan placas cuadradas de fundición, de 300x300 mm., de 4 Kw. de potencia, cada una. 2
- Con dispositivo automático de seguridad, que pára la placa, en caso de no tener ningún elemento en ella.

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICAS

- Encimera de cristal Schott de 6 mm de espesor.
- Dicho cristal es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. 3
- Con conmutadores con 2 niveles de potencia y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con resistencias de wolframio, de 2,6 y 1,8 Kw.
- Dispone de limitador automático de temperatura.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- Con la cuba, GN 1/1, soldada a la encimera, con todos los cantos internos redondeados.
- Con grifo de desagüe, situado en el frontal, con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental. 4
- Equipados con una resistencia adhesiva, situada en el fondo de la cuba, de manera que el interior de la misma esta totalmente limpio.
- Dotados de termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, disponemos de un doble fondo perforado de acero inoxidable, ver en ACCESORIOS, para el mantenimiento de alimentos en ollas, directamente. O si lo desean, pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN. (Ver catálogo GRUPO-16)

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas de máxima calidad.

SOPORTES ABIERTOS

- Todos los elementos del GRUPO2-450SNACK, pueden equipar OPCIONALMENTE, puertas. 5 Ver ACCESORIOS.

1

2

3

4

5

E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI-304.
- Embedded countertops, 1.5 mm. thick, with rounded edges for easy cleaning. 1 2
- With adjustable legs.

GAS COOKERS

- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With cast iron burners, 7.2 and 4.5 Kw., Of power (depending on model) and high performance. 1
- These burners and crown are removable for easy cleaning.
- With robust vitrified cast iron grills.
- Equip individual grease trays. 1

ELECTRIC COOKERS

- With switches, with 6 power levels and pilot operation indicator.
- Equipped square cast iron plates, 300x300 mm., 4 Kw. power, each. 2
- With automatic safety device, which stops the board, in case of not having any element in it.

VITROCERAMIC ELECTRIC COOKERS

- Schott glass countertop, 6 mm. of thickness.
- This glass is very easy to clean, being completely flat. 3
- With switches with 2 power levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.6 and 1.8 Kw.
- Has an automatic temperature limiter.

ELECTRIC BAIN-MARIES

- With the tank, GN 1/1, welded to the countertop, with all rounded internal edges.
- With drain tap, located on the front, with safety device, to prevent accidental opening. 4
- Equipped with an adhesive resistance, located at the bottom of the tank, so that the inside of it is completely clean.
- Equipped with thermostat and pilot operation indicator.
- OPTIONALLY, we have a double perforated stainless steel bottom, see in ACCESSORIES, for the maintenance of food in pots, directly. Or if they wish, they can place different combinations of GN containers. (See catalogue GROUP-16)

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides of the highest quality.

OPEN STANDS

- All the elements of GROUP2-450SNACK, can OPTIONALLY equip, doors. 5 See ACCESSORIES.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable AISI-304.
- Comptoirs intégrés, 1,5 mm. épais, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile. 1 2
- Avec pieds réglables.

FOURNEAUX À GAZ

- Avec des robinets en laiton, équipés de positions maximum, minimum et pilote ajustables. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs en fonte, 7.2 et 4.5 Kw., De puissance (selon modèle) et hautes performances. 1
- Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée.
- Équiper les bacs à graisse individuels. 1

CUISINES ÉLECTRIQUES

- Avec interrupteurs, avec 6 niveaux de puissance et indicateur de fonctionnement pilote.
- Plaques carrées équipées en fonte, 300x300 mm., 4 Kw. puissance, chacun. 2
- Avec dispositif de sécurité automatique, qui arrête le conseil, au cas où il ne contient aucun élément.

CUISINES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

- Plan de travail en verre Schott, 6 mm. épais.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. 3
- Avec commutateurs avec 2 niveaux de puissance et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec des résistances au tungstène de 2,6 et 1,8 Kw.
- A un limiteur de température automatique.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Avec le réservoir, GN 1/1, soudé au comptoir, avec tous les bords intérieurs arrondis.
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec dispositif de sécurité, pour empêcher toute ouverture accidentelle. 4
- Équipé d'une résistance adhésive, situé au bas de la cuve, de sorte que l'intérieur de celle-ci soit parfaitement propre.
- Équipé d'un thermostat et d'un indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- OPTIONNELLEMENT, nous avons un fond en acier inoxydable double perforé, voir dans ACCESSOIRES, pour le maintien de la nourriture dans des pots, directement. Ou s'ils le souhaitent, ils peuvent placer différentes combinaisons de conteneurs GN. (Voir catalogue GROUPE 16)

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec des guides de glissement de la plus haute qualité.

SUPPORTS OUVERTS

- Tous les éléments de GROUP2-450SNACK, peuvent être équipés EN OPTION, portes. 5 Voir ACCESSOIRES.

COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO A GAS

E GAS COOKERS WITH OPEN SUPPORT

F FOURNEAUX À GAZ SUR SUPPORT OUVERT

33290317

33890317

33111317

MOD./COD.							€
33290317		34	400x450x900	1 x 7,2	-	7,2 KW	1.550
33890317		52	800x450x900	2 x 7,2	-	14,4 KW	1.975
33111317		73	1200x450x900	2 x 7,2	1 x 4,5	18,9 KW	2.360

COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO ELÉCTRICAS Y BAÑOS MARÍA

E ELECTRIC COOKERS WITH OPEN SUPPORT AND BAIN MARIES

F FOURNEAUX ÉLÉCTRIQUES SUR SUPPORT OUVERT ET BAIN MARIES

30941613

30051613

30511617

30811617

MOD./COD.			↔ ↗ ↕				GN		€
30941613		38	400x450x900	1 x 4	-	-	-	4 KW 230/1V	2.260
30051613		64	800x450x900	2 x 4	-	-	-	8 KW 400/3V	3.130
30511617		41	800x450x900	-	1 x 2,6	1 x 1,7	-	4,3 KW 230/1V	2.935
30811617		41	800x450x900	-	-	-	GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.905

MESAS DE APOYO SOBRE SOPORTE ABIERTO

E WORKING AREA TABLES WITH OPEN SUPPORT

F PLAN DE TRAVAILS SUR SUPPORT OUVERT

30311617

30411617

30911617

30021617

MOD./COD.				€
30311617	22	400x450x900	-	860
30411617	35	800x450x900	-	1.135
30911617	27	400x450x900	1	1.120
30021617	44	800x450x900	1	1.365

G2 P.04/05 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCCIÓN GENERAL Y HORNILLOS / ENCIMERAS DE COCINAS

- Exterior en acero inoxidable. Traseros en acero galvanizado.
- Encimeras formadas por un marco de acero inoxidable de 1,5 mm. de espesor, totalmente soldado. 1
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores colgantes, de fundición, de 7,5 y 5 Kw., de potencia y alto rendimiento. 2
- Dichos quemadores colgantes y corona, son desmontables con la mano, para facilitar la limpieza. 3
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas de 370x370 mm. Opcionalmente, se pueden substituir por planchas lisas o ranuradas de fundición. (Ver ACCESORIOS).
- Equipa bandejas recoge-grasas individuales. 4
- Con patas regulables.

COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO Y CON PUERTA

- Con 2 estantes, el inferior y otro intermedio, de acero inoxidable. 5
- El mod./cod. **3310**1255, incorpora un armario a la derecha, con una puerta, en el cual se puede colocar una bombona de butano. 6

COCINAS SOBRE HORNO

- Interior hornos en acero inoxidable. 7
- Con grifo de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, debidamente aisladas, con fibra de vidrio, con tirador. 8
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Equipados de serie con una bandeja de acero inoxidable y una rejilla de 660x440 mm. 9 sobre la cual, se pueden colocar recipientes GN 1/1 ó EN (Ver ACCESORIOS)
- Las de 1200 mm. de largo, incorporan un armario a la derecha, con una puerta, en el cual se puede colocar una bombona de butano. 6
- Los mod./cod. **3304**8055 y **3302**1255, que llevan grill eléctrico en el horno, equipan una resistencia tubular de acero inoxidable y un interruptor, marcha-paro, en el frontal.

1

5

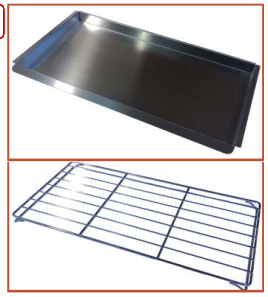
6

2

7

3

8

9


4

E

GENERAL CONSTRUCTION AND BOILING TOPS / COUNTERTOP COOKERS

- Exterior in stainless steel. Rear in galvanized steel.
- Countertops formed by a 1.5 mm stainless steel frame. thick, fully welded. 1
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With pendant burners, cast iron, 7.5 and 5 Kw., Power and high performance. 2
- These hanging burners and crown are removable by hand to facilitate cleaning. 3
- With robust vitrified cast iron grills of 370x370 mm. Optionally, they can be replaced by flat or grooved plates. (See ACCESSORIES).
- Equip individual grease trays. 4
- With adjustable legs.

GAS COOKERS WITH SUPPORT AND WITH DOOR

- With 2 shelves, the lower one and another intermediate one, in stainless steel. 5
- The mod./cod. **331**01255, incorporates a cupboard on the right, with a door, in which a butane cylinder can be placed. 6

COOKERS WITH GAS OVEN

- Interior stainless steel ovens 7
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With electric piezo ignition.
- With tubular burner under the oven plate.
- Doors and counter-doors, embedded, properly insulated, with fiberglass, with handle. 8
- Reinforced hinged doors with snap-lock closure.
- Equipped as standard with a stainless steel tray and a 660x440 mm grid. 9 on which GN 1/1 or EN containers can be placed (See ACCESSORIES)
- Those of 1200 mm. long, they incorporate a cupboard on the right, with a door, in which a butane cylinder can be placed 6
- The mod./cod. **330**48055 and **330**21255, which have an electric grill in the oven, have a stainless steel tubular resistance and a start-stop switch on the front.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE ET RÉCHAUD / COMPTOIRS FOURNEAUX

- Extérieur en acier inoxydable. Arrière en acier galvanisé.
- Comptoirs formés par un cadre en acier inoxydable de 1,5 mm. épais, entièrement soudé. 1
- Avec des robinets en laiton, équipés de position réglable maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs suspendus, fonte, 7,5 et 5 Kw., Puissance et hautes performances. 2
- Ces brûleurs et couronne suspendus sont amovibles à la main pour faciliter le nettoyage. 3
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée de 370x370 mm. En option, ils peuvent être remplacés par des plaques en fonte lisses ou rainurées. (Voir ACCESSOIRES).
- Équipez des bacs à graisse individuels. 4
- Avec pieds réglables.

FOURNEAUX SUR SUPPORT OUVERT ET AVEC PORTE

- Avec 2 étagères, la plus basse et une autre intermédiaire, en acier inoxydable 5
- Le mod./cod. **331**01255, incorpore un placard à droite, avec une porte, dans laquelle une bouteille de butane peut être placé. 6

FOURNEAUX AVEC FOUR

- Fours intérieurs en acier inoxydable 7
- Avec robinet en laiton, équipé de position réglable maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage électrique piézo.
- Avec brûleur tubulaire sous la plaque du four.
- Portes et contre-portes, encastrées, correctement isolées, en fibre de verre, avec poignée. 8
- Portes battantes renforcées avec fermeture à pression.
- Equipé en standard d'un plateau en acier inoxydable et d'une grille de 660x440 mm. 9 sur lequel des conteneurs GN 1/1 ou EN peuvent être placés (voir ACCESSOIRES)
- Celles de 1200 mm. de long, ils intègrent un placard à droite, avec une porte, dans lequel peut être placé une bouteille de butane 6
- Le mod./cod. **330**48055 et **330**21255, qui ont un gril électrique dans le four, ont une résistance tubulaire en acier inoxydable et un interrupteur marche / arrêt à l'avant.

HORNILLOS A GAS

E GAS BOILING TOP
F RÉCHAUD À GAZ

33094655

33068055

33051255

MOD./COD.							€
33094655		22	460x550x280	1 x 7,5	-	7,5 KW	775
33068055		48	800x550x280	1 x 7,5	1 x 5	12,5 KW	1.400
33051255		75	1200x550x280	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	1.820

COCINAS SOBRE SOPORTE A GAS

E GAS COOKERS WITH SUPPORT
F FOURNEAUX À GAZ SUR SUPPORT

33078055

33081255

33101255

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕				€
33078055		72	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	12,5 KW	1.575
33081255		105	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	2.145
33101255		109	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	17,5 KW	2.390

COCINAS CON HORNO A GAS

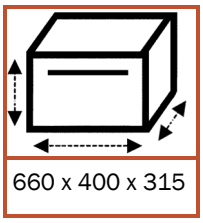
E COOKER WITH GAS OVEN
F FOURNEAUX AVEC FOUR À GAZ

33038055

33011255

33048055

33021255

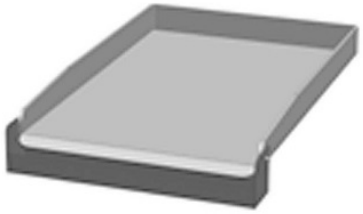


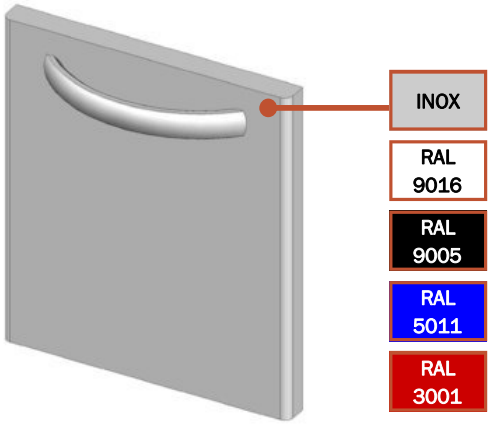
660 x 400 x 315

MOD./COD.			↔ ⤢ ↕							€
33038055		115	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	5	-	-	17,5 KW	2.315
33011255		149	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	5	-	-	22,5 KW	2.835
33048055		118	800x550x850	1 x 7,5	1 x 5	5	2,25	2,25 KW 230/1V	17,5 KW	2.655
33021255		152	1200x550x850	1 x 7,5	2 x 5	5	2,25	2,25 KW 230/1V	22,5 KW	3.085

PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES		
COD.	↔ ↕	€
4A010710	320 x 260	168
4A835993	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	25

SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR		
COD.	KIT CAMBIO E CHANGE KIT F KIT DE CHANGEMENT	€
4A457290	4,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	273





PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F FERS À RÔTIR		
COD.	↔ ↕	€
4A451FOC	320 x 260	173

PUERTA REVERSIBLE E REVERSIBLE DOOR F PORTE RÉVERSIBLE		
COD.	PARA SOPORTES E FOR SUPPORTS F POUR SUPORTS	€
4A200913	ACERO INOX E STAINLESS STEEL F ACIER INOXYDABLE	195
4ARA9016	BLANCO RAL 9016 E WHITE F BLANC	330
4ARA9005	NEGRO RAL 9005 E BLACK F NOIR	330
4ARA5011	AZUL RAL 5011 E BLUE F BLUE	330
4ARA3001	ROJO RAL 3001 E RED F ROUGE	330

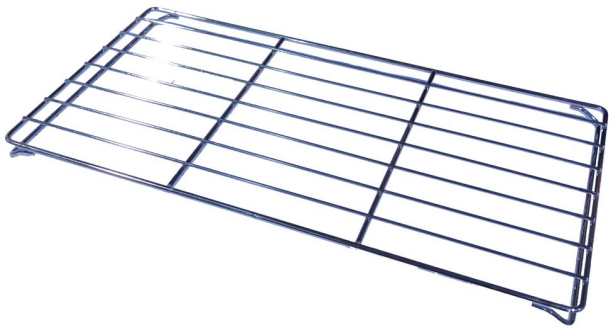
DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE F DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE			
COD.	GN	↔ ↕	€
4A085021	1/1	325 x 530	45

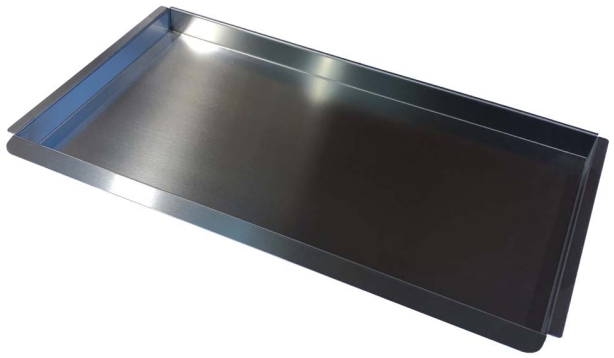
PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES		
COD.	↔ ↗	€
4A55PA37	370 x 370	175
4A835993	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	25

SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR		
COD.	KIT CAMBIO E CHANGE KIT F KIT DE CHANGEMENT	€
4A555075	5 Kw ó 7,5 Kw	85

PLANCHA LISA O ESTRIADA E SMOOTH OR RIBBED PLATE F PLAQUE LISSE OU NERVURÉE		
COD.	↔ ↗	€
4A55PL37	370 x 370	175
4A55PE37	370 x 370	175

PLANCHAS CERRADAS LISAS O ESTRIADAS E SMOOTH OR RIBBED CLOSED PLATES F PLAQUES FERMES LISSES OU NERVURÉES		
COD.	↔ ↗	€
3401011P	360 x 360	143
3401012P	360 x 360	143





REJILLA HORNO E OVEN GRID F GRILLE DU FOUR		
COD.	↔ ↗	€
4A55120C	650 x 350	81

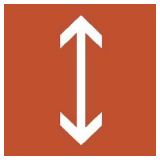
BANDEJA HORNO E OVEN TRAY F PLATEAU DU FOUR		
COD.	↔ ↗ ↕	€
4A55100C	650 x 370 x 40	185

Largo
E Length
F Large

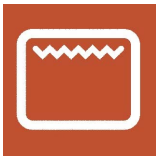
Puertas
E Doors
F Portes

Fondo
E Width
F Profond

Horno estático
E Static oven
F Four statique

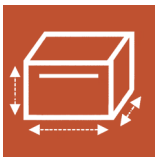


Alto
E Height
F Haut



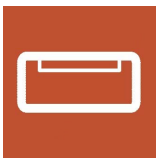
Grill
E Grill
F Grill

Peso
E Weight
F Poids



Medidas interiores del horno
E Inside oven measures
F Mesures à l'intérieur du four

Fuegos gas
E Burners
F Feux



Cajones
E Drawers
F Tiroirs

Placa eléctrica cuadrada
E Electric squared plate
F Plaque électrique carrée

Gastronorm
E Gastronorm
F Gastronorm

Placa eléctrica redonda
E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde

Gas
E Gas
F Gfaz

Soporte Abierto
E Open stand
F Support ouvert

Eléctrico
E Electric
F Eléctrique

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W

Precio en EUROS
E Price in EUROS
F Prix en EUROS

PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)

FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%

1a operacion: contado al pasar el pedido. Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura

PORTES

Pagados en península y Baleares, a partir de 300,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.

GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.

JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS

E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.

E TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.

E GUARANTEE

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsability for any type of comprensation.

E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.

F GARANTIE

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

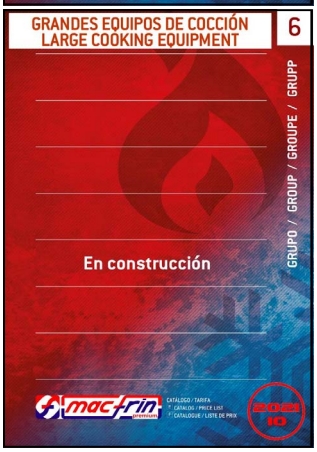
PIECES

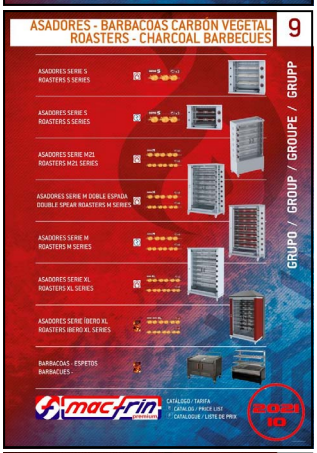
Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client. Les fabricants ne prendra en aucun cas à sa charge aucune indemnité quelle qu'elle soit.

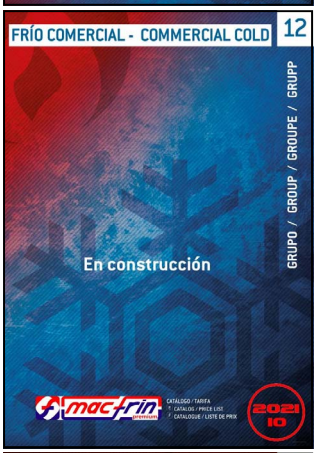
F JURIDICTION

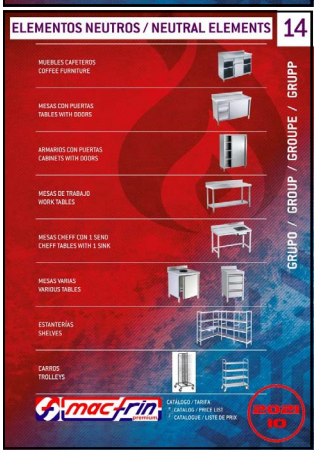
En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

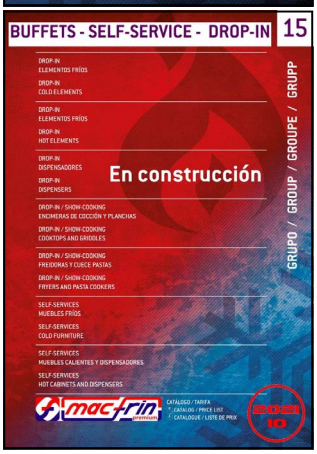
SOLICITE CATALOGO E **REQUEST CATALOGS** F **DEMANDE DE CATALOGUES** D **KATALOGUE ANFORDERN**











WWW.MACFRINPREMIUM.COM

macfrin premium

RCR

www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767