

ASADORES - BARBACOAS CARBÓN VEGETAL ROASTERS - CHARCOAL BARBECUES

9

ASADORES DE POLLOS A GAS
GAS CHICKEN ROASTERS



ASADORES DE POLLOS ELÉCTRICOS
ELECTRIC CHICKEN ROASTERS



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS
GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS



ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS
PLANETARY CHICKEN ROASTERS



VITRINAS CALEFACTORAS Y ARMARIOS
HEATING SHOWCASES AND CABINETS



BARBACOAS - ESPETOS
BARBACUES -



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2024
01

ASADORES Y BARBACOAS ROASTERS AND BARBECUES

G9 PAG. 07/08



G9 PAG. 12/17



G9 PAG. 18/20



G9 PAG. 21/23



G9 PAG. 24/26



RÔTISSOIRES ET BARBECUES HÄHNCHENGRILL UND GRILLS



55/68



11



75/90



15



20/24



4



40/48



8



60/72



12



80/96



16



LOS ASADORES DE POLLOS GOZAN DE LA EXPERIENCIA DEL FABRICANTE LÍDER MUNDIAL. DESDE 1951, HACE MÁS DE 70 AÑOS, MILES DE ASADORES ESTÁN ASANDO POLLOS EN TODO EL MUNDO, LO CUAL OFRECE A LOS USUARIOS LA MÁXIMA GARANTÍA DE CALIDAD, DURABILIDAD Y FIABILIDAD....

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS ASADORES

- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304, de 1,5 y 1 mm de espesor. Con todos los cantos soldados.
- Tapa posterior de acero galvanizado.
- Con motores reductores individuales, que hacen girar las espadas a 4 vueltas por minuto, con el correspondiente interruptor luminoso, que indica que el motor está en funcionamiento. [1]
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales. [2]
- Con los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asas de baquelita para evitar quemaduras, con lo cual, se aprovecha todo el calor, con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. [3]
- Las espadas, rodamientos y los pinchos también son de acero inoxidable con mandos de baquelita. Todo ello en dotación con el asador. [4]
- La distancia entre los ejes de las espadas, son 180 mm, lo que permite utilizar todo el asador con espadas de jaula o pollo abierto, si lo precisan.
- Con luz incorporada. [5]
- También ofrecemos espadas, de jaula para conejos, etc. (Ver en ACCESORIOS) [6]
- Diseñados para su instalación en establecimientos, que desean incorporar como complemento, los asados.
- Con espadas para 3 pollos. [7]
- Con patas regulables. También con la posibilidad de colgarlos de la pared.

ASADORES A GAS

- La cocción es por medio de quemadores de acero inoxidable, [8] de rayos infrarrojos, eficientes, ecológicos y de gran potencia calorífica y bajo consumo.
- Con grifos de latón, independientes, con máximo regulable y mínimo, para su funcionamiento a gas butano-propano o natural. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con las chapas entre quemadores desmontables, para facilitar la limpieza y en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. [9]

ASADORES ELÉCTRICOS VITROCERÁMICOS

- La cocción es por medio de resistencias de wolframio, incrustadas en el cajón cerámico y protegidas con un cristal scotch. [10] Dicho sistema permite un ahorro de hasta un 40% respecto a las resistencias tradicionales, y simplifica la limpieza, pues empleando el producto adecuado, y cuando las placas están frías, es realmente fácil.
- También es importante la rapidez, pues alcanza los 200°C en 20 segundos.
- Además equipan un regulador con 6 posiciones (marchas), que activa y desactiva la energía, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posición determinada. Con un piloto luminoso, indicador de funcionamiento.

[E]

CHICKEN ROTISSERIES BENEFIT FROM THE EXPERIENCE OF THE WORLD'S LEADING MANUFACTURER. SINCE 1951, MORE THAN 70 YEARS AGO, THOUSANDS OF ROTISSERIES HAVE BEEN ROASTING CHICKENS ALL OVER THE WORLD, WHICH OFFERS USERS THE MAXIMUM GUARANTEE OF QUALITY, DURABILITY AND RELIABILITY ...

GENERIC CHARACTERISTICS OF ROASTERS

- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel, 1.5 and 1 mm thick. With all edges welded.
- Galvanised steel rear cover.
- With individual geared motors, which rotate the swords at 4 turns per minute, with the corresponding light switch, which indicates that the motor is in operation. [1]
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large-capacity juice trays are designed to collect even the oil that may spill out of the glass panes. [2]
- With tempered glass panes with magnetic closure, pivoting opening, fitted with bakelite handles to prevent burns, which means that all the heat is used, with the consequent saving in consumption and also greater hygiene, preventing the entry of dust and insects. [3]
- Swords, bearings and skewers are also made of stainless steel with bakelite knobs. All these are supplied with the rotisserie. [4]
- The distance between the axes of the spades is 180 mm, which allows the whole rotisserie to be used with cage spades or open chicken, if required.
- With built-in light. [5]
- We also offer spades, caged chickens for rabbits, etc. (See ACCESSORIES) [6]
- Designed for installation in establishments that wish to incorporate roasting as a complement.
- With swords for 3 chickens. [7]
- With adjustable legs. Also with the possibility of hanging them on the wall.

GAS ROASTERS

- Cooking is by means of stainless steel burners, [8] with infrared rays, efficient, ecological, high calorific power and low consumption.
- With brass taps, independent, with adjustable maximum and minimum, for butane-propane or natural gas operation. With safety coil and thermocouple.
- With removable plates between burners, for easy cleaning and in 1.5 mm thick stainless steel. [9]

GLASS CERAMIC ELECTRIC ROASTERS

- Cooking is by means of tungsten resistors, embedded in the ceramic drawer and protected by a scotch glass. [10] This system allows a saving of up to 40% compared to traditional resistors, and simplifies cleaning, as using the right product, and when the plates are cold, it is really easy.
- The speed is also important, as it reaches 200°C in 20 seconds.
- They are also equipped with a regulator with 6 positions (gears), which activates and deactivates the energy, keeping the heat constant, according to the determined position.

1



2



3



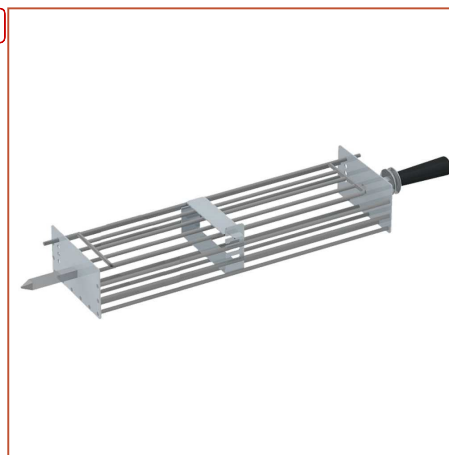
4



5



6



7



8



9



10



F

LES RÔTISSOIRES À POULETS BÉNÉFICIENT DE L'EXPÉRIENCE DU PREMIER FABRICANT MONDIAL. DEPUIS 1951, SOIT PLUS DE 70 ANS, DES MILLIERS DE RÔTISSOIRES ONT RÔTI DES POULETS DANS LE MONDE ENTIER, CE QUI OFFRE AUX UTILISATEURS UNE GARANTIE MAXIMALE DE QUALITÉ, DE DURABILITÉ ET DE FIABILITÉ...

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES RÔTISSOIRES À POULETS

- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 AISI-304, de 1,5 et 1 mm d'épaisseur. Tous les bords sont soudés.
- Couvercle arrière en acier galvanisé.
- Équipées de motoréducteurs individuels qui font tourner les sabres à raison de 4 tours par minute, avec l'interrupteur lumineux correspondant qui indique que le moteur est en marche. Le modèle à 4 lames est fabriqué avec un entraînement par chaîne. Il est équipé d'un moteur actionné par un interrupteur et simultanément, les voyants lumineux de tous les sabres qui tournent s'allument. [1]
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont conçus pour recueillir même l'huile qui pourrait s'écouler des vitres. [2]
- Avec vitres en verre trempé à fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipées de poignées en bakélite pour éviter les brûlures, ce qui permet d'utiliser toute la chaleur, avec pour conséquence une économie de consommation et une plus grande hygiène, en évitant l'entrée de poussières et d'insectes. [3]
- Les épées, les roulements et les broches sont également en acier inoxydable avec des boutons en bakélite. Tous ces éléments sont fournis avec la rôtissoire. [4]
- La distance entre les axes des piques est de 180 mm, ce qui permet d'utiliser l'ensemble de la rôtissoire avec des piques en cage ou des poulets ouverts, si nécessaire.
- Avec éclairage intégré. [5]
- Nous proposons également des piques, des poulets en cage pour lapins, etc. (voir ACCESSOIRES) [6]
- Conçue pour être installée dans les établissements qui souhaitent incorporer le rôtissage comme complément.
- Avec épées pour 3 poulets. [7]
- Avec pieds réglables. Possibilité de les accrocher au mur.

RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ

- La cuisson se fait au moyen de brûleurs en acier inoxydable, [8] à rayons infrarouges, efficaces, écologiques, à haut pouvoir calorifique et à faible consommation.
- Avec robinets en laiton, indépendants, avec maximum et minimum réglables, pour fonctionnement au butane-propane ou au gaz naturel. Avec serpentin de sécurité et thermocouple.
- Avec plaques amovibles entre les brûleurs, pour un nettoyage facile et en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. [9]

RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE

- La cuisson se fait au moyen de résistances en tungstène, encastrées dans le tiroir en céramique et protégées par un verre scotch. [10] Ce système permet d'économiser jusqu'à 40 % par rapport aux résistances traditionnelles, et simplifie le nettoyage, car en utilisant le bon produit, et lorsque les plaques sont froides, il est très facile de le faire.
- La vitesse est également importante, puisqu'elle permet d'atteindre 200°C en 20 secondes.
- Ils sont également équipés d'un régulateur à 6 positions (engrenages), qui active et désactive l'énergie, en maintenant la chaleur constante, en fonction de la position déterminée.

D

HÄHNCHENGRILLS GENIESSEN DIE ERFAHRUNG DES FÜHRENDEN HERSTELLERS DER WELT. SEIT 1951, VOR MEHR ALS 70 JAHRE, GRILLEN TAUSENDE VON GRILLS HÜHNER AUF DER GANZEN WELT, WAS DEN NUTZERN DIE MAXIMALE GARANTIE FÜR QUALITÄT, LANGLEBIGKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT...

ALLGEMEINE MERKMALE VON HÄHNCHENGRILLS

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI-304, 1,5 und 1 mm dick. Alle Kanten geschweißt.
- Hintere Abdeckung aus verzinktem Stahl.
- Mit einzelnen Getriebemotoren, die die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute drehen, mit dem entsprechenden Lichtschalter, der anzeigt, dass der Motor in Betrieb ist. Das 4-Klingen-Modell wird mit Kettenantrieb hergestellt. Es hat einen Motor, der durch einen Lichtschalter betrieben wird, und gleichzeitig leuchten die Kontrollleuchten aller sich drehenden Schwerter auf. [1]
- Entwickelt für die industrielle Produktion von Braten.
- Die Saftschalen mit großem Fassungsvermögen sind so konstruiert, dass sie auch das Öl auffangen, das aus den Scheiben austreten kann. [2]
- Mit Scheiben aus gehärtetem Glas mit Magnetverschluss, schwenkbarer Öffnung, ausgestattet mit Bakelitgriffen, um Verbrennungen zu vermeiden, was bedeutet, dass die gesamte Wärme genutzt wird, was zu Einsparungen beim Verbrauch und zu einer besseren Hygiene führt, da das Eindringen von Staub und Insekten verhindert wird. [3]
- Schwerter, Lager und Spieße sind ebenfalls aus rostfreiem Stahl mit Bakelitknöpfen. Alle diese Teile werden mit der Rotisserie geliefert. [4]
- Der Abstand zwischen den Achsen der Spieße beträgt 180 mm, so dass die gesamte Rotisserie je nach Bedarf mit Käfigspießen oder offenen Hähnchen verwendet werden kann.
- Mit eingebautem Licht. [5]
- Wir bieten auch Schwerter, Kaninchenkäfige usw. an. (Siehe unter ZUBEHÖR) [6]
- Konzipiert für die Installation in Betrieben, die das Braten als Ergänzung einbauen möchten.
- Mit Schwertern für 3 Hähnchen. [7]
- Mit verstellbaren Beinen. Auch mit der Möglichkeit, sie an die Wand zu hängen.

GASBRATEN

- Das Kochen erfolgt mittels Edelstahlbrennern, [8] Infrarotstrahlen, effizient, ökologisch und von großer Heizleistung und geringem Verbrauch.
- Mit unabhängigen Messinghähnen mit einstellbarem Maximum und Minimum für den Betrieb mit Butan-Propan oder Erdgas. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit abnehmbaren Brennerplatten zur einfachen Reinigung und 1,5 mm dickem Edelstahl. [9]

ELEKTRISCHE GLASKERAMIK-ROTISSERIE

- Das Kochen erfolgt mit Wolframwiderständen, die in die Keramikschublade eingelassen und durch eine Glasscheibe geschützt sind. [10] Dieses System ermöglicht eine Einsparung von bis zu 40 % im Vergleich zu herkömmlichen Widerständen und vereinfacht die Reinigung, da sie mit dem richtigen Produkt und bei kalten Platten sehr einfach ist.
- Wichtig ist auch die Geschwindigkeit, denn sie erreicht 200°C in 20 Sekunden.
- Sie sind außerdem mit einem Regler mit 6 Positionen (Gängen) ausgestattet, der die Energie aktiviert und deaktiviert und so die Hitze konstant hält, je nach der festgelegten Position. Mit einer Kontrollleuchte zur Betriebsanzeige.

SERIE S

ASADORES DE POLLOS A GAS DE 1 ESPADA

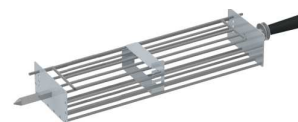
- E** 1 SKEWER GAS CHICKEN ROTISSERIES
- F** RÔTISSOIRS À POULETS À GAZ 1 BROCHE
- D** GAS HÄHNCHENGRILLSMIT 1 SPIEß



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



53030MOL



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**

MOD./COD.										
53030MOL		33	735/915x450x410	3	1	1x26	1x25	51 W 230/1V	3,5 KW	1.150

SERIE S



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS DE 1 ESPADA

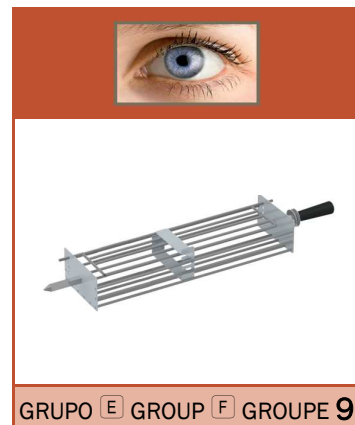
- [E] 1 SKEWER ELECTRIC GLASS-CERAMIC CHICKEN ROTISSERIES
- [F] RÔTISSOIRS À POULETS ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES 1 BROCHE
- [D] ELEKTRISCHE GLASKERAMIK-HÄHNCHENBRATEN MIT 1 SPIEß



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



53034MOL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 9

MOD./COD.										
53034MOL			34	735/915x450x410	3	1	1x26	1x25	1551 W 230/1V	1.350

LOS ASADORES DE POLLOS GOZAN DE LA EXPERIENCIA DEL FABRICANTE LÍDER MUNDIAL. DESDE 1951, MILES DE ASADORES ESTÁN ASANDO POLLOS EN TODO EL MUNDO, LO CUAL OFRECE A LOS USUARIOS LA MÁXIMA GARANTÍA DE CALIDAD Y EFICIENCIA....

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS ASADORES

- Construidos en acero inoxidable de 1,5 y 1 mm de espesor.
- Tapa posterior de acero galvanizado.
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales. **[1]**
- Los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asas de baquelita para evitar quemaduras, asimismo la pérdida de calor con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. **[2]**
- Fabricamos modelos con luz. **[3]**
- Las espadas, el rodamiento y los pinchos también son de acero inoxidable. **[4]**
- Con espadas de 5/6 pollos cada una. **[5]**
- Con potentes motores-reductores, que hacen girar las espadas a 4 vueltas por minuto.
- Transmisiones por cadena.

MÁQUINAS DE DOBLE ESPADA

- Estos asadores, tienen la ventaja, de que con el mismo gasto energético van avanzando el asado de pollos de las espadas delanteras.

ASADORES A GAS

- La cocción es por medio de quemadores de acero inoxidable, **[6]** de rayos infrarrojos, eficientes, ecológicos y de gran potencia calorífica y bajo consumo.
- Con grifos de latón, independientes, con máximo regulable y mínimo, para su funcionamiento a gas butano-propano o natural. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con las chapas entre quemadores desmontables, para facilitar la limpieza y en acero inoxidable. **[7]**

ASADORES ELÉCTRICOS

- Cocción por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable. **[8]**
- Además equipan un regulador de energía, con 3 posiciones (marchas), que activa y desactiva la energía, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posición determinada. Protegido del correspondiente contactor y con un piloto luminoso, indicador de funcionamiento.

ASADORES VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

- Cocción por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Con un cristal schott que simplifica la limpieza, pues empleando el producto adecuado, y cuando las placas están frías, es realmente fácil. **[9]**
- Además equipan un regulador de energía, con 3 posiciones (marchas), que activa y desactiva la energía, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posición determinada. Protegido del correspondiente contactor y con un piloto luminoso, indicador de funcionamiento.

E

CHICKEN GRILLS ENJOY THE WORLD'S LEADING MANUFACTURER'S EXPERIENCE. SINCE 1951, THOUSANDS OF GRILLS ARE GRILLING CHICKENS ALL OVER THE WORLD, WHICH OFFERS USERS THE MAXIMUM GUARANTEE OF QUALITY AND EFFICIENCY...

GENERIC CHARACTERISTICS OF ROASTERS

- Constructed of stainless steel, 1.5 and 1 mm thick.
- Galvanized steel back cover.
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large capacity juice trays are dimensioned to collect even the oil that may spill through the glass. **[1]**
- The tempered glass with magnetic closure, pivoting opening, equipped with bakelite handle to avoid burns, also heat loss with consequent savings in consumption and also more hygiene, preventing the entry of dust and insects. **[2]**
- We manufacture models with light. **[3]**
- The swords, the bearing and the skewers are also made of stainless steel. **[4]**
- With swords of 5/6 chickens each. **[5]**
- With powerful gear motors, which rotate the swords at 4 revolutions per minute.
- Chain transmissions.

DOUBLE-SWORD MACHINES

- These rotisseries have the advantage that with the same energy expenditure they advance the roast of chickens on the front swords.

GAS ROASTERS

- The cooking is by means of stainless steel burners, **[6]** of infrared rays, efficient, ecological and of great calorific power and low consumption.
- With independent brass taps, with adjustable maximum and minimum, for operation with butane-propane or natural gas. With safety coil and thermocouple.
- With removable plates between burners for easy cleaning and made of stainless steel. **[7]**

ELECTRIC ROASTERS

- Cooking by means of stainless steel sheathed heating elements. **[8]**
- They also equip a power regulator, with 3 positions (gears), that activates and deactivates the energy, keeping the heat constant, according to the determined position. Protected from the corresponding contactor and with a pilot light, operation indicator.

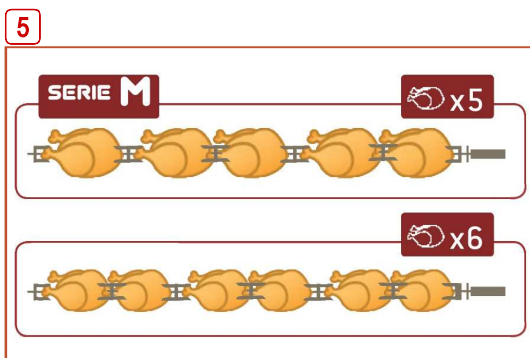
ELECTRIC VITROCERAMIC ROASTERS

- Cooking by means of stainless steel sheathed heating elements.
- With a Schott glass that simplifies cleaning, as using the right product, and when the plates are cold, it is really easy. **[9]**
- They also equip a power regulator, with 3 positions (gears), that activates and deactivates the energy, keeping the heat constant, according to the determined position. Protected from the corresponding contactor and with a pilot light, operation indicator.

ASADORES DE POLLOS A GAS Y ELÉCTRICOS

E GAS AND ELECTRIC CHICKEN ROASTERS
F RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ ET ÉLECTRIQUES
D GAS UND ELEKTRISCHE HÄHNCHENGRILLS

SERIE M24



LES RÔTISSOIRES À POULETS PROFITENT DE L'EXPÉRIENCE DU PREMIER FABRICANT AU MONDE. DEPUIS 1951, DES MILLIERS DE RÔTISSOIRES RÔTISSSENT DES POULETS DANS LE MONDE ENTIER, QUI OFFRENT AUX UTILISATEURS LA GARANTIE MAXIMALE DE QUALITÉ ET D'EFFICACITÉ...

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES RÔTISSOIRES À POULETS

- Construit en acier inoxydable, 1,5 et 1 mm d'épaisseur.
- Cache arrière en acier galvanisé.
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont dimensionnés pour recueillir même l'huile qui peut se répandre à travers le verre. ^[1]
- Le verre trempé avec fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipé d'une poignée en bakélite pour éviter les brûlures, ainsi que les pertes de chaleur avec des économies de consommation conséquentes et également plus d'hygiène, empêchant l'entrée de poussière et d'insectes. ^[2]
- Nous fabriquons des modèles avec lumière. ^[3]
- Les broches, le roulement et les pointes sont également en acier inoxydable. ^[4]
- Avec des broches de 5/6 poulets chacune. ^[5]
- Avec des moteurs-réducteurs puissants, qui font tourner les broches à 4 tours par minute.
- Transmissions par chaîne.

MACHINES À DOUBLE BROCHE

- Ces rôtissoires ont l'avantage qu'avec la même dépense énergétique elles font avancer le rôti de poulets sur les broches avant.

RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ

- La cuisson se fait au moyen de brûleurs en acier inoxydable, ^[6] de rayons infrarouges, efficaces, écologiques et de grand pouvoir calorifique et de faible consommation.
- Avec robinets en laiton indépendants, avec maximum et minimum réglables, pour fonctionnement au butane-propane ou au gaz naturel. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec des plaques amovibles entre les brûleurs pour faciliter le nettoyage et en acier inoxydable. ^[7]

RÔTISSOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES

- Cuisson au moyen de résistances blindées en acier inoxydable. ^[8]
- Ils équipent également un régulateur de puissance, à 3 positions, qui allume et éteint l'énergie, en maintenant la chaleur constante, selon la position déterminée. Protégé du contacteur correspondant et avec une veilleuse, indicateur de fonctionnement.

RÔTISSOIRES À POULETS VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES

- Cuisson au moyen de résistances blindées en acier inoxydable.
- Avec un verre Schott qui simplifie le nettoyage, car en utilisant le produit approprié et lorsque les plaques sont froides, c'est vraiment facile. ^[9]
- Ils équipent également un régulateur de puissance, à 3 positions, qui allume et éteint l'énergie, en maintenant la chaleur constante, selon la position déterminée. Protégé du contacteur correspondant et avec une veilleuse, indicateur de fonctionnement.

HÄHNCHENGRILLS GENIESSEN DIE ERFAHRUNG DES FÜHRENDEN HERSTELLERS DER WELT. SEIT 1951 GRILLEN TAUSENDE VON GRILLS HÜHNER AUF DER GANZEN WELT, WAS DEN NUTZERN DIE MAXIMALE GARANTIE FÜR QUALITÄT UND EFFIZIENZ BIETET...

ALLGEMEINE MERKMALE VON HÄHNCHENGRILLS

- Hergestellt aus Edelstahl, 1,5 und 1 mm dick.
- Rückseite aus verzinktem Stahl.
- Entwickelt für die industrielle Herstellung von Braten.
- Die Saftschalen mit großer Kapazität sind so dimensioniert, dass sie auch das Öl sammeln, das durch das Glas gelangen kann. ^[1]
- Das gehärtete Glas mit Magnetverschluss, schwenkbarer Öffnung, ausgestattet mit Bakelitgriff zur Vermeidung von Verbrennungen, Wärmeverlust mit daraus resultierenden Einsparungen beim Verbrauch und mehr Hygiene, wodurch das Eindringen von Staub und Insekten verhindert wird. ^[2]
- Wir stellen Modelle mit Licht her. ^[3]
- Die Schwerter, Lager und Spikes bestehen ebenfalls aus Edelstahl. ^[4]
- Mit Schwertern von je 5/6 Hühnern. ^[5]
- Mit leistungsstarken Getriebemotoren, die die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute drehen.
- Kettenübertragungen.

DOPPELSCHWERTMASCHINEN

- Diese Rotisseries haben den Vorteil, dass sie bei gleichem Energieaufwand den Hühnerbraten auf den Vorderschwertern vorantreiben.

GAS-HÄHNCHENGRILLS

- Das Kochen erfolgt mittels Edelstahlbrennern, ^[6] Infrarotstrahlen, effizient, ökologisch und von großer Heizleistung und geringem Verbrauch.
- Mit unabhängigen Messinghähnen mit einstellbarem Maximum und Minimum für den Betrieb mit Butan-Propan oder Erdgas. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit abnehmbaren Platten zwischen den Brennern zur einfachen Reinigung und aus Edelstahl. ^[7]

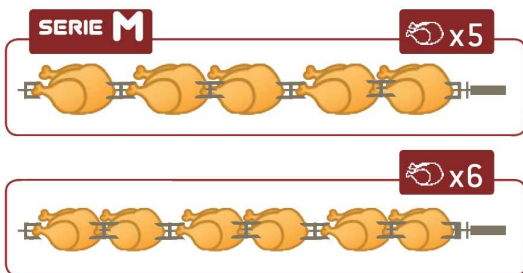
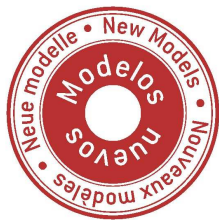
ELEKTRISCHE-HÄHNCHENGRILLS

- Kochen mittels Edelstahl-Heizelementen mit Schutzmantel. ^[8]
- Sie statuen auch ein Energieregler mit 3 Positionen (Zahnradern) aus, das die Energie aktiviert und deaktiviert und die Wärme entsprechend der festgelegten Position konstant hält. Geschützt vor dem entsprechenden Schütz und mit einer Kontrollleuchte, Betriebsanzeige.

ELEKTRISCHE GLASKERAMIK-HÄHNCHENGRILLS

- Kochen mittels Edelstahl-Heizelementen mit Schutzmantel.
- Mit einem Schott-Glas, das die Reinigung vereinfacht, denn mit dem richtigen Produkt und wenn die Platten kalt sind, ist es wirklich einfach. ^[9]
- Sie statuen auch ein Energieregler mit 3 Positionen (Zahnradern) aus, das die Energie aktiviert und deaktiviert und die Wärme entsprechend der festgelegten Position konstant hält. Geschützt vor dem entsprechenden Schütz und mit einer Kontrollleuchte, Betriebsanzeige.

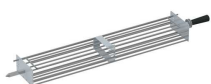
- E** GAS CHICKEN ROASTERS WITH 2 SWORDS
F RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ AVEC 2 BROCHES
D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 2 SCHWERTERN



↑ 53100021 53100L21

ACCESORIOS

- E** ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

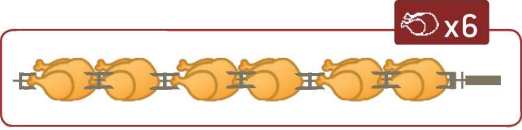
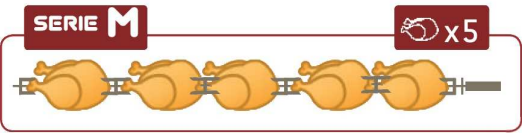
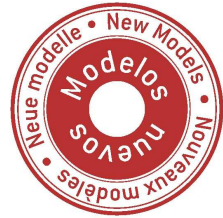


OPTIONAL

GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**

MOD./COD.											
53100021				50	1100x450x600	10/12	2	NO	85 W 230/1V	14 KW	1.880
53100L21				50	1100x450x600	10/12	2	OK	110 W 230/1V	14 KW	2.035

- E ELECTRIC CHICKEN ROASTERS WITH 2 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS ÉLECTRIQUES AVEC 2 BROCHES
- D ELEKTRO-HÄHNCHENGRILLS MIT 2 SCHWERTERN



53103021 53103L21

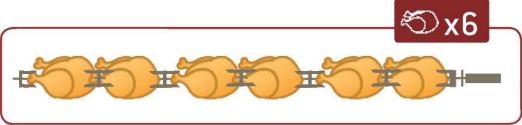
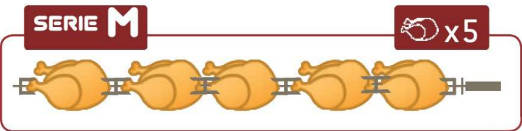
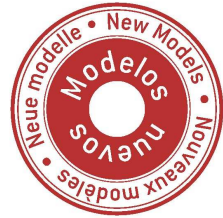
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.										€
53103021				54	1100x450x600	10/12	2	NO	8,4 kW 400/3V	1.880
53103L21				54	1100x450x600	10/12	2	OK	8,4 kW 400/3V	2.035

- E ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 2 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS VITROCERAMIQUE AVEC 2 BROCHES
- D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS MIT 2 SCHWERTERN



53104021 53104L21

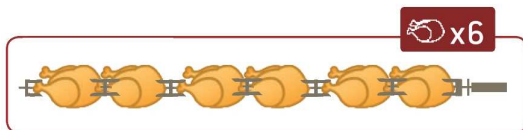
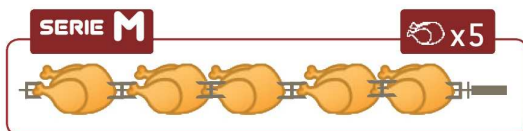
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

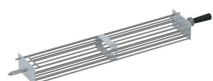
MOD./COD.										€
53104021				57	1100x450x600	10/12	2	NO	8,4 kW 400/3V	2.390
53104L21				57	1100x450x600	10/12	2	OK	8,4 kW 400/3V	2.545

- [E] GAS CHICKEN ROASTERS WITH 3 SWORDS
[F] RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ AVEC 3 BROCHES
[D] GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 3 SCHWERTERN



↑ 53150081 53150L81

ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES
[D] ZUBEHÖR

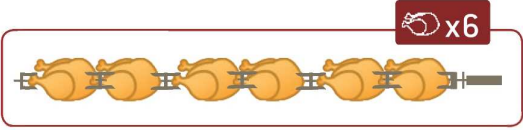
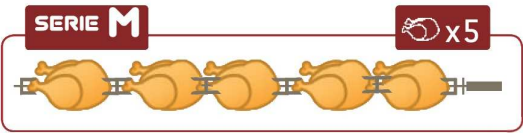
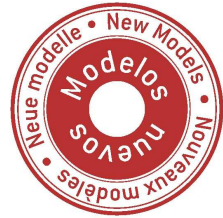


OPTIONAL

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 9

MOD./COD.													€
53150081				63	1100x450x780	15/18	3	NO	85 W 230/1V	21 KW	2.345		
53150L81				63	1100x450x780	15/18	3	OK	110 W 230/1V	21 KW	2.500		

- E ELECTRIC CHICKEN ROASTERS WITH 3 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES AVEC 3 BROCHES
- D ELEKTRO-HÄHNCHENGRILLS MIT 3 SCHWERTERN



53153081 53153L81

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.										€
53153081				68	1100x450x780	15/18	3	NO	12,6 kW 400/3V	2.345
53153L81				68	1100x450x780	15/18	3	OK	12,6 kW 400/3V	2.500

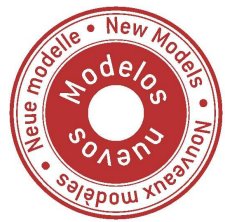
- E ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 3 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE AVEC 3 BROCHES
- D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS MIT 3 SCHWERTERN

SERIE M

x5



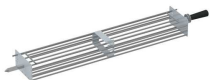
x6



53154081 53154L81

ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



OPTIONAL



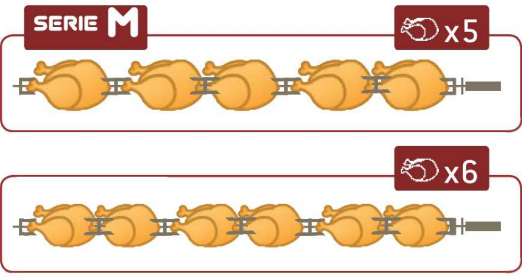
GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  					
53154081		73	1100x450x780	15/18	3	NO	12,6 kW 400/3V	2.965
53154L81		73	1100x450x780	15/18	3	OK	12,6 kW 400/3V	3.120

ASADORES DE POLLOS A GAS DE 4 ESPADAS

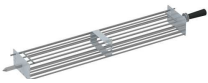
SERIE M24

- E GAS CHICKEN ROASTERS WITH 4 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS À GAZ AVEC 4 BROCHES
- D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 4 SCHWERTERN



53200042 53200L42

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.											€
53200042				76	1100x450x970	20/24	4	NO	85 W 230/1V	28 KW	2.780
53200L42				76	1100x450x970	20/24	4	OK	110 W 230/1V	28 KW	2.935

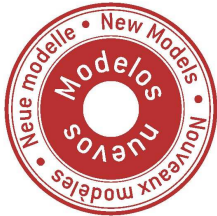
- E ELECTRIC CHICKEN ROASTERS WITH 4 SWORDS
- F RÔTISOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES AVEC 4 BROCHES
- D ELEKTRO-HÄHNCHENGRILLS MIT 4 SCHWERTERN

SERIE M

x5



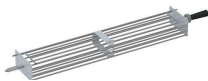
x6



53203042 53203L42

ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  					
53203042		85	1100x450x970	20/24	4	NO	16,8 kW 400/3V	2.780
53203L42		85	1100x450x970	20/24	4	OK	16,8 kW 400/3V	2.935

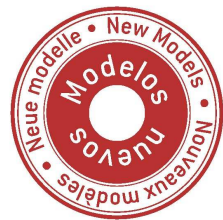
- E ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 4 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE AVEC 4 BROCHES
- D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS MIT 4 SCHWERTERN

SERIE M

x5



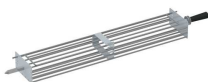
x6



53204042 53204L42

ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



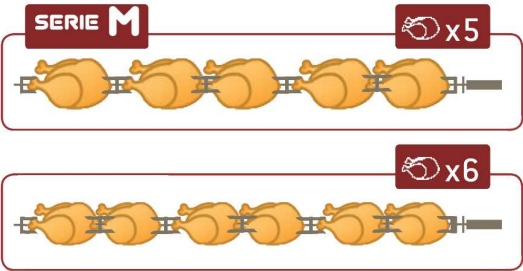
OPTIONAL



GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  					
53204042		93	1100x450x970	20/24	4	NO	16,8 kW 400/3V	3.525
53204L42		93	1100x450x970	20/24	4	OK	16,8 kW 400/3V	3.680

- E
- GAS CHICKEN ROASTERS WITH 6 SWORDS
- F
- RÔTISOIRES À POULETS À GAZ AVEC 6 BROCHES
- D
- GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 6 SCHWERTERN



53300063 53300L63

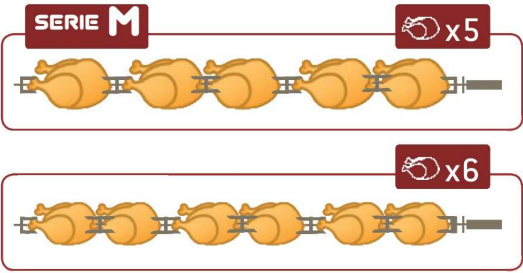
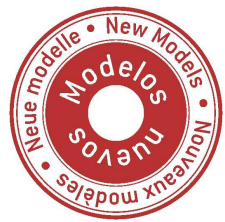
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.											€
53300063				115	1100x450x1760	30/36	6	NO	85 W 230/1V	42 KW	3.625
53300L63				115	1100x450x1760	30/36	6	OK	110 W 230/1V	42 KW	3.780

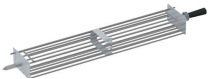
- E ELECTRIC CHICKEN ROASTERS WITH 6 SWORDS
- F RÔTISOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES AVEC 6 BROCHES
- D ELEKTRO-HÄHNCHENGRILLS MIT 6 SCHWERTERN



53303063

53303L63

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



GRUPO

E

 GROUP

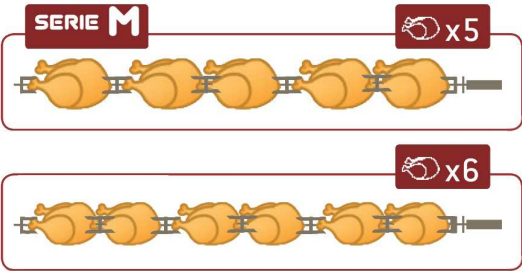
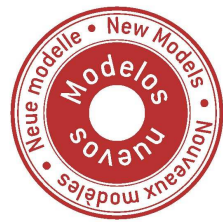
F

 GROUPE 9

MOD./COD.										€
53303063				124	1100x450x1760	30/36	6	NO	25,2 kW 400/3V	3.625
53303L63				124	1100x450x1760	30/36	6	OK	25,2 kW 400/3V	3.780



- E
- ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 6 SWORDS
- F
- RÔTISSOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE AVEC 6 BROCHES
- D
- ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS MIT 6 SCHWERTERN



53304063

53304L63

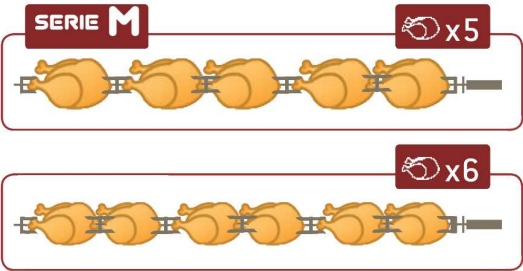
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.										€
53304063				136	1100x450x1760	30/36	6	NO	25,2 kW 400/3V	4.575
53304L63				136	1100x450x1760	30/36	6	OK	25,2 kW 400/3V	4.730

- E GAS CHICKEN ROASTERS WITH 8 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ AVEC 8 BROCHES
- D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 8 SCHWERTERN



53400084 53400L84

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

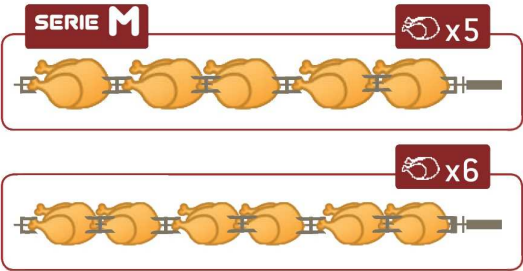
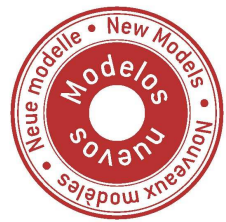
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

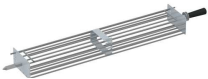
MOD./COD.											€
53400084				139	1100x450x1800	40/48	8	NO	85 W 230/1V	56 KW	4.745
53400L84				139	1100x450x1800	40/48	8	OK	110 W 230/1V	56 KW	4.900

- E ELECTRIC CHICKEN ROASTERS WITH 8 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES AVEC 8 BROCHES
- D ELEKTRO-HÄHNCHENGRILLS MIT 8 SCHWERTERN



53403084 53403L84

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

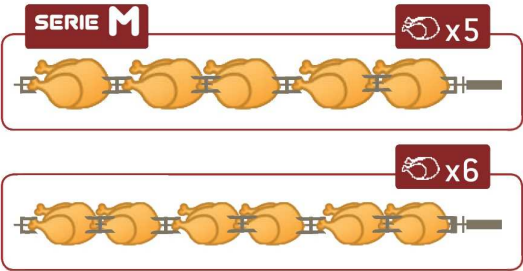
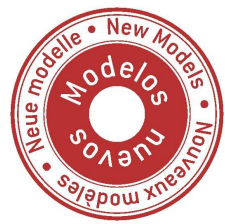


OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.										€
53403084				149	1100x450x1800	40/48	8	NO	33,6 kW 400/3V	4.745
53403L84				149	1100x450x1800	40/48	8	OK	33,6 kW 400/3V	4.900

- [E] ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 8 SWORDS
[F] RÔTISSOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE AVEC 8 BROCHES
[D] ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS MIT 8 SCHWERTERN



53404084 53404L84

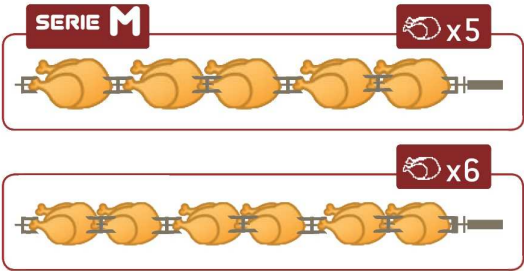
ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES
[D] ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 9

MOD./COD.										€
53404084				168	1100x450x1800	40/48	8	NO	33,6 kW 400/3V	5.550
53404L84				168	1100x450x1800	40/48	8	OK	33,6 kW 400/3V	5.705

- E DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS WITH 11 SWORDS
- F RÔTISOIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES À GAZ AVEC 11 BROCHES
- D DOUBLE-SPIESSE GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 11 SCHWERTERN



53550066 53550L66

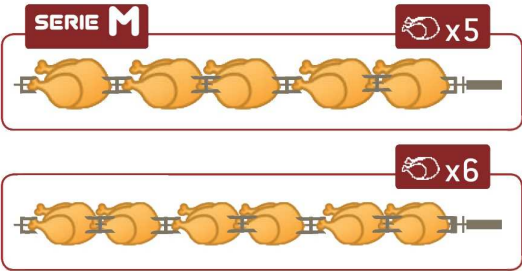
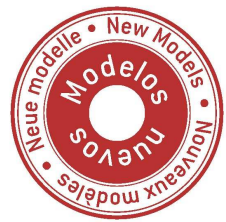
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  						
53550066		136	1100x610x1760	55/66	11	NO	85 W 230/1V	42 KW	5.000
53550L66		136	1100x610x1760	55/66	11	OK	110 W 230/1V	42 KW	5.155

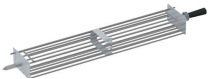
- E ELECTRIC DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS WITH 11 SWORDS
- F RÔTISOIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES ÉLECTRIQUES AVEC 11 BROCHES
- D ELEKTRISCHE DOPPEL-SCHWERT-HÄHNCHENGRILLS MIT 11 SCHWERTERN



53553066

53553L66

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

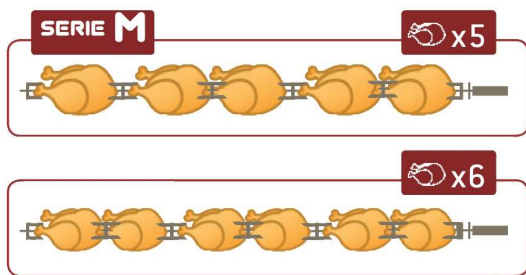
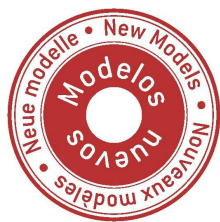
GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  					
53553066		146	1100x610x1760	55/66	11	NO	25,2 kW 400/3V	5.000
53553L66		146	1100x610x1760	55/66	11	OK	25,2 kW 400/3V	5.155

ASADORES DE POLLOS DE DOBLE ESPADA VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS DE 11 ESPADAS

- E** ELECTRIC DOUBLE SPEAR VITROCERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 11 SWORDS
F RÔTISOIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE AVEC 11 BROCHES
D ELEKTRISCHE VITROKERAMIK-HÄHNCHENGRILLS MIT DOPPEL-SCHWERT MIT 11 SCHWERTERN

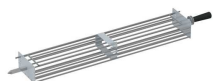
SERIE M24



53554066 53554L66

ACCESORIOS

- E** ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



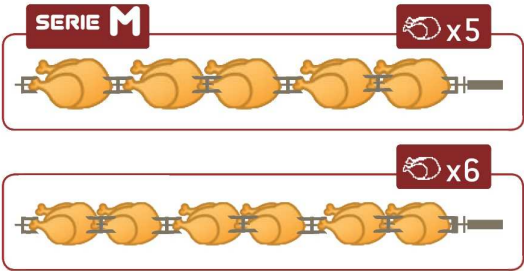
OPTIONAL



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**

MOD./COD.										€
53554066				166	1100x610x1760	55/66	11	NO	25,2 kW 400/3V	6.360
53554L66				166	1100x610x1760	55/66	11	OK	25,2 kW 400/3V	6.515

- E DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS WITH 15 SWORDS
- F RÔTISSEIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES À GAZ AVEC 15 BROCHES
- D DOUBLE-SPIESSE GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 15 SCHWERTERN



53750009 53750L09

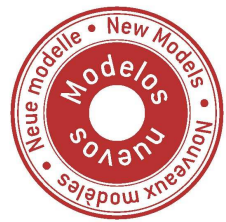
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.									
53750009		139	1100x610x1800	75/90	15	NO	85 W 230/1V	56 KW	6.270
53750L09		139	1100x610x1800	75/90	15	OK	110 W 230/1V	56 KW	6.425

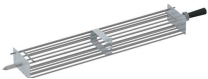
- E ELECTRIC DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS WITH 15 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS DE DOUBLES BROCHES ÉLECTRIQUES AVEC 15 BROCHES
- D ELEKTRISCHE DOPPEL-SCHWERT-HÄHNCHENGRILLS MIT 15 SCHWERTERN



53753009

53753L09

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

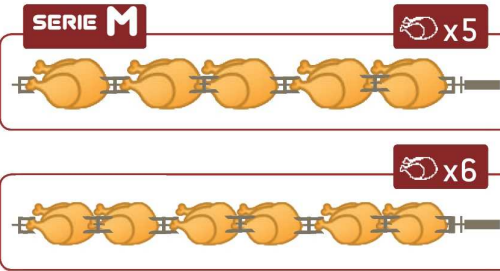
GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**

MOD./COD.	  		  					
53753009		146	1100x610x1800	75/90	15	NO	33,6 kW 400/3V	6.270
53753L09		146	1100x610x1800	75/90	15	OK	33,6 kW 400/3V	6.425

ASADORES DE POLLOS DE DOBLE ESPADA VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS DE 15 ESPADAS

SERIE M24

- E** ELECTRIC DOUBLE SPEAR VITROCERAMIC CHICKEN ROASTERS WITH 15 SWORDS
F RÔTISSOIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE AVEC 15 BROCHES
D ELEKTRISCHE VITROKERAMIK-HÄHNCHENGRILLS MIT DOPPEL-SCHWERT MIT 15 SCHWERTERN



53754009 53754L09

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**

MOD./COD.	  		  					
53754009		166	1100x610x1800	75/90	15	NO	33,6 kW 400/3V	7.570
53754L09		166	1100x610x1800	75/90	15	OK	33,6 kW 400/3V	7.725

LOS ASADORES DE POLLOS GOZAN DE LA EXPERIENCIA DEL FABRICANTE LÍDER MUNDIAL. DESDE 1951, MILES DE ASADORES ESTÁN ASANDO POLLOS EN TODO EL MUNDO, LO CUAL OFRECE A LOS USUARIOS LA MÁXIMA GARANTÍA DE CALIDAD Y EFICIENCIA....

CARACTERÍSTICAS

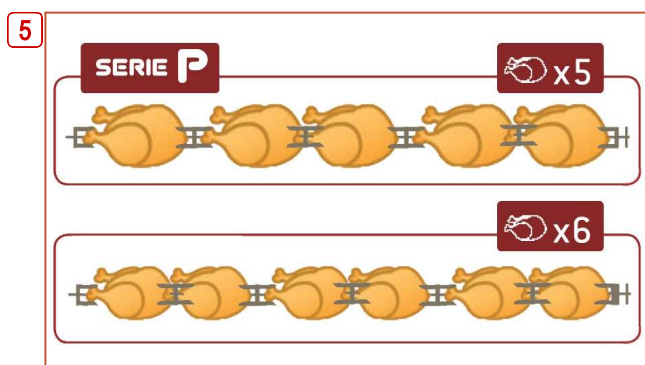
- Construidos en acero inoxidable, de 1,5 y 1 mm de espesor.
- Tapa posterior de acero galvanizado.
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales. [1]
- Los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asa de baquelita para evitar quemaduras, asimismo la pérdida de calor con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. [2]
- Modelos con luz. [3]
- Las espadas y los pinchos también son de acero inoxidable. [4]
- Con espadas de 5/6 pollos cada una. [5]
- Con bombos de 4 espadas, que giran planetariamente. [6]
- Con 2 motores reductores, en cada bombo, lo cual permite parar la rotación de una espada, para sacarla, mientras las tres restantes siguen girando, con lo que se evita que se quemen los pollos.
- Con interruptores dobles, luminosos por cada bombo.
- La cocción es por medio de quemadores de acero inoxidable, [7] de rayos infrarrojos, eficientes, ecológicos y de gran potencia calorífica y bajo consumo.
- Con grifos de latón, independientes, con máximo regulable y mínimo, para su funcionamiento a gas butano-propano o natural. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con las chapas entre quemadores desmontables, para facilitar la limpieza y en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. [8]

[E]

CHICKEN GRILLS ENJOY THE WORLD'S LEADING MANUFACTURER'S EXPERIENCE. SINCE 1951, THOUSANDS OF GRILLS ARE GRILLING CHICKENS ALL OVER THE WORLD, WHICH OFFERS USERS THE MAXIMUM GUARANTEE OF QUALITY AND EFFICIENCY...

FEATURES

- Constructed in stainless steel, 1.5 and 1 mm thick.
- Galvanized steel back cover.
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large capacity juice trays are dimensioned to collect even the oil that may spill through the glass. [1]
- The tempered glass with magnetic closure, pivoting opening, equipped with bakelite handle to avoid burns, also heat loss with consequent savings in consumption and also more hygiene, preventing the entry of dust and insects. [2]
- Models with light. [3]
- The swords and skewers are also made of stainless steel. [4]
- With swords of 5/6 chickens each. [5]
- With drums of 4 swords, rotating planetarily. [6]
- With 2 reduction motors, in each drum, allowing one sword to stop rotating for removal, while the other three continue rotating, preventing the chickens from burning.
- With double illuminated switches for each drum.
- The cooking is by means of stainless steel burners, [7] of infrared rays, efficient, ecological and of great calorific power and low consumption.
- With independent brass taps, with adjustable maximum and minimum, for operation with butane-propane or natural gas. With safety coil and thermocouple.
- With removable burner plates for easy cleaning and 1.5mm thick stainless steel. [8]



LES RÔTISSOIRES À POULETS PROFITENT DE L'EXPÉRIENCE DU PREMIER FABRICANT AU MONDE. DEPUIS 1951, DES MILLIERS DE RÔTISSOIRES RÔTISSENT DES POULETS DANS LE MONDE ENTIER, QUI OFFRENT AUX UTILISATEURS LA GARANTIE MAXIMALE DE QUALITÉ ET D'EFFICACITÉ...

CARACTÉRISTIQUES

- Construits en acier inoxydable, de 1,5 et 1 mm d'épaisseur.
- Cache arrière en acier galvanisé.
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont dimensionnés pour recueillir même l'huile qui peut se répandre à travers le verre. [1]
- Le verre trempé avec fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipé d'une poignée en bakélite pour éviter les brûlures, ainsi que les pertes de chaleur avec des économies de consommation conséquentes et également plus d'hygiène, empêchant l'entrée de poussière et d'insectes. [2]
- Modèles avec lumière. [3]
- Les broches et les pointes sont également en acier inoxydable. [4]
- Avec des broches de 5/6 poulets chacune. [5]
- Avec des tambours de 4 épées, tournant de manière planétaire. [6]
- Avec 2 moteurs réducteurs, dans chaque tambour, permettant d'arrêter la rotation d'une épée pour la retirer, tandis que les trois autres continuent de tourner, évitant ainsi que les poulets ne brûlent.
- Avec des interrupteurs doubles lumineux pour chaque tambour.
- La cuisson se fait au moyen de brûleurs en acier inoxydable, [7] de rayons infrarouges, efficaces, écologiques et de grand pouvoir calorifique et de faible consommation.
- Avec robinets en laiton indépendants, avec maximum et minimum réglables, pour fonctionnement au butane-propane ou au gaz naturel. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec plaques de brûleur amovibles pour un nettoyage facile et acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. [8]

HÄHNCHENGRILLS GENIESSEN DIE ERFAHRUNG DES FÜHRENDEN HERSTELLERS DER WELT. SEIT 1951 GRILLEN TAUSENDE VON GRILLS HÜHNER AUF DER GANZEN WELT, WAS DEN NUTZERN DIE MAXIMALE GARANTIE FÜR QUALITÄT UND EFFIZIENZ BIETET...

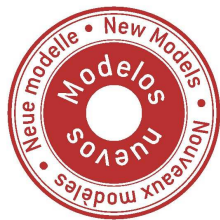
EIGENSCHAFTEN

- Gefertigt aus Edelstahl, 1,5 und 1 mm dick.
- Rückseite aus verzinktem Stahl.
- Entwickelt für die industrielle Herstellung von Braten.
- Die Saftschalen mit großer Kapazität sind so dimensioniert, dass sie auch das Öl sammeln, das durch das Glas gelangen kann. [1]
- Das gehärtete Glas mit Magnetverschluss, schwenkbarer Öffnung, ausgestattet mit Bakelitgriff zur Vermeidung von Verbrennungen, Wärmeverlust mit daraus resultierenden Einsparungen beim Verbrauch und mehr Hygiene, wodurch das Eindringen von Staub und Insekten verhindert wird. [2]
- Modelle mit Licht. [3]
- Die Schwerter und Spieße sind ebenfalls aus Edelstahl. [4]
- Mit Schwertern von je 5/6 Hühnern. [5]
- Mit Trommeln von 4 Schwertern, die planetarisch rotieren. [6]
- Mit 2 Untersetzungsgetrieben in jeder Trommel, wodurch ein Schwert zum Herausnehmen angehalten werden kann, während die anderen drei weiterrotieren, wodurch verhindert wird, dass die Hähnchen verbrennen.
- Mit doppelt beleuchteten Schaltern für jede Trommel.
- Das Kochen erfolgt mittels Edelstahlbrennern, [7] Infrarotstrahlen, effizient, ökologisch und von großer Heizleistung und geringem Verbrauch.
- Mit unabhängigen Messinghähnen mit einstellbarem Maximum und Minimum für den Betrieb mit Butan-Propan oder Erdgas. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit abnehmbaren Brennerplatten zur einfachen Reinigung und 1,5 mm dickem Edelstahl. [8]

SERIE P

ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS A GAS DE 4 ESPADAS

- E PLANETARY GAS CHICKEN ROASTERS WITH 4 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS À GAZ AVEC 4 BROCHES
- D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 4 SCHWERTERN



5320P042



5320PL42



SERIE P

x5



x6



ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



OPTIONAL

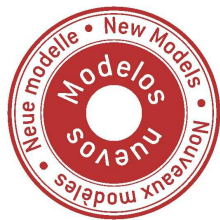
GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.													€
5320P042				78	1230x620x640	20/24	4	NO	170 W 230/1V	14 KW	3.780		
5320PL42				78	1230x620x640	20/24	4	OK	195 W 230/1V	14 KW	3.935		

SERIE P

ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS A GAS DE 8 ESPADAS

- E PLANETARY GAS CHICKEN ROASTERS WITH 8 SWORDS
- F RÔTISSOIRS À POULETS À GAZ AVEC 8 BROCHES
- D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 8 SCHWERTERN



5340P084



5340PL84



SERIE P

x5



x6



ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



OPTIONAL

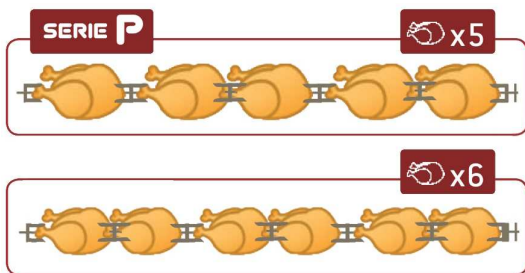
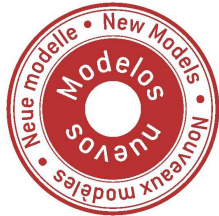
GRUPO E GROUP F GROUPE 9

MOD./COD.	  		  						
5340P084		124	1230x620x1050	40/48	8	NO	340 W 230/1V	28 KW	5.750
5340PL84		124	1230x620x1050	40/48	8	OK	365 W 230/1V	28 KW	5.905

SERIE P

ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS A GAS DE 12 ESPADAS

- [E] PLANETARY GAS CHICKEN ROASTERS WITH 12 SWORDS
- [F] RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ AVEC 12 BROCHES
- [D] GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 12 SCHWERTERN



5360P027 5360PL27

ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES
[D] ZUBEHÖR



OPTIONAL

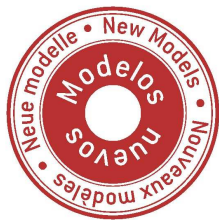
GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 9

MOD./COD.	  		  						
5360P027		183	1230x620x1800	60/72	12	NO	510 W 230/1V	42 KW	8.335
5360PL27		183	1230x620x1800	60/72	12	OK	535 W 230/1V	42 KW	8.490

SERIE P

ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS A GAS DE 16 ESPADAS

- E PLANETARY GAS CHICKEN ROASTERS WITH 16 SWORDS
- F RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ AVEC 16 BROCHES
- D GAS HÄHNCHENGRILLS MIT 16 SCHWERTERN



5380P069 5380PL69

SERIE P

x5



x6



ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES
- D ZUBEHÖR



OPTIONAL



GRUPO GROUP GROUPE 9

MOD./COD.	  		  						
5380P069		234	1230x620x2070	80/96	16	NO	680 W 230/1V	56 KW	10.095
5380PL69		234	1230x620x2070	80/96	16	OK	705 W 230/1V	56 KW	10.250

CARACTERÍSTICAS

- En acero inoxidable.
- Con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.

VITRINAS CALEFACTORAS

- Ideadas, para mantener los asados, calientes y así aumentar la producción del asador.
- Con puertas correderas de cristal templado. **1**
- Se fabrican 2 modelos: Uno con lado del público con cristal templado fijo y otro mural con el trasero de acero inox. fijo.
- Con 4 estantes de rejilla. **2**
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control por medio de un termostato digital, con piloto indicador. **2**
- Régimen de trabajo de +30 a +90°C
- Con luz.
- Sobre la vitrina se puede colocar una bandeja de troceo.
- También están fabricadas para soportar un asador de la serie M. **3**

ARMARIOS CON PUERTAS PIVOTANTES

- Puertas con cierre magnético y asas de baquelita. **4**
- Con la posibilidad, de colocar bombonas de butano.
- Con estante inferior.
- Encima del armario se puede colocar una bandeja de troceo. **5**
- También están fabricados para soportar un asador.

MESAS SOPORTE

- Con estante inferior. **6**
- Encima de la mesa soporte se puede colocar una bandeja de troceo. **5**
- También están fabricados para soportar un asador.

BANDEJAS DE TROCEO

- Ideadas para poder descargar los pollos, u otros asados, de las espadas, así como trocearlos.
- Equipadas con una bandeja para la recogida de aceite de los asados. Fácilmente extraíble para su limpieza. **7**
- En su parte inferior, tienen un alojamiento, para colocar las espadas, ya sin pollos. **8**
- Disponen de 4 patas regulables.
- Para colocar encima de una vitrina calefactora, armario o mesa soporte. **5**

E**CHARACTERISTICS**

- Made of stainless steel.
- With 4 swivel casters, 2 of them with brakes.

HEATING SHOWCASES

- Designed to keep roasts warm and thus increase the production of the roaster.
- With sliding tempered glass doors. **1**
- Two models are manufactured: One with a fixed tempered glass on the customer side and another wall-mounted model with a fixed stainless steel back.
- With 4 wire shelves. **2**
- With stainless steel sheathed heating elements.
- Controlled by a digital thermostat with indicator light. **2**
- Working range from +30 to +90°C.
- With light.
- A cutting tray can be placed on top of the showcase.
- Also designed to support a roaster from the M series. **3**

CABINETS WITH PIVOTING DOORS

- Doors with magnetic closure and Bakelite handles. **4**
- With the possibility of placing butane bottles.
- With a lower shelf.
- A cutting tray can be placed on top of the cabinet. **5**
- Also designed to support a roaster.

SUPPORT TABLES

- With a lower shelf. **6**
- On the support table, you can place a chopping tray. **5**
- Also designed to support a roaster.

CUTTING TRAYS

- Designed to unload chickens or other roasts from the swords and to cut them.
- Equipped with a tray to collect oil from the roasts, easily removable for cleaning. **7**
- In the lower part, they have a compartment to place the swords without chickens. **8**
- They have 4 adjustable feet.
- To be placed on top of a heating showcase, cabinet, or support table. **5**

1**2****3****4**

F

LES CARACTÉRISTIQUES

- En acier inoxydable.
- Avec 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins.

VITRINES CHAUFFANTES

- Conçues pour maintenir les rôtis au chaud et ainsi augmenter la production du rôtissoire. **1**
- Avec portes coulissantes en verre trempé. **1**
- Deux modèles sont fabriqués : l'un avec un côté public en verre trempé fixe et l'autre mural avec un dos en acier inoxydable fixe.
- Avec 4 étagères en grille. **1**
- Avec résistances blindées en acier inoxydable.
- Contrôlées par un thermostat numérique avec témoin lumineux. **2**
- Plage de travail de +30 à +90°C.
- Avec lumière.
- Un plateau de découpe peut être placé sur la vitrine.
- Également conçues pour supporter un rôtissoire de la série M. **3**

ARMOIRES AVEC PORTES PIVOTANTES

- Portes avec fermeture magnétique et poignées en bakélite. **4**
- Avec la possibilité de placer des bouteilles de butane.
- Avec une étagère inférieure.
- Un plateau de découpe peut être placé sur l'armoire. **5**
- Également conçues pour supporter un rôtissoire.

TABLES DE SUPPORT

- Avec une étagère inférieure. **6**
- Sur la table de support, vous pouvez placer un plateau de découpe. **5**
- Également conçues pour supporter un rôtissoire.

PLATEAUX DE DÉCOUPE

- Conçus pour décharger les poulets ou autres rôtis des épées et les découper.
- Équipés d'un plateau pour recueillir l'huile des rôtis, facilement amovible pour le nettoyage. **7**
- Dans la partie inférieure, ils ont un compartiment pour placer les épées sans poulets. **8**
- Ils ont 4 pieds réglables.
- À placer sur une vitrine chauffante, une armoire ou une table de support. **5**



D

MERKMALE

- Aus rostfreiem Stahl.
- Mit 4 drehbaren Rollen, davon 2 mit Bremse.

WÄRMEVITRINEN

- Entwickelt, um Braten warm zu halten und so die Produktion des Grillgeräts zu steigern.
- Mit Schiebetüren aus gehärtetem Glas. **1**
- Es werden 2 Modelle hergestellt: Eines mit einer festen gehärteten Glasscheibe auf der Kundenseite und ein weiteres Wandmodell mit einer festen Rückseite aus Edelstahl.
- Mit 4 Gitterregalen. **1**
- Mit Edelstahl-Heizelementen.
- Gesteuert durch einen digitalen Thermostat mit Kontrollleuchte. **2**
- Arbeitsbereich von +30 bis +90°C.
- Mit Licht.
- Auf die Vitrine kann ein Schneidebrett gelegt werden.
- Auch entwickelt, um einen Grill der Serie M zu tragen. **3**

SCHRÄNKE MIT SCHWENKTÜREN

- Türen mit Magnetverschluss und Bakelitgriffen. **4**
- Mit der Möglichkeit, Butangasflaschen zu platzieren.
- Mit unterem Regal.
- Ein Schneidebrett kann auf den Schrank gelegt werden. **5**
- Auch entwickelt, um einen Grill zu tragen.

UNTERSTELLTISCHE

- Mit unterem Regal. **6**
- Auf dem Trägerschreibtisch können Sie ein Schneidebrett platzieren. **5**
- Auch entwickelt, um einen Grill zu tragen.

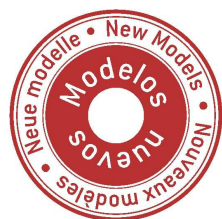
SCHNEIDEBRETTER

- Entwickelt, um Hähnchen oder andere Braten von den Schwertern zu entladen und zu zerschneiden.
- Ausgestattet mit einem Auffangblech für Öl, leicht herausnehmbar zur Reinigung. **7**
- Im unteren Bereich haben sie ein Fach, um die Schwerter ohne Hähnchen zu platzieren. **8**
- Sie haben 4 verstellbare Füße.
- Zur Platzierung auf einer Wärmevitrine, einem Schrank oder einem Unterstell Tisch. **5**



VITRINAS CALEFACTORAS

- E** HEATING SHOWCASES
- F** VITRINES DE CHAUFFAGE
- D** WÄRMESCHRÄNKE



↑ **5301A4EC**



↑ **5301A4E1**

MOD./COD.	  		  							
5301A4EC		70	1100x450x840	50/60	2	4	Cristal	OK	2 kW 230/1V	1.930
5301A4E1		70	1100x450x840	50/60	2	4	Inox.	OK	2 kW 230/1V	1.930

ARMARIOS, MESAS SOPORTE Y BANDEJAS DE TROCEO

E CABINETS, SUPPORT TABLES, AND CUTTING TRAYS

F ARMOIRES, TABLES DE SUPPORT ET PLATEAUX DE DÉCOUPE

D SCHRÄNKE, UNTERSTELLTISCHE UND ZERLEGESCHALEN



5302AR5M	↑ 5302AR5P
↔ 1100	↔ 1250



5354ME5M	↑ 5354ME5P
↔ 1100	↔ 1250



↑ 5300008T

MOD./COD.			SERIE			€
5302AR5M	32	1100x450x770	M24	2	1	825
5302AR5P	40	1250x650x770	P	2	1	895
5354ME5M	18	1100x450x800	M24	-	1	635
5354ME5P	25	1250x650x800	P	-	1	660
5300008T	54	1100x450x240	M24/P	-	2	555

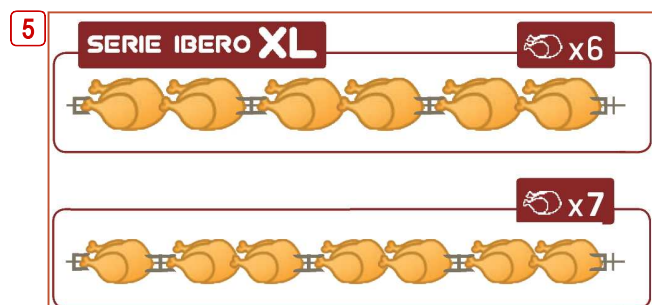
CARACTERÍSTICAS

- Construidos en acero inoxidable de 2 y 1,5 mm de espesor, todas las piezas que están en contacto con las grasas y aceites (techo, base, bandeja y laterales interiores). La carrocería exterior es de acero lacado, en el color que escoja (negro, granate o verde), sin variación de precio. **[1]**
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales, y son extraíbles para el vaciado y la limpieza. **[1]**
- Los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asa de baquelita para evitar quemaduras, asimismo, la pérdida de calor con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. **[2]**
- Con 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- Dotados de luz de serie **[3]**
- Las espadas, el rodamiento y los pinchos también son de acero inoxidable. **[4]**
- Dichas espadas son para una capacidad de 6/7 pollos "XL-IBERO" **[5]**
- Equipados con la transmisión por cadena. Los ejes donde se alojan las espadas, con 2 rodamientos a bolas cada uno.
- Con dos motor-reductores, que hace girar las espadas a 4 vueltas por minuto. **[6]**
- Con campana decorativa. **[7]** Para la extracción de humos forzada, pueden ver nuestra extensa gama de campanas en el GRUPO 10
- Con la parte trasera independiente, donde se ubican los leñeros. La misma va fijada a la pared y va equipada con los ladrillos refractarios de 50 mm de espesor, los cuales, son fácilmente sustituibles en caso de desgaste o rotura. **[8]**
- Las "costillas" de los leñeros son desmontables, con la mano.
- Al poder separar la parte delantera, donde van las carnes a asar, de la parte trasera, donde va la leña, es muy fácil y cómodo cargar una y otra parte, así como la limpieza.
- También disponen de un cajón extraíble para la recogida de la ceniza, situado en la parte inferior, con un protector para que no se ensucien los jugos de la bandeja. **[9]**

[E]

CHARACTERISTICS

- Constructed of 2 and 1.5 mm thick stainless steel, all the parts that are in contact with fats and oils (roof, base, tray and interior sides). The exterior body is made of lacquered steel, in the color of your choice (black, maroon or green), without price variation. **[1]**
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large capacity juice trays are dimensioned to collect even the oil that may spill through the glass, and are removable for emptying and cleaning. **[1]**
- The tempered glass with magnetic closure, pivoting opening, equipped with bakelite handle to prevent burns, also heat loss with consequent savings in consumption and also more hygiene, preventing the entry of dust and insects. **[2]**
- With 4 swivel wheels, 2 with brakes.
- Equipped with light series **[3]**
- The swords, bearing and spikes are also made of stainless steel. **[4]**
- These swords are for a capacity of 6/7 chickens "XL-IBERO" **[5]**
- Equipped with chain drive. The axes where the swords are housed, with 2 ball bearings each.
- With two gear motors, which make the swords rotate at 4 revolutions per minute. **[6]**
- With decorative bell. **[7]** For forced smoke extraction, you can see our extensive range of hoods in GROUP 10
- With the independent rear part, where the firewood stands are located. It is fixed to the wall and is equipped with 50 mm thick refractory bricks, which are easily replaceable in case of wear or breakage. **[8]**
- The "ribs" of the woodcutters are removable, by hand.
- Being able to separate the front, where the meats go to roast, from the back, where the firewood goes, it is very easy and comfortable to load both sides, as well as cleaning.
- They also have a removable ash drawer, located at the bottom, with a protector so that the juices in the tray are not dirty. **[9]**



F

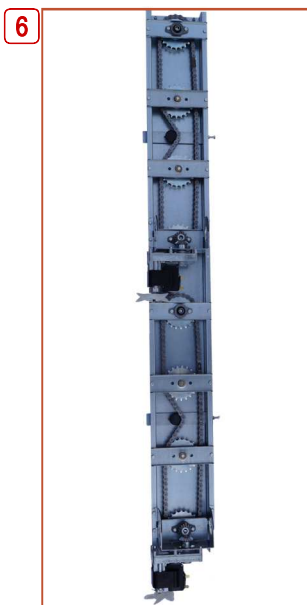
LES CARACTÉRISTIQUES

- Construit en acier inoxydable de 2 et 1,5 mm d'épaisseur, toutes les pièces qui sont en contact avec les graisses et les huiles (toit, base, plateau et côtés intérieurs). Le corps extérieur est en acier laqué, dans la couleur de votre choix (noir, marron ou vert), sans variation de prix.
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont dimensionnés pour recueillir même l'huile qui peut se répandre à travers le verre et sont amovibles pour le vidage et le nettoyage. ^[1]
- Le verre trempé avec fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipé d'une poignée en bakélite pour éviter les brûlures, ainsi que les pertes de chaleur avec des économies de consommation conséquentes et également plus d'hygiène, empêchant l'entrée de poussière et d'insectes. ^[2]
- Avec 4 roues pivotantes, 2 avec freins.
- Equipé de série lumineuse ^[3]
- Les épées, le roulement et les pointes sont également en acier inoxydable. ^[4]
- Ces broches sont pour une capacité de 6/7 poulets "XL-IBERO" ^[5]
- Equipé d'un entraînement par chaîne. Les axes où les broches sont logées, avec 2 roulements à billes chacun.
- Avec deux motoréducteurs, qui font tourner les épées à 4 tours par minute. ^[6]
- Avec hotte décorative. ^[7] Pour l'extraction forcée de la fumée, vous pouvez voir notre vaste gamme de hottes dans le GROUPE 10
- Avec la partie arrière indépendante, où se trouvent les stands de bois de chauffage. Il est fixé au mur et est équipé de briques réfractaires de 50 mm d'épaisseur, facilement remplaçables en cas d'usure ou de casse. ^[8]
- Les "nervures" des bûcherons sont amovibles à la main.
- Pouvoir séparer la partie avant, où les viandes vont rôtir, de la partie arrière, où va le bois de chauffage, il est très facile et confortable de charger les deux parties, ainsi que le nettoyage.
- Ils ont également un tiroir à cendres amovible, situé en bas, avec un protecteur afin que les jus dans le bac ne soient pas sales. ^[9]

D

EIGENSCHAFTEN

- Hergestellt aus 2 und 1,5 mm dickem Edelstahl, alle Teile, die mit Fetten und Ölen in Kontakt kommen (Dach, Boden, Tablett und Innenseiten). Die Außenkarosserie besteht aus lackiertem Stahl in der Farbe Ihrer Wahl (schwarz, kastanienbraun oder grün) ohne Preisschwankungen.
- Entwickelt für die industrielle Herstellung von Braten.
- Die Saftschalen mit großer Kapazität sind so dimensioniert, dass sie auch das Öl auffangen, das durch das Glas austreten kann. Sie können zum Entleeren und Reinigen abgenommen werden. ^[1]
- Das gehärtete Glas mit Magnetverschluss, schwenkbarer Öffnung, ausgestattet mit Bakelitgriff zur Verhinderung von Verbrennungen, Wärmeverlust mit daraus resultierenden Einsparungen beim Verbrauch und mehr Hygiene, um das Eindringen von Staub und Insekten zu verhindern. ^[2]
- Mit 4 Lenkrädern, 2 mit Bremsen.
- Ausgestattet mit Lichtserie ^[3]
- Die Schwerter, Lager und Spikes bestehen ebenfalls aus Edelstahl. ^[4]
- Diese Schwerter sind für eine Kapazität von 6/7 Hühnern "XL-IBERO" ^[5]
- Ausgestattet mit Kettenantrieb. Die Achsen, in denen die Schwerter untergebracht sind, mit jeweils 2 Kugellagern.
- Mit zwei Getriebemotoren, die die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute drehen lassen. ^[6]
- Mit dekorativer Glocke. ^[7] Zur Zwangsrauchabsaugung finden Sie in GRUPPE 10 unser umfangreiches Haubensortiment
- Mit dem unabhängigen hinteren Teil, wo sich die Brennholzstände befinden. Es ist an der Wand befestigt und mit 50 mm dicken feuerfesten Steinen ausgestattet, die bei Verschleiß oder Bruch leicht austauschbar sind. ^[8]
- Die "Rippen" der Holzfäller sind von Hand abnehmbar.
- In der Lage zu sein, die Vorderseite, wo das Fleisch gebraten wird, von der Rückseite, wo das Brennholz geht, zu trennen, ist es sehr einfach und bequem, beide Seiten zu laden und zu reinigen.
- Sie haben auch eine herausnehmbare Ascheschublade, die sich unten befindet, mit einem Schutz, damit die Säfte in der Schale nicht verschmutzen. ^[9]

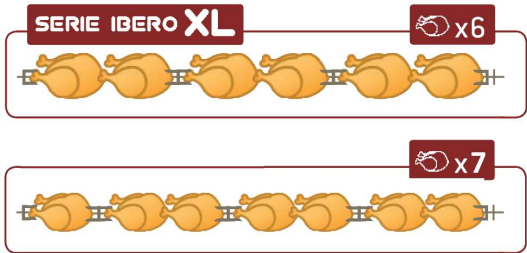




HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 53485G1B



MOD./COD.	COLOR						€
53485G1B	BLACK	269	1300x700x2185	48/56	8	220 W 230/1V	7.270

UNA BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL, OFRECE EL AUTÉNTICO SABOR A BRASA, CON SU AROMA, JUGOSIDAD Y TEXTURA AL GUSTO, PERFECTOS..., A TODA CLASE DE ALIMENTOS, COMO CARNES, PESCADOS, VERDURAS, PAN etc.

ADEMÁS, SI ESTÁN A LA VISTA DE LOS COMENSALES, SE CONVIERTE EN UN ESPARTE QUE CONFIRMA LA AUTENTICIDAD, DE LA COCCIÓN A LA BRASA. SE PUEDEN INSTALAR INDISTINTAMENTE EN EL INTERIOR O EXTERIOR, CON LA CORRESPONDIENTE CAMPANA EXTRACTORA.

CONSTRUCCION GENÉRICA DE LAS BARBACOAS

- Exterior en hierro, pintado en negro.
- Interior en hierro fundido, para soportar temperaturas de hasta 350°C.
- Con cajón de recogida de ceniza, se extracción frontal. **[1]**
- Disponen de canal para la recogida de aceites y grasas, extraíble, para su limpieza. **[2]**
- En dotación se suministra un atizador, el cual utilizaremos para extender la brasa.
- Y también una pinzas largas, de 300 mm., con las cuales podremos voltear, y luego extraer los alimentos.

BARBACOAS

- Con paredes y fondo aislados.
- Con la tolva carbonera de fundición de hierro, de altura regulable, por medio de una manivela, en el frontal. **[3]** Ello permite aproximar o alejar la brasa de la parrilla, la cual está siempre en la misma posición, lo que representa una comodidad importante para el cocinero, ya que le evita esfuerzos de movimientos de la parrilla y quemaduras.
- En dotación las parrillas son acanaladas, las cuales son extraíbles. Opcionalmente, disponemos de parrillas de varilla, de medias planchas o soportes para hacer paellas. (Ver ACCESORIOS)
- Disponen de puertas frontales, para el control de la brasa. **[4]**
- Montadas sobre 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- En ACCESORIOS, encontrarán, encimeras de trabajo, de 350 mm. de ancho, de acero inoxidable, para colocar en los laterales. **[5]**

MULTI-BARBACOAS Y ESPETOS DE SOBREMESA

- Interior de ladrillo refractario.
- Con tolva carbonera de fundición de hierro.
- Están dotadas de una columnas posteriores de acero inoxidable, con 5 posiciones, para la colocación de las parrillas, en la altura deseada, permitiendo trabajar con 2 a la vez, e incluso, un soporte para los espetos. Los tres elementos con la misma brasa, lo que ahorra carbón, y permite aumentar la producción. **[6]**
- También dispone de un estante superior fijo, de acero inoxidable, para mantener calientes los alimentos. **[7]**
- En dotación, se suministran parrillas acanaladas y de varilla. Siempre de acero inoxidable.
- Y también un soporte para los espetos o pinchos, con la mitad de ellos simples y la otra mitad, dobles. En ACCESORIOS, los encontrarán, por si desean mas unidades. **[8]**
- Montadas sobre cuatro patas de metal, regulables.

VER ACCESORIOS PARA BARBACOAS

- Disponemos de jaulas de acero inoxidable, para asar alimentos pequeños, (gambas, setas, verduras...) y jaulas para pescados, que se abren por la mitad, y permiten voltear los alimentos. **[9]**

MESAS CARBONERAS

- Reforzadas para soportar el peso de la Multi-Barbacoa.
- Construida en acero pintado en color negro, en epoxi.
- Con una tapa frontal de acero inoxidable, que también hace la función de mesa frontal, cuando está en posición horizontal. **[10]**
- Equipadas con 4 ruedas muy resistentes, dos de ellas con freno.
- En dotación, se suministran con una pala, para la carga de carbón a la barbacoa.

E

A VEGETABLE CHARCOAL BARBECUE, OFFERS THE AUTHENTIC FLAVOR TO BRASA, WITH ITS AROMA, JUICY AND TEXTURE TO TASTE, PERFECT ..., TO ALL KINDS OF FOOD, LIKE MEAT, FISH, VEGETABLES, BREAD, etc. IN ADDITION, IF THEY ARE IN THE SIGHT OF THE GUESTS, IT BECOMES A SPARATE THAT CONFIRMS AUTHENTICITY, FROM COOKING TO GRILL. THEY CAN BE INSTALLED INDISTINCTLY INSIDE OR OUTSIDE, WITH THE CORRESPONDING EXTRACTOR HOOD.

GENERIC BARBECUE CONSTRUCTION

- Exterior in iron, painted in black.
- Cast iron interior, to withstand temperatures up to 350°C.
- With ash collection drawer, front extraction. **[1]**
- They have a channel for the collection of oils and fats, removable, for cleaning. **[2]**
- A poker is supplied, which we will use to spread the ember.
- And also a long 300 mm tongs, with which we can turn, and then extract the food.

BARBACUES

- With isolated walls and bottom.
- With the iron-cast coal hopper, height adjustable, by means of a crank, on the front. **[3]** This allows the grill to be moved closer to or further away from the grill, which is always in the same position, which represents an important comfort for the cook, since it avoids efforts to move the grill and burns.
- The grills are supplied with ribs, which are removable. Optionally, we have rod grills, half plates or supports to make paellas. (See ACCESSORIES)
- They have front doors to control the ember. **[4]**
- Mounted on 4 swivel wheels, two of them with brakes.
- In ACCESSORIES, you will find 350 mm worktops. wide, stainless steel, to place on the sides. **[5]**

MULTI-BARBECUE AND TABLETS

- Refractory brick interior.
- With cast iron coal hopper.
- They are equipped with a rear stainless steel column, with 5 positions, to place the grills at the desired height, allowing to work with 2 at a time, and even a support for the skewers. The three elements with the same ember, which saves coal, and allows to increase production. **[6]**
- It also has a fixed stainless steel top shelf to keep food warm. **[7]**
- Supplied with ribbed and rod grills. Always in stainless steel.
- And also a support for the skewers or skewers, with half of them simple and the other half, double. In ACCESSORIES, you will find them, in case you want more units. **[8]**
- Mounted on four adjustable metal legs.

SEE BARBECUE ACCESSORIES

- We have stainless steel cages, for roasting small foods, (shrimp, mushrooms, vegetables ...) and fish cages, which open in half, and allow food to be turned. **[9]**

COAL TABLES

- Reinforced to support the weight of the Multi-Barbecue.
- Constructed of steel painted in black, in epoxy.
- With a stainless steel front cover, which also functions as a front table, when it is horizontal. **[10]**
- Equipped with 4 very resistant wheels, two of them with brakes.
- Supplied, they are supplied with a shovel, for loading coal on the barbecue.

[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



F UN BARBECUE AU CHARBON DE BOIS, OFFRE LA SAVEUR AUTHENTIQUE À LA BRASA, AVEC SON ARÔME, SA JUSTE ET SA TEXTURE À GOUTER, PARFAIT ..., À TOUS LES TYPES DE NOURRITURE, COMME LA VIANDE, LE POISSON, LES LÉGUMES, LE PAIN, etc. DE PLUS, S'ILS SONT À LA VUE DES INVITÉS, IL DEVIENT UN SPACERATE QUI CONFIRME L'AUTHENTICITÉ, DE LA CUISINE AU GRIL. ILS PEUVENT ÊTRE INSTALLÉS INDISTINCTUEMENT À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR, AVEC LA HOTTE ASPIRANTE CORRESPONDANT.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DE BARBECUE

- Extérieur en fer, peint en noir.
- Intérieur en fonte, pour résister à des températures allant jusqu'à 350°C.
- Avec tiroir de collecte des cendres, extraction frontale. **[1]**
- Ils ont un canal pour la collecte des huiles et graisses, amovibles, pour le nettoyage. **[2]**
- Un poker est fourni, que nous utiliserons pour étaler la braise.
- Et aussi une longue pince de 300 mm, avec laquelle nous pouvons tourner, puis extraire la nourriture.

BARBECUES

- Avec murs et fond isolés.
- Avec la trémie à charbon en fonte, réglable en hauteur, à l'aide d'une manivelle, à l'avant. **[3]** Cela permet de rapprocher ou d'éloigner le gril du gril, qui est toujours dans la même position, ce qui représente un confort important pour le cuisinier, car il évite les efforts pour déplacer le gril et les brûlures.
- Les grilles sont fournies avec des nervures amovibles. En option, nous avons des grilles à tige, des demi-plaques ou des supports pour faire des paellas. (Voir ACCESSOIRES)
- Ils ont des portes d'entrée pour contrôler la braise. **[4]**
- Monté sur 4 roues pivotantes, dont deux avec freins.
- Dans ACCESSOIRES, vous trouverez des plans de travail de 350 mm. large, en acier inoxydable, à placer sur les côtés. **[5]**

MULTI-BARBECUE ET BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS

- Intérieur en brique réfractaire.
- Avec trémie à charbon en fonte.
- Ils sont équipés d'une colonne arrière en acier inoxydable, à 5 positions, pour placer les grilles à la hauteur souhaitée, permettant de travailler avec 2 à la fois, et même un support pour les brochettes. Les trois éléments avec la même braise, ce qui économise du charbon et permet d'augmenter la production. **[6]**
- Il a également une étagère supérieure fixe en acier inoxydable pour garder les aliments au chaud. **[7]**
- Fourni avec grilles nervurées et à tige. Toujours en acier inoxydable.
- Et aussi un support pour les brochettes ou brochettes, avec la moitié d'entre elles simples et l'autre moitié, doubles. Dans ACCESSOIRES, vous les trouverez au cas où vous souhaiteriez plus d'unités. **[8]**
- Monté sur quatre pieds métalliques réglables.

VOIR LES ACCESSOIRES BARBECUE

- Nous avons des cages en inox pour rôtir des petits aliments (crevettes, champignons, légumes ...) et des cages à poisson qui s'ouvrent en deux et permettent de retourner les aliments. **[9]**

TABLES POUR CHARBON DE BOIS

- Renforcé pour supporter le poids du Multi-Barbecue.
- Construit en acier peint en noir, en époxy.
- Avec un couvercle avant en acier inoxydable, qui sert également de table avant, lorsqu'il est horizontal. **[10]**
- Équipé de 4 roues très résistantes, dont deux avec freins.
- Ils sont fournis avec une pelle, pour charger le charbon sur le barbecue.

D EIN GEMÜSE-KOHLE-GRILL, BIETET BRASA DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK MIT AROMA, SAFT UND BESCHAFFENHEIT ZU GESCHMACK, PERFEKT ... FÜR ALLE LEBENSMITTEL, WIE FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, BROT usw. AUCH, WENN SIE IM BLICK DER GÄSTE SIND, WIRD ES ZU EINEM SPARAT, DER DIE AUTHENTIZITÄT BESTÄTIGT, VOM KOCHEN BIS ZUM GRILLEN. SIE KÖNNEN UNTERSCHIEDLICH INNEN ODER AUSSEN MIT DER ENTSPRECHENDEN EXTRAKTORHAUBE INSTALLIERT WERDEN.

GENERIC BARBECUE CONSTRUCTION

- Außen in Eisen, schwarz lackiert.
- Innenraum aus Gusseisen für Temperaturen bis zu 350 ° C.
- Mit Aschesammelschublade, Frontextraktion. **[1]**
- Sie haben einen Kanal für die Sammlung von Ölen und Fetten, entfernbar, zur Reinigung. **[2]**
- Ein Poker wird mitgeliefert, mit dem wir die Glut verbreiten.
- Und auch eine lange 300 mm Zange, mit der wir uns drehen und dann das Essen extrahieren können.

GRILL

- Mit isolierten Wänden und Boden.
- Mit dem Eisenguss-Trichter, höhenverstellbar mittels einer Kurbel vorne. **[3]** Dies ermöglicht es, sich dem Grill zu nähern oder ihn vom Grill zu bewegen, der sich immer in derselben Position befindet. Dies stellt einen wichtigen Komfort für den Koch dar, da keine Anstrengungen zum Bewegen des Grills und Verbrennungen erforderlich sind.
- Die Grills werden mit abnehmbaren Rippen geliefert. Optional haben wir Stangengrills, halbe Platten oder Stützen, um Paellas herzustellen. (Siehe ZUBEHÖR)
- Sie haben Haustüren, um die Glut zu kontrollieren. **[4]**
- Montiert auf 4 Lenkrädern, zwei davon mit Bremsen.
- Im ZUBEHÖR finden Sie 350 mm Arbeitsplatten. breit, Edeltahl, an den Seiten zu platzieren. **[5]**

MMULTI-BARBECUE UND TABLETTEN

- Feuerfeste Ziegelausstattung.
- Mit gusseisernem Kohlebehälter.
- Sie sind mit einer hinteren Edelstahlsäule mit 5 Positionen ausgestattet, um die Grills auf die gewünschte Höhe zu bringen, sodass jeweils 2 verwendet werden können, und sogar mit einer Stütze für die Spieße. Die drei Elemente mit der gleichen Glut, die Kohle spart und die Produktion steigern kann. **[6]**
- Es hat auch ein festes Edelstahl-Regal, um Lebensmittel warm zu halten. **[7]**
- Lieferung mit Rippen- und Stangengrill. Immer aus Edelstahl.
- Und auch eine Unterstützung für die Spieße oder Spieße, wobei die Hälfte einfach und die andere Hälfte doppelt ist. In ZUBEHÖR finden Sie diese, falls Sie mehr Einheiten wünschen. **[8]**
- Auf vier verstellbaren Metallbeinen montiert.

SIEHE BARBECUE ZUBEHÖR

- Wir haben Edelstahlkäfige zum Braten kleiner Lebensmittel (Garnelen, Pilze, Gemüse ...) und Fischkäfige, die sich in zwei Hälften öffnen und das Wenden von Lebensmitteln ermöglichen. **[9]**

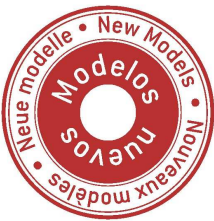
KOHLETABELLEN

- Verstärkt, um das Gewicht des Multi-Barbecue zu tragen.
- Hergestellt aus schwarz lackiertem Stahl aus Epoxid.
- Mit einer Edelstahl-Frontabdeckung, die auch als Fronttisch fungiert, wenn sie horizontal ist. **[10]**
- Ausgestattet mit 4 sehr widerstandsfähigen Rädern, zwei davon mit Bremsen.
- Geliefert werden sie mit einer Schaufel geliefert, um Kohle auf den Grill zu laden.



BARBACOAS A CARBÓN VEGETAL

- E VEGETABLE CHARCOAL BARBECUES
- F BARBECUES AU CHARBON DE BOIS
- D GEMÜSEKOHLEGRILLS



52000008



52000021 52000061



- ACCESORIOS
- E ACCESSORIES
 - F ACCESSOIRES
 - D ZUBEHÖR



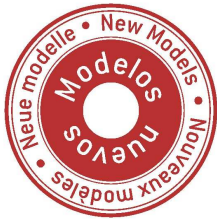
OPTIONAL

MOD./COD.					Kgs./h	€
52000008	240	800x820x930	100	1 x 620x780	40	6.740
52000021	350	1200x820x930	170	2 x 485x780	68	7.945
52000061	410	1460x820x930	200	2 x 620x780	80	8.060



MULTI-BARBACOA / ESPETO A CARBÓN VEGETAL Y MESA CARBONERA

- E MULTI BARBECUE / CHARCOAL SKEWER AND COAL TABLE
- F MULTI BARBECUE / BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS ET TABLE POUR CHARBON DE BOIS
- D MULTI-BARBECUE / KOHLE-SKIZZE UND KOHLE-TISCH



DOT	
QUANTITY	PIECES
1	
1	
1	
4	
4	

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL



52990053



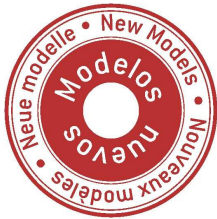
52005377

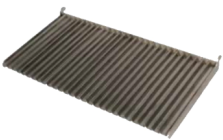
MOD./COD.					 Kgs./h	
52990053	110	785x410x780	50	2 x 760x260	20	3.245
52005377	65	900x500x760	-	-	-	1.075



MULTI-BARBACOA / ESPETO A CARBÓN VEGETAL Y MESA CARBONERA

- [E] MULTI BARBECUE / CHARCOAL SKEWER AND COAL TABLE
- [F] MULTI BARBECUE / BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS ET TABLE POUR CHARBON DE BOIS
- [D] MULTI-BARBECUE / KOHLE-SKIZZE UND KOHLE-TISCH



DOT	
QUANTITY	PIECES
2	
2	
2	
8	
8	



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES
[D] ZUBEHÖR



OPTIONAL



↑ 52995353



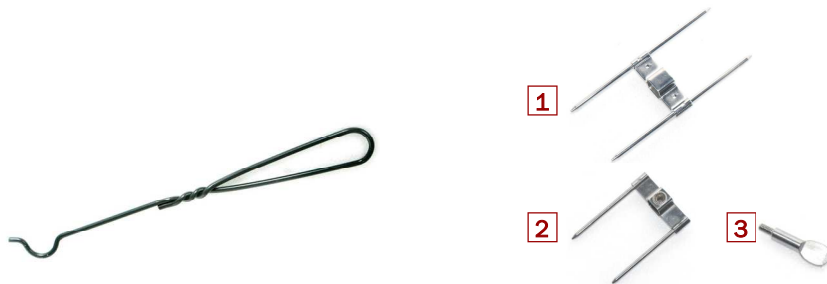
↑ 52535377

MOD./COD.					 Kgs./h	€
52995353	175	1570x410x780	100	4 x 760x260	40	4.965
52535377	98	1650x500x760	-	-	-	1.885

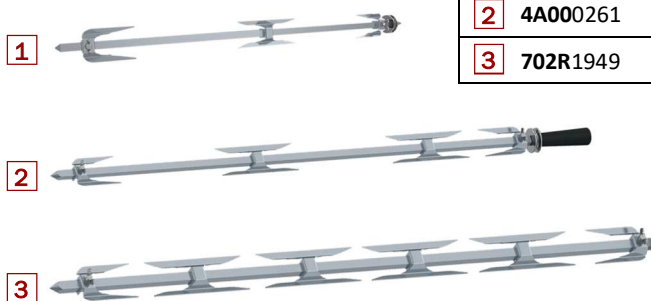


ACCESORIOS PARA ASADORES

- E** ACCESSORIES FOR ROASTERS
F ACCESSOIRES POUR RÔTISSOIRES
D ZUBEHÖR FÜR GRILLGERÄTE



GANCHO ESPADAS E SPEAR HORK F CROCHET BROCHE D SPIESS-HAKEN		PINCHOS VARILLA E ROD CLAMPS F PIQUES DE TIGE D STANGSPIESSE			CONDIMENTO E CONDIMENTS F CONDIMENTS D ZUBEREITUNG		
COD.	€	COD.	SERIE	€	COD.		€
70260498	11	1 7024D001	S-M	11	702M0069	1 12 x 1,5 = 18 Kgs.	151
		1 4A100261	M24	10	702M0079	2 1,5 Kgs.	16
		2 7024S001	S-M	11			
		2 4A000261	M24	10			
		3 702R1949	TODOS	3			



ESPADA DE SERIE CON PINCHOS ^E SERIE SPEAR WITH CLAMPS ^F BROCHE DE SERIE AVEC PIQUES ^D SERIE SPEER MIT SCHELLEN				ESPADA PINCHO PLANO ^E FLAT SPEAR ^F BROCHE PLATE ^D FLACHEN-SPIESS					
COD.	SERIE ^E SERIES ^F SÉRIES ^D SERIE			€	COD.	SERIE ^E SERIES ^F SÉRIES ^D SERIE			€
530993PM	1	S		92	4A565611	1	M24		100
534093PM	2	M		109	4A765611	2	P		94
4A265611	2	M24		110	1 				
4A107611	3	P		120					
534893PM	3	IBERO		120					



ESPADA PARA POLLO ABIERTO Y CONEJOS [E] SWORD FOR BUTTERFLIED CHICKEN AND RABBITS [F] BROCHE POUR POULET OUVERT ET LAPINS [D] SCHWERT FÜR SCHMETTERLINGSHÄHNCHEN UND KANINCHEN			[F] BROCHE PANIER [D] FLACHKORB				
			COD.	SERIE [E] SERIES [F] SÉRIES [D] SERIE	€		
COD.	SERIE [E] SERIES [F] SÉRIES [D] SERIE	€	530793PM	[1]	S	240	
			533893PM	[1]	M	250	
533693PM	[1]	M	153	4A007610	[1]	M24	250
4A207610	[2]	M24	250	4A137611	[2]	P	250

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

- E** ACCESSORIES FOR BARBECUES
F ACCESSOIRES POUR BARBECUES
D ZUBEHÖR FÜR GRILLS



1



2



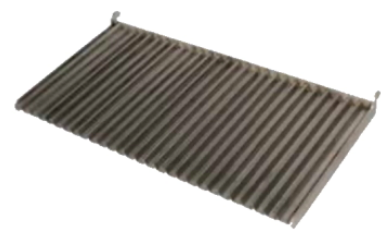
ENCIMERA DE TRABAJO LATERAL PARA BARBACOAS E SIDE WORKTOP FOR BARBECUES F PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL POUR BARBECUE D SEITENARBEITSPLATTE ZUM GRILLEN			ATIZADOR - PINZAS INOX E ATTIZER - STAINLESS STEEL TONGS F ATTIZER - PINCE EN ACIER INOXYDABLE D ATTIZER - ROSTFREIE PINZETTE			PALA PARA CARBÓN E COAL SHOVEL F PELLE À CHARBON D ZUBEREITUNG	
COD.		€	COD.		€	COD.	€
4A050909	790 x 350	330	4A100059	1 845	45	4A300509	90
			4A500059	2 345	55		



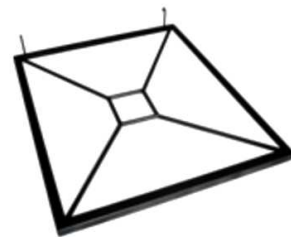
JAULA PARA PESCADO EN ACERO INOXIDABLE E STAINLESS STEEL FISH CAGE F CAGE À POISSON EN ACIER INOXYDABLE D EDELSTAHL-FISCHKÄFIG			JAULA PARA PIEZAS PEQUEÑAS EN ACERO INOXIDABLE E CAGE FOR SMALL PARTS IN STAINLESS STEEL F CAGE POUR PETITES PIÉCES EN ACIER INOXYDABLE D KÄFIG FÜR KLEINE TEILE AUS EDELSTAHL		
COD.		€	COD.		€
4A010059	540 x 180 x 40	70	4A520059	250 x 210 x 60	115
			4A030059	300 x 260 x 60	125

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

- E** ACCESSORIES FOR BARBECUES
F ACCESSOIRES POUR BARBECUES
D ZUBEHÖR FÜR GRILLS



PARRILLAS DE VARILLA DE INOX E STAINLESS STEEL ROUND ROD GRILLS F GRILLES À TIGE RONDE EN ACIER INOXYDABLE D RUNDSTANGENGRILLS AUS EDELSTAHL			PARRILLAS ACANALADAS DE INOX E STAINLESS STEEL RIBBED GRILLS F GRILLES NERVURÉES EN ACIER INOXYDABLE D GERIPPTEGRILLS		
COD.	↔ ↗	€	COD.	↔ ↗	€
4A220009	1 - 620 x 780	531	4A222109	1/2 - 310 x 780	500
4A222009	1/2 - 310 x 780	458	4A320109	1 - 495 x 780	571
4A320009	1 - 495 x 780	517	4A015329	1 - 760 x 350	505
4A515329	1 - 760 x 350	391			



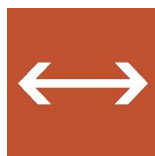
PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F PLAQUES-FRYTOP D BRATEN VON EISEN			PARRILLAS PAELLERA E PAELLA GRILL F GRILL À PAELLA D PAELLA-GRILL		
COD.	↔ ↗	€	COD.	↔ ↗	€
4A422109	1/2 - 310 x 780	560	4A440209	620 x 780	255
			4A540209	495 x 780	240



SOPORTE ESPETOS DE INOX E STAINLESS STEEL SKEWERS STAND F SUPPORT DE BROCHETTES EN ACIER INOXYDABLE D SPIEBSTÄNDER AUS EDELSTAHL			ESPETOS DE INOX E STAINLESS STEEL SKEWERS F BROCHETTES EN ACIER INOXYDABLE D EDELSTAHL-SKEWERS		
COD.	↔ ↗	€	COD.	↔	€
4A005329	760 x 350	222	4A105329	1 350	45
			4A115329	2 350	56

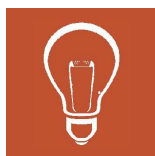
SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS
F SYMBOLOGIE
D SYMBOLOGIE



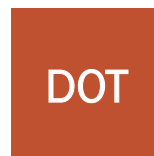
Largo

E Length
F Large
D Lange



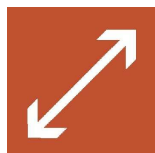
Luz

E Light
F Lumière
D Licht



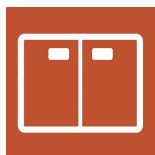
Dotación de serie

E Standard equipment
F Equipement standard
D Standard Ausrüstung



Fondo

E Width
F Profond
D Hintergrund



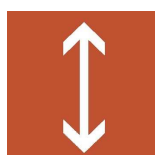
Puertas

E Doors
F Portes
D Türen



Gas

E Gas
F Gaz
D Gas



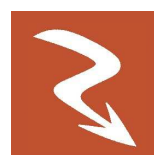
Alto

E Height
F Haut
D Hoch



Niveles

E Levels
F Niveaux
D Ebenen



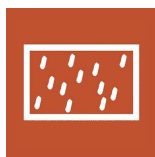
Eléctrico

E Electric
F Électrique
D Elektrische



Peso

E Weight
F Poids
D Gewicht



Trasero

E Rear
F Arrière
D Hintere



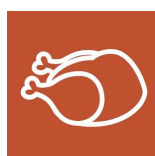
Eléctrico-vitrocánico

E Electric-ceramic glass
F Électrique-vitrocérique
D Elektrische-Glaskeramik



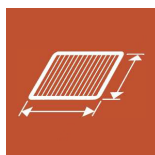
Comensales

E Diners
F Dinners
D Diners



Capacidad pollos

E Chicken capacity
F Capacité poulets
D Hähnchengrills kapazität



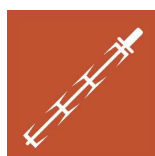
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril
D Grillabmessungen



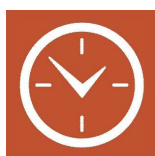
Precio en EUROS

E Price in EUROS
F Prix en EUROS
D Preis in EUROS



Cantidad de espadas

E Number of swords
F Nombre de broches
D Anzahl der Schwerter



Producción horaria

E Hourly production
F Production horaire
D Stündliche Produktion

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



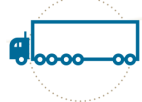
PRECIOS

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



FORMAS DE PAGO

Pago anticipado a la confirmación del pedido.



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 500,- €. 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

As a manufacturer, we reserve the right to modify the characteristics of our catalogues without prior notice, in the interest of improving our products.



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

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 responsibility for any type of compensation.



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

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

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

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 n'est en aucun cas responsable d'un quelconque type d'indemnisation.

F JURIDICION

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

MÁQUINAS - MACHINES BAR 1

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS SNACK 450 / 550 2

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS SNACK 600 3

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS 700 4

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS 900 5

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



**EQUIPOS GRAN PRODUCCIÓN
HIGH-PRODUCTION EQUIPMENT** 6

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT 7

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



HORNOS - OVENS 8

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



**ASADORES - BARBACOAS CARBON VEGETAL
ROASTERS - CHARCOAL BARBECUES** 9

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



CAMPANAS / EXTRACTION HOODS 10

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



**FRÍO INDUSTRIAL - ABATIDORES DE TEMPERATURA
INDUSTRIAL COLD - BLAST CHILLERS** 11

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



FRÍO COMERCIAL - COMMERCIAL COLD 12

En construcción



LAVADO / WASHING 13

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENTS 14

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN 15

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



MÁQUINARIA AUXILIAR / AUXILIARY MACHINERY 16

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



WWW.MACFRINPREMIUM.COM



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

