

ASADORES / BARBACOAS / PLANCHAS / PARRILLAS / HORNOS DE PIZZA 



CATÁLOGO GENERAL - TARIFA 2017
GENERAL CATALOGUE - PRICE LIST 2017

ROASTERS / BARBECUES / HOT PLATES / GRILLS / PIZZA OVENS 



En 1992 se fundó **MCM** como consecuencia de la inquietud y la experiencia que tenían sus socios sobre el sector, conocedores, además, del diseño, fabricación y comercialización de maquinaria para la hostelería. Sin embargo, entre toda la amplia gama de productos, la empresa ha querido especializarse en asadores de pollos y sus complementos, aunque constantemente estamos incorporando nuevos productos.

MCM es el reflejo de una ilusión y un empeño. Desde el primer momento hay fijados unos objetivos muy claros que de siempre se han puesto en práctica: la aplicación continuada de los nuevos avances tecnológicos y el mantenimiento de una relación ajustada entre calidad y precio, intentando conseguir la máxima satisfacción para los clientes.

El continuo afán de mejora e innovación de **MCM** queda demostrado con la presentación cada año de los nuevos modelos que podrá ratificar quien haya seguido la trayectoria de la empresa. En este sentido, este catálogo incorpora nuevas líneas de productos y mejoras o actualizaciones en otros.

Incentivados para ofrecer un mejor servicio, hemos conseguido que nuestros mejores clientes no sólo sean de la Unión Europea. También exportamos a América, Oriente Medio y África.

Estamos seguros de que hallará en este catálogo el producto que se adapta a sus necesidades. Sepa que todas las máquinas **MCM** tienen el certificado de homologación de la CE y que detrás de cada una de ellas hay un equipo de profesionales que garantiza su calidad.

In 1992, **MCM** was founded as a result of the concerns and experience of its partners in this sector, having great knowledge of the design, manufacture and commercialisation of the machinery for the restaurant trade. However from the wide range of possibilities, the company wanted to specialize in chicken roasters and their accessories.

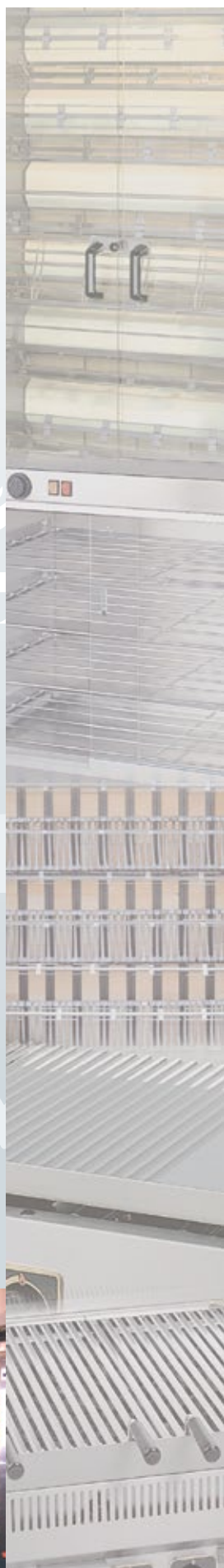
MCM is the result of our efforts and hopes. From the beginning we fixed very clear goals, that we always use: continued application of the latest technological advances, the provision of unbeatable value for money and a desire for complete customer satisfaction.

Our ceaseless quest for improvement and innovation is demonstrated with the every year launch of new models that can be ratified by who has followed the path of our company. In this way this catalogue incorporates a new range of products, improvements and upgrades in others.

Our matchless service has allowed us to win customers not only in the European Union, but also **MCM** exports to America, the Middle East and Africa.

We are sure you will find in this catalogue the product that fits your needs. All our roasters meet the CE standards and behind them there is a team of professionals that guarantee their quality.





Asadores planetarios a gas o eléctricos Planetary roasters	7
Asador multirotativos a gas Multirotary roasters	8
Asadores de balanceras eléctricos Swing spits roasters - Electric	10
Asadores para grandes piezas a gas Large pieces roasters - Electric and gas	12
Asadores de vitrocerámica Vitroceramic roasters	13
Asadores verticales a gas o eléctricos Vertical roasters - Electric and gas	14
Asadores verticales de doble espada a gas o eléctricos Double spit vertical roasters - Electric and gas	20
Asadores compactos a gas o eléctricos - Electric and gas	22
<i>Novedad New</i>	
Accesorios para asadores verticales/compactos Vertical roasters accessories	25
Vitrinas calefactoras Hot showcase	27
Expositores calientes Heated display cabinets	28
<i>Novedad New</i>	
Expositores calientes ventilados Ventilated heated displays	30
Expositores calientes al baño maría Heated displays with bain-marie	31
Asadores y barbacoas de leña Wood-fired roasters and barbecues	32
Gratinadores Salamanders	34
Campanas Hoods	35
Accesorios para asadores Accessories for roasters	36
Recambios y accesorios Spare parts and accessories	37
Características técnicas de los asadores Technical specifications of roasters	38
Döner Kebab Grill Döner Kebab Grill	39
Hornos de pizza Pizza ovens	40
Planchas de asar económicas Economic hot plates	42
Planchas de cromo duro y planchas rectificadas Hard chrome and rectified hot plates	44
Parrillas de lava volcánica Lava stones grills	46
Parrillas monobloque Single deck grills	47
Planchas de cromo duro termostáticas Hard chrome thermostatic plates	48
Fry-tops de cromo duro, rectificados y de vitrocerámica Hard chrome, rectified Fry-tops and Vitroceramic Fry-tops	49
Características técnicas. Fry-tops, planchas y parrillas Technical specifications. Fry-tops, hot plates and volcanic grills	50
Accesorios Accessories	50
Condiciones de venta • Garantía Sales conditions • Guarantee	51

Índice

Index



pág.
7



pág.
8



pág.
9



pág.
10



pág.
12



pág.
13



pág.
14



pág.
15



pág.
16



pág.
17

*Novedad
New*



pág.
22

*Novedad
New*



pág.
24



pág.
27



pág.
28



pág.
29



pág.
32



pág.
34



pág.
35



pág.
39



pág.
42



pág.
44



pág.
46



pág.
47



pág.
48

Asadores planetarios

Planetary roasters



A gas • Gas

Serie Planetario

x6



El modelo **8 MRD** está equipado con doble motor, lo que permite detener el movimiento planetario mientras siguen girando las espadas sobre sí mismas.

Model **8 MRD** have double motor. It allows to stop the planetary movement while the spits rotate over themselves.



8 MRD

VC-9E



VC-8MR



Soporte calefactable con cajones telescópicos para mantener los pollos montados en las espadas y bandeja de troceo en el cajón superior. Capacidad: 9 espadas.

El modelo VC-8 MR dispone de estantes y puertas correderas en vez de cajones.

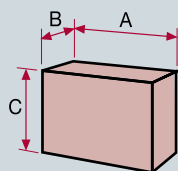
Wheeled stand with drawers, to keep chickens warm still fixed to the spit and large tray for cutting-up chickens. Capacity: 9 spits. Model VC-8 MR has stands and sliding doors instead of drawers.

A

B



Más modelos y precios en página 9
More models and prices in page 9



Gas
Electricidad
Electric

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
8 MRS	🔥	8	48	1.395	910	980	228	31.992	37,2	5.190,00
8 MRD	🔥	8	48	1.395	910	980	233	31.992	37,2	5.590,00
PTR-8				1.395	910	820				950,00
VC-9E	⚡			1.395	910	1.020			2	2.450,00
VC-8MR	⚡			1.395	910	1.020			2	2.450,00

Más detalles técnicos en las pág. 36 y 37 • More technical details in page 36 and 37.

Asadores multirotativos

Multirotary rotisseries

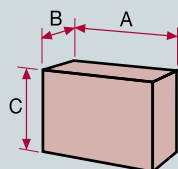
A gas • Gas

Multi-Rotativo

- Compuesto por uno o varios platos giratorios con cuatro espadas que a su vez giran sobre sí mismas.
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Consumo económico. Dos quemadores para cuatro espadas.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras...
- Fácil limpieza.

Multi-Rotary

- Individual rotary plates with four spits that turn over themselves.
- Optional with double motor, it allows to stop the plate but the spits keep turning.
- Maximum performance with minimum consumption. Two burners for four spits.
- Improved working conditions, less effort.
- Even roast, totally uniform cooking surface.
- Deep tray for juices, potatoes, vegetables, etc.
- Easy cleaning.



MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
4MR	🔥	4	24	1.395	660	626	125	15.996	18,6	2.790,00
8MR	🔥	8	48	1.395	660	1.061	205	31.992	37,2	4.690,00
12MR	🔥	12	72	1.395	660	1.876	280	47.988	55,8	6.500,00
16MR	🔥	16	96	1.395	660	2.057	360	63.984	74,4	8.100,00
PT-MR				1.395	660	820				920,00
VC-MR	⚡			1.395	660	1.020			2,0	2.250,00

Opcion: Doble motor por cada bloque de espadas • Option: Dual motor for each block of spits.

320,00

Serie Multirotativo

×6

- Transmisión planetaria por piñones de acero.
- Motor de 230 v.
- Mínimo consumo, máximo rendimiento.
- Encendido electrónico de los quemadores con válvula de seguridad.
- Asado uniforme, perfecto y rápido.
- Luz interior.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

- Planetary transmission via steel pinions.
- 230v.
- Minimum consumption, maximum performance.
- Electronic lighting of burners.
- Uniform, quick and perfect roasting.
- Interior light.
- Simple to maintain and cleaning.



8 MR

VC-MR



PT-MR



detalle 12 MR

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm

Espadas inox especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinitillos, corderos, jamón, etc.

Spits: Stainless steel special spits for different types of roasts. Potatoes, thighs, pork ribs, chicken wings, lamb, ham, etc.



COD.		€
105000	Espada Stainless steel spit	60,00
105001	Espada con pinchos Stainless steel spit with skewers	98,00
A 105002	Espada pincho Stainless steel skewer spit	110,00
B 105003	Espada parrilla multiposición Grill spit multiple positions	195,00

Asadores de balanceras

Swing spits roasters

 Eléctricos • Electric

Disponible
opcionalmente
con doble cristal

Available with
double glass



BA-4

4 espadas (o 4 balanceras
/cestas) (16/20 pollos)

4 double spits (or 4 baskets)
(16/20 chickens)



PTB-4

Soporte para el modelo
BA-4, con estante y cajón para
trocear. Totalmente en acero
inoxidable.

Wheeled stand for BA-4, with
tray and chopping surface.
Made entirely from stainless
steel.

Principales ventajas de los asadores a balanceras:

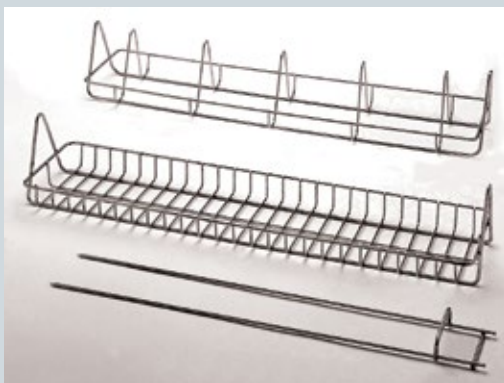
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejos, codillos, patatas, pimientos, berenjenas, tomates, y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Luz interior que resalta los asados y atrae al consumidor.
- De muy fácil limpieza.

The main advantages of swing spit roasters are:

- They do not require a smoke extractor.
- Low power consumption.
- Uniform roasting by hot air currents.
- Can cook all types of food: beef, lamb, suckling pig, rabbits, pigs trotters, potatoes, peppers, aubergines, tomatoes and, of course, chickens.
- It is not necessary to prick the products to cook.
- Made entirely from stainless steel.
- Interior light, highlighting roasts and attracting customers.
- Simple to clean.

Espadas especia-
les para cada tipo
de asado.
Patatas, muslos,
alas, piezas de
carne, cochinillos,
corderos, jamón,
etc.

Special spits for
different types of
roasts. Potatoes,
thighs, chicken
wings, lamb, ham,
etc.



COD		€
50049	Balancera para BA-7 Swing Basket for BA7	95,00
50049-1	Balancera pollos verticales para BA-7 Vertical chickens basket for BA-7	95,00
50049-2	Espada para BA-7 Double spit for BA-7	70,00
50050	Balancera para BA-4 Swing Basket for BA-4	85,00
50050-1	Balancera pollos verticales para BA-4 Vertical chickens basket for BA-4	85,00
50050-2	Espada para BA-4 Double spit for BA-4	65,00

BA-7

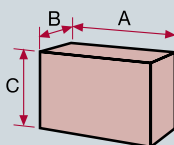
7 espadas (o 7 balanceras / cestas) (35/42 pollos)
7 double spits (or 7 swing basket) (35/42 chickens)



VC BA-7

Soporte para el modelo BA-7
 Vitrina calefactora con tres estantes. Termostato y termómetro digital.

Wheeled stand for BA-7
 Heated display cabinet with 3 stands. Thermostat and digital thermometer.



BA-7D

14 espadas (o 14 balanceras / cestas) (70/84 pollos)
14 double spits (or 14 swing basket) (70/84 chickens)

MOD.		Espadas Spits	Balanceras Baskets	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
					A	B	C			
BA-4e	⚡	4		16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.550,00
BA-4b	⚡		4	16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.640,00
BA-7e	⚡	7		35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.750,00
BA-7b	⚡		7	35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.860,00
BA-7De	⚡	14		70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	10.900,00
BA-7Db	⚡		14	70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.150,00
VCBA-4	⚡				940	690	895	75	1,8	1.420,00
VCBA-7	⚡				1.100	800	895	75	2,0	1.590,00
PTB-4					940	690	880	19		795,00
PTB-7					1.100	800	880	22		895,00
Opcional										
Doble cristal BA4										390,00
Doble cristal BA7										450,00

Asadores para grandes piezas

Large pieces roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric

GPG-2



Puede asar grandes piezas de hasta 34 cm de diámetro • You can roast pieces up to 34cm of diameter

CORDEROS de hasta 15 kg/canal.
JAMONES (2 por espada) de hasta 8 kg/unidad.
PIEZAS MEDIANAS (cochinillos, pavos, piernas de carne, etc.)

LAMBS split opened up to 15 kg.
HAM, 2 per spit, up to 8 kg each.
DIFFERENT PIECES, suckling pig, turkey, etc.

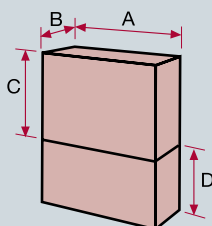
Espadas con 110 cm de espacio útil.
Bandeja de 109x54x5 cm para jugos y para asado de patatas, verduras, etc.
Luz interna para resaltar los asados.
Interior desmontable para su limpieza.

Spits with 110cm of useful lenght.
Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
Interior light to highlight your roasts.
Interior can be dismantlet for cleaning.



PTG-1

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm



GPG =  Gas
GPE =  Electricidad
Electric

MOD.	Espadas Spits	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C	D				
GPG-1		1	1.528	600	750	90	8.600		2.190,00
GPG-2		2	1.528	600	970	135	17.200		2.530,00
GPE-1		1	1.528	600	750	90		6,6	2.475,00
GPE-2		2	1.528	600	970	135		13,2	2.775,00
PTG-1			1.528	600					890,00
160000	Espada GP sin pinchos								80,00
160010	Espada GP con pinchos								140,00
160014	Pincho sencillo GP								18,00
160015	Pincho central GP								35,00

Más detalles técnicos en las pág. 36 y 37 • More technical details in page 36 and 37.



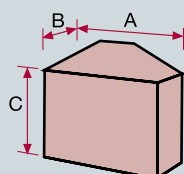
3EV

Nueva gama de asadores verticales eléctricos con quemadores de vitrocerámica, para mejor difusión del calor y gran facilidad de limpieza.

New range of electric vertical grills with vitroceramic burners for a better diffusion of heat and easy cleaning.

Puede ver todos los modelos de soportes en las páginas 14 y 26.

You can see all the range of stands at pages 14 & 26.



EE =  Electricidad
Electric

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C			
1 EV		1	6	1,098	480	460	48	4,8	1.535,00
2 EV		2	12	1,098	480	640	63	9,6	1.870,00
3 EV		3	18	1,098	480	820	80	14,4	2.325,00
4 EV		4	24	1,098	480	1.000	95	19,2	2.760,00
6 EV		6	36	1,098	480	1.860	160	28,8	3.580,00
8 EV		8	48	1,098	480	1.920	183	38,4	4.420,00
6 EVD		11	66	1,098	660	1.860	190	28,8	5.020,00
8 EVD		15	90	1,098	660	1.920	220	38,4	5.850,00

Campana no incluida en el precio. Ver pág. 35 • Hood not included in the price. See pag. 35

Asadores verticales (1)

Vertical roasters (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

×6 Serie Vertical



1 EG

1 espada (6 pollos)
1 spit (6 chickens)



2 EG

2 espadas (12 pollos)
2 spits (12 chickens)

Estos asadores están concebidos para ser instalados sobre nuestras mesas de tubo, mesas calientes o armarios de 2 puertas con estante (véase la pág. 26)

These roasters are specially designed to be fixed on our tubular stands, cupboards and hot show-cases (see page 26)



PTI-1

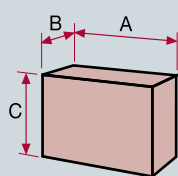


3 EE - 3 EG

3 espadas (18 pollos)
3 spits (18 chickens)

4 espadas (24 pollos)
4 spits (24 chickens)

4 EE - 4 EG



EG =  Gas
EE =  Electricidad
Electric
EEN = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C			EE	EEN	
1 EG		1	6	1.098	480	460	50	5,074			1.470,00
2 EG		2	12	1.098	480	640	66	10,148			1.740,00
3 EG		3	18	1.098	480	820	86	15,222			2.110,00
4 EG		4	24	1.098	480	1.000	103	20,296			2.510,00
1EE/1EEN		1	6	1.098	480	460	48		3,3	4,8	1.495,00
2EE/2EEN		2	12	1.098	480	640	63		6,6	9,6	1.790,00
3EE/3EEN		3	18	1.098	480	820	80		9,9	14,4	2.215,00
4EE/4EEN		4	24	1.098	480	1.000	95		13,2	19,2	2.610,00
PTI-1				1.098	480	840	15				490,00
Optional	Luz interior • Interior lighting										115,00
Chapas entremetedor inox incluidas en todos los modelos sin cargo Plates between burners included in all models without extra cost											

Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Asadores verticales (2)

Vertical roasters (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



6 EE

6 espadas (36 pollos)
6 spits (36 chickens)

6 EG

6 espadas (36 pollos)
6 spits (36 chickens)



Soporte con ruedas
incluido. Color crema.
Opcional: rojo
Diámetro ruedas: 10 cm
Wheeled stand included.
Colour cream.
Option: red
Diameter of wheels: 10 cm



Especial para pollo abierto

7 EG

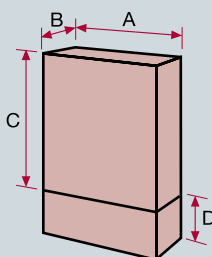
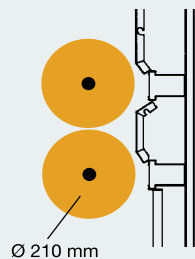
7 espadas (42 pollos)
7 spits (42 chickens)

Nuevo asador con mayor distancia entre espadas para piezas de mayor tamaño.

Espadas panel de mayor capacidad, ideal para pollos abiertos.

New grill with wider distance between spits for larger roasts.

Panel spit with larger capacity, ideal for split opened chickens.



EG = Gas
EE = Electricidad • Electric
EEN = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C	D			EE	EEN	
6 EG	🔥	6	36	1.098	480	1.360	500	170	30.444			3.340,00
6 EE/6EEN	⚡	6	36	1.098	480	1.360	500	160		19,8	28,8	3.475,00
7 EG	🔥	7	42	1.098	480	1.720	200	180	35.518			3.920,00
7 EE/7EEN	⚡	7	42	1.098	480	1.720	200	170		23,1	33,6	4.175,00

Opcional

Luz interior • Interior lighting

Chapas entrequemador inox incluidas en todos los modelos sin cargo

Plates between burners included in all models without extra cost

115,00

Dotación de origen con 7 espadas de pinchos. Espadas especiales en la pág. 25.
Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Asadores verticales (3)

Vertical roasters (3)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



8 EG

8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 chickens)

Soporte inox incluido
Diámetro ruedas: 10 cm
Wheeled stainless steel
stand included
Diameter of wheels: 10 cm





8 EE

8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 chickens)



8 EEN

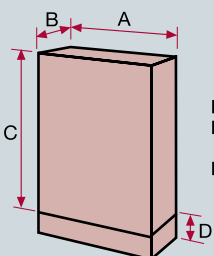
8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 chickens)

Este asador es idéntico al anterior salvo que la potencia por quemador es de 4,8 Kw en vez de 3,3 Kw, ganando tiempo en la cocción. Limpieza muy sencilla y rápida.

Models EEN are like EE but they have 4,8 Kw per burner instead of 3,3 Kw, saving time in roasting. Easy to clean.

Soporte inox incluido.
Diámetro ruedas: 10 cm

Wheeled stainless steel stand included.
Diameter of wheels: 10 cm



EG = Gas
EE = Electricidad
EEN = Eléctrico
potenciado
Electric
(High power)

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C	D				
8 EG	Gas	8	48	1.098	480	1.720	200	193	40.592		4.090,00
8 EE	Electricidad	8	48	1.098	480	1.720	200	183		26,4	4.315,00
8 EEN	Eléctrico potenciado	8	48	1.098	480	1.720	200	183		38,4	4.315,00
Opcional Luz interior • Interior lightin											115,00
Chapas entrequemador inox incluidas en todos los modelos sin cargo Plates between burners included in all models without extra cost											

Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Asadores verticales de doble espada

Double spit vertical roasters



A gas o eléctricos • Gas or electric

x6

Serie Vertical



6 EGD

11 espadas (65 pollos)
11 spits (65 chickens)

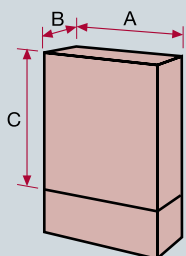
- Los modelos de doble espada disponen de iluminación interior.
- Los modelos eléctricos de doble espada (6 EEND y 8 EEND) tienen una potencia por quemador de 4,8 Kw.
- Double spit models have interior light.
- Double spit electric models (6EEND and 8EEND) have per burner 4,8 KW.



8 EGD

15 espadas (90 pollos)
15 spits (90 chickens)

Soporte inox incluido.
Diámetro ruedas: 10 cm
Wheeled stainless steel
stand included. Diameter
of wheels: 10 cm



EG = Gas
EE = Electric
EEN = Eléctrico
potenciado
Electric
(High power)

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C	D				
6 EGD	11	66	1.098	660	1.360	500	204	30.444		4.690,00
6 EEND	11	66	1.098	660	1.360	500	190		28,8	4.850,00
8 EGD	15	90	1.098	660	1.720	200	230	40.592		5.580,00
8 EEND	15	90	1.098	660	1.720	200	220		38,4	5.775,00

Chapas entrequemador inox incluidas en todos los modelos sin cargo
Plates between burners included in all models without extra cost

Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Asadores Compactos (1)

Compact Rotisserie (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

Novedad
New

3 EGC

3 espadas (18 pollos)
3 spits (18 chickens)

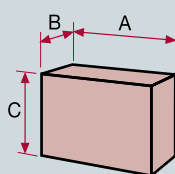
- Alto rendimiento.
- Menos espacio.
- Laterales interiores y exteriores lisos para una fácil limpieza.
- Optimización de recursos: misma producción en menos espacio.
- High performance.
- Less place required.
- In and out sides smooth for easy cleaning.
- Resource optimization: same production in less space.



4 EGC

4 espadas (24 pollos)
4 spits (24 chickens)

×6 Serie Compacto



EGC =  Gaz
EEC =  Electricidad • Electric
EENC = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

CE Homologación / Certification
99AR263

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C			EE	EEN	
1 EGC		1	6	1.190	480	460	50	5.074			1.545,00
2 EGC		2	12	1.190	480	640	66	10.148			1.825,00
3 EGC		3	18	1.190	480	820	86	15.222			2.215,00
4 EGC		4	24	1.190	480	1.000	103	20.296			2.625,00
1EEC/1EENC		1	6	1.190	480	460	48		3,3	4,8	1.565,00
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,6	1.880,00
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	14,4	2.310,00
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	19,2	2.745,00
PTIC-1				1.190	480	883	15				560,00
Opcional	Luz interior • Interior lighting										125,00

Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.



6 EGC

6 espadas (36 pollos)
6 spits (36 chickens)

Soporte con ruedas inox
incluido.
Opcional: rojo.
Diámetro ruedas: 10 cm

Wheeled stainless steel stand
included.
Optional stand colour: red
Wheels diameter: 10 cm

×6 Serie Compacto



- Asador construido en acero inoxidable con mandos en el frontal de fácil acceso.
- Apertura de puerta delantera sin necesidad de espacios laterales.
- Dispone de quemadores que funcionan independientemente con válvula de seguridad.
- Equipado con bandeja fácilmente extraíble, de gran capacidad y con ruedas de gran diámetro.
- Chapas entrequemador inox, desmontables para facilitar su limpieza.
- Todos los modelos vienen de serie con espadas completas cuya capacidad es de 6 pollos (incluyendo 2 pinchos sencillos con tornillo y 4 pinchos dobles).
- Techo cerrado y aislado.

- Rôtisserie built in stainless steel, with controls on the front for easy access.
- Front opened doors without space needed at sides it has independent operating burners with safety valve.
- Supplied with easily removable tray with a big capacity and wheels of large diameter.
- Optional interior lighting.
- Plates between burner removable for easy cleaning.
- All models are provided as standard with complete swords for 6 chickens (including 2 simple skewers with screw and 4 doubles).

Asadores Compactos (2)

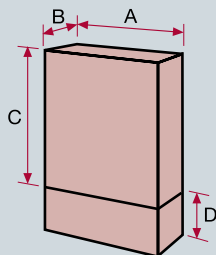
Compact Rotisserie (2)



A gas o eléctricos • Gas or electric

8 EGC

8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 chickens)



EGC = Gaz
EEC = Electricidad • Electric
EENC = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

×6 Serie Compacto



MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRIX €
				A	B	C	D			EE	EEN	
6 EGC		6	36	1.190	480	1.360	500	170	30.444			3.490,00
6 EEC/ 6 EENC		6	36	1.190	480	1.360	500	160		19,8	28,8	3.620,00
8 EGC		8	48	1.190	480	1.720	200	193	40.592			4.210,00
8 EEC/ 8 EENC		8	48	1.190	480	1.720	200	183		26,4	38,4	4.440,00
Opcional												125,00

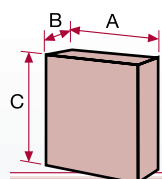
Luz interior • Interior lighting

CE Homologación / Certification
99AR263

Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Accesorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories



Porta-espadas • Trolley for spits

Capacidad: 12 ó 24 espadas • Capacity: 12 or 24 spits

12 CE

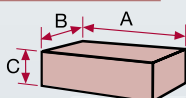
MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			PRECIO PRICE €
		A	B	C	
12 CE	Para 12 espadas • For 12 spits	1.150	500	1.600	780,00
24 CE	Para 24 espadas • For 24 spits	1.150	800	1.600	900,00



Bandeja de troceo • Tray for cutting

Bandeja especial para trocear pollos, de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas. Puede acoplarse a nuestra gama de armarios AR y vitrinas VC.
Special large-capacity tray for cutting chickens. Also designed to store the spits. It fits on our cabinets range AR and warmers VC.

MOD.	A	B	C	€
MTB	1.098	480	160	350,00

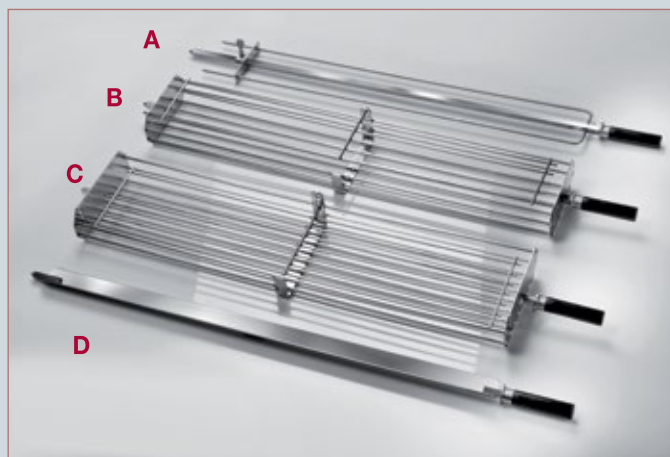


MTB

Espadas • Spits

Espadas especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinitos, cordero, jamón, etc.

Special spits for different types of roasts: Potatoes, thighs, pork ribs, chicken wings, lamb, ham, etc.



MOD.		€
050001	Espada inox sin pinchos Stainless steel spit without skewers	60,00
050002	Espada inox con 6 pinchos Stainless steel spit with 6 skewers	96,00
050003 A	Espada de pincho Stainless steel skewer spit	96,00
060120 B	Espada panel o parrilla inox con multiposición Grill spit with multiple positions	195,00
060125 C	Espada pollo abierto (sólo para 7EG) Split opened chicken spit (only for 7EG)	195,00
050004 D	Espada en V V spit	102,00
050110	Pincho doble Double skewer	7,00
050107	Pincho sencillo sin tornillo Simple skewer without screw	7,00
050116	Tornillo de pincho inox Screw for skewer inox	1,80
050112	Mango de espada Handle of spit	7,50
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	30,00

Accesorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories

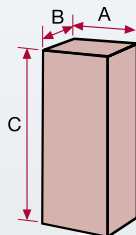


Cubas para la limpieza de espadas y chapas entrequemador

Tanks for cleaning of spits and plates between burners

MOD.	A	B	C	€
060950	300	300	990	450
060951	580	300	990	540

Cuba



Kit interior desmontable para asadores a gas

Renovable interior kit for gas grills

Para facilitar la limpieza de los laterales de los asadores verticales.



MOD.		€
030302	Para asador 3EG	140
030402	Para asador 4EG	150
030602	Para asador 6EG	160
030802	Para asador 8EG	180



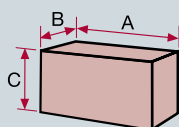
AR 4EEI

AR 4 EE

Armarios • Cabinets

Especiales para soportar los modelos series 1, 2, 3, 4 y MTB. Pueden suministrarse en acero inoxidable o pintados.

Designed to hold serie models 1, 2, 3, 4 roasters, and MTB. Available in stainless steel or painted versions, with wheels.



Armarios • Cabinets

Armario con cajones y estante. Fabricado totalmente en Inox. Bandejas gastro 1/3. Cajones extraíbles. Ruedas con freno.

Cabinet with drawers and shelves. Manufactured entirely of stainless steel. Gastro trays 2/3. Telescoping drawers. Wheels equipped with



AR 3 CE

MOD.		ARMARIOS CABINETS	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	PRECIO PRICE €
			A	B	C		
AR-3CE	Inoxidable Stainless steel	3 cajones y estante 3 drawers and shelf	1.098	480	790	45	950,00
AR-4EI	Inoxidable Stainless steel	Porta-bombonas Gas bottle keeper	1.098	480	790	30	610,00
AR-4EEI	Inoxidable Stainless steel	1 estante 1 shelf	1.098	480	790	34	680,00
AR-4E	Pintado Painted	Porta-bombonas Gas bottle keeper	1.098	480	790	30	455,00
AR-4EE	Pintado Painted	Con estante 1 shelf	1.098	480	790	34	520,00

VC-4E

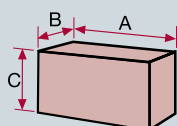
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000 W.
- Termómetro digital.
- With 4 stands.
- Heated display cabinet manufactured entirely of stainless steel or finished with red epoxy paint.
- Even temperature distribution, adjustable up to 90°.
- Interior lighting.
- Fully demountable for cleaning.
- Wheels equipped with brakes.
- 2.000 resistor.
- Digital thermometer.



VC-4ED

Vitrina caliente de doble frente con las mismas características que el modelo VC 4E, pero con cristales en los dos frentes.

Heated display cabinet, with same characteristics as model VC-4E, but with glass on front and rear.



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
VC-4E	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.450,00
VC-4ED	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.450,00

Expositores calientes

Heated display cabinets

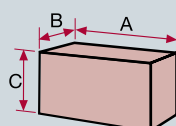
Novedad
New



EX-ST1



- Expositor con 2 estantes. Medidas bandeja gastronorm 2/3.
- Equipado con luces led de bajo consumo.
- Cristal frontal abatible.
- Cristal lateral de 8 mm.
- Dispone de cajón para poner el agua, facilitando su reposición.
- Se puede anclar encima de nuestros modelos de vitrina VC o de cualquiera de nuestros armarios.
- 2 shelves showcase with gastro trays 2/3.
- Equiped with led low consumption lights.
- Hinged front glass.
- 8mm side glass.
- Hold drawer to put water in order to make easier its replacement.
- It can be anchored to our VC showcase or any of our cabinets.



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX-ST1	⚡	1.120	515	630	65 Kg	1,8	1.850,00

Expositor de sobremesa con cajón para trocear.
Bandejas de agua para mantener un grado de
humedad óptimo.

Countertop showcase with drawer for piece-cutting.
Water trays to maintain humidity levels.

EX SMC



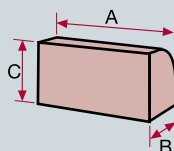
- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.
- Totally desmountable for cleaning.
- Lower drawer with polyethylene cutting board, specially for food and gastro tray 1/1.
- Lighted top and bottom.
- 1800 W resistor.
- Adjustable temperature to 90°.
- Digital thermometer.



EX SM

Expositor de sobremesa. Mismas características
que el Mod. EX SMC, pero sin cajón.

Counter top showcase. Same properties than EXSMC
but without drawer.



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX SM	⚡	1,098	480	615	59 Kg	1,8	1.725,00
EX SMC	⚡	1,098	480	695	68 Kg	1,8	2.100,00

Expositores calientes ventilados

Ventilated heated displayers

EX 3GN



EX 1GN



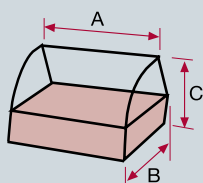
Nueva gama de expositores calientes, equipados con bandeja gastronorm 1/1 y dos niveles de exposición.

Expositores ventilados para un reparto de la temperatura rápido y uniforme.

New range of hot display cabinets, equipped with 1/1 gastronorm trays and two levels.

Ventilated displayers for a fast and uniform spread of temperature.

EX 4GN



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
EX 1GN	480	775	585	50	1,5	1.250,00
EX 2GN	750	775	585	65	2,1	1.580,00
EX 3GN	1.080	775	585	80	2,3	1.890,00
EX 4GN	1.410	775	585	100	3,4	2.320,00

Expositores calientes al baño maría

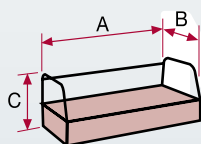
Heated displays with bain-marie



EXBM4-1/3

Gama de expositores con bisagra frontal, con 4 ó 6 bandejas gastro 1/3 de 40 mm. Iluminación por leds opcional, patas regulables y desagüe.

Range of displays with front opening for cleaning, with 4 or 6 gastro trays 1/3 of 40 mm. Leds lighting optional, adjustable feet and waste pipe.



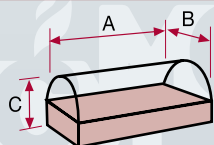
MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXBM4-1/3	⚡	840	380	270	15 Kg	1,0	570,00
EXBM6-1/3	⚡	1.190	380	270	20 Kg	1,0	645,00
Iluminación • Lighting							200,00



EXBM3-1/1

Expositor de gran capacidad, con estante intermedio y 3 bandejas gastro 1/1 de 65 mm. Iluminación interior.

Large capacity display with shelf and 3 gastro trays 1/1 of 65 mm. Lighting included.



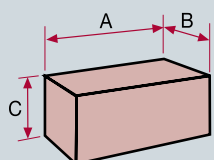
MOD.		A	B	C	Kw	€
EXBM1-1/1	⚡	355	640	390	0,6	705,00
EXBM2-1/1	⚡	690	640	390	1,2	865,00
EXBM3-1/1	⚡	1.018	640	390	1,8	1.085,00



EXSS2-1/1

Expositores self service con apertura frontal, con 2 ó 3 bandejas gastro 1/1 de 100 mm. Iluminación por leds incluida.

Self-service front opening, with 2 or 3 gastro trays 1/1 of 100 mm. Leds lighting included.



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXSS2-1/1	⚡	695	670	365	35 Kg	1,45	1.010,00
EXSS3-1/1	⚡	1.020	670	365	40 Kg	2,15	1.115,00

Consulte la disponibilidad de modelos fríos y neutros.
Request for available cold or neutral units.

Asadores y barbacoas de leña

Wood-fired roasters and barbecues



B 1/3

Asador y barbacoa integrados en un solo aparato.
Spit roaster and barbecue in the same machine.

Asadores de leña fabricados con materiales de primera calidad y alta resistencia.

- Motor-reductor con tracción por cadena y piñones de acero.
- Espadas regulables para acercarlas o alejarlas del fuego.
- Aislamiento por refractarios especiales.
- Soporte reforzado, patas regulables, etc.

Wood-fired roasters manufactured with strong, top-quality materials to ensure efficient use for many years. Many sizes from 1 spit to 7 spits.

- Motor-reducer with chain-drive and steel sprockets.
- Adjustable spits to regulate the distance from the fire.
- Special refractories for insulation.
- Reinforced brackets, adjustable legs, etc.

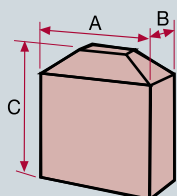
- Barbacoas para leña o carbón.
- Parrilla de 59 x 40 cm regulable en altura.
- Bandeja recoge-cenizas y estante.
- Fácil movilidad.
- Barbecues for wood or charcoal.
- Grill of 59 x 40 cm, adjustable distance.
- Collecting tray and stand.
- Easy to move.



BSE/P



BS/P



ASADORES Y BARBACOAS A LEÑA • WOOD-FIRED ROASTERS AND BARBECUES

MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
B1/3	Asador de 1 espada y barbacoa • 1 spit roaster and barbecue	1.000	625	1.000	100	1.850,00
BS/P	Barbacoa simple desplazable • Movable barbecue	600	500	850	60	575,00
BSE/P	Barbacoa simple con espada • Movable barbecue with spit	600	500	1.050	70	700,00
BSM/P	Barbacoa con espada / motor • Barbecue spit - motor	600	500	1.050	70	850,00
B1/P	Barbacoa de un cuerpo • Barbecue one body	650	700	1.900	200	1.950,00
B2/P	Barbacoa de doble cuerpo • Barbecue double body	1.200	700	1.900	350	2.950,00
SB	Soporte asador mod. B1/3 • Stand for mod. B1/3	640	640	740	20	420,00



B 2/P



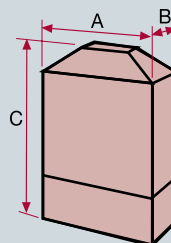
A7/42

De 1 a 7 espadas
(5 a 42 pollos)
7 spits
(42 chickens)

ASADORES A LEÑA • WOOD-FIRED ROASTERS

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	PRECIO PRICE €
			A	B	C		
A1/5	1	5	1.350	610	1.030	215	1.900,00
A2/10	2	10	1.350	610	1.210	230	2.100,00
A3/15	3	15	1.350	610	1.390	240	2.640,00
A4/20	4	20	1.350	610	1.570	310	3.350,00
A5/25	5	25	1.350	610	1.750	320	3.820,00
A6/30	6	30	1.350	610	1.930	390	4.200,00
A7/35	7	35	1.350	610	2.110	405	4.800,00
A5/30	5	30	1.450	610	1.750	330	4.175,00
A6/36	6	36	1.450	610	1.930	410	4.550,00
A7/42	7	42	1.450	610	2.110	425	4.950,00

Recambios y accesorios en las pág. 36 y 37
Spare parts and accessories in page 36 and 37



Gratinadores

Salamanders

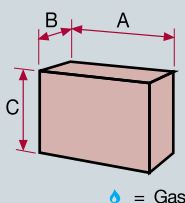
 A gas • Gas

- Gratinadores de gran potencia.
- Quemadores de infrarrojos a gas de máxima superficie y rendimiento.
- Heavy duty salamander.
- Infrared burner with maximum surface and efficiency.

GR 1G



GR 2G



MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
GR 1G		596	480	550	3,3	1.030,00
GR 2G		1.098	480	550	6,6	1.420,00



BASIC

06501290

Campanas de pared

- Construidas en acero inoxidable AISI-304, pulido scotch.
- Colector de filtros de construcción reforzada.
- **Opcional:** filtros cortallamas de lamass de acero inoxidable.
- Sistema de recogida de grasas perimetral con depósito integrado termo-sellado.

Wall-mounted hoods

- Made in AISI-304 stainless steel, scotch polished.
- Resistant filters collector.
- Stainless steel labyrinth filters.
- Perimetral system of fats collecting with integrated termo-sealed store.



INVERTIDA

Campana invertida con plenum interno

- Campana de pared.
- Faldones y techo de acero inoxidable.
- Colector de filtros de construcción reforzada.
- **Opcional:** Filtros cortallamas de lamass de acero inoxidable.
- Plenum interno de extracción con compuertas de regulación de caudal independientes para cada filtro.
- Sistema de recogida de grasas perimetral con depósito integrado termo-sellado.

Inverted hoods with inside plenum

- Wall-mounted hoods.
- Stainless steel structure.
- Resistant filters collector.
- Stainless steel labyrinth filters.
- Inside plenum extractor with independent volume regulating sluiceways for each filter.
- Perimetral system of fats collecting with integrated termo-sealed store.



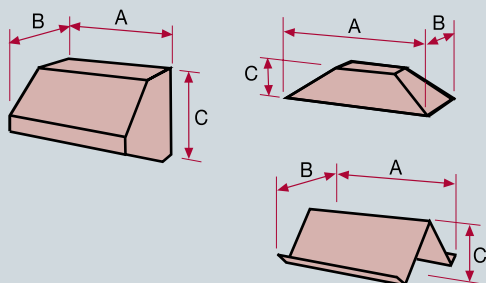
060123

Campana simple sin filtros
Simple hood without filters



TECHO

Techo anti-lluvia
para asadores a la intemperie
Rain cover
for outdoor use



	MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Filtros Filters	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
CAMPANA BASIC	06501290	1.200	900	650	2	950,00
	06501211	1.200	1.100	650	2	980,00
CAMPANA INVERTIDA	99996	1.200	1.100	550	3	1.495,00
CAMPANA SIMPLE	060123	1.065	450	300		450,00
FILTROS de lamass inox	06614353	390	490	50		70,00
TECHO anti-lluvia	060 122	1.100	593	175		180,00

Accesorios para asadores

Accessoires for roasters



Condimento

Especial para pollos.
Elaborado únicamente con productos naturales,
sin aditivos ni conservantes.
Realza el sabor de los asados.

Seasoning

Special for chicken.
Made with natural spices, without additives or food
preservatives.
Enhances the flavour of your roasts.

MOD.		Precio €
070000	Caja de 10 kg · Pack of 10 kg	63,00
070001	Paquete de 1 kg · Pack of 1 kg	8,00
070002	Tambor de 5 kg · 5 kg Jar	30,00

(Reg. Gen. Sanitario 24-01127/B)



Bandejas Containers

BAG + TG

Bandeja ovalada de aluminio para
pollos, y tapa.
Oval aluminium container and cover.

BAR + TR

Bandeja redonda de aluminio para
pollos, y tapa.
Round aluminium container and cover.

BA6

Bandeja rectangular de aluminio.
Rectangular aluminium container.

Bandejas polipropileno
translúcidas, con tapa incluida.
Translucent polypropylene
hinged-lid containers.

PRECIO NETO PARA 100 UNIDADES NET PRICE OF 100 UNITS

Consultar pedido mínimo
Ask for minimum order

MOD.	Dimensiones Measurements	PRECIO NETO NET PRICE €
BANDEJAS • CONTAINERS		
OVALADA • OVAL		
BAG	25,6 x 19,4 x 9,3 cm	19,50
TG (Tapa • Cover)		2,00
REDONDA • ROUND		
BAR	21,7 x 16,8 x 7,0 cm	16,00
TR (Tapa • Cover)		2,00
RECTANGULAR • RECTANGULAR		
Disponibles también con tapa		
BA3	13,0 x 13,0 x 3,5 cm	8,50
BA6	18,7 x 13,7 x 3,3 cm	10,00
BA12	23,0 x 17,5 x 3,4 cm	14,00
POLIPROPILENO • POLYPROPYLENE		
Envase plástico para salsas		
PP75	70 cc	10,00
PP100	100 cc	10,50



Máquina para cerrar bandejas

MOD.		Precio €
MCO	Para bandejas ovaladas	Consultar
MCR	Para bandejas redondas	Consultar

ASADORES PARA GRANDES PIEZAS LARGE PIECES ROASTERS

	€
150000 Conjunto quemador Complete burner	205,00
150015 Válvula de seguridad • Gas valve	150,00
150016 Termopar • Thermocouple	14,00
140020 Motor • Motor	210,00
4300050-1 Reductor • Gearbox	190,00
130000 Puerta GP2 • Door GP2	120,00
131000 Puerta GP1 • Door GP1	115,00

ASADORES DE BALANCERAS SWING SPIT ROASTER

Transmisión y grupo eléctrico Transmission and electric group

51030 Motor para BA4 y BA7 Motor for BA4 and BA7	205,00
4300050-1 Reductor para BA4 y BA7 Gearbox for BA4 and BA7	190,00
50051-1 Resistencia BA4 • Element BA4	80,00
50045-1 Resistencia BA7 • Element BA7	95,00
50045-A Resistencia BA7 pequeña Element BA7 (small)	60,00
54003 Lámpara 1.000 W • Light 1.000 W	130,00
54005 Ventilador • Fan	195,00
54008 Microrruptor puertas • Door switch	30,00
54016 Termostato digital • Digital Thermostat	196,00
54018 Contactor 230v • Relay 230v	40,00

Grupo cristales • Glasses

52000 Puerta cristal BA7 • Glass BA7	140,00
52001 Puerta cristal BA4 • Glass BA4	115,00

ASADORES PLANETARIOS RG PLANETARY ROASTER RG

Grupo gas • Gas

63100 Quemador • Complete burner	195,00
4400012 Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	3,50
4400013 Inyector Gas natural Injector Natural gas	3,50
4400014 Válvula Simposist • Simposist valve	130,00
4400023 Electroválvula piloto Electro valve pilot	55,00
63001 Electroválvula general Main electro valve	170,00
4400031 Soporte bujía, piloto y termopar • Sup- port for plug, pilot and thermocouple	20,00
4400037 Inyector piloto Butano/Propano Pilot injector Butane/Propane	10,00
4400038 Inyector piloto Gas Natural Pilot injector Natural gas	10,00
4400045 Termopar L1200 • Thermocouple L1200	25,00
4400046 Bujía • Plug	9,00
4400049 Encendido electrónico 2 salidas Electronic ignition 2 ways	35,00

Grupo cristales • Glasses

4200005-1 Cristal 4RG basculante Glass 4RG new model	100,00
62003 Cristal 8RG fijo • Glass 8RG fixed	75,00
62009 Cristal 8RG basculante Glass 8RG mobile	110,00

Grupo electricidad • Electric

4700027 Contactor motor 230 V Relay 230V for motor	55,00
4700016 Variador de frecuencia Frequency changer	495,00

ASADORES MULTIROTATIVOS MULTIROTARY ROTISERIES

Grupo transmisión • Transmission

4300048 IMotor MR • Motor MR	210,00
4300050-1 Reductor • Gearbox	190,00

Grupo gas • Gas

63100 Quemador • Complete burner	195,00
4400012 Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	3,50
4400013 Inyector Gas natural Injector Natural gas	3,50
150015 Válvula • Valve	150,00
63016 Bujía • Plug	12,00
4400045 Termopar L1200	25,00
4400049 Encendido electrónico 2 salidas Electronic ignition 2 ways	35,00

Grupo cristales • Glasses

104100 Cristal 4MR • Glass 4MR	90,00
104200 Cristal 8MR • Glass 8MR	115,00
104300 Cristal 12MR • Glass 12MR	145,00
104400 Cristal 16MR • Glass 16MR	160,00

ASADORES VERTICALES A GAS Y ELÉCTRICOS GAS AND ELECTRIC VERTICAL ROASTERS

Estructura • Structure

010109-01 Chapa entrequemador superior Inox Upper plate between burners stainless steel	56,00
010116-11 Chapa entrequemador interior en Inox Plate between burners in stainless steel	46,00
050113-0 Bandeja recoge grasa (870x295x50) Tray to collect grease vertical roaster (870x295x50)	120,00
050113-D Bandeja recoge grasa doble espada (870x475x50) Tray to collect grease vertical double spit roaster (879x475x50)	155,00

Grupo transmisión • Transmission

020207 Conjunto tensor • Chain Tightener	15,00
020007 Conjunto rodamiento/eje 1ª espada Bearing group with first drive shaft	55,00
020010 Conjunto rodamiento/eje espada intermedia Bearing group with intermediate drive shaft	48,00
020009 Conjunto rodamiento/eje última espada Bearing group with last drive shaft	50,00
020112 Motor reductor 220 V Motor-reducer 220 V	210,00
020114 Motor reductor 12 V Motor-reducer 12 V	235,00
020115 Motor reductor 24 V Motor-reducer 24 V	235,00

Grupo gas • Gas

030001 Quemador con mezclador Burner with brass mixer	200,00
030090 Quemador sin mezclador • Burner	150,00
030102 Plaqueta de 144x47 Brick of 144x47	7,00
030054-1 Plaqueta de 173x60 Brick of 173x60	7,00
030150 Válvula de seguridad completa Compleat gas valve	55,00
030115 Termopar (320 mm) Thermocouple (320 mm)	12,00
030116 Bobina válvula • Bobine valve	15,00
030119 Inyector Butano-Propano (50 mbr) Injector Butane-Propane (50 mbr)	3,50
030118 Inyector Gas Natural • Injector Natural gas	3,50
030132 Mando de válvula Plastic handle for valve	7,00
030015 Plaqueta de 159x74 mm Ceramic plaque 159x74	7,00
030009 Rollo cinta cerámica 10 m Ceramic tape 10 m	20,00

900001 Bote de cemento líquido 1 Kg Liquid cement 1 Kg	10,00
900002 Bote de cemento sólido 1 Kg Solid cement 1 Kg	10,00

Grupo cristales • Glasses

040105 Cristal asador mod. 1 EE y 1 EG Glass door for mod. 1 EE and 1 EG	60,00
040205 Cristal asador mod. 2 EE y 2 EG Glass door for mod. 2 EE and 2 EG	75,00
040305 Cristal asador mod. 3 EE y 3 EG Glass door for mod. 3 EE and 3 EG	85,00
040405 Cristal asador mod. 4 EE y 4 EG Glass door for mod. 4 EE and 4 EG	95,00
040605 Cristal asador mod. 6 EE y 6 EG Glass door for mod. 6 EE and 6 EG	140,00
040805 Cristal asador mod. 7 EE 7EG 8EE y 8EG Glass door for mod. 7EE 7EG 8EE and 8EG	150,00
040116-1 Arandela de klingerit • Klingerit ring	2,00
040118 Asa tirador cristales • Handle door	9,00
110416 Imán puerta • Magnet door	9,60

Grupo electricidad • Electric

030300 Conjunto luz montado en asador Lighting group in a roaster	115,00
010011 Conjunto luz sin lámpara ni soporte Lighting group without lamp and ceramic support	75,00
010012 Soporte lámpara Ceramic support for lamp	14,00
010013 Lámpara para asador de cuarzo Lamp 150 V	20,00
06004 Interruptor sencillo • Switch motor	6,00
06006 Interruptor doble luz Double switch motor light	8,00
030137-E Resistencia 1.100 W • Element 1.100 W	55,00
030138-1 Resistencia 4.800 W • Element 4.800 W	120,00
030138-E Conmutador esteatita • Element switch	48,00

ARMARIOS, VITRINAS Y EXPOSITORES CABINETS, HOT SHOWCASES AND DISPLAY UNIT

Grupo cristales • Glasses

300020 Cristal corredero vitrinas calefactoras Door glass for hot showcases	85,00
300040 Cristal fijo vitrina de doble frente Fixed glass for VC-4ED	120,00
310008 Cristal lateral serigrafiado para EX-SM Side glass for EX-SM	230,00
310014 Cristal frontal curvo para expositores Front curved glass	350,00
310019 Cristal corredero para expositores Glass door for displays units	85,00
310032 Cristal lateral serigrafiado para EX-SMC Side glass for EX-SMC	280,00

Grupo electricidad • Electric

060004 Interruptor rojo • Red ON/OFF switch	6,00
300025 Termómetro digital • Digital thermometer	145,00
300026 Piloto verde • Green pilot	6,00
300027 Interruptor ámbar • Lighting switch	6,00
300028 Resistencia 2.000 W para VC-4E Element 2.000 W for VC-4 E	85,00
300032 Porta lámparas • Lamp support	8,20
300033 Lámpara Philips 11 W Hot showcase lamp	12,50
300037 Termostato 0-90° • Thermostat 0-90°	45,00
310033 Lámpara Philips 9 W Display unit lamp	12,50
310034 Resistencia 1.800 W para EX-SM Element 1.800 W for EX-SM/C	96,00

ASADORES Y BARBACOAS A LEÑA WOOD-FIRED ROASTER AND BARBECUES

000R-64 Motor B1/3 • Motor B1/3	210,00
---------------------------------	--------

Características técnicas de los asadores

Roasters technical details



Vista parcial de la transmisión.
Piñones de acero, fácil tensado y mínimo mantenimiento.
*Partial view of the drive mechanism.
Steel pinions, easy tightening and minimal maintenance.*



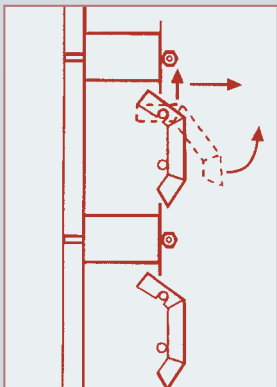
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



Bandeja de gran capacidad (870 x 295 x 50 mm). Especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
Large capacity tray (870 x 295 x 50 mm) Specially designed for roasting potatoes, vegetables, etc.



Las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir su dilatación en todos los sentidos.
Top quality resistors, connected without clamping, allow expansion in all directions.



Las chapas entre quemadores son extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Éstos se mantienen limpios, prolongando la vida útil del asador.

The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.



TABLA DE CONSUMOS Y POTENCIAS
POWER CONSUMPTION AND RATING TABLE

MOD.	Tensión / gas	Presión Pressure	Consumo Consumption	Potencia Power	Kcal/h
MULTIROTATIVOS • MULTIROTARY					
8 MRS	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
8 MRD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
4 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,57 Kg/h	18,6 Kw	15.996
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,57 m³/h	19,2 Kw	16.512
8 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
12 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	4,71 Kg/h	55,8 Kw	47.988
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,71 m³/h	57,6 Kw	49.536
16 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	6,28 Kg/h	74,4 Kw	63.984
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	6,26 m³/h	76,8 Kw	66.048
BALANCERAS • SWING SPITS ROASTERS					
BA 4	400v + N + T			6,9 Kw	
BA 7	400v + N + T			10,0 Kw	
VERTICALES • VERTICAL ROASTERS					
1 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,42 Kg/h	5,9 Kw	5.074
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,65 m³/h	6,2 Kw	5.332
2 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,84 Kg/h	11,8 Kw	10.148
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,30 m³/h	12,4 Kw	10.664
3 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,26 Kg/h	17,7 Kw	15.222
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,95 m³/h	18,6 Kw	15.996
4 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,68 Kg/h	23,6 Kw	20.296
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,60 m³/h	24,8 Kw	21.328
6 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,52 Kg/h	35,4 Kw	30.444
6 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
7 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,94 Kg/h	41,3 Kw	35.518
7 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
8 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,36 Kg/h	47,2 Kw	40.592
8 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	5,20 m³/h	49,6 Kw	42.656
GRANDES PIEZAS • LARGE PIECES					
GPG-1	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,74 Kg/h	10,4 Kw	8.944
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,81 m³/h	10,6 Kw	9.116
GPG-2	But. / Pro.	28 / 30 / 50	1,49 Kg/h	20,8 Kw	17.888
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,62 m³/h	21,2 Kw	18.232
GPE-1				6,6 Kw	
GPE-2				13,2 Kw	
GRATINADORES • SALAMANDERS					
GR-1G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,24 Kg/h	3,30 Kw	2.838
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,32 m³/h	3,80 Kw	3.268
GR-2G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,48 Kg/h	6,60 Kw	5.676

MOD.	Tension / gas	Potencia EE Power EE	Potencia EEN Power EEN
VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS			
1 EE / 1 EEN	400v + N + T	3,3 Kw	4,8 Kw
2 EE / 2 EEN	400v + N + T	6,6 Kw	9,6 Kw
3 EE / 3 EEN	400v + N + T	9,9 Kw	14,4 Kw
4 EE / 4 EEN	400v + N + T	13,2 Kw	19,2 Kw
6 EE / 6 EEN	400v + N + T	19,8 Kw	28,8 Kw
7 EE / 7 EEN	400v + N + T	23,1 Kw	33,6 Kw
8 EE / 8 EEN	400v + N + T	26,4 Kw	38,4 Kw
6 EEND	400v + N + T		28,8 Kw
8 EEND	400v + N + T		38,4 Kw

Todos los asadores **MCM** de funcionamiento a gas cumplen las exigencias esenciales de la directiva 90/396/CEE, según homologación n° CE 99AR263. Los asadores a **gas y electricidad** cumplen la directiva 89/392 CEE, según certificación ICICT ref. B.B.RE. 1629/95.

All our **gas** roasters meet the requirements of EEC Directive 90/396, with CERTIFICATION n° CE 99AR263. All our **gas and electric** roasters meet the requirements of EEC Directive 89/392, as per ICICT CERTIFICATION ref. B.B. RE. 1629/95.



SH 6S



SH 4S



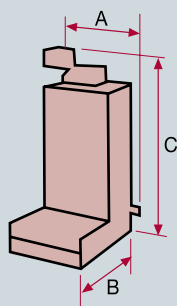
SH 5I



EK

- La gama más amplia de máquinas Döner Kebap.
- Con motor superior o inferior.
- Fácil desplazamiento de la espada o del cuerpo de quemadores, según modelo.
- Sistema de extracción rápido de la espada.
- The widest range of Döner Kebap machines, with motor at the top or the bottom.
- Easy movement of the spit or the body with the burners, according to the model.
- Fast release on the spit.

Disponible cuchillo eléctrico.
Electric knife available.



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Capacidad Capacity	Kcal/h	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
SH 3VS	590	530	870	20 Kg	6.990	1.095,00
SH 4VS	590	530	1.070	35 Kg	9.310	1.205,00
SH 4S	590	530	870	40 Kg	9.310	1.205,00
SH 5S	590	530	960	60 Kg	11.640	1.315,00
SH 6S	590	530	1.070	80 Kg	13.965	1.450,00
SH 7S	590	530	1.180	120 Kg	16.295	1.560,00
SH 4I	590	640	910	40 Kg	9.310	1.440,00
SH 5I	590	640	990	60 Kg	11.640	1.550,00
SH 6I	590	640	1.100	80 Kg	13.965	1.685,00
SH 7I	590	640	1.210	120 Kg	16.295	1.775,00
EK	Cuchillo eléctrico • Electric knife					Consultar

Hornos de pizza

Pizza ovens

Hornos modulares • Modular ovens

⚡ Eléctricos • Electric



HPE4

- Disponibles en 3 tamaños para 4, 6 y 9 pizzas.
- Plano de cocción realizado en material refractario especial, para una óptima distribución del calor sobre toda la superficie.
- Cada cámara está dotada de iluminación propia y de salida de vapor.
- Regulación de la temperatura hasta máximo 400°C (370 en los de 4 pizzas).
- La potencia de la parte superior e inferior de cada cámara se regula por separado.
- Available in 3 sizes for 4, 6 and 9 pizzas.
- The baking surface is made in a special refractory material to enable a proper diffusion of de heat.
- Each baking chamber has internal light and steam exhaust.
- Temperature regulation up to 400°C (370 in 4 pizza oven).
- In each chamber the top and bottom heating power can be controlled separately.

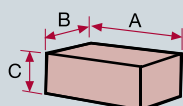
TP6

HPE6

HPE6

HPE6

VCHPE6



MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Kg	Peso Weight Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
HPE6	6 x ø30	1.370	960	400	125	8,8	3.250,00
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
TP4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
TP6	6 x ø30	1.370	960	400	125	8,8	3.250,00
TP9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE6	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00

Hornos bicámara • Twin-chamber ovens

 Eléctricos • Electric



HPE4+4

Hornos bicámara monobloque con las mismas características que los hornos modulares. También cuentan con la posibilidad de incorporar los mismos accesorios: campana, soporte con ruedas y vitrina calefactora.

En todas las versiones la regulación de las cámaras se realiza por controles electromecánicos con regulación independiente de la zona inferior y de la superior de la cámara.

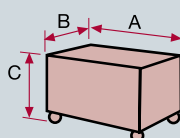
Twin-chamber bake units have the same characteristics than single deck ovens, also have the possibility of to incorporate the same accessories: hood, stand with wheels and warmer.

In all cases, the chambers are operated by electromechanical controls with independent regulation of bottom and top zone.

TP6

HPED6+6

PTHPE6



MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight Kg	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4+4	8 x ø28	940	820	590	145	4,2+4,2	2.890,00
HPE6+6	12 x ø30	1.370	960	715	248	8,8+8,8	5.260,00
HPE9+9	18 x ø30	1.370	1.380	715	310	11,0+11,0	5.730,00
PTHPE4		940	820	590	145	27	900,00
Altura según número de cámaras: Height according to the number of chambers:							
PTHPE6		1.370	960	715	248		1.040,00
PTHPE9		1.370	1.380	715	310		1.120,00

Planchas de asar económicas

Economic hot plates

Planchas esmaltadas
Enameled hot plates

 A gas o eléctricas • Gas or electric

ECO-75ES



MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45ES		esmaltadas	460	440	210	16,5	3.526	4,1	450,00
ECO-60ES			610	440	210	22	7.052	8,2	550,00
ECO-75ES			770	440	210	27	7.482	8,7	590,00
ECO-90ES			910	440	210	32	10.922	12,7	720,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas pavonadas
Coated hot plates



ECO-90PV

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45PV		pavonadas	460	440	210	16,5	3.526	4,1	385,00
ECO-60PV			610	440	210	22	7.052	8,2	485,00
ECO-75PV			770	440	210	27	7.482	8,7	510,00
ECO-90PV			910	440	210	32	10.922	12,7	640,00
ECO-60PV		monofásica	600	440	210	22		4	575,00
ECO-75PV			770	440	210	27		4	615,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas de cromo duro Hard Chrome hot plates

 A gas o eléctricas • Gas or electric



Fuego de gran potencia
4.000 Kcal/h.
4 intensidades de calor

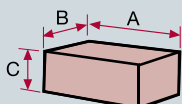
Cooker with great power
4.000 Kcal/h.
4 setting of heat.

ECO-60CD



ECO-75CD

- Encimera de acero chorreado.
- Recolector delantero de muy fácil extracción.
- Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
- Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
- Termopar de seguridad.
- Dripped steel worktop.
- Front removable drip-tray.
- Tubular burner with great power.
- Safety valve with regulation max/min.
- Thermocouple.



 Gas
Electricidad
Electric

 Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45CD		Cromo duro Hard chrome	460	440	210	16,5	3.526	4,1	715,00
ECO-60CD			610	440	210	22	7.052	8,2	930,00
ECO-75CD			770	440	210	27	7.482	8,7	1.065,00
ECO-90CD			910	440	210	32	10.922	12,7	1.215,00
ECO-60CD			600	440	210	30,5		4	975,00
ECO-75CD		monofásica monofásica	770	440	210	37,5		4	1.075,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas de cromo duro y planchas rectificadas

Hard chrome and rectified hot plates

 A gas o eléctricas • Gas or electric

NC-600

Cromo duro
Hard chrome

NS-600

Rectificada
Rectified



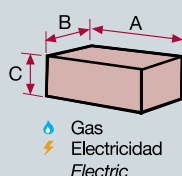
NCR-1000

Cromo duro
semiranurada
Hard chrome
grooved



NSR-1000

Rectificada.
30 cm de superficie
ranurada
Rectified. 30 cm
grooved surface.



MOD.		Placa Plaques	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
NC-400		Cromo duro Hard chrome		400	440	220	28	3,526	4,1	840,00
NC-600				600	440	220	41,5	7,052	8,2	1.180,00
NC-800				800	440	220	51	10,578	12,3	1.475,00
NC-1000				1.000	440	220	65	12,814	14,9	1.690,00
NCR-600		Cromo duro Hard chrome	30 cm	600	440	220	41,5	7,052	8,2	1.330,00
NCR-800			30 cm	800	440	220	51	10,578	12,3	1.606,00
NCR-1000			40 cm	1.000	440	220	65	12,814	14,9	1.835,00
NCF-600		+ Fogón/Cooker		940	440	220	52	12,212	14,2	1.575,00
NCE-600		monofásica		600	440	220	41,5		4	1.245,00
NCE-800		monofásica		800	440	220	51		5,3	1.540,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

NCF-600

Cromo duro
Hard chrome

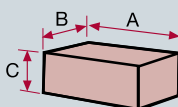
NSF-600

Rectificada
4.800 Kcal/h.
4 intensidades de calor.
Rectified.
4.800 Kcal/h.
4 setting of heat.



NSE-800

Gas
Electricidad
Electric



MOD.		Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
NS-400	Gas	Rectificada Rectified		400	440	220	23	3.526	4,1	570,00
NS-600	Gas			600	440	220	33,5	7.052	8,2	720,00
NS-800	Gas			800	440	220	44	10.578	12,3	865,00
NS-1000	Gas			1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.085,00
NSR-600	Electric	Rectificada Rectified	30 cm	600	440	220	33,5	7.052	8,2	840,00
NSR-800	Electric		30 cm	800	440	220	44	10.578	12,3	980,00
NSR-1000	Electric		40 cm	1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.210,00
NSF-600	Gas	+ Fogón/Cooker		940	440	220	45,5	12.212	14,2	1.090,00
NSE-600	Electric	monofásica		600	440	220	33,5		4	830,00
NSE-800	Electric	monofásica		800	440	220	44		5,3	1015,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Parrillas de lava volcánica

Lava stones grills

 A gas • Gas



PI-900

- Parrilla de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Dos tipos de rejilla superior: acanalada (de serie) y de varilla (opcional).
- Recolector en la parte inferior.
- Quemadores tubulares en acero vitrificados al fuego.
- Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
- Termopar de seguridad.
- Volcanic coal grill uncombustible and refractory.
- Equipped with rod grid and a corrugated grid as an option.
- Front removable drip-tray.
- Enamelled tubular burner.
- Safety valves.
- Thermocouple.

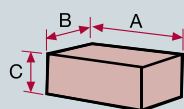


P-900



STP-900

Soporte para los modelos P y PI
Totalmente de acero inoxidable. Desmontable
Stainless steel stand for models P and PI. Made entirely from stainless steel. Dismantled



 = Gas

P = Rejillas de acero.
Steel grill

PI = Rejillas de acero
inoxidable
Stainless steel grill



PT-90

MOD.		Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
P-300		350	550	250	30	6.518	845,00
P-600		600	550	250	45	13.037	1.270,00
P-900		900	550	250	62	19.556	1.620,00
P-1200		1.140	550	250	85	26.075	1.910,00
PI-300		350	550	250	30	6.518	875,00
PI-600		600	550	250	45	13.037	1.325,00
PI-900		900	550	250	62	19.556	1.700,00
PI-1200		1.140	550	250	85	26.075	2.025,00
STP-600		600	550	600	17		370,00
STP-900		900	550	600	21		400,00
STP-1200		1.140	550	600	25		440,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Parrillas monobloque

Single deck grills



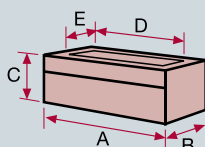
A gas • Gas



PSI-160

Construidas totalmente en acero inoxidable.
Transmisión del calor por carbón incombustible y refractario.
Rejillas inox acanaladas de 2 mm, regulables en altura.
Cajones recolectores de residuos.
Quemadores extraíbles para su limpieza.
Encendido piezoeléctrico con llama piloto.

Completely made in stainless steel.
Volcanic coal grill uncombustible and refractory.
2mm thick grills, height reglable.
Front waste tray.
Removable burners for cleaning.
Ignition of burners by pilot light.



🔵 = Gas

MOD.	Gas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Superficie útil Available surface		Peso Weight kg	Kcal/h	PRECIO PRICE €
		A	B	C	D	E			
PSI-80	🔵	800	900	850	700	630	150	18.920	4.050,00
PSI-120	🔵	1.200	900	850	1.050	630	225	28.380	5.740,00
PSI-160	🔵	1.600	900	850	1.400	630	300	37.840	6.870,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas de cromo duro termostáticas

Hard chrome thermostatic grill

Línea modular fondo 55
55 depth **modular line**

Planchas de cromo duro:

- Placa de 20 mm y cromo duro de 96 micras.

Planchas de placa rectificada:

- Placa de acero rectificado de 12 mm de espesor.
(El modelo NSR-1000-M tiene 15 mm).

Hard chrome hot plates:

- 20 mm thick hotplate and 96 micras of hard chrome.

Rectified hot plates:

- 12 mm thick hotplate.
(Mod NSR-1000-M tiene 15 mm).



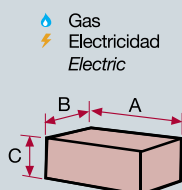
FC-60

FCR-90



Cromo duro, liso o ranurado.
Válvula termostática y
encendido piezoeléctrico.

Hard chrome, flat or grooved
surface. Thermostatic valve and
electric ignition.



MOD.		Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
FC-60	🔵	Cromo duro Hard Chrome		600	550	220	75	9.084		1.505,00
FC-90	🔵			900	550	220	99	12.556		2.055,00
FC-120	🔵			1.200	550	220	122	18.168		2.450,00
FCR-60	🔵		34 cm	600	550	220	75	9.084		1.650,00
FCR-90	🔵	Cromo duro Hard Chrome	43 cm	900	550	220	99	12.556		2.245,00
FCR-120	🔵		43 cm	1.200	550	220	122	18.168		2.650,00
FCE-60	⚡	trifásica trifásica		600	550	220	80		6	1.720,00
FCE-90	⚡			900	550	220	105		9	2.340,00
FCE-120	⚡			1.200	550	220	131		12	2.725,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Fry-Tops de cromo duro y rectificados

Hard chrome and rectified Fry-Tops



Línea modular fondo 55
55 depth **modular line**

  A gas o eléctricas • Gas or electric

Fry-Tops

- Chimenea de salida de gases de fácil extracción.
- Cajón recolector con apertura en el frontal.
- Encendido piezo-eléctrico.

Cromo duro

- Placa de 20 mm y cromo duro de 96 micras.
- Válvula termostática de seguridad EURO-SIT.

Placa rectificada

- Placa de acero rectificado de 20 mm.
- Válvula termostática.

Fry-Tops

- Exhaust chimney easy to remove.
- Front removable drip-tray.
- Electronic lighting of burners.

Hard chrome

- 20 mm hot plate and 96 micra hard chrome.
- Safety thermostat valve EURO-SIT.
- 20 mm. thick rectified hotplate.
- Safety valve.

Rectified

- 20 mm thick rectified hotplate.
- Safety thermostatic valve.



PC-90

PC: Cromo duro
Hard chrome



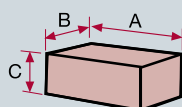
PCR-90

PCR: Cromo duro
Hard chrome



STE-90

Soporte para los modelos PC, PL y PCR
Totalmente de acero inoxidable. Desmontable
Stainless steel **stand** for models PC, PL and PCR.
Made entirely from stainless steel. Dismantled



 Gas
 Electricidad
Electric

CE Homologación / Certification
51AS1155

MOD.			Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
PC-60		Cromo duro Hard Chrome		600	600	390	87	9.460	11	1.965,00
PC-90				900	600	390	120	16.340	19	2.655,00
PC-120				1.200	600	390	170	18.820	22	3.120,00
PCR-60		Cromo duro Hard Chrome	34 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.135,00
PCR-90			43 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.825,00
PCR-120			43 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	3.310,00
PL-60		Rectificada		600	600	390	87	9.460	11	1.635,00
PL-90				900	600	390	120	16.340	19	2.185,00
PL-120				1.200	600	390	170	18.820	22	2.545,00
STE-60				660	550	610	17			370,00
STE-90				960	550	610	21			400,00
STE-120				1.260	550	610	25			440,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Características técnicas. Fry-Tops, planchas y parrillas

Technical specifications. Fry-Tops, hot plates and volcanic grills

Tabla de consumos y potencias
Power consumption and ratings table

MOD.	Gas	Presión Pressure	Consumo Consumption	Potencia Power	Kcal/h
PARRILLAS MONOBLOQUE SINGLE DECK GRILLS					
PSI-80	But/Prop.	28-30/37	1,65 kg/h	22 Kw	18.920
	Gas Natural	18-20	2,20 m³/h	22 Kw	18.920
PSI-160	But/Prop.	28-30/37	3,30 kg/h	44 Kw	37.840
	Gas Natural	18-20	4,40 m³/h	44 Kw	37.840
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES					
NC/NS/NSR-400	But/Prop.	28-30/37	0,298 kg/h	4,1 Kw	3.526
	Gas Natural	18-20	0,391 m³/h	4,1 Kw	3.526
NC/NS/NSR-600	But/Prop.	28-30/37	0,659 kg/h	8,2 Kw	7.052
	Gas Natural	18-20	0,883 m³/h	8,2 Kw	7.052
NC/NS/NSR-800	But/Prop.	28-30/37	0,970 kg/h	12,3 Kw	10.578
	Gas Natural	18-20	1,299 m³/h	12,3 Kw	10.578
NC/NS/NSR-1000	But/Prop.	28-30/37	1,179 kg/h	14,9 Kw	12.814
	Gas Natural	18-20	1,579 m³/h	14,9 Kw	12.814
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS CON FOGÓN HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES WITH COOKER					
NCF/NSF-600	But/Prop.	28-30/37	0,996 kg/h	13,7 Kw	12.212
	Gas Natural	18-20	1,335 m³/h	13,7 Kw	12.212
PLANCHAS DE ASAR ECONÓMICAS ECONOMIC HOT PLATES					
ECO-45	But/Prop.	28-30/37		4,1 Kw	3.526
	Gas Natural	18-20		4,1 Kw	3.526
ECO-60	But/Prop.	28-30/37		8,2 Kw	7.052
	Gas Natural	18-20		8,2 Kw	7.052
ECO-75	But/Prop.	28-30/37	0,966 kg/h	8,7 Kw	7.482
	Gas Natural	18-20	1,284 m³/h	8,7 Kw	7.482
ECO-90	But/Prop.	28-30/37	0,966 kg/h	12,7 Kw	10.922
	Gas Natural	18-20	1,284 m³/h	12,7 Kw	10.922
ECOE-60/ECOE-75	(Electr.)			4,0 Kw	
	(Electr.)			4,0 Kw	
FRY-TOPS FRY-TOPS					
PC/PL/PCR-60	But/Prop.	28-30/37	0,870 kg/h	11 Kw	9.460
	Gas Natural	18-20	1,160 m³/h	11 Kw	9.460
PC/PL/PCR-90	But/Prop.	28-30/37	1,500 kg/h	19 Kw	16.340
	Gas Natural	18-20	2,010 m³/h	19 Kw	16.340
PC/PL/PCR-120	But/Prop.	28-30/37	1,740 kg/h	22 Kw	18.820
	Gas Natural	18-20	2.320 m³/h	22 Kw	18.820
PARRILLAS DE LAVA VOLCÁNICA VOLCANIC GRILLS					
P/PI-300	But/Prop.	28-30/37	0,476 kg/h	7,58 Kw	6.518
	Gas Natural	18-20	0,544 m³/h	7,58 Kw	6.518
P/PI-600	But/Prop.	28-30/37	0,952 kg/h	15,16 Kw	13.037
	Gas Natural	18-20	1,088 m³/h	15,16 Kw	13.037
P/PI-900	But/Prop.	28-30/37	1,428 kg/h	22,74 Kw	19.556
	Gas Natural	18-20	1,632 m³/h	22,74 Kw	19.556
P/PI-1200	But/Prop.	28-30/37	1,904 kg/h	30,32 Kw	26.075
	Gas Natural	18-20	2,176 m³/h	30,32 Kw	26.075

Accesorios Accessories

MOD.		Precio €
ZP-001	Carga de carbón 6 kg 6 kg coal	57,75
C-1	Rasqueta • Scraper	57,75
E-1	Espátula • Shovel	15,75

Todas las planchas, fry-tops y parrillas **MCM** cumplen las exigencias de la directiva 89/392/CE, según homologaciones números CE 99AS404, CE 0011-SG/B, CE 99AS353, CE 99AQ108, CE 0012-SG/B (planchas), CE 51AS1155 (Fry-tops) y CE 99AP63 (parrillas).

All hot plates, fry-tops and volcanic grills **MCM** meet the requirements of EEC Directive 89/392, with CERTIFICATIONS n° CE 99AS404, CE 0011-SG/B, CE 99AS 353, CE 99AQ108, CE 0012-SG/B, CE 51AS1155 and CE 99 AP 63.

- Los precios indicados en esta tarifa son P.V.P.
- Los impuestos no incluidos serán cargados según el porcentaje en vigor.
- Forma de pago:
 - Contado: se aplicará un descuento del 2%.
 - Créditos: recibos domiciliados vtos. 30-60-90 o pagarés.
- La primera operación será siempre al contado. Una vez concedido crédito se procederá a girar y domiciliar los recibos a 30-60-90 días o las letras aceptadas.
- Las operaciones inferiores a 300,00 euros se cobrarán al contado, o bien se efectuará un solo giro domiciliado a 30 días.
- Portes: Para el mercado peninsular y Baleares, portes pagados hasta destino. Importe mínimo de compra: 650,00 euros. Si el importe es inferior se enviará siempre a portes DEBIDOS.
- Exportaciones EX-WORKS.
- En todos los casos la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. En caso de rotura o desperfectos durante el transporte, el destinatario deberá efectuar la correspondiente reclamación al transportista, anotándolo en el albarán de entrega. Si el desperfecto se observa con posterioridad deberá comunicarlo al transportista vía fax o carta certificada.
- Embalajes:
 - Estándar: compuesto de palet de madera, plástico de burbujas y cajas de cartón doble. Incluido en el precio.
 - Para embalaje de madera, deberá solicitarse presupuesto. El importe se cargará en la factura.
- Repuestos y accesorios: Se envían siempre a portes debidos y contra reembolso.
- Pedidos: Se confirmarán siempre por escrito, vía fax o carta, indicando el tipo de gas y tensión.
- Impagados: De producirse, bloquearán el crédito concedido y deberán ser liquidados de inmediato, incluyendo todos los gastos ocasionados.
- Devoluciones de material: Todas las devoluciones deberán ser autorizadas previamente por escrito. Serán a cargo del comprador todos los gastos de portes (ida y vuelta), manipulación, gastos bancarios, etc. así como cualquier deterioro en la mercancía.
- Reserva de dominio: La mercancía suministrada es propiedad de **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** hasta el pago total de la misma por parte del cliente, teniendo **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** hasta dicho momento la reserva de dominio.
- En caso de litigio serán competentes únicamente los tribunales de Barcelona.

- *The prices in this list are retail prices.*
- *The prices herein do not include any taxes.*
- *Terms of payment:*
 - Bank transference in advance before shipment or letter of credit.*
- *Transport: EX-WORKS.*
- *Damage claims: All merchandise shipped at purchaser's risk. Inspection must be made by purchaser when goods are received. If goods are damaged when received, the purchaser must then immediately file a claim for damage.a.*
- *Packing:*
 - Standard: wooden pallet and double cardboard included in the price.*
 - Wooden special emballage will be charged in the invoice.*
- *Orders: Confirmed in writing (mail or fax) indicating the type of gas or voltage.*
- *Returns of goods must be allowed by us in writing.*
- *The owner of the goods is MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L. untill the goods are totally payed.*
- *In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)*

Garantía

- Todos nuestros aparatos están garantizados por un año, desde la salida de fábrica, contra cualquier defecto de fabricación.
- Los cristales y equipos eléctricos no entran en garantía.
- La garantía no comprende los elementos deteriorados por mal uso, falta de limpieza o por la manipulación indebida de los mismos.
- La mano de obra y desplazamientos serán gratuitos los primeros 30 días a partir de la fecha de compra.
- Las piezas de garantía viajarán a portes debidos y serán devueltas a fábrica a portes pagados en un plazo máximo de 20 días, o se procederá a su facturación.
- **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** no se hará cargo en ningún caso de indemnización alguna por causa de rotura de cristales, incendio o cualquier otro tipo de accidente.

Guarantee

- *The guarantee only covers manufacturing defects or defective parts during one year.*
- *Glasses or electronic components are not covered.*
- *Damage done by unauthorized use or because no-cleaning is not covered.*
- *All shipping cost are to be paid by purchaser.*
- **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** does not accept any responsibility for any type of compensation.

Como fabricante, **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** se reserva el derecho de modificar sin previo aviso el diseño, las características técnicas y los precios de sus fabricados • ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE LAS ANTERIORES.

The manufacturer reserves the right to modify the prices, models, specifications, capacities and accessories, without previous advice • THIS PRICE LIST CANCELS AND REPLACES ALL THE PREVIOUS.

Representantes Delegations

Francia / France

CRISALEX S.C. (Mme. Dany)
Tel. 00 33 0 468 89 82 82
Fax 00 33 0 468 89 79 14
Móvil 00 33 0 676 92 24 29

Alemania-Italia / Germany-Italy

David Stefan Gasser
Kronthalerstrabe 6
A-6330 KUFSTEIN
Austria
Tel. +43537261218
Mob. +4366475046277
info@s.gasser.com

Andalucía

(Sevilla, Huelva Córdoba y Cádiz)
Manuel Pavón
Móvil 654 50 98 39
manueldibeca@hotmail.com

Asturias y Castilla-Le n

(Asturias, León, Zamora, Salamanca,
Valladolid y Palencia)
Eduardo Tocino Alonso
La raya, 28-30
24010 TROBAJO DEL CAMINO (León)
Tel. 987 80 14 95 • Fax 987 80 06 19

Catalu a y Andorra

Itecnic
Pol. Indus. Sector Autopista
C/ Diesel nº 1 - Nave 3
08150 Parets del Vallès
Tel. 93 562 61 52 • Fax 93 562 61 45
Móvil 670 84 44 56
info@itecnic.com

Baleares

MASSANET DISTRIBUCIONES
Sr. Gabriel Massanet
Josep Martínez, 37
07007 PALMA DE MALLORCA
Tels. 971 27 96 27 • 971 27 97 03
Fax 971 24 93 58
info@massanet.es

Extremadura

REXPOR
Móvil 652 518 153 • Fax 924 456 548

Levante

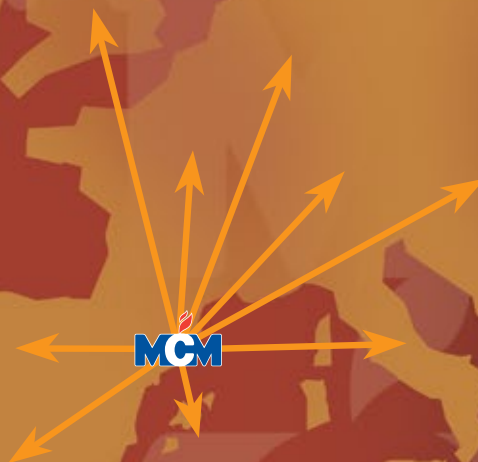
(Valencia, Castellón, Alicante, Murcia,
Albacete, Cuenca y Teruel)
CASTERVAL, S.L. Sr. Bellido
Pol. Ind. Catarroja, calle 31, 537 C y D
46470 CATARROJA (Valencia)
Tel. 963 34 80 03 • Fax 961 26 40 28

Zona centro

LOVI, S.L.
Juan de Villanueva, 6 posterior, nave 19
28820 COSLADA (Madrid)
Tel. 916 69 11 70 • Fax 916 69 09 20

Zona norte

(País Vasco, Cantabria, Navarra, La Rioja,
Soria, Burgos)
J. Jorge Pascual
Alfonso VI, 9, portal Y, 6º B
26004 LOGROÑO (La Rioja)
Tel. 941 51 94 66 • Fax 941 51 94 72
Móvil 608 976 124



MAQUINARIA DE COCCI N MODULAR, S.L.

Polígono Ind. «Can Tapiolas», nave 16 bis
08110 MONTCADA I REIXAC
(Barcelona) ESPAÑA / SPAIN
Tel. (34) 93 575 25 23 • Fax (34) 93 575 25 87
e-mail: mcm@tecnomcm.com

<http://www.tecnomcm.com>

