

2018/1



ASADORES
ROASTERS

BARBACOAS
BARBECUES

PLANCHAS
HOT PLATES

PARRILLAS
GRILLS

HORNOS DE PIZZA
PIZZA OVENS

FREIDORAS
FRYERS





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.*

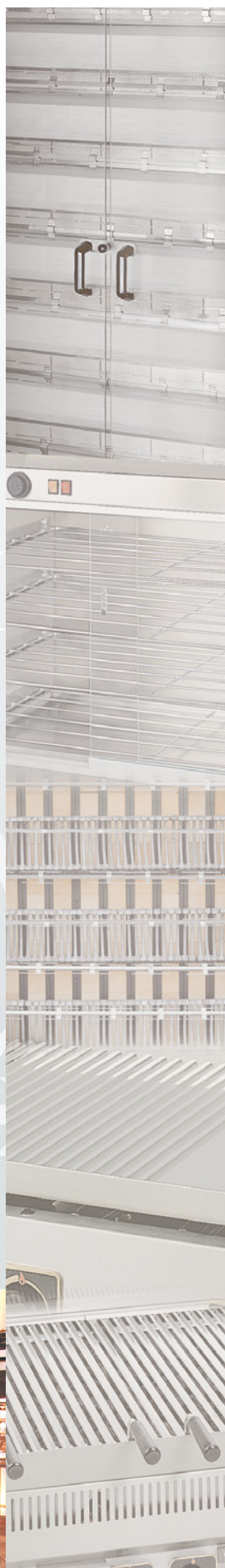
***MCM** is the result of our efforts and hopes. From the beginning we fixed very clear goals, that we always use: continued application of the latest technological advances, the provision of unbeatable value for money and a desire for complete customer satisfaction.*

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 professional that guarantee their quality.





Asadores planetarios a gas o eléctricos <i>Planetary roasters</i>	7
Asador multirotativos a gas <i>Multitrotary roasters</i>	8
Asadores de balanceras eléctricos <i>Swing spits roasters - Electric</i>	10
Asadores para grandes piezas a gas <i>Large pieces roasters - Electric and gas</i>	12
Asadores mini <i>Mini roasters</i>	13
	<i>Novedad New</i>
Asadores verticales a gas o eléctricos <i>Vertical roasters - Electric and gas</i>	14
Asadores verticales de doble espada a gas o eléctricos <i>Double spit vertical roasters - Electric and gas</i>	20
Asadores de vitrocerámica a gas o eléctricos <i>Vitroceraamic roasters - Electric and gas</i>	21
Asadores compactos a gas o eléctricos <i>- Electric and gas</i>	22
Accesorios para asadores verticales/compactos <i>Vertical roasters accessories</i>	25
Vitrinas calefactoras <i>Hot showcase</i>	27
Expositores calientes <i>Heated display cabinets</i>	28
Expositores calientes ventilados <i>Ventilated heated displays</i>	30
Expositores calientes al baño maría <i>Heated displays with bain-marie</i>	31
Asadores y barbacoas de leña <i>Wood-fired roasters and barbecues</i>	32
Gratinadores <i>Salamanders</i>	34
Campanas <i>Hoods</i>	35
Accesorios para asadores <i>Accessories for roasters</i>	36
Recambios y accesorios <i>Spare parts and accessories</i>	37
Características técnicas de los asadores <i>Technical specifications of roasters</i>	38
Döner Kebap Grill <i>Döner Kebap Grill</i>	39
Hornos de pizza <i>Pizza ovens</i>	40
Planchas de asar económicas <i>Economic hot plates</i>	42
Planchas de cromo duro y planchas rectificadas <i>Hard chrome and rectified hot plates</i>	44
Parrillas de lava volcánica <i>Lava stones grills</i>	46
Parrillas monobloque <i>Single deck grills</i>	47
Planchas de cromo duro termostáticas <i>Hard chrome thermostatic plates</i>	48
Fry-tops de cromo duro, rectificados y de vitrocerámica <i>Hard chrome, rectified Fry-tops and Vitroceraamic Fry-tops</i>	49
Características técnicas. Fry-tops, planchas y parrillas Accesorios <i>Technical specifications. Fry-tops, hot plates and volcanic grills</i> <i>Accessories</i>	50
Condiciones de venta • Garantía <i>Sales conditions • Guarantee</i>	51



*Novedad
New*





pág.
16



pág.
20



pág.
21



pág.
24



pág.
27



pág.
28



pág.
29



pág.
32



pág.
34



pág.
35



pág.
39



pág.
41



pág.
44



pág.
46



pág.
47



pág.
48

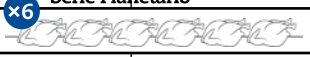
Asadores planetarios

Planetary roasters



A gas • Gas

Serie Planetario



8 MRD

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.

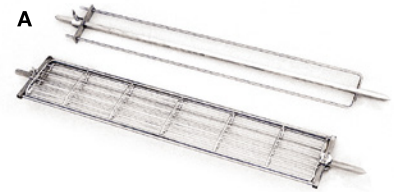
VC-9E



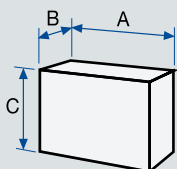
Soporte calefactable con cajones telescópicos para mantener los pollos montados en las espadas y bandeja de troceo en el cajón superior. Capacidad: 9 espadas.

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.*

VC-8MR



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	5.270,00
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	2.550,00

Más detalles técnicos en las pág. 38 • More technical details in page 38.

Asadores multirotativos

Multirotary rotisseries

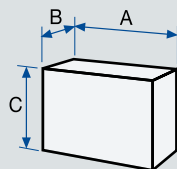
 A gas • Gas

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	4.650,00
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



- 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

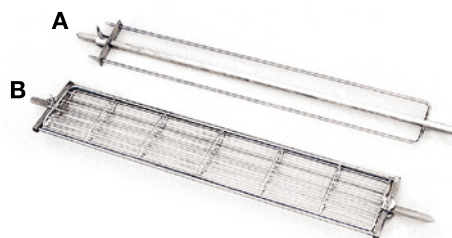


detalle 12 MR

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:

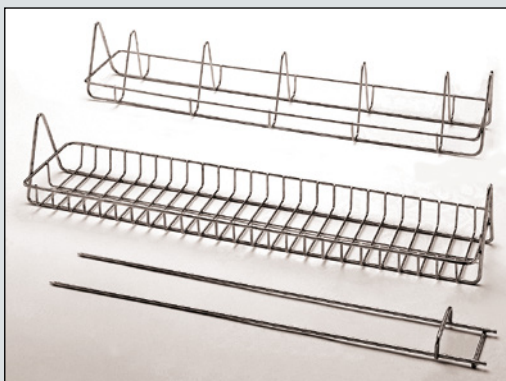
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejos, codillos, patatas, pimientos, berenjenas, tomates, y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- 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 especiales 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	105,00
50049-1	Balancera pollos verticales para BA-7 Vertical chickens basket for BA-7	105,00
50049-2	Espada para BA-7 Double spit for BA-7	80,00
50050	Balancera para BA-4 Swing Basket for BA-4	95,00
50050-1	Balancera pollos verticales para BA-4 Vertical chickens basket for BA-4	95,00
50050-2	Espada para BA-4 Double spit for BA-4	75,00

BA-7

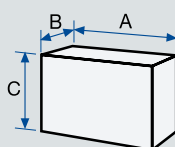
7 espadas (o 7 balanceras / cestas) (35/42 pollos)
7 double spits (or 7 swing basket) (35/42 chickens)



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	1.520,00
VCBA-7				1.100	800	895	75	2,0	1.650,00
PTB-4				940	690	880	19		850,00
PTB-7				1.100	800	880	22		940,00
Opcional									
Doble cristal BA4									590,00
Doble cristal BA7									650,00

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.

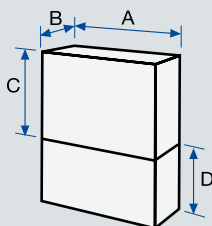
Spits with 110cm of useful length.
Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.





Interior light to highlight your roasts.
Interior can be dismantled for cleaning.





PTG-1

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm



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	76	90	8,428		2,190,00	
GPG-2		2	1,528	600	98	135	16,856		2,530,00	
GPE-1		1	1,528	600	76	90		6,6	2,475,00	
GPE-2		2	1,528	600	98	135		13,2	2,775,00	
PTG-1		1,528	600		810	20			890,00	
160000		Espada GP sin pinchos								90,00
160010		Espada GP con pinchos								150,00
160014		Pincho sencillo GP								18,00
160015		Pincho central GP								35,00

GPG =  Gas
GPE =  Electricidad
Electric

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

Asadores mini

Mini roasters



  A gas o eléctricos • Gas or electric

*Novedad
New*

Regulación de potencia máximo/mínimo

Power control maximum/minimum

MN2E

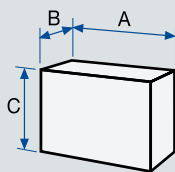


MN3G









Nueva gama de asadores Mini.
Ideal para locales con espacio reducido.
40 cm de fondo.
Capacidad de 3 pollos por espada.
Bandeja embutida sin rincones.
Mandos en el frontal de fácil acceso.
Modelos eléctricos de vitrocerámica.
Iluminación interior incluida.
Regulación de potencia máximo/ mínimo tanto en asadores de gas como eléctricos.

New range of Mini roasters. Ideal for places with a very small place. 40 cm depth. Capacity of 3 chicken per spit. Rounded tray without corners. Controls on the front for easy access. Interior lighting included. Power control maximum/minimum either in gas or electrical roasters.



 Gas
 Electricidad
Electric

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
MN2G		2	6	800	400	555	40	5,848	6,8	1,180,00
MN3G		3	9	800	400	735	50	8,772	10,2	1,480,00
MN4G		4	12	800	400	915	63,5	11,008	12,2	1,780,00
MN2E		2	6	800	400	555	34		4,4	1,380,00
MN3E		3	9	800	400	735	42,5		6,6	1,780,00
MN4E		4	12	800	400	915	54		8,8	2,130,00

Asadores verticales (1)

Vertical roasters (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



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

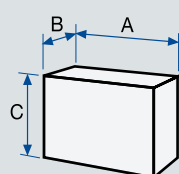




3 EE - 3 EG









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	4,5	1.495,00
2EE/2EEN		2	12	1.098	480	640	63		6,6	9,0	1.790,00
3EE/3EEN		3	18	1.098	480	820	80		9,9	13,5	2.215,00
4EE/4EEN		4	24	1.098	480	1.000	95		13,2	18,0	2.610,00
PTI-1				1.098	480	840	15				490,00
Optional		Luz interior • Interior lighting									115,00

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 • Chicken crapaudine

7 EG

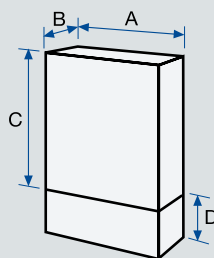
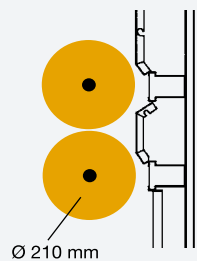
7 espadas (42 pollos)
7 spits (42 chickens)

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	27,0	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	31,5	4.175,00
Opcional												115,00
		Luz interior • Interior lighting										

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

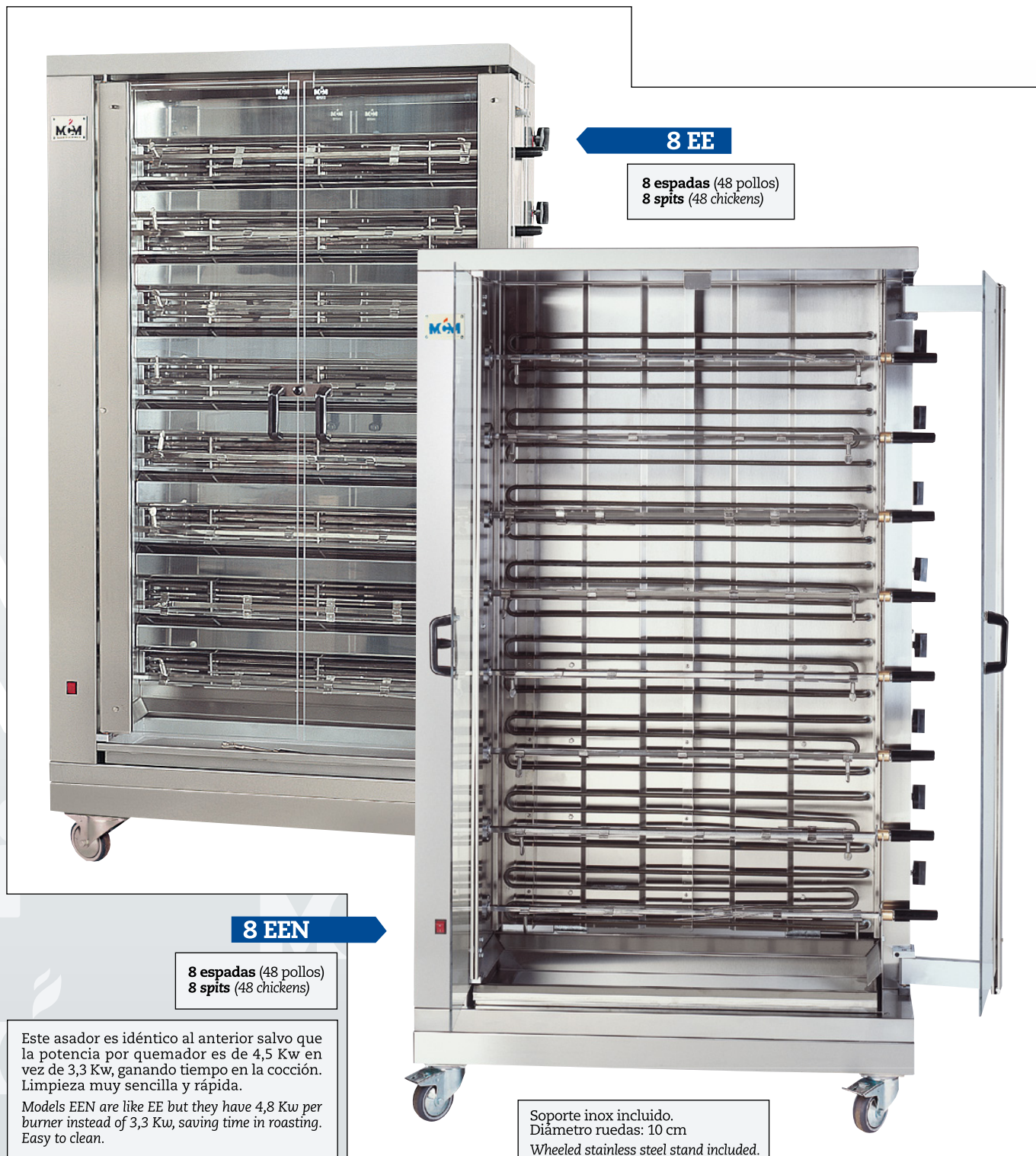


8 EG

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)

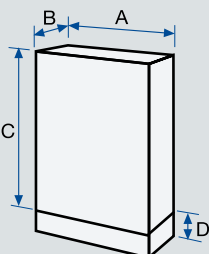
8 EEN

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

Este asador es idéntico al anterior salvo que la potencia por quemador es de 4,5 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

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C	D				
8 EG	8	48	1.098	480	1.720	200	193	40.592		4.090,00
8 EE	8	48	1.098	480	1.720	200	183		26,4	4.315,00
8 EEN	8	48	1.098	480	1.720	200	183		36,0	4.315,00
Opcional	Luz interior • Interior lighting									115,00

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



6 EGD

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

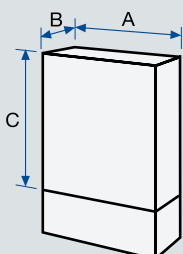




Soporte inox incluido.
 Diámetro ruedas: 10 cm
*Wheeled stainless steel stand included.
 Diameter of wheels: 10 cm*





8 EGD

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

- Los modelos de doble espada disponen de iluminación interior.
- Double spit models have interior light.
- Double spit electric models (6EEND and 8EEND) have per burner 4,8 KW.



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					
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		27,0	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		36,0	5.775,00

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

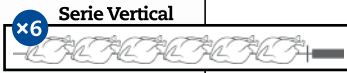
Asadores de vitrocerámica

Vitroceramic roasters



 Eléctricos • Electric

Regulación de potencia máximo/mínimo
Power control maximum/minimum



6EV

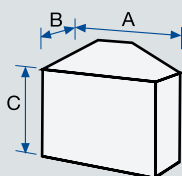


Gama de asadores verticales eléctricos con quemadores de vitrocerámica, para mejor difusión del calor y gran facilidad de limpieza.









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.



EV =  Eléctrico potenciado
Electric (High power)

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 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.*



Serie Compacto

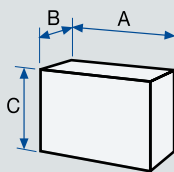
x6

4 EGC









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




Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.



EGC =  Gaz
EEC =  Electricidad • Electric
EENC = 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 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	4,5	1.565,00
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,0	1.880,00
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	13,5	2.310,00
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	18,0	2.745,00
PTIC-1				1.190	480	883	15				560,00

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

 Homologación / Certification
99AR263



Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.

Soporte con ruedas inox incluido.
Diámetro ruedas: 10 cm

Wheeled stainless steel stand included.
Wheels diameter: 10 cm

x6 Serie Compacto

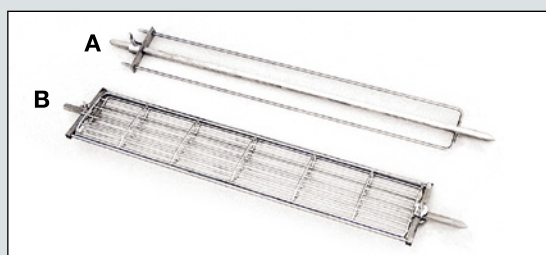


6 EGC

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

- 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).

- Rotisserie 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.
- 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).



Más modelos y precios en página 9.

More models and prices in page 9.

COD.		€
105001C	Espada con pinchos compacto Compact spit with 6 skewers	98,00
A 105002C	Espada pincho compacto Compact skewer spit	110,00
B 105003C	Espada panel compacto Compact multiple positions spit	195,00
060130C	Espada para codillos Spit for Pork Knuckle	

Asadores Compactos (2)

Compact Rotisserie (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

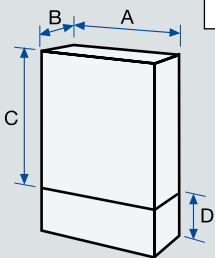
8 EGC

8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 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.



Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.







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

 Homologación / Certification
99AR263



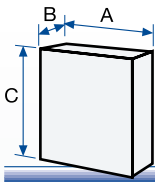
x6 Serie Compacto

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	27,0	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	36,0	4.440,00

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

Acessorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories



Porta-espadas • Trolley for spits

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

12 CE

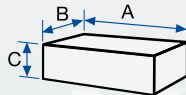
MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			PRECIO PRICE €
		A	B	C	
12 CE	Para 12 espadas • For 12 spits	1.150	500	1.600	780,00
24 CE	Para 24 espadas • For 24 spits	1.150	800	1.600	900,00



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.

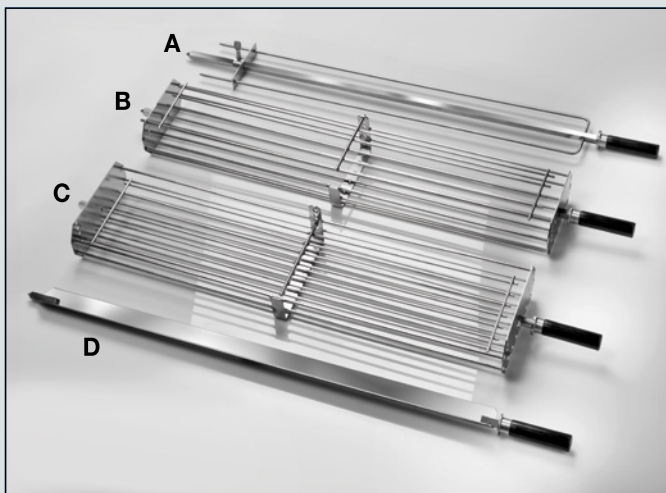
MOD.	A	B	C	€
MTB	1.098	480	160	350,00



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
060130	Espada para codillos <i>Novedad</i> Grill spit for Pork Knuckle <i>New</i>	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	8,00
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	30,00

Acessorios para asadores verticales

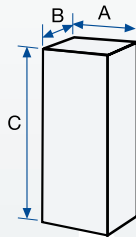
Vertical roasters accessories



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 4EE

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 brakes.

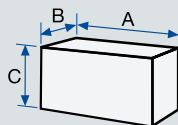


AR 3CE

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.



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

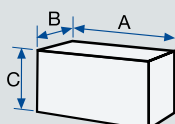
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000 W.
- Termostato 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 thermostat.



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

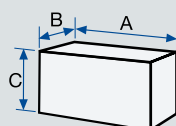
Heated display cabinets



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	1.650,00

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

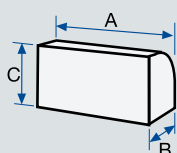


- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.
- Totally dismountable for cleaning.
- 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



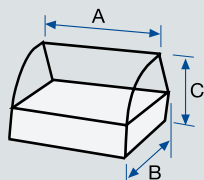
Nueva gama de expositores calientes, equipados con bandeja gastronorm 1/1 y dos niveles de exposición.

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	1.380,00
EX 2GN	750	775	585	65	2,1	1.645,00
EX 3GN	1.080	775	585	80	2,3	1.965,00
EX 4GN	1.410	775	585	100	3,4	2.560,00

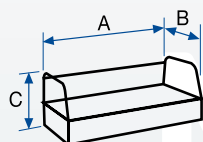
Expositores calientes al baño maría

Heated displayers 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 o 6 gastro trays 1/3 of 40 mm. Leds lighting optional, adjustable feet and waste pipe.

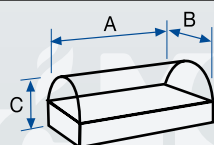


MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXBM4-1/3	⚡	840	395	270	15 Kg	0,8	570,00
EXBM6-1/3	⚡	840	395	270	20 Kg	1,0	645,00
Iluminación • Lighting							185,00



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.

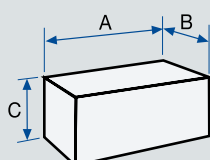


MOD.		A	B	C	Kw	€
EXBM2-1/1	⚡	690	650	420	1,21	995,00
EXBM3-1/1	⚡	1.020	650	420	1,21	1.125,00



EXSS3-1/1

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	⚡	690	650	320	35 Kg	1,21	1.070,00
EXSS3-1/1	⚡	1.020	650	320	40 Kg	1,21	1.220,00
Estante superior de cristal EXSS2							160,00
Estante superior de cristal EXSS3							175,00

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.

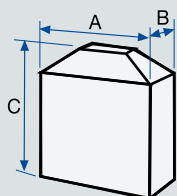
- Barbacoas para leña o carbón.
- Parrilla de 59 x 40 cm regulable en altura.
- Bandeja recoge-cenizas y estante.
- Fácil movilidad.
- Barbecues for wood or charcoal.
- Grill of 59 x 40 cm, adjustable distance.
- Collecting tray and stand.
- Easy to move.



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	1.980,00
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	2.090,00
B2/P	Barbacoa de doble cuerpo • Barbecue double body	1.200	700	1.900	350	3.155,00
SB	Soporte asador mod. B1/3 • Stand for mod. B1/3	740	640	740	20	450,00



B 2/P



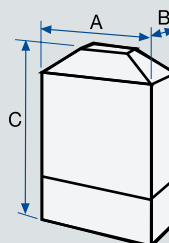
A7/42

De 1 a 7 espadas
(5 a 42 pollos)
From 1 to 7 spits
(5 to 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	2.035,00
A2/10	2	10	1.350	610	1.210	230	2.250,00
A3/15	3	15	1.350	610	1.390	240	2.825,00
A4/20	4	20	1.350	610	1.570	310	3.585,00
A5/25	5	25	1.350	610	1.750	320	4.085,00
A6/30	6	30	1.350	610	1.930	390	4.495,00
A7/35	7	35	1.350	610	2.110	405	5.135,00
A5/30	5	30	1.450	610	1.750	330	4.465,00
A6/36	6	36	1.450	610	1.930	410	4.760,00
A7/42	7	42	1.450	610	2.110	425	5.295,00

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



Gratinadores

Salamanders

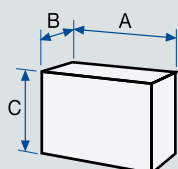
 A gas • Gas

- Gratinadores de gran potencia.
- Parrilla de 48,50 x 47 cm
- Quemadores de infrarrojos a gas de máxima superficie y rendimiento.
- *Heavy duty salamander.*
- *48.50 x 47 cm grill.*
- *Infrared burner with maximum surface and efficiency.*



GR 1G



GR 2G



 = Gas

MOD.		Dimensiones (mm)			Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
GR 1G		596	480	550	3,3	1.090,00
GR 2G		1.098	480	550	6,6	1.490,00



06501290

BASIC

Campanas de pared

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

Wall-mounted hoods

- Made in AISI-304 stainless steel, scotch pulished.
- 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 lamas 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.

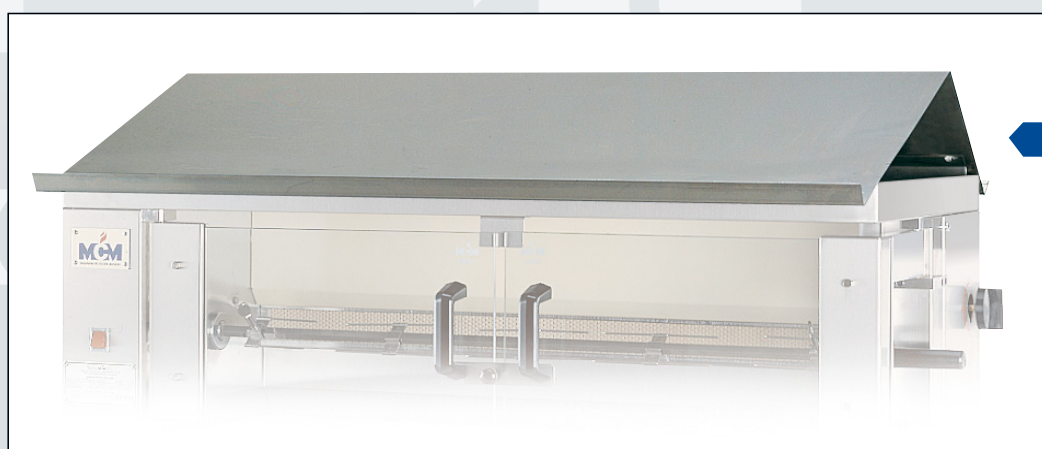
Inverted hoods with inside plenum

- 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.



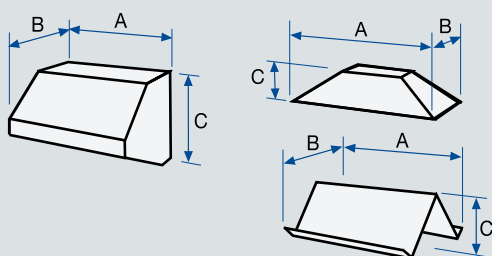
060123

Campana simple sin filtros.
Simple hood without filters.



060122

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 SIMPLE	060123	1.065	450	300		450,00
TECHO anti-lluvia	060122	1.100	593	175		190,00

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.
Nuevo formato 5 kg, más económico.

Seasoning

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

Tambor de 5 kg
5 kg Jar

30€

MOD.		Precio €
070000	Caja de 10 kg · Pack of 10 kg	75,00
070001	Paquete de 1 kg · Pack of 1 kg	10,00
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

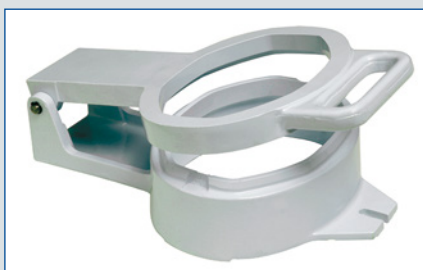
Bandeja rectangular de aluminio.
Rectangular aluminium container.

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	21,00
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	215,00
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	140,00
131000	Puerta GP1 • Door GP1	125,00

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	220,00
4300050-1	Reductor para BA4 y BA7 Gearbox for BA4 and BA7	190,00
50051-1	Resistencia BA4 • Element BA4	90,00
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	20,00
54016	Termostato digital Digital Thermostat	196,00
54018	Contacto 230v • Relay 230v	40,00

Grupo cristales • Glasses

52000	Puerta cristal BA7 • Glass BA7	150,00
52001	Puerta cristal BA4 • Glass BA4	130,00

ASADORES PLANETARIOS RG PLANETARY ROASTER RG

Grupo gas • Gas

63100	Quemador • Complete burner	210,00
4400012	Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	4,00
4400013	Inyector Gas natural Injector Natural gas	4,00
4400014	Válvula Simposit • Simposit valve	130,00
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	120,00
62003	Cristal 8RG fijo • Glass 8RG fixed	95,00
62009	Cristal 8RG basculante Glass 8RG mobile	130,00

ASADORES MULTIROTATIVOS MULTIROTARY ROTISSERIES

Grupo transmisión • Transmission

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

Grupo gas • Gas

63100	Quemador • Complete burner	210,00
4400012	Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	4,00
4400013	Inyector Gas natural Injector Natural gas	4,00
150015	Válvula • Valve	150,00

63016	Bujía • Plug	12,00
150016	Termopar MR • Thermocouple MR	14,00
63017	Termopar MRS/D Thermocouple MRS/D	15,00
4400049	Encendido electrónico 2 salidas Electronic ignition 2 ways	35,00

Grupo cristales • Glasses

104100	Cristal 4MR • Glass 4MR	100,00
104200	Cristal 8MR • Glass 8MR	125,00
104300	Cristal 12MR • Glass 12MR	155,00
104400	Cristal 16MR • Glass 16MR	180,00
104500	Cristal 8MRS/D • Glass 8MRS/D	125,00

ASADORES VERTICALES A GAS Y ELÉCTRICOS GAS AND ELECTRIC VERTICAL ROASTERS

Estructura • Structure

010109-0I	Chapa entrequemador superior Inox Upper plate between burners stainless steel	56,00
010116-1I	Chapa entrequemador interior en Inox Plate between burners in stainless steel	46,00
050113-1	Bandeja recoge grasa Tray to collect grease vertical	150,00
050113-D	Bandeja recoge grasa doble espada Tray to collect grease vertical double spit roaster	175,00

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	220,00
030090	Quemador sin mezclador • Burner	150,00
030102	Plaqueta de 144x47 Brick of 144x47	7,50
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
030119	Inyector Butano-Propano Injector Butane-Propane	4,00
030118	Inyector Gas Natural Injector Natural gas	4,00
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	24,00
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	65,00
040205	Cristal asador mod. 2EE y 2EG Glass door for mod. 2 EE and 2 EG	80,00
040305	Cristal asador mod. 3EE y 3EG Glass door for mod. 3 EE and 3 EG	90,00
040405	Cristal asador mod. 4EE y 4EG Glass door for mod. 4 EE and 4 EG	105,00
040605	Cristal asador mod. 6EE y 6EG Glass door for mod. 6EE and 6EG	150,00
040805	Cristal asador mod. 7EE 7EG 8EE y 8EG Glass door for mod. 7EE 7EG 8EE and 8EG	160,00
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 4.500 W • Element 4.500 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	95,00
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	95,00
310032	Cristal lateral serigrafiado para EX-SMC Side glass for EX-SMC	280,00

Grupo electricidad • Electric

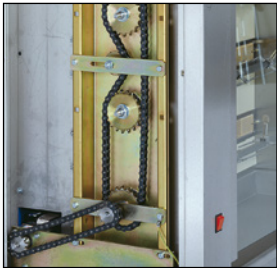
60004	Interruptor rojo • Red ON/OFF switch	6,00
300025	Termómetro digital Digital thermometre	145,00
300026	Piloto verde • Green pilot	6,00
300027	Interruptor ámbar • Lighting switch	6,00
300028	Resistencia 2.000 W para VC-4E Element 2.000 W for VC-4 E	85,00
300032	Porta lámparas • Lamp support	8,20
300033	Lámpara Philips 11 W Hot showcase lamp	12,50
300037	Termostato 0-90° • Thermostat 0-90°	45,00
300053	Termostato digital 0-90° Digital thermostat 0-90°	145,00
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

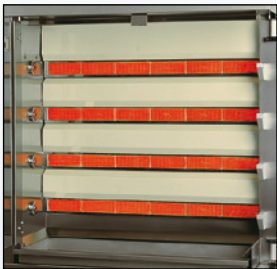
000R-64	Motor B1/3 • Motor B1/3	210,00
---------	-------------------------	--------

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.*



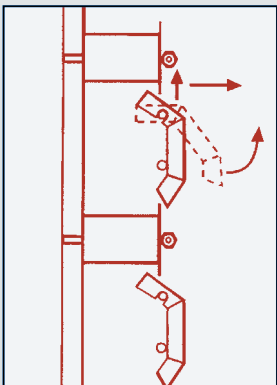
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



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.



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	9,8 Kw	8.428
	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	19,6 Kw	16.856
	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.	Tensión / gas	Potencia EE Power EE	Potencia EEN Power EEN
VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS			
1 EE / 1 EEN	400v + N + T	3,3 Kw	4,5 Kw
2 EE / 2 EEN	400v + N + T	6,6 Kw	9,0 Kw
3 EE / 3 EEN	400v + N + T	9,9 Kw	13,5 Kw
4 EE / 4 EEN	400v + N + T	13,2 Kw	18,0 Kw
6 EE / 6 EEN	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
7 EE / 7 EEN	400v + N + T	23,1 Kw	33,6 Kw
8 EE / 8 EEN	400v + N + T	26,4 Kw	36,0 Kw
6 EEND	400v + N + T		27,0 Kw
8 EEND	400v + N + T		36,0 Kw

Todos los asadores **MCM** de funcionamiento a gas cumplen las exigencias esenciales de la directiva 90/396/CEE, según homologación nº 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 nº 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



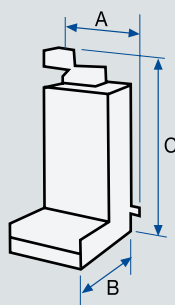
SH 5I



EK

- La gama más amplia de máquinas Döner Kebab.
- 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 Kebab 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					850,00

Hornos modulares y bicámara

Modular and twin-chamber ovens

 Eléctricos • Electric

- 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.



HPE4+4



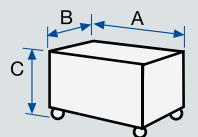
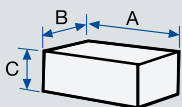
TP6

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	1.030	400	125	8,8	3.250,00
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
TP4		940	1.050	230	19		550,00
TP6		1.370	1.250	230	25		550,00
TP9		1.370	1.600	230	27		570,00
VCHPE6		1.370	910	940	105	1,0	1.760,00
VCHPE9		1.370	1.260	940	121	1,5	1.960,00

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
PTHPE6		1.370	960	715	248		1.040,00
PTHPE9		1.370	1.380	715	310		1.120,00

- Tapa y cesta incluida.
- ALTO RENDIMIENTO.
- Resistencia blindada de acero inox.
- Cabezal fácilmente extraíble.
- Lid and basket included.
- HIGH PERFORMANCE.
- Stainless steel shielded heating element.
- Heating element header easily removable for cleaning.

FE8

Sin grifo.
Without tap.



FE16G


Con grifo.
With tap.



MOD.	Capacidad	Dimensiones (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
	l	A	B	C			
FE8	8	300	500	240	9,5	4,5	540,00
FE16	8+8	600	500	240	18,0	9,0	860,00
FE8G	8	300	500	240	9,5	4,5	615,00
FE16G	8+8	600	500	240	18,0	9,0	1.013,00

Parrillas de gas económicas

Economic gas grill

 A gas • Gas

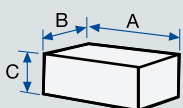
PEI60



- Parrillas ajustable en altura trasera.
- Colector grasa delantero extraíble.
- Carbon volcanico refractario.
- Bateria de quemadores tubulares esmaltados.
- Areas de trabajo independientes.
- Grilles: Adjustable in the rear height.
- Fat collector trays for easy removal for cleaning.
- Refractive system by lava stone.
- Batteries of fire vitrified enamel tubular burners.
- Independent work areas.










PE90




 = Gas

PE = Rejillas de acero.
Steel grill

PEI = Rejillas de acero inoxidable
Stainless steel grill

MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	Kcal	PRECIO PRICE €
		A	B	C				
PE30		300	500	240	21,0	6,5	5,525	705,00
PE60		600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.015,00
PE90		900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.369,00
PEI30		300	500	240	21,0	6,5	5,525	729,00
PEI60		600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.061,00
PEI90		900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.438,00

 Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

Planchas de asar económicas

Economic hot plates



A gas o eléctricas • Gas or electric

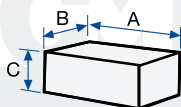
Planchas de cromo duro Hard Chrome hot plates

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.



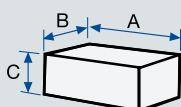
Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45CD		} Cromo duro Hard chrome	460	440	190	16,5	3,526	4,1	735,00
ECO-60CD			610	440	190	22	7,052	8,2	952,00
ECO-75CD			770	440	190	27	7,482	8,7	1.095,00
ECO-90CD			910	440	190	32	10,922	12,7	1.245,00
ECOE-60CD		} monofásica monofásica	600	440	190	30,5		4	1.000,00
ECOE-75CD			770	440	190	37,5		4	1.100,00

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

Planchas pavonadas Coated hot plates

ECO-75PV



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-45PV		} pavonadas	460	440	190	16,5	3,526	4,1	395,00
ECO-60PV			610	440	190	22	7,052	8,2	500,00
ECO-75PV			770	440	190	27	7,482	8,7	525,00
ECO-90PV			910	440	190	32	10,922	12,7	653,00
ECOE-60PV		} monofásica monofásica	600	440	190	22		4	590,00
ECOE-75PV			770	440	190	27		4	628,00

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



- Grosor placa cromo duro: 15 mm.
- Grosor placa rectificada: 12 mm.
- Hard chrome griddle: 15 mm thick.
- Rectified griddle: 12 mm thick.

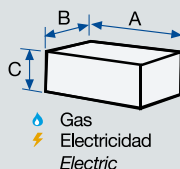


NCR-1000

Cromo duro semiranurada
Hard chrome grooved

NSR-1000

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



MOD.	Placa Plaque	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	180	28	3,526	4,1	862,00
NC-600			600	440	180	41,5	7,052	8,2	1.210,00
NC-800			800	440	180	51	10,578	12,3	1.510,00
NC-1000			1.000	440	180	65	12,814	14,9	1.733,00
NCR-600			Cromo duro Hard chrome	30 cm	600	440	180	41,5	7,052
NCR-800	30 cm	800		440	180	51	10,578	12,3	1.646,00
NCR-1000	40 cm	1.000		440	180	65	12,814	14,9	1.883,00
NCF-600	+ Fogón/Cooker		940	440	180	52	12,212	14,2	1.614,00
NCE-400	monofásica monofásica monofásica monofásica		400	440	180	32		2,6	897,00
NCE-600			600	440	180	51		5,3	1.277,00
NCE-800			800	440	180	41,5		4	1.580,00
NCE-1000			1.000	440	180	75		6	1.882,00

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

NCF-600

Cromo duro
Hard chrome

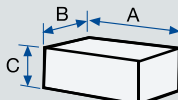
NSF-600

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	Cromo duro Hard chrome		400	440	180	23	3.526	4,1	585,00		
NS-600			600	440	180	33,5	7.052	8,2	740,00		
NS-800			800	440	180	44	10.578	12,3	885,00		
NS-1000			1.000	440	180	65	12.814	14,9	1.110,00		
NSE-400		+ Fogón/Cooker	30 cm	400	440	180	27		2,6	620,00	
NSE-600				600	440	180	33,5		4	850,00	
NSE-800				800	440	180	44		5,3	1.040,00	
NSE-1000				1.000	440	180	66		6	1.320,00	
NSR-600				30 cm	600	440	180	33,5	7.052	8,2	860,00
NSR-800					800	440	180	44	10.578	12,3	1.000,00
NSR-1000	1.000	440	180		65	12.814	14,9	1.240,00			
NSF-600			940	440	180	45,5	12.212	14,2	1.120,00		

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.

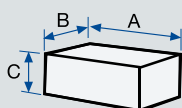


P-900



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



MOD.		Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
P-300	•	350	550	250	30	6.518	865,00
P-600	•	600	550	250	45	13.037	1.302,00
P-900	•	900	550	250	62	19.556	1.662,00
P-1200	•	1.140	550	250	85	26.075	1.959,00
PI-300	•	350	550	250	30	6.518	894,00
PI-600	•	600	550	250	45	13.037	1.356,00
PI-900	•	900	550	250	62	19.556	1.744,00
PI-1200	•	1.140	550	250	85	26.075	2.073,00
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

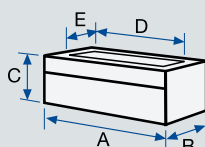


 A gas • Gas






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 burnes 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	4.150,00
PSI-120		1.200	900	850	1.050	630	225	28.380	5.880,00
PSI-160		1.600	900	850	1.400	630	300	37.840	7.045,00

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).



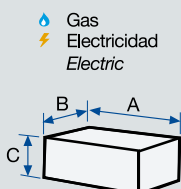
FC-60



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		1.545,00
FC-90			900	550	220	99	12.556		2.107,00
FC-120			1.200	550	220	122	18.168		2.510,00
FCR-60	Cromo duro Hard Chrome	30 cm	600	550	220	75	9.084		1.691,00
FCR-90		40 cm	900	550	220	99	12.556		2.299,00
FCR-120		40 cm	1.200	550	220	122	18.168		2.718,00
FCE-60	trifásica	30 cm	600	550	220	80		6	1.691,00
FCE-90		40 cm	900	550	220	105		9	2.299,00
FCE-120		40 cm	1.200	550	220	131		12	2.718,00

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

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

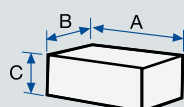


PCR-90

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

MOD.		Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
PC-60			600	600	390	87	9.460	11	2.010,00
PC-90			900	600	390	120	16.340	19	2.720,00
PC-120			1.200	600	390	170	18.820	22	3.200,00
PCR-60		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.186,00
PCR-90		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.896,00
PCR-120		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	3.395,00
PL-60			600	600	390	87	9.460	11	1.675,00
PL-90			900	600	390	120	16.340	19	2.238,00
PL-120			1.200	600	390	170	18.820	22	2.608,00
PLR-60		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	1.850,00
PLR-90		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.414,00
PLR-120		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	2.805,00
STE-60			660	550	610	17			381,00
STE-90			960	550	610	21			411,00
STE-120			1.260	550	610	25			453,00

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 Preassure	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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 m ³ /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 • <i>Scraper</i>	57,75
E-1	Espátula • <i>Shovel</i>	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 vto. 60 días.
- 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.