



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

D KATALOG / PREISLISTE

2021
10

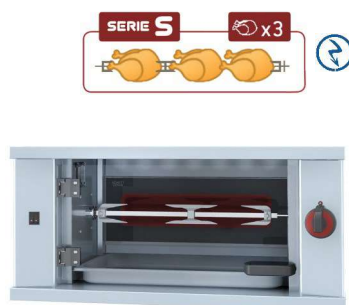
ASADORES - BARBACOAS / ROASTERS - BBQ

ASADORES / BARBACOAS CARBÓN VEGETAL ROASTERS / CHARCOAL BARBECUES

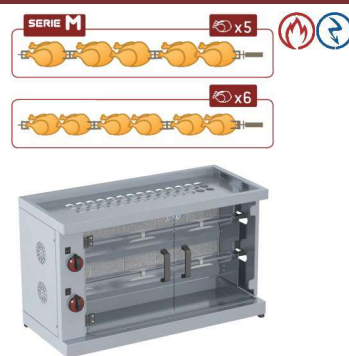
G9 PAG. 07



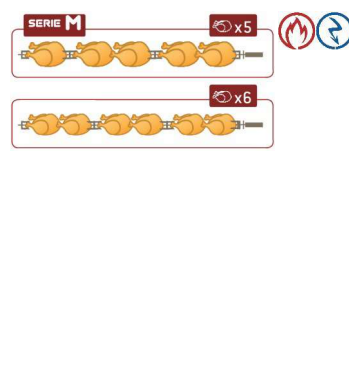
G9 PAG. 08



G9 PAG. 09/11

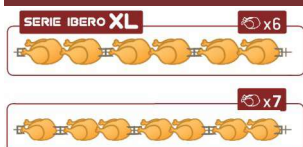
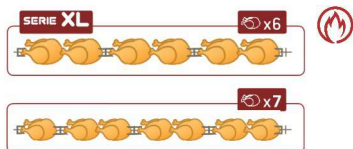
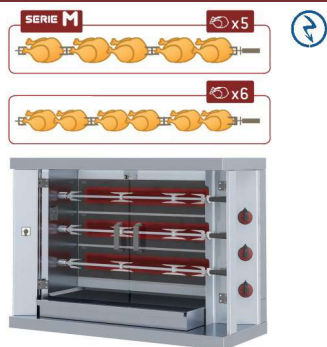


G9 PAG. 12/13



G9 PAG. 17/22





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

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS ASADORES

- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304, de 1,5 y 1 mm de espesor.
- Tapa posterior de acero galvanizado.
- Con motores reductores individuales, que hacen girar las espadas a 4 vueltas por minuto, con el correspondiente interruptor, lo cual garantiza, que nunca se pueda quedar sin trabajar por avería, ya que nunca fallarían todos los motores, al cabo de los años de uso. [1]
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales. [2]
- Con los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asas de baquelita para evitar quemaduras, con lo cual, se aprovecha todo el calor, con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. [3]
- **COMO NOVEDAD, dichos cristales quedan bloqueados magnéticamente, al abrirlos a 95°, para evitar quemaduras en los brazos.** [4]
- Con tapa lateral derecha, que se abre con el cristal, y evita la pérdida de calor. [5]
- Las espadas, rodamientos y los pinchos también son de acero inoxidable. Todo ellos en dotación con el asador. [6]
- La distancia entre los ejes de las espadas, son 180 mm, lo que permite utilizar todo el asador con espadas de jaula o pollo abierto, si lo precisan.
- Opcionalmente, pueden solicitar los asadores con luz. [7]
- También ofrecemos espadas, para asar pollos abiertos, de jaula para conejos, o también para piezas grandes, para patatas, etc. (Ver en ACCESORIOS) [8]

SERIE "S"

- Diseñados para su instalación en establecimientos, que desean incorporar como complemento, los asados.
- Con espadas para 3 pollos. [9]
- Con patas regulables. También con la posibilidad de colgarlos de la pared.

SERIE "M2"

- Están ideados para rotisseries, que ofrecen alimentos para llevar, así como restaurantes, cuya especialidad es el asado.
- Con espadas para 5 ó 6 pollos, según el tamaño. [10]
- Los modelos de 2, 3 y 4 espadas, con patas regulables.
- Los modelos de 6 y 8 espadas, con 4 ruedas giratorias (2 con freno).

ASADORES A GAS

- La cocción es por medio de quemadores de acero inoxidable, [11] de rayos infrarrojos, eficientes, ecológicos y de gran potencia calorífica y bajo consumo.
- Con grifos de latón, independientes, con máximo regulable y mínimo, para su funcionamiento a gas butano-propano o natural. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con las chapas entre quemadores desmontables, para facilitar la limpieza y en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. [12]

ASADORES ELÉCTRICOS VITROCERÁMICOS

- La cocción es por medio de resistencias de wolframio, incrustadas en el cajón cerámico y protegidas con un cristal scotch. [13] Dicho sistema permite un ahorro de hasta un 40% respecto a las resistencias tradicionales, y simplifica la limpieza, pues empleando el producto adecuado, y cuando las placas están frías, es realmente fácil.
- Además equipan un sismostato, con 3 posiciones (marchas), que activa y desactiva la energía, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posición determinada. Protegido del correspondiente contactor y con un piloto luminoso, indicador de funcionamiento.

E

CHICKEN GRILLS ENJOY THE WORLD'S LEADING MANUFACTURER'S EXPERIENCE. SINCE 1951, MORE THAN 70 YEARS AGO, THOUSANDS OF GRILLS ARE GRILLING CHICKENS ALL OVER THE WORLD, WHICH OFFERS USERS THE MAXIMUM GUARANTEE OF QUALITY, DURABILITY AND RELIABILITY...

GENERIC CHARACTERISTICS OF ROASTERS

- Constructed of 18/10 AISI-304 stainless steel, 1.5 and 1 mm thick.
- Galvanized steel back cover.
- With individual geared motors, which rotate the swords at 4 revolutions per minute, with the corresponding switch, which guarantees that the machine will never be out of operation due to failure, as all the motors will never fail after years of use. [1]
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large capacity juice trays are dimensioned to collect even the oil that may spill through the glass. [2]
- With tempered glass with magnetic closure, pivoting opening, equipped with bakelite handles to avoid burns, which means that all the heat is used, with the consequent saving in consumption and also more hygiene, avoiding the entry of dust and insects. [3]
- **NEW, these panes are magnetically blocked when opened at 95° to prevent burns to the arms.** [4]
- With right side cover, which opens with the glass and prevents heat loss. [5]
- The swords, the bearing and the skewers are also made of stainless steel. All of them are supplied with the rotisserie. [6]
- The distance between the axes of the blades is 180 mm, which allows the whole rotisserie to be used with cage blades or open chicken, if required.
- Optionally, you can order the rotisseries with light. [7]
- We also offer spades for roasting open chickens, caged chickens for rabbits, or also for large pieces, potatoes, etc. (See under ACCESSORIES) [8]

SERIES "S"

- Designed for installation in establishments that wish to incorporate barbecues as a complement.
- With swords for 3 chickens. [9]
- With adjustable legs. Also with the possibility of hanging them on the wall.

SERIES "M2"

- They are designed for rotisseries, which offer take-away food, as well as restaurants, whose speciality is rotisserie.
- With swords for 5 or 6 chickens, depending on the size. [10]
- Models with 2, 3 and 4 blades, with adjustable legs.
- 6 and 8-blade models with 4 swivel castors (2 with brakes).

GAS ROASTERS

- The cooking is by means of stainless steel burners, [11] of infrared rays, efficient, ecological and of great calorific power and low consumption.
- With independent brass taps, with adjustable maximum and minimum, for operation with butane-propane or natural gas. With safety coil and thermocouple.
- With removable burner plates for easy cleaning and 1.5mm thick stainless steel. [12]

VITRO-CERAMIC ELECTRIC ROASTERS

- The firing is by means of tungsten heating elements, embedded in the ceramic drawer and protected with a scotch glass. [13] This system allows savings of up to 40% compared to traditional resistances, and simplifies cleaning, since using the right product, and when the plates are cold, it is really easy.
- They also equip a seismostat, with 3 positions (gears), that activates and deactivates the energy, keeping the heat constant, according to the determined position. Protected from the corresponding contactor and with a pilot light, operation indicator.

1



2



3



4



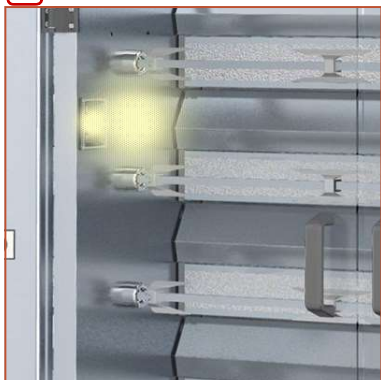
5



6



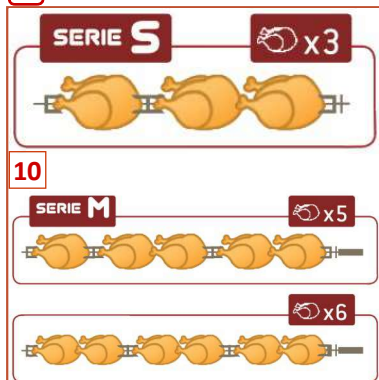
7



8



9



11



12



13



F LES RÔTISSOIRES À POULETS PROFITENT DE L'EXPÉRIENCE DU PREMIER FABRICANT AU MONDE. DEPUIS 1951, IL Y A PLUS DE 70 ANS, DES MILLIERS DE RÔTISSOIRES RÔTISSENT DES POULETS DANS LE MONDE ENTIER, QUI OFFRENT AUX UTILISATEURS LA GARANTIE MAXIMALE DE QUALITÉ, DURABILITÉ ET FIABILITÉ...

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES RÔTISSOIRES À POULETS

- Construit en acier inoxydable 18/10 AISI-304, 1,5 et 1 mm d'épaisseur.
- Cache arrière en acier galvanisé.
- Avec des motoréducteurs individuels, qui font tourner les broches à 4 tours par minute, avec l'interrupteur correspondant, ce qui garantit que la machine ne sera jamais hors service pour cause de panne, car tous les moteurs ne tomberont jamais en panne après des années d'utilisation. **[1]**
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont dimensionnés pour recueillir même l'huile qui peut se répandre à travers le verre. **[2]**
- Avec verre trempé à fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipée de poignées en bakélite pour éviter les brûlures, ce qui signifie que toute la chaleur est utilisée, avec la conséquente économie de consommation et aussi plus d'hygiène, évitant l'entrée de poussière et d'insectes. **[3]**
- **NOUVEAU, ces vitres sont bloquées magnétiquement lors de l'ouverture à 95° pour éviter les brûlures aux bras.** **[4]**
- Avec couvercle latéral droit, qui s'ouvre avec la vitre et empêche la perte de chaleur. **[5]**
- Les broches, le roulement et les pointes sont également en acier inoxydable. Ils sont tous fournis avec la rôtissoire. **[6]**
- La distance entre les axes des broches est de 180 mm, ce qui permet d'utiliser l'ensemble de la rôtissoire avec des broches en cage ou des poulets ouverts, si nécessaire.
- En option, des rôtissoires avec lumière peuvent être commandées. **[7]**
- Nous proposons également des broches pour rôtir les poulets ouverts, de cages pour les lapins, ou encore pour les gros morceaux viande, et aussi comme les pommes de terre, etc. (Voir sous ACCESSOIRES) **[8]**

SÉRIE "S"

- Conçu pour être installé dans les établissements qui souhaitent intégrer des barbecues en complément.
- Avec des broches pour 3 poulets. **[9]**
- Avec des pieds réglables. Avec également la possibilité de les accrocher au mur.

SÉRIE "M2"

- Ils sont destinés aux rôtisseries, qui proposent des plats à emporter, ainsi qu'aux restaurants, dont la spécialité est la rôtisserie.
- Avec des broches pour 5 ou 6 poulets, selon la taille. **[10]**
- Modèles à 2, 3 et 4 broches, avec pieds réglables.
- Modèles à 6 et 8 broches avec 4 roulettes pivotantes (2 avec frein).

RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ

- La cuisson se fait au moyen de brûleurs en acier inoxydable, **[11]** de rayons infrarouges, efficaces, écologiques et de grand pouvoir calorifique et de faible consommation.
- Avec robinets en laiton indépendants, avec maximum et minimum réglables, pour fonctionner au butane-propane ou au gaz naturel. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec plaques de brûleur amovibles pour un nettoyage facile et acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. **[12]**

RÔTISSOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES

- La cuisson se fait au moyen d'éléments chauffants en tungstène, intégrés dans le tiroir en céramique et protégés par un verre scotch. **[13]** Ce système permet d'économiser jusqu'à 40% par rapport aux résistances traditionnelles, et simplifie le nettoyage, car en utilisant le bon produit, et lorsque les plaques sont froides, c'est vraiment facile.
- Ils équipent également un sismotat, à 3 positions, qui allume et éteint l'énergie, en maintenant la chaleur constante, selon la position déterminée. Protégé du contacteur correspondant et avec une veilleuse, indicateur de fonctionnement.

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

ALLGEMEINE MERKMALE VON HÄHNCHENGRILLS

- Hergestellt aus 18/10 AISI-304 Edelstahl, 1,5 und 1 mm dick.
- Rückseite aus verzinktem Stahl.
- Mit einzelnen Getriebemotoren, die die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute drehen, mit dem entsprechenden Schalter, der garantiert, dass die Maschine nie wegen eines Defekts ausfällt, da alle Motoren auch nach jahrelangem Gebrauch nicht ausfallen. **[1]**
- Entwickelt für die industrielle Herstellung von Braten.
- Die Saftschalen mit großer Kapazität sind so dimensioniert, dass sie auch das Öl sammeln, das durch das Glas gelangen kann. **[2]**
- Mit gehärtetem Glas mit Magnetverschluss, schwenkbare Öffnung, ausgestattet mit Bakelit Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden, was bedeutet, dass die gesamte Wärme verwendet wird, mit der daraus resultierenden Einsparung im Verbrauch und auch mehr Hygiene, die Vermeidung der Eintrag von Staub und Insekten. **[3]**
- **NEU, diese Kristalle sind magnetisch blockiert, wenn sie auf 95° geöffnet werden, um Verbrennungen an den Armen zu vermeiden.** **[4]**
- Mit rechter Seitenabdeckung, die sich mit dem Glas öffnet und Wärmeverluste verhindert. **[5]**
- Die Schwerter, Lager und Spikes bestehen ebenfalls aus Edelstahl. Sie werden alle mit der Rotisserie geliefert. **[6]**
- Der Abstand zwischen den Achsen der Klingen beträgt 180 mm, so dass die gesamte Rotisserie je nach Bedarf mit Käfigklingen oder offenen Hähnchen verwendet werden kann.
- Optional können auch Rotisseries mit Licht bestellt werden. **[7]**
- Wir bieten auch Spaten zum Braten von offenen Hühnern, Kaffelhühnern für Kaninchen, oder auch für große Stücke, Kartoffeln, etc. (Siehe unter ZUBEHÖR) **[8]**

SÉRIE "S"

- Konzipiert für die Installation in Betrieben, die Grills als Ergänzung einbauen möchten.
- Mit Schwertern für 3 Hühner. **[9]**
- Mit verstellbaren Beinen. Auch mit der Möglichkeit, sie an die Wand zu hängen.

SÉRIE "M2"

- Sie sind sowohl für Rotisseries, die Essen zum Mitnehmen anbieten, als auch für Restaurants, die sich auf Rotisserie spezialisiert haben, geeignet.
- Mit Schwertern für 5 oder 6 Hühner, je nach Größe. **[10]**
- Modelle mit 2, 3 und 4 Flügeln, mit verstellbaren Füßen.
- 6- und 8-blättrige Modelle mit 4 Lenkrollen (2 mit Bremse).

GAS-HÄHNCHENGRILLS

- Das Kochen erfolgt mittels Edelstahlbrennern, **[11]** Infrarotstrahlen, effizient, ökologisch und von großer Heizleistung und geringem Verbrauch.
- Mit unabhängigen Messinghähnen mit einstellbarem Maximum und Minimum für den Betrieb mit Butan-Propan oder Erdgas. Mit Sicherheitsschule und Thermoelement.
- Mit abnehmbaren Brennerplatten zur einfachen Reinigung und 1,5 mm dickem Edelstahl. **[12]**

VITRO-KERAMISCHE ELEKTRISCH HÄHNCHENGRILLS

- Das Brennen erfolgt mittels Wolframheizelementen, die in die Keramikschublade eingebettet und mit einem Scotchglas geschützt sind. **[13]** Dieses System ermöglicht Einsparungen von bis zu 40% im Vergleich zu herkömmlichen Widerständen und vereinfacht die Reinigung, da die Verwendung des richtigen Produkts und bei kalten Platten sehr einfach ist.
- Sie statten auch ein Seismotat mit 3 Positionen (Zahnradern) aus, das die Energie aktiviert und deaktiviert und die Wärme entsprechend der festgelegten Position konstant hält. Geschützt vor dem entsprechenden Schutz und mit einer Kontrollleuchte, Betriebsanzeige.

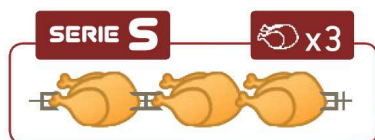
SERIE S

ASADORES DE POLLOS A GAS

E GAS CHICKEN ROASTERS

F RÔTISOIRES À POULETS À GAZ

D GAS HÄHNCHENGRILLS



↑ **53030G13**



↑ **53060G13**



↑ **53090G13**



↑ **53090G13 + 53A315N0**



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



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

MOD./COD.								€
53030G13		23	800x400x375	3	1	50 W 230/1V	3,5 KW	920
53060G13		32	800x400x555	6	2	75 W 230/1V	7 KW	1.240
53090G13		50	800x400x735	9	3	100 W 230/1V	10,5 KW	1.565



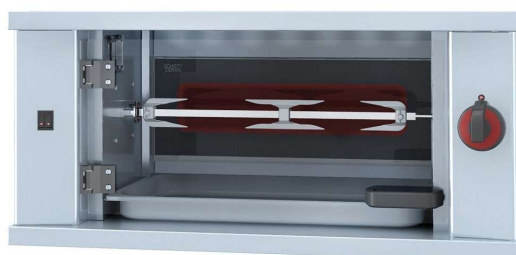
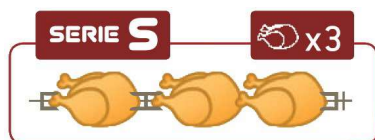
SERIE S

ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

E GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS

F RÔTISOIRES À POULETS VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUES

D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS



53034G13



53064G13



53094G13



53064G13 + 535315N0



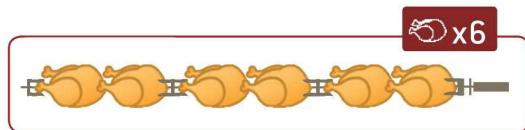
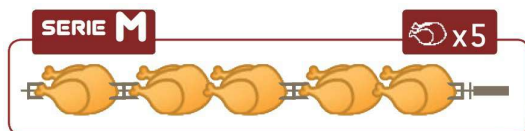
GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **9**



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

MOD./COD.	 						€
53034G13		24	800x400x375	3	1	1,5 KW 230/1V	1.030
53064G13		34	800x400x555	6	2	3 KW 230/1V	1.455
53094G13		53	800x400x735	9	3	4,5 KW 230/1V	1.885





CON MOTORES INDIVIDUALES
E WITH INDIVIDUAL ENGINES
F AVEC MOTEURS INDIVIDUELS
D MIT EINZELNE MOTOREN



5310026M

Disponible a
partir de
enero de 2022



531002VM + 535615N0

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

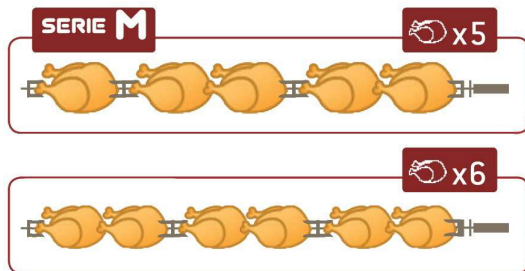
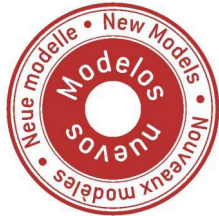


OPTIONAL



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

MOD./COD.								€
5310026M		53	1000x450x605	10/12	2	75 W 230/1V	11,6 KW	1.550
531002VM		50	1000x450x605	10/12	2	5 KW 230/1V	-	1.650
4A11LLUM		OPTIONAL: LUZ E LIGHT F LUMIÈRE D LICHT				25 W 230/1V	-	120



CON MOTORES INDIVIDUALES
E WITH INDIVIDUAL ENGINES
F AVEC MOTEURS INDIVIDUELS
D MIT EINZELNE MOTOREN



↑ **5315036M + 53A615N0**



↑ **531503VM**

Disponible a partir de enero de 2022

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

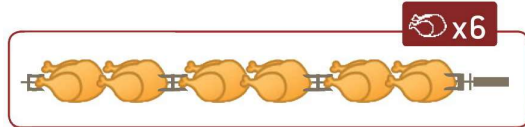
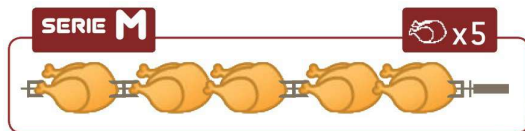
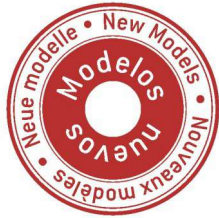


OPTIONAL



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

MOD./COD.								€
5315036M		67	1000x450x785	15/18	3	100 W 230/1V	17,4 KW	1.915
531503VM		64	1000x450x785	15/18	3	7,5 KW 400/3V	-	2.030
4A11LLUM		OPTIONAL: LUZ E LIGHT F LUMIÈRE D LICHT				25 W 230/1V	-	120



CON MOTORES INDIVIDUALES
E WITH INDIVIDUAL ENGINES
F AVEC MOTEURS INDIVIDUELS
D MIT EINZELNE MOTOREN



5320046M

**Disponible a
partir de
enero de 2022**



532004VM + 53V635N0

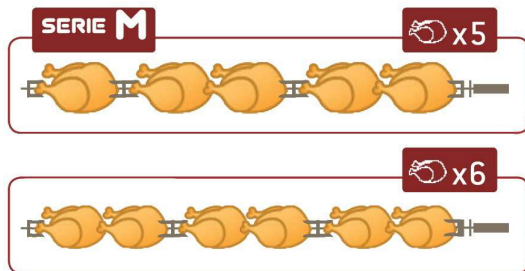
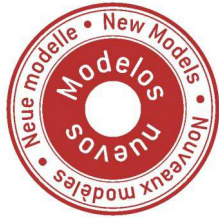
ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.								€
5320046M		92	1000x450x965	20/24	4	150 W 230/1V	23,2 KW	2.290
532004VM		88	1000x450x965	20/24	4	10,1 KW 400/3V	-	2.430
4A11LLUM		OPTIONAL: LUZ E LIGHT F LUMIÈRE D LICHT				25 W 230/1V	-	120



CON MOTORES INDIVIDUALES
E WITH INDIVIDUAL ENGINES
F AVEC MOTEURS INDIVIDUELS
D MIT EINZELNE MOTOREN



5330066M



533006VM

Disponible a
partir de
enero de 2022

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

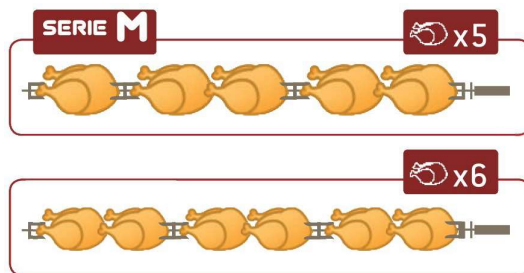


OPTIONAL



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

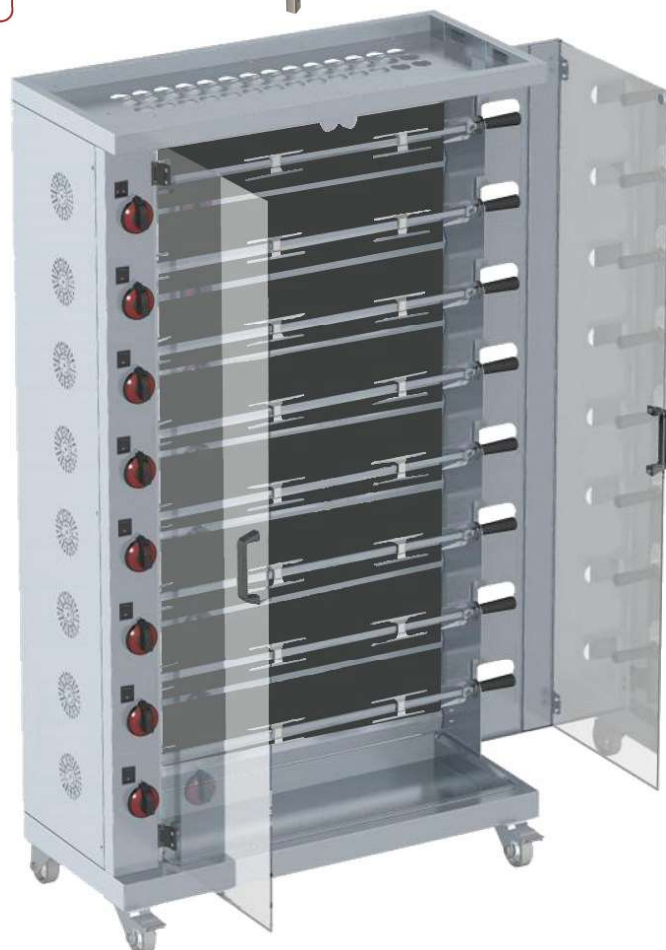
MOD./COD.									€
5330066M			138	1000x450x1775	30/36	6	225 W 230/1V	34,8 KW	3.055
533006VM			131	1000x450x1775	30/36	6	15,2 KW 400/3V	-	3.240
4A11LLUM			OPTIONAL: LUZ E LIGHT F LUMIÈRE D LICHT				25 W 230/1V	-	120



CON MOTORES INDIVIDUALES
E WITH INDIVIDUAL ENGINES
F AVEC MOTEURS INDIVIDUELS
D MIT EINZELNE MOTOREN



5340086M



534008VM

Disponible a
partir de
enero de 2022

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.								€
5340086M		155	1000x450x1775	40/48	8	300 W 230/1V	46,4 KW	3.750
534008VM		148	1000x450x1775	40/48	8	20,3 KW 400/3V	-	3.975
4A11LLUM		OPTIONAL: LUZ E LIGHT F LUMIÈRE D LICHT				25 W 230/1V	-	120

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

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LOS ASADORES

- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304, de 1,5 y 1 mm de espesor.
- Tapa posterior de acero galvanizado.
- Diseñados para la producción industrial de asados.
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, están dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales. **[1]**
- Los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, dotados de asa de baquelita para evitar quemaduras, asimismo la pérdida de calor con el consiguiente ahorro de consumo y también más higiene, evitando la entrada de polvo e insectos. **[2]**
- Dotados de luz, de serie. **[3]**
- Las espadas, el rodamiento y los pinchos también son de acero inoxidable. **[4]**

SERIE "M"

- Con espadas de 5/6 pollos cada una. **[5]**
- Equipados con la transmisión por cadena. Los ejes donde se alojan las espadas, con 2 rodamientos a bolas, cada uno.
- Con un potente motor-reductor, que hace girar las espadas a 4 vueltas por minuto.
- Las máquinas de 8 espadas, equipan 2 motores. 4 espadas mas 4. **[7]**
- Las máquinas de doble espada, llevan transmisiones independientes, una para las que están delante de los quemadores, y la otra para las delanteras. Estos asadores, tienen la ventaja, de que con el mismo gasto energético van avanzando el asado de pollos de las espadas delanteras.

SERIE "XL"

- Con espadas para 6/7 pollos cada una. **[6]**
- Equipados con una transmisión por cadena. Los ejes donde se alojan las espadas, con 2 rodamientos a bolas, cada uno.
- Con un potente motor-reductor, que hace girar las espadas a 4 vueltas por minuto.
- Las máquinas de 8 espadas, equipan 2 motores. 4 espadas mas 4. **[7]**

ASADORES A GAS

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

ASADORES ELÉCTRICOS VITROCERÁMICOS

- La cocción es por medio de resistencias de wolframio, incrustadas en el cajón cerámico y protegidas con un cristal scotch. **[10]** Dicho sistema permite un ahorro de hasta un 40% respecto a las resistencias tradicionales, y simplifica la limpieza, pues empleando el producto adecuado, y cuando las placas están frías, es realmente fácil.
- Además equipan un sismostato, con 3 posiciones (marchas), que activa y desactiva la energía, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posición determinada. Protegido del correspondiente contactor y con un piloto luminoso, indicador de funcionamiento.

E

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

GENERIC CHARACTERISTICS OF ROASTERS

- Constructed of 18/10 AISI-304 stainless steel, 1.5 and 1 mm thick.
- Galvanized steel back cover.
- Designed for the industrial production of roasts.
- The large capacity juice trays are dimensioned to collect even the oil that may spill through the glass. **[1]**
- The tempered glass with magnetic closure, pivoting opening, equipped with bakelite handle to avoid burns, also heat loss with consequent savings in consumption and also more hygiene, preventing the entry of dust and insects. **[2]**
- Equipped with light, as standard. **[3]**
- The swords, the bearing and the skewers are also made of stainless steel. **[4]**

SERIES "M"

- With swords of 5/6 chickens each. **[5]**
- Equipped with chain drive. The axes where the swords are housed, with 2 ball bearings, each.
- With a powerful motor-reducer, which rotates the swords at 4 revolutions per minute.
- The machines with 8 swords, equip 2 motors. 4 swords plus 4. **[7]**
- The double sword machines carry independent transmissions, one for those in front of the burners, and the other for the front ones. These rotisseries have the advantage that with the same energy expenditure they advance the roast of chickens on the front swords.

SERIES "XL"

- With swords for 6/7 chickens each. **[6]**
- Equipped with a chain drive. The axes where the swords are housed, with 2 ball bearings, each.
- With a powerful motor-reducer, which rotates the swords at 4 revolutions per minute.
- The machines with 8 swords, equip 2 motors. 4 swords plus 4. **[7]**

GAS ROASTERS

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

VITRO-CERAMIC ELECTRIC ROASTERS

- The firing is by means of tungsten heating elements, embedded in the ceramic drawer and protected with a scotch glass. **[10]** This system allows savings of up to 40% compared to traditional resistances, and simplifies cleaning, since using the right product, and when the plates are cold, it is really easy.
- They also equip a seismostat, with 3 positions (gears), that activates and deactivates the energy, keeping the heat constant, according to the determined position. Protected from the corresponding contactor and with a pilot light, operation indicator.

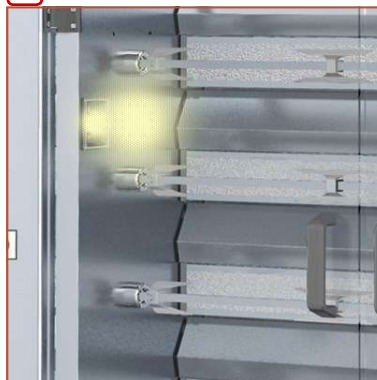
1



2



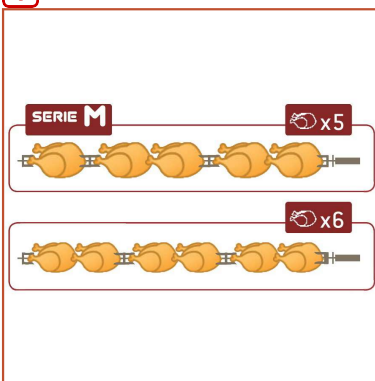
3



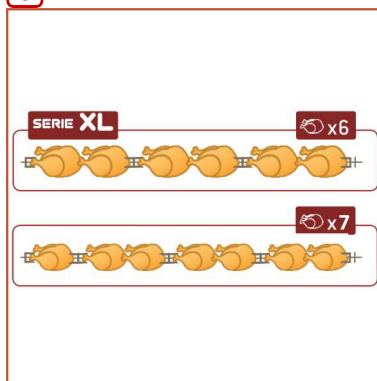
4



5



6



7



8



9



10



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES RÔTISSOIRES À POULETS

- Construit en acier inoxydable 18/10 AISI-304, 1,5 et 1 mm d'épaisseur.
- Cache arrière en acier galvanisé.
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus de grande capacité sont dimensionnés pour recueillir même l'huile qui peut se répandre à travers le verre. ^[1]
- Le verre trempé avec fermeture magnétique, ouverture pivotante, équipé d'une poignée en bakélite pour éviter les brûlures, ainsi que les pertes de chaleur avec des économies de consommation conséquentes et également plus d'hygiène, empêchant l'entrée de poussière et d'insectes. ^[2]
- Equipé de lumière, en standard. ^[3]
- Les broches, le roulement et les pointes sont également en acier inoxydable. ^[4]

SÉRIE "M"

- Avec des broches de 5/6 poulets chacune. ^[5]
- Equipé d'un entraînement par chaîne. Les axes où sa loge les broches, avec 2 roulements à billes, chacun.
- Avec un moteur-réducteur puissant, qui fait tourner les broches à 4 tours par minute.
- Les machines à 8 broches, équipent 2 moteurs. 4 broches plus 4. ^[7]
- Les machines à double broche ont des transmissions indépendantes, une pour celles situées devant les brûleurs et l'autre pour celles situées à l'avant. Ces rôtissoires ont l'avantage qu'avec la même dépense énergétique elles font avancer le rôti de poulets sur les broches avant.

SÉRIE "XL"

- Avec des broches pour 6/7 poulets chacune. ^[6]
- Equipé d'un entraînement par chaîne. Les axes où les broches sont logées, avec 2 roulements à billes, chacun.
- Avec un moteur-réducteur puissant, qui fait tourner les broches à 4 tours par minute.
- Les machines à 8 broches, équipent 2 moteurs. 4 broches plus 4. ^[7]

RÔTISSOIRES À POULETS À GAZ

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

RÔTISSOIRES À POULETS ÉLECTRIQUES

- La cuisson se fait au moyen d'éléments chauffants en tungstène, intégrés dans le tiroir en céramique et protégés par un verre scotch. ^[10] Ce système permet d'économiser jusqu'à 40% par rapport aux résistances traditionnelles, et simplifie le nettoyage, car en utilisant le bon produit, et lorsque les plaques sont froides, c'est vraiment facile.
- Ils équipent également un sismotat, à 3 positions, qui allume et éteint l'énergie, en maintenant la chaleur constante, selon la position déterminée. Protégé du contacteur correspondant et avec une veilleuse, indicateur de fonctionnement.

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

ALLGEMEINE MERKMALE VON HÄHNCHENGRILLS

- Hergestellt aus 18/10 AISI-304 Edelstahl, 1,5 und 1 mm dick.
- Rückseite aus verzinktem Stahl.
- Entwickelt für die industrielle Herstellung von Braten.
- Die Saftschalen mit großer Kapazität sind so dimensioniert, dass sie auch das Öl sammeln, das durch das Glas gelangen kann. ^[1]
- Das gehärtete Glas mit Magnetverschluss, schwenkbarer Öffnung, ausgestattet mit Bakelitgriff zur Vermeidung von Verbrennungen, Wärmeverlust mit daraus resultierenden Einsparungen beim Verbrauch und mehr Hygiene, wodurch das Eindringen von Staub und Insekten verhindert wird. ^[2]
- Serienmäßig mit Licht ausgestattet. ^[3]
- Die Schwerter, Lager und Spikes bestehen ebenfalls aus Edelstahl. ^[4]

SERIE "M"

- Mit Schwertern von je 5/6 Hühnern. ^[5]
- Ausgestattet mit Kettenantrieb. In den Achsen befinden sich die Schwerter mit jeweils 2 Kugellagern.
- Mit einem leistungsstarken Motorreduzierer, der die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute dreht.
- Die Maschinen mit 8 Schwertern rüsten 2 Motoren aus. 4 Schwerter plus 4. ^[7]
- Die Doppelschwertmaschinen haben unabhängige Getriebe, eines für die vor den Brennern und das andere für die vorderen. Diese Rotisseries haben den Vorteil, dass sie bei gleichem Energieaufwand den Hühnerbraten auf den Vorderschwertern vorantreiben.

SERIE "XL"

- Mit Schwertern für jeweils 6/7 Hühner. ^[6]
- Ausgestattet mit einem Kettenantrieb. Die Achsen, in denen die Schwerter untergebracht sind, mit jeweils 2 Kugellagern.
- Mit einem leistungsstarken Motorreduzierer, der die Schwerter mit 4 Umdrehungen pro Minute dreht.
- Die Maschinen mit 8 Schwertern rüsten 2 Motoren aus. 4 Schwerter plus 4. ^[7]

GAS-HÄHNCHENGRILLS

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

VITRO-KERAMISCHE ELEKTRISCH HÄHNCHENGRILLS

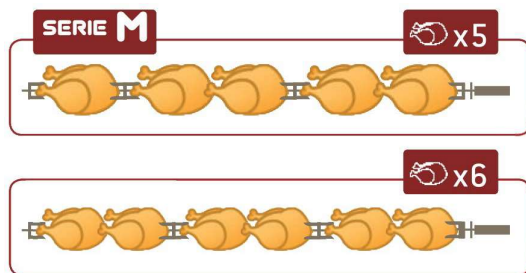
- Das Brennen erfolgt mittels Wolframheizelementen, die in die Keramikschublade eingebettet und mit einem Scotchglas geschützt sind. ^[10] Dieses System ermöglicht Einsparungen von bis zu 40% im Vergleich zu herkömmlichen Widerständen und vereinfacht die Reinigung, da die Verwendung des richtigen Produkts und bei kalten Platten sehr einfach ist.
- Sie statten auch ein Seismotat mit 3 Positionen (Zahnradern) aus, das die Energie aktiviert und deaktiviert und die Wärme entsprechend der festgelegten Position konstant hält. Geschützt vor dem entsprechenden Schutz und mit einer Kontrollleuchte, Betriebsanzeige.

SERIE M



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS



↑ **53150G13**



↑ **53150G13 + 53V635N0**

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.								
53150G13		79	1200x500x885	15/18	3	110 W 230/1V	17,4 KW	2.260



SERIE M



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS

SERIE M

x5



x6



53200G13



53200G13 + 53A815N0

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.								
53200G13		113	1200x500x1065	20/24	4	110 W 230/1V	23,2 KW	2.695

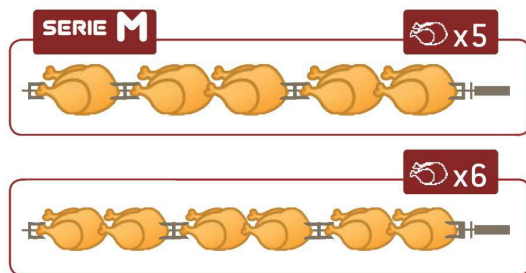


SERIE M



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS



CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES

- E** DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
- F** LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
- D** ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD

- E** HIGH CAPACITY TRAY
- F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
- D** GROSSES TABLETT



53300G13

ACCESORIOS

- E** ACCESSORIES
- F** ACCESSOIRES
- D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.



53300G13



168

1200x500x1880

30/36

6

110 W 230/1V

34,8 KW

3.565

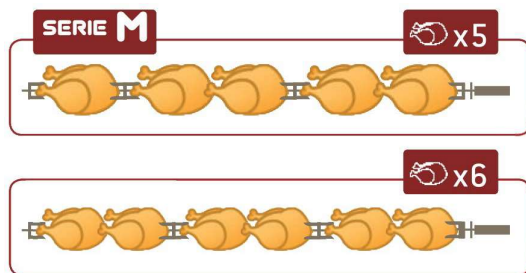


SERIE M



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS



CON 2 MOTORES
E WITH 2 ENGINES
F AVEC 2 MOTEURS
D MIT 2 MOTOREN

CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES
E DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
F LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
D ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD
E HIGH CAPACITY TRAY
F RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
D GROSSE TABLETT



53400G13

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

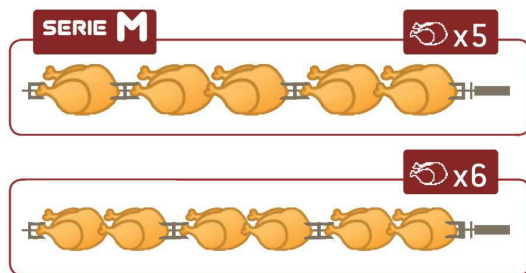
MOD./COD.								
53400G13		192	1200x500x1880	40/48	8	220 W 230/1V	46,4 KW	4.410

SERIE M



ASADORES DE POLLOS DE DOBLE ESPADA A GAS

- E** DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISSEIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES À GAZ
- D** DOUBLE-SPIESSE GAS HÄHNCHENGRILLS



- CON 2 MOTORES**
- E** WITH 2 ENGINES
 - F** AVEC 2 MOTEURS
 - D** MIT 2 MOTOREN

- CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES**
- E** DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
 - F** LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
 - D** ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

- BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD**
- E** HIGH CAPACITY TRAY
 - F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
 - D** GROSSES TABLET



53550G13

- ACCESORIOS**
- E** ACCESSORIES
 - F** ACCESSOIRES
 - D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

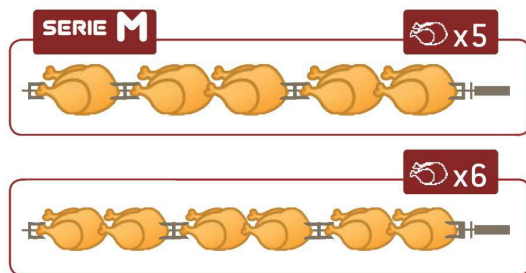
MOD./COD.								
53550G13		168	1200x660x1880	55/66	11	220 W 230/1V	34,8 KW	4.845

SERIE M



ASADORES DE POLLOS DE DOBLE ESPADA A GAS

- E** DOUBLE SPEAR GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS DE DOUBLES BROCHES À GAZ
- D** DOUBLE-SPIESSE GAS HÄHNCHENGRILLS



- CON 3 MOTORES**
- E** WITH 3 ENGINES
 - F** AVEC 3 MOTEURS
 - D** MIT 3 MOTOREN

- CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES**
- E** DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
 - F** LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
 - D** ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

- BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD**
- E** HIGH CAPACITY TRAY
 - F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
 - D** GROSSES TABLETT



53750G13

- ACCESORIOS**
- E** ACCESSORIES
 - F** ACCESSOIRES
 - D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.								
53750G13		193	1200x660x1880	75/90	15	330 W 230/1V	46,4 KW	5.780

SERIE M



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

E ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS

F RÔTISOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE

D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS

SERIE M

x5



x6



53154G13



53154G13 + 535815N0

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.							€
53154G13		78	1200x500x885	15/18	3	7,5 KW 400/3V	2.390

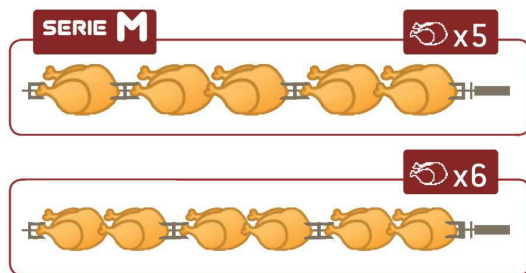


SERIE M



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

- E** ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE
- D** ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS



53204G13

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.							€
53204G13		92	1200x500x1065	20/24	4	10 KW 400/3V	2.890



SERIE M



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

- E** ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE
- D** ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS

SERIE M

x5



x6



BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD

- E** HIGH CAPACITY TRAY
- F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
- D** GROSSE TABLETT



53304G13

- ACCESORIOS
- E** ACCESSORIES
- F** ACCESSOIRES
- D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.							€
53304G13		136	1200x500x1880	30/36	6	15 KW 400/3V	3.745



SERIE M



ASADORES DE POLLOS VITROCERÁMICOS ELÉCTRICOS

E ELECTRIC GLASS CERAMIC CHICKEN ROASTERS

F RÔTISOIRES À POULETS VITROCERAMIQUE

D ELEKTRO-GALSKERAMIK HÄHNCHENGRILLS

SERIE M

x5



x6



CON 2 MOTORES

E WITH 2 ENGINES

F AVEC 2 MOTEURS

D MIT 2 MOTOREN

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD

E HIGH CAPACITY TRAY

F RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ

D GROSSES TABLETT



53404G13

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.



53404G13



149

1200x500x1880

40/48

8

20 KW 400/3V

4.620



SERIE XL



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS

SERIE XL

x6



x7



CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES

- E** DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
- F** LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
- D** ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD

- E** HIGH CAPACITY TRAY
- F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
- D** GROSSES TABLETT



53360G13

- ACCESORIOS
- E** ACCESSORIES
- F** ACCESSOIRES
- D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.



53360G13



147

1300x500x1880

36/42

6

110 W 230/1V

41,9 KW

4.265



SERIE XL



ASADORES DE POLLOS A GAS

- E** GAS CHICKEN ROASTERS
- F** RÔTISOIRES À POULETS À GAZ
- D** GAS HÄHNCHENGRILLS

SERIE XL

x6



x7



CON 2 MOTORES

- E** WITH 2 ENGINES
- F** AVEC 2 MOTEURS
- D** MIT 2 MOTOREN

CHAPAS ENTREQUEMADORES DESMONTABLES

- E** DETACHABLE SHEETS BETWEEN BURNERS
- F** LAQUE ENTRE LES BRULEURS AMOVIBLES
- D** ABNEHMBARE BRENNERPLATTEN

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD

- E** HIGH CAPACITY TRAY
- F** RECIPIENT DE GRANDE CAPACITÉ
- D** GROSSE TABLETT



↑ 53480G13

- ACCESORIOS
- E** ACCESSORIES
 - F** ACCESSOIRES
 - D** ZUBEHÖR



OPTIONAL

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

MOD./COD.								
53480G13		160	1300x500x1880	48/56	8	220 W 230/1V	55,8 KW	5.305

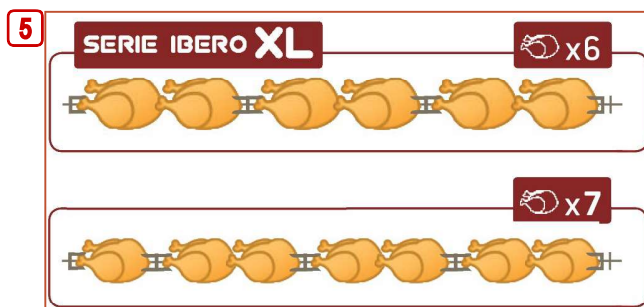
CARACTERÍSTICAS

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

E

CARACTERISTICS

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



F

LES CARACTÉRISTIQUES

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

D

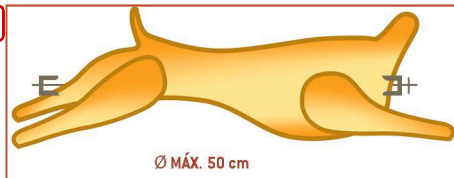
EIGENSCHAFTEN

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

6



7



8

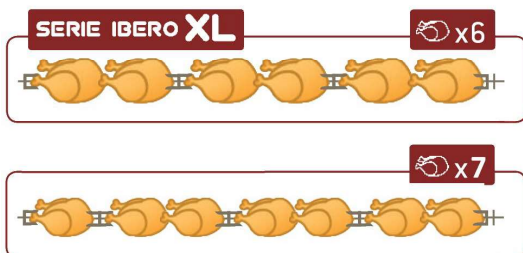


9



10





53365G1B



53365G1R



53365G1G

CON CRISTALES

- E** WITH GLASS DOORS
F AVEC PORTES EN VERRE
D MIT GLASS



- ACCESORIOS**
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.	COLOR						€
53365G1B	BLACK	249	1300x700x2185	36/42	6	110 W 230/1V	4.915
53365G1R	RED						
53365G1G	GREEN						





SERIE IBERO XL

x6



x7



↑ 53485G1B



↑ 53485G1R



↑ 53485G1G



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.	COLOR						€
53485G1B	BLACK	269	1300x700x2185	48/56	8	220 W 230/1V	6.060
53485G1R	RED						
53485G1G	GREEN						



ASADORES DE DOBLE ESPADA A LEÑA

E DOUBLE SPEAR FIREWOOD CHICKEN ROASTERS

F RÔTISOIRES DE DOUBLES BROCHES À CHARBONS DE BOIS

D HOLZ DOPPELSCHWERT GRILLS

SERIE IBERO XL

x6



x7



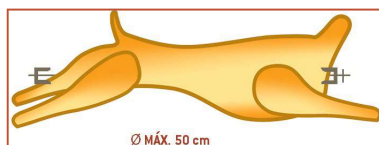
53665G1B



53665G1R



53665G1G



CON 2 MOTORES

E WITH 2 ENGINES

F AVEC 2 MOTEURS

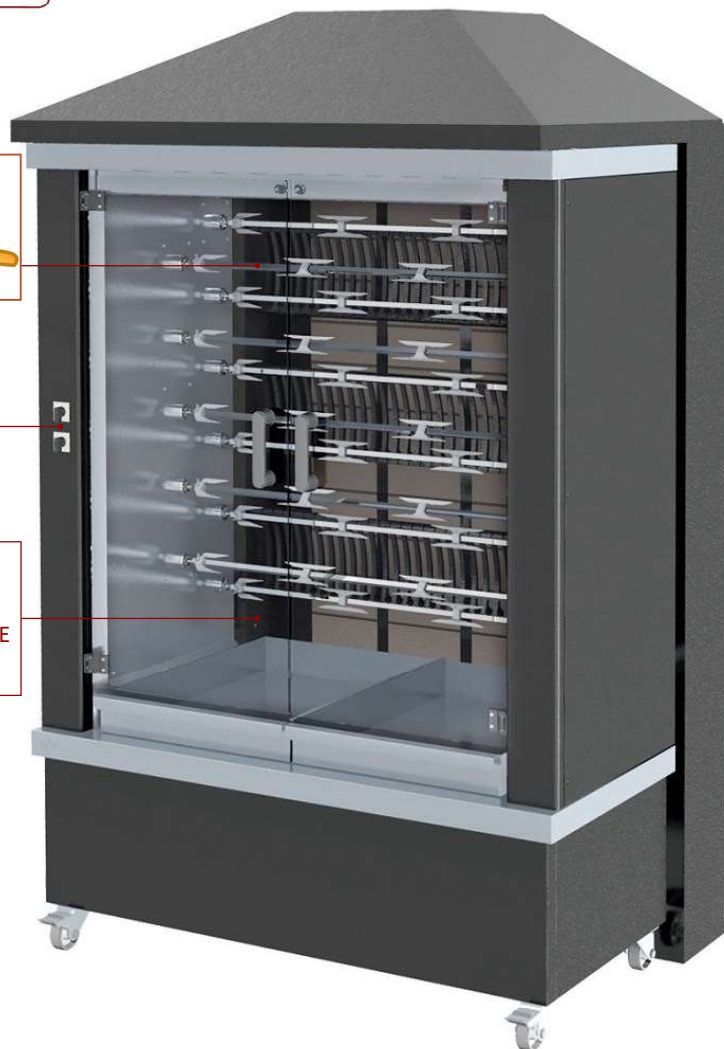
D MIT 2 MOTOREN

CON CRISTALES

E WITH GLASS DOORS

F AVEC PORTES EN VERRE

D MIT GLASS



ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.	COLOR						€
53665G1B	BLACK	289	1300x950x2185	66/77	11	220 W 230/1V	6.635
53665G1R	RED						
53665G1G	GREEN						





ASADORES DE DOBLE ESPADA A LEÑA

- E** DOUBLE SPEAR FIREWOOD CHICKEN ROASTERS
F RÔTISSEIRES DE DOUBLES BROCHES À CHARBONS DE BOIS
D HOLZ DOPPELSCHWERT GRILLS

SERIE IBERO XL

x6



x7



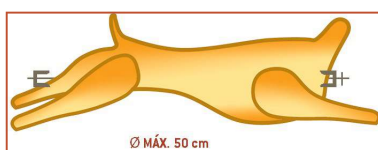
↑ 53905G1B



↑ 53905G1R



↑ 53905G1G



CON 3 MOTORES

- E** WITH 3 ENGINES
F AVEC 3 MOTEURS
D MIT 3 MOTOREN

CON CRISTALES

- E** WITH GLASS DOORS
F AVEC PORTES EN VERRE
D MIT GLASS



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL



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

MOD./COD.	COLOR						€
53905G1B	BLACK	309	1300x950x2185	90/105	15	330 W 230/1V	8.240
53905G1R	RED						
53905G1G	GREEN						



CARACTERÍSTICAS

- En acero inoxidable 18/10, AISI-304.
- Con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.

VITRINAS CALEFACTORAS

- Ideadas, para mantener los asados, calientes y así aumentar la producción del asador. **1**
- Con los cristales templados con cierre magnético, de apertura pivotante, para facilitar la limpieza y dotados de asas de baquelita. **1**
- Con 3 estantes, la base mas dos intermedios, de rejilla. **1**
- Con 2 resistencias aleteadas, para evitar el resecamiento de los asados.
- Control por medio de un termostato analógico, con piloto indicador.
- Régimen de trabajo de +30 a +90°C

ARMARIOS CON PUERTAS PIVOTANTES

- Puertas con cierre magnético y asas de baquelita. **2**
- Con la posibilidad, de colocar bombonas de butano. **3**
- Con estante inferior, más otro intermedio, según modelo. **4**

MESAS SOPORTE

- Con estante inferior, más otro intermedio, según modelo. **4**

BANDEJAS DE TROCEO

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

EQUIPOS PARA LA COLOCACIÓN DEL ASADOR ENCIMA

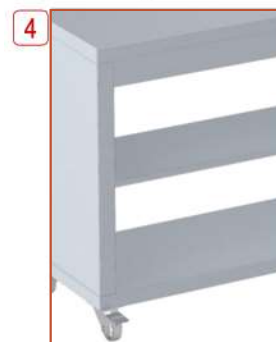
- Con sistema para evitar el desplazamiento del asador. **6**

EQUIPOS CON BANDEJA DE TROCEO

- Incorporada a la encimera. **7**

EQUIPOS CON ENCIMERA

- Para poder utilizarlo como mesa de trabajo o mostrador. **8**

**E****LES CARACTÉRISTIQUES**

- In 18/10 stainless steel, AISI-304.
- With 4 swivel wheels, 2 of them with brakes.

HEATING CABINETS

- Designed to keep roasts warm and thus increase the production of the grill. **1**
- With tempered glass panes with magnetic closure, pivoting opening for easy cleaning and fitted with bakelite handles. **1**
- With 3 shelves, the base plus two intermediate shelves, made of mesh. **1**
- With 2 finned heating elements to prevent roasts from drying out.
- Control by means of an analogue thermostat with indicator light.
- Working range from +30 to +90°C

CABINETS WITH PIVOTING DOORS

- Magnetic locking doors with bakelite handles. **2**
- With the possibility to fit butane gas cylinders. **3**
- With lower shelf, plus an intermediate shelf, depending on model. **4**

SUPPORT TABLES

- With lower shelf, plus an intermediate shelf, depending on model. **4**

CUTTING TABLES

- Designed to unload the chickens, or other roasts, from the swords, as well as chop them.
- Equipped with a tray for collecting the oil from the roasts. Easily removable for cleaning. **5**
- In their lower part, they have a housing, to place the swords, already without chickens. **5**
- They have 4 adjustable legs.

EQUIPMENT FOR POSITIONING THE SPIT ON TOP

- With system to prevent the spit from sliding. **6**

EQUIPMENT WITH CHOPPING TRAY

- Incorporated in the worktop. **7**

EQUIPMENT WITH WORKTOP

- To be used as a work table or countertop. **8**

F

LES CARACTÉRISTIQUES

- En acier inoxydable 18/10, AISI-304.
- Avec 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins.

ARMOIRES CHAUFFANTES

- Conçu pour garder les rôtis au chaud et ainsi augmenter la production du rôtissoire.
- Avec des vitres en verre trempé à fermeture magnétique, une ouverture pivotante pour un nettoyage facile et des poignées en bakélite. **1**
- Avec 3 étagères, la base plus deux étagères intermédiaires, en maille. **1**
- Avec 2 éléments chauffants à ailettes pour éviter que les rôtis ne se dessèchent.
- Contrôle au moyen d'un thermostat analogique avec témoin lumineux.
- Plage de travail de +30 à +90°C

ARMOIRES AVEC PORTES PIVOTANTES

- Portes à fermeture magnétique avec poignées en bakélite. **2**
- Avec la possibilité d'installer des bouteilles de gaz butane. **3**
- Avec étagère inférieure, plus une étagère intermédiaire, selon le modèle. **4**

TABLEAUX DE SOUTIEN

- Avec étagère inférieure, plus une étagère intermédiaire, selon le modèle. **4**

TABLES DE COUPE

- Conçu pour décharger les poulets ou autres rôtis des broches, ainsi que les hacher.
- Équipé d'un plateau pour récupérer l'huile des rôtis. Facilement démontable pour le nettoyage. **5**
- Dans leur partie inférieure, ils ont un logement, pour placer les broches, déjà sans poulets. **5**
- Ils ont 4 pieds réglables.

ÉQUIPEMENT POUR LE POSITIONNEMENT DE LA BROCHE SUR LE DESSUS

- Avec système empêchant que le rôtissoire a poulets se glisser. **6**

ÉQUIPEMENT AVEC PLATEAU À DÉCOUPER

- Incorporé dans le plan de travail. **7**

AUSSTATTUNG MIT ARBEITSPLATTE

- À utiliser comme table de travail ou comptoir. **8**

5



6



7



8



D

EIGENSCHAFTEN

- Aus Edelstahl 18/10, AISI-304.
- Mit 4 Lenkrädern, davon 2 mit Bremsen.

HEIZKABINEN

- Entwickelt, um Braten warm zu halten und so die Produktion des Grills zu steigern.
- Mit gehärteten Glasscheiben mit magnetischer Verriegelung, schwenkbare Öffnung für einfache Reinigung schwenkbar zur leichten Reinigung und mit Bakelitgriffen ausgestattet. Griffe. **1**
- Mit 3 Einlegeböden, dem Sockel und zwei Zwischenböden, aus Netzgewebe. **1**
- Mit 2 gerippten Heizelementen, die ein Austrocknen des Bratens verhindern.
- Steuerung über einen analogen Thermostat mit Kontrollleuchte.
- Arbeitsbereich von +30 bis +90°C

SCHRÄNKE MIT SCHWENKBAREN TÜREN

- Magnetisch verschließbare Türen mit Bakelitgriffen. **2**
- Mit der Möglichkeit, Butangasflaschen zu montieren. **3**
- Mit unterem Fachboden und je nach Modell mit einem Zwischenboden. **4**

UNTERSTÜTZUNGSTABELLEN

- Mit unterem Fachboden und je nach Modell mit einem Zwischenboden. **4**

ABTROPFWANNE

- Entwarf, die Hühner oder andere Braten von den Schwertern zu entladen und sie zu hacken.
- Ausgestattet mit einer Schale zum Auffangen des Bratöls. Leicht abnehmbar für die Reinigung. **5**
- In ihrem unteren Teil haben sie ein Gehäuse, um die Schwerter schon ohne Hühner zu platzieren. **5**
- Sie haben 4 verstellbare Beine.

AUSRÜSTUNG FÜR DAS AUFSETZEN DES SPIESSES

- Mit System zur Verhinderung des Verrutschens des Spießes **6**

AUSRÜSTUNG MIT SCHNEIDEBRETT

- In die Arbeitsplatte eingearbeitet. **7**

AUSSTATTUNG MIT ARBEITSPLATTE

- Zur Verwendung als Arbeitstisch oder Arbeitsplatte. **8**

VITRINAS CALEFACTORAS - ARMARIOS Y MESAS SOPORTE

E HEATING SHOWCASES / SUPPORT TABLES & CABINETS

F VITRINES DE CHAUFFAGE / TABLES EU ARMOIRES SUPPORT

D WÄRMESCHRÄNKE / HILFSSCHRÄNKE



SIN ENCIMERA, PARA COLOCAR ASADOR

E WITHOUT WORKTOP, TO FIT A CHICKEN ROASTER

F SANS PLAN DE TRAVAIL, POUR INSTALLER UN RÔTISSEUR

D OHNE ARBEITSPLATTE, ZUM EINBAU EINES HÄHNCHENGRILL



53A315N0	53A615N0	53A815N0
800	1000	1200

53A325N0	53A625N0	53A825N0
800	1000	1200



Modelo disponible
a partir de
enero de 2022

53V635N0

53S315N0	53S615N0	53S815N0
800	1000	1200

53S325N0	53S625N0	53S825N0
800	1000	1200

MOD./COD.	SERIE							€
53A315N0	S	30	800x450x890	1	1	-	-	575
53A615N0	M21	35	1000x450x890	2	1	-	-	600
53A815N0	M	38	1200x500x890	2	1	-	-	650
53A325N0	S	34	800x450x890	1	2	-	-	685
53A625N0	M21	40	1000x450x890	2	2	-	-	720
53A825N0	M	44	1200x500x890	2	2	-	-	780
53V635N0	M21	60	1000x450x890	2	3	60	2 KW 230/1V	1.480
53S315N0	S	15	800x450x890	-	1	-	-	450
53S615N0	M21	21	1000x450x890	-	1	-	-	500
53S815N0	M	26	1200x500x890	-	1	-	-	525
53S325N0	S	19	800x450x890	-	2	-	-	560
53S625N0	M21	26	1000x450x890	-	2	-	-	620
53S825N0	M	32	1200x500x890	-	2	-	-	655

VITRINAS CALEFACTORAS - ARMARIOS Y MESAS SOPORTE

E HEATING SHOWCASES / SUPPORT TABLES & CABINETS
F VITRINES DE CHAUFFAGE / TABLES EU ARMOIRES SUPPORT
D WÄRMESCHRÄNKE / HILFSSCHRÄNKE



CON ENCIMERA, PARA USAR COMO MESA

E WITH WORKTOP, FOR USE AS A TABLE
F AVEC PLAN DE TRAVAIL, À UTILISER COMME UNE TABLE
D MIT ARBEITSPLATTE, ZUR VERWENDUNG ALS TISCH



53A31EN0 **53A61EN0**
 800 1000



53A32EN0 **53A62EN0**
 800 1000



53V63EN0

Modelo disponible
a partir de
enero de 2022



53531EN0 **53561EN0**
 800 1000



53532EN0 **53562EN0**
 800 1000

MOD./COD.	SERIE							€
53A31EN0	S	36	800x450x930	1	1	-	-	715
53A61EN0	M21	43	1000x450x930	2	1	-	-	750
53A32EN0	S	40	800x450x930	1	2	-	-	825
53A62EN0	M21	48	1000x450x930	2	2	-	-	870
53V63EN0	M21	68	1000x450x930	2	3	60	2 KW 230/1V	1.630
53531EN0	S	21	800x450x930	-	1	-	-	590
53561EN0	M21	29	1000x450x930	-	1	-	-	650
53532EN0	S	25	800x450x930	-	2	-	-	700
53562EN0	M21	35	1000x450x930	-	2	-	-	770

BANDEJAS DE TROCEO, SOBRE VITRINAS CALIENTES, ARMARIOS O MESAS

E CUTTING TABLES, ON HOT CABINETS, CABINETS OR TABLES

F TABLES DE COUPE, SUR VITRINES CHAUFFANTES, ARMOIRES OU TABLES

D ABTROPFWANNE, AUF BEHEIZTEN VITRINEN, SCHRÄNKEN ODER TISCHEN



↑ 5386058T



↑ 53V6358T

Modelo disponible
a partir de
enero de 2022



↑ 53A6258T



↑ 5356258T

MOD./COD.							€
5386058T	15	1000x450x125	-	-	-	-	375
▶ 53V6358T	75	1000x450x1000	2	3	60	2 KW 230/1V	1.855
53A6258T	55	1000x450x1000	-	2	-	-	1.095
5356258T	41	1000x450x1000	-	2	-	-	995

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

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

CONSTRUCCION GENÉRICA DE LAS BARBACOAS

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

BARBACOAS

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

MULTI-BARBACOAS Y ESPETOS DE SOBREMESA

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

VER ACCESORIOS PARA BARBACOAS

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

MESAS CARBONERAS

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

E

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

GENERIC BARBECUE CONSTRUCTION

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

BARBACUES

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

MULTI-BARBECUE AND TABLETS

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

SEE BARBECUE ACCESSORIES

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

COAL TABLES

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



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

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DE BARBECUE

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

BARBECUES

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

MULTI-BARBECUE ET BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS

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

VOIR LES ACCESSOIRES BARBECUE

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

TABLES POUR CHARBON DE BOIS

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

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

GENERIC BARBECUE CONSTRUCTION

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

GRILL

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

MMULTI-BARBECUE UND TABLETTE

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

SIEHE BARBECUE ZUBEHÖR

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

KOHLETABELLEN

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



BARBACOAS A CARBÓN VEGETAL

E VEGETABLE CHARCOAL BARBECUES

F BARBECUES AU CHARBON DE BOIS

D GEMÜSEKOHLEGRILLS



↑ 52000008



↑ 52000021

52000061



ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



OPTIONAL

MOD./COD.					Kgs./h	€
52000008	240	800x820x930	100	1 x 620x780	40	6.170
52000021	350	1200x820x930	170	2 x 485x780	68	7.340
52000061	410	1460x820x930	200	2 x 620x780	80	8.190

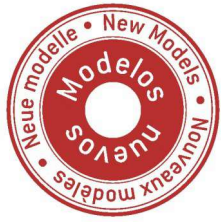


MULTI-BARBACOA / ESPETO A CARBÓN VEGETAL Y MESA CARBONERA

E MULTI BARBECUE / CHARCOAL SKEWER AND COAL TABLE

F MULTI BARBECUE / BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS ET TABLE POUR CHARBON DE BOIS

D MULTI-BARBECUE / KOHLE-SKIZZE UND KOHLE-TISCH



↑ 52990053



↑ 52005377

DOT	
QUANTITY	PIECES
1	
1	
1	
4	
4	



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR



OPTIONAL

MOD./COD.					 Kgs./h	€
52990053	110	785x410x780	50	2 x 760x260	20	3.175
52005377	65	900x500x760	-	-	-	1.070



MULTI-BARBACOA / ESPETO A CARBÓN VEGETAL Y MESA CARBONERA

E MULTI BARBECUE / CHARCOAL SKEWER AND COAL TABLE

F MULTI BARBECUE / BROCHETTE DE CHARBON DE BOIS ET TABLE POUR CHARBON DE BOIS

D MULTI-BARBECUE / KOHLE-SKIZZE UND KOHLE-TISCH



↑ 52995353

DOT	
QUANTITY	PIECES
2	
2	
2	
8	
8	



↑ 52535377

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR

OPTIONAL

MOD./COD.					Kgs./h	€
52995353	175	1570x410x780	100	4 x 760x260	40	5.065
52535377	98	1650x500x760	-	-	-	1.920

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

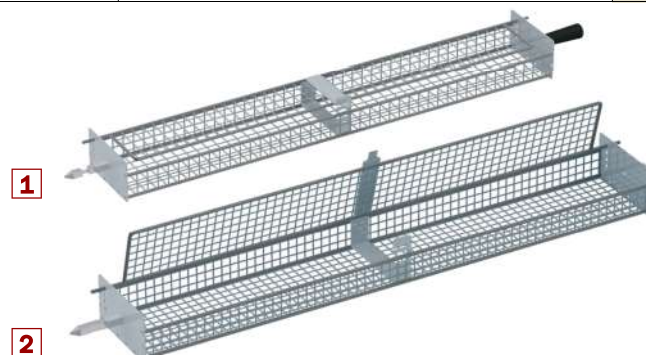
F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



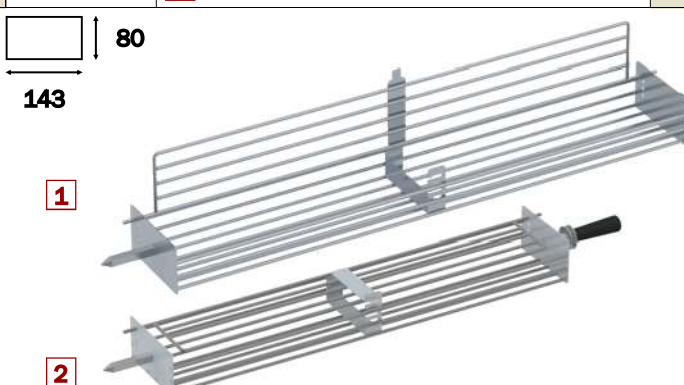
ESPADA DE SERIE CON PINCHOS E SERIE SPEAR WITH CLAMPS F BROCHE DE SERIE AVEC PIQUES D SERIE SPEER MIT SCHELLEN			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
530993PM	1 S	92	
534093PM	2 M	109	
534893PM	3 XL - IBERO	120	

ESPADA PINCHO PLANO E FLAT SPEAR F BROCHE PLATE D FLACHEN-SPIESS			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
533793PM	1 M	109	
534593PM	2 XL - IBERO	120	



ESPADA PINCHO DOBLE PARA POLLO ABIERTO E SPECIAL LONG SPITS FOR OPEN CHICKEN F BROCHE DEUX PIQUES D SPEZIALSPIESS LANG FÜR OFFENES HÄHNCHEN			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
533693PM	1 M	153	
534493PM	2 XL - IBERO	164	

ESPADA CESTA PARA PATATAS E CLOSED BASKET GRID FOR PATATOES F BROCHE FERMÉE POUR POMMES DE TERRE D FLACHEN-SPIESS			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
533593PM	1 M	289	
534393PM	2 XL - IBERO	305	



ESPADA DE GRAN CAPACIDAD PARA ROSBIF E ROAST GRID SPEAR FOR ROAST BEEF F BROCHE À RÔTIS POUR ROSBIF D SPIESSKORB FÜR BRATEN FÜR ROASTBEEF			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
533993PM	1 M	294	
534793PM	2 XL - IBERO	310	

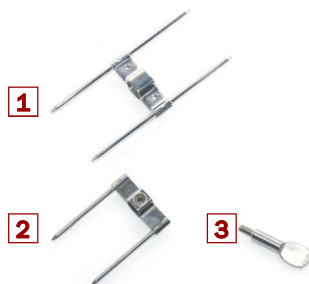
ESPADA DE JAULA PARA CONEJOS E GRID SPEAR FOR RABBITS F BROCHE PANIER POUR LAPINS D FLACHKORB FÜR KANINCHEN			
COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€	
530793PM	1 S	263	
533893PM	2 M	278	
534693PM	1 XL - IBERO	294	

ACCESORIOS

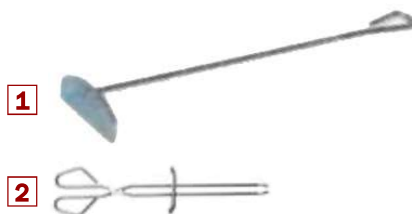
E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



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



ENCIMERA DE TRABAJO LATERAL PARA BARBACOAS E SIDE WORKTOP FOR BARBECUES F PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL POUR BARBECUE D SEITENARBEITSPLATTE ZUM GRILLEN			ATIZADOR - PINZAS INOX E ATTIZER - STAINLESS STEEL TONGS F ATTIZER - PINCE EN ACIER INOXYDABLE D ATTIZER - ROSTFREIE PINZETTE			PALA PARA CARBÓN E COAL SHOVEL F PELLE À CHARBON D ZUBEREITUNG	
COD.		€	COD.		€	COD.	€
4A050909	790 x 350	226	4A100059	1 845	59	4A300509	89
			4A500059	2 345	74		



JAULA PARA PESCADO EN ACERO INOXIDABLE E STAINLESS STEEL FISH CAGE F CAGE À POISSON EN ACIER INOXYDABLE D EDELSTAHL-FISCHKÄFIG			JAULA PARA PIEZAS PEQUEÑAS EN ACERO INOXIDABLE E CAGE FOR SMALL PARTS IN STAINLESS STEEL F CAGE POUR PETITES PIÉCES EN ACIER INOXYDABLE D KÄFIG FÜR KLEINE TEILE AUS EDELSTAHL		
COD.		€	COD.		€
4A010059	540 x 180 x 40	74	4A520059	250 x 210 x 60	110
			4A030059	300 x 260 x 60	126

ACCESORIOS

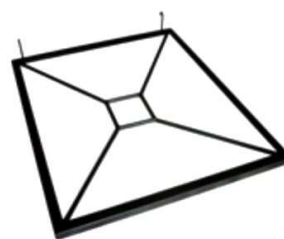
E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR



PARRILLAS DE VARILLA DE INOX E STAINLESS STEEL ROUND ROD GRILLS F GRILLES À TIGE RONDE EN ACIER INOXYDABLE D RUNDSTANGENGRILLS AUS EDELSTAHL			PARRILLAS ACANALADAS DE INOX E STAINLESS STEEL RIBBED GRILLS F GRILLES NERVURÉES EN ACIER INOXYDABLE D GERIPPTEGRILLS		
COD.		€	COD.		€
4A220009	1 - 620 x 780	473	4A220109	1 - 620 x 780	562
4A222009	1/2 - 310 x 780	420	4A222109	1/2 - 310 x 780	509
4A320009	1 - 495 x 780	436	4A320109	1 - 495 x 780	525
4A515329	1 - 760 x 350	341	4A015329	1 - 760 x 350	452



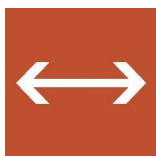
PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F PLAQUES-FRYTOP D BRATEN VON EISEN			PARRILLAS PAELLERA E PAELLA GRILL F GRILL À PAELLA D PAELLA-GRILL		
COD.		€	COD.		€
4A420109	1/2 - 310 x 780	562	4A440209	620 x 780	184
			4A540209	495 x 780	168



SOPORTE ESPETOS DE INOX E STAINLESS STEEL SKEWERS STAND F SUPPORT DE BROCHETTES EN ACIER INOXYDABLE D SPIEBSTÄNDER AUS EDELSTAHL			ESPETOS DE INOX E STAINLESS STEEL SKEWERS F BROCHETTES EN ACIER INOXYDABLE D EDELSTAHL-SKEWERS		
COD.		€	COD.		€
4A005329	760 x 350	226	4A105329	1 350	45
			4A115329	2 350	56

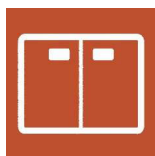
SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS
F SYMBOLOGIE
D SYMBOLOGIE



Largo

E Length
F Large
D Lange



Puertas

E Doors
F Portes
D Türen



Dotación de serie

E Standard equipment
F Equipement standard
D Standard Ausrüstung



Fondo

E Width
F Profond
D Hintergrund



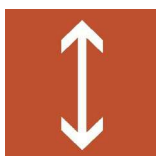
Niveles

E Levels
F Niveaux
D Ebenen



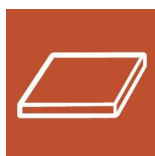
Gas

E Gas
F Gaz
D Gas



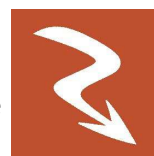
Alto

E Height
F Haut
D Hoch



Estante adicional

E Additional shelf
F Tablette supplémentaire
D Zusätzliches Regal



Eléctrico

E Electric
F Électrique
D Elektrische



Peso

E Weight
F Poids
D Gewicht



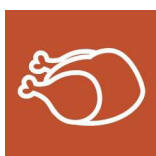
Comensales

E Diners
F Dinners
D Diners



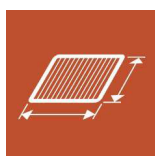
Precio en EUROS

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



Capacidad pollos

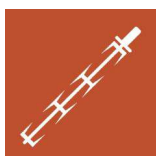
E Chicken capacity
F Capacité poulets
D Hähnchengrills kapazität



Dimensiones parrilla

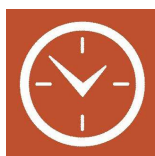
E Grill dimensions
F Dimensions du gril
D Grillabmessungen

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



Cantidad de espadas

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



Producción horaria

E Hourly production
F Production horaire
D Stündliche Produktion



PRECIOS

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



FORMAS DE PAGO

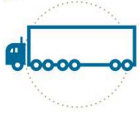
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%
1a operacion: contado al pasar el pedido.
Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

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



PORTES EN ESPAÑA

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



GARANTIA

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

PIEZAS

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

MANO DE OBRA

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



JURISDICCIÓN

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

E SALES CONDITIONS



E PRICES

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



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

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



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

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

The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

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

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le

F GARANTIE

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

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

F JURIDICITION

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

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **1**

COCINAS - COOKERS BAR 450



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **2**

COCINAS - COOKERS SNACK 550



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **3**

COCINAS - COOKERS SNACK 600



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **4**

COCINAS - COOKERS 700



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **5**

COCINAS - COOKERS 900



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **6**

COCINAS CENTRALES - WOKS - CENTRAL COOKERS

En construcción

CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **7**

EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **8**

HORNOS / OVENS



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **9**

ASADORES - BARBACOAS / ROASTERS - BBQ



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 10

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **10**

CAMPANAS - EXTRACTION HOODS



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **11**

FRÍO INDUSTRIAL COLD - ABATIDORES / BLAST CHILLERS



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **12**

FRÍO COMERCIAL - COMMERCIAL COLD

En construcción

CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **13**

LAVADO / WASHING



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **14**

ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENTS



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **15**

BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN

En construcción

CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

CASTERVAL ONLINE GRUPO / GROUP **16**

MAQUINARIA AUXILIAR - AUXILIARY MACHINERY



CATÁLOGO / TÀRRER
 1. CATALOG / PRICE LIST
 2. CATALOGUE / LISTE DE PRIX
 3. KATALOG / PRIEDLISTE

2021 05

WWW.CASTERVAL.ES



ARQUIDAMIA SOLUTIONS, S.L.
VALENCIA - España
 arquidamiahoreca@gmail.com
 612-22-35-55