



ASADORES
ROASTERS

BARBACOAS
BARBECUES

PLANCHAS
HOT PLATES

PARRILLAS
GRILLS

CHURRASCO Y
PARRILLA DE CARBÓN
CHURRASCO AND
COAL GRILL

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 parthners 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 Eat 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 for their quality.



Asadores planetarios a gas o eléctricos Planetary roasters	7
Asador multirotativos a gas Multirotary roasters	8
Asadores de balanceras eléctricos Swing spits roasters - Electric	10
Asadores para grandes piezas a gas Large pieces roasters - Electric and gas	12
Asadores mini Mini roasters	13
Asadores verticales a gas o eléctricos Vertical roasters - Electric and gas	14
Asadores verticales de doble espada a gas o eléctricos Double spit vertical roasters - Electric and gas	20
Asadores de vitrocerámica a gas o eléctricos Vitroceramic roasters - Electric and gas	21
Asadores compactos a gas o eléctricos - Electric and gas	22
Accesorios para asadores verticales/compactos Vertical roasters accessories	25
Vitrinas calefactoras Hot showcase	27
Expositores calientes Heated display cabinets	28
Expositores calientes ventilados Ventilated heated displays	30
Expositores calientes al baño maría Heated displays with bain-marie	31
Asadores y barbacoas de leña Wood-Fired roasters and barbecues	32
Churrasco y parrilla de carbón Churrasco and coal grill	34
Gratinadores Salamanders	35
Campanas Hoods	36
Accesorios para asadores Accessories for roasters	37
Recambios y accesorios Spare parts and accessories	38
Características técnicas de los asadores Technical specifications of roasters	39
Döner Kebap Grill Döner Kebap Grill	40
Freidoras Fryers	41
Planchas de gas económicas Economic gas grill	42
Planchas de cromo duro y planchas rectificadas Hard chrome and rectified hot plates	44
Parrillas de lava volcánica Lava stones grills	46
Parrillas monobloque Single deck grills	47
Planchas de cromo duro termostáticas Hard chrome thermostatic grill	48
Fry-tops de cromo duro, rectificados y de vitrocerámica Hard chrome, rectified Fry-tops and Vitroceramic Fry-tops	49
Características técnicas. Fry-tops, planchas y parrillas Technical specifications. Fry-tops, hot plates and volcanic grills	50
Accesorios Accessories	50
Condiciones de venta • Garantía Sales conditions • Guarantee	51





pág.
7



pág.
8



pág.
9



pág.
10



pág.
12

*Novedad
New*



pág.
13



pág.
15



pág.
15



*Novedad
New*





*Novedad
New*



Asadores planetarios

Planetary roasters



A gas • Gas

Serie Planetario

x6



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

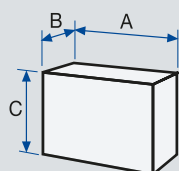


A

B



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



Gas
Electricidad
Electric

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
8 MRS	🔥	8	48	1.395	910	980	228	29.240	34	5.750,00
8 MRD	🔥	8	48	1.395	910	980	233	29.240	34	6.050,00
PTR-8				1.395	910	820				1.150,00
VC-9E	⚡			1.395	910	1.020			2	2.990,00
VC-8MR	⚡			1.395	910	1.020			2	2.990,00

Más detalles técnicos en las pág. 39 • More technical details in page 39.

Asadores multirotativos

Multirotary roasters



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.

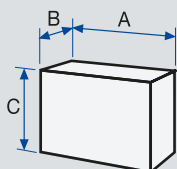
Multi-Rotary

- 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.



16 MR

×6 Serie Multirotativo



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	14.620	17	3.090,00
8MR	🔥	8	48	1.395	660	1.061	205	29.240	34	5.150,00
12MR	🔥	12	72	1.395	660	1.876	280	43.860	51	7.150,00
16MR	🔥	16	96	1.395	660	2.057	360	58.480	68	8.990,00
PT-MR				1.395	660	820				1.150,00
VC-MR	⚡			1.395	660	1.020			2,0	2.400,00

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

350,00

Serie Multirotativo

×6

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

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



8 MR

VC-MR



PT-MR



detalle 12 MR

Soporte soldado, construido totalmente en acero inoxidable, mayor robustez
Strengthened stainless steel welded stand

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 MR sin pinchos MR stainless steel spit	68,00
105001	Espada MR con pinchos MR stainless steel spit with skewers	112,00
A 105002	Espada pincho Stainless steel skewer spit	126,00
B 105003	Espada parrilla multiposición Grill spit multiple positions	220,00

Asadores de balanceras

Swing spits roasters

 Eléctricos • Electric



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. Soporte soldado,
mayor robustez.

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

Principales ventajas de los asadores a balanceras:

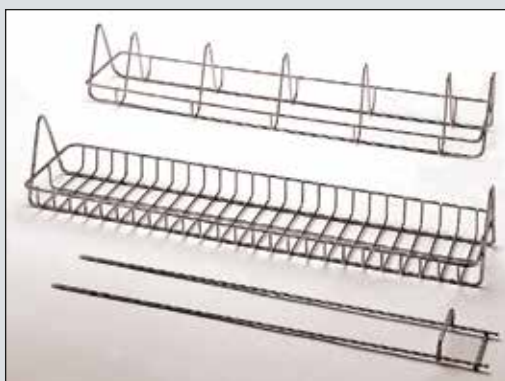
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejos, codillos, patatas, pimientos, berenjenas, tomates, y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- 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 consumpt on.
- Uniform roasting by hot air currents.
- Can cook all types of food: beef, lamb, suckling pig, rabbits, pigs trotters, potatoes, peppers, aubergines, tomatoes and, of course, chickens.
- It is not necessary to prick the products to cook.
- Made entirely from stainless steel.
- Interior light, highlighting roasts and attracting customers.
- Simple to clean.

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

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



COD		€
50049	Balancera para BA-7 Swing Basket for BA7	120,00
50049-2	Espada para BA-7 Double spit for BA-7	89,00
50050	Balancera para BA-4 Swing Basket for BA-4	110,00
50050-2	Espada para BA-4 Double spit for BA-4	85,00

BA-7

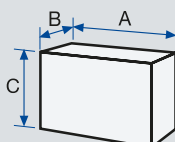
7 espadas (o 7 balanceras / cestas) (35/42 pollos)
7 double spits (or 7 swing basket) (35/42 chickens)



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	4	16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.890,00
BA-4b	⚡			16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.990,00
BA-7e	⚡			35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	6.160,00
BA-7b	⚡	7	7	35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	6.250,00
BA-7De	⚡			70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.675,00
BA-7Db	⚡			70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.950,00
VCBA-4	⚡	14	14		940	690	895	75	1,8	2.150,00
VCBA-7	⚡				1.100	800	895	75	2,0	2.470,00
PTB-4					940	690	880	19		1.050,00
PTB-7					1.100	800	880	22		1.130,00

Asadores para grandes piezas

Large pieces roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric

GPG-2



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

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

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

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

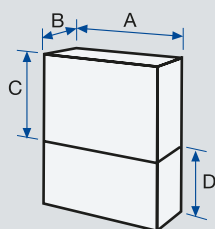
Spits with 110cm of useful lenght.
Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
Interior light to highlight your roasts.
Interior can be dismantlet for cleaning.



PTG 1

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm

Soporte soldado, construido totalmente en acero inoxidable, mayor robustez
Strengthened stainless steel welded stand



GPG =  Gas
GPE =  Electricidad
Electric

MOD.		Espadas Spits	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C	D				
GPG-1		1	1.528	600	760		90	8.084		2.470,00
GPG-2		2	1.528	600	980		135	16.168		2.850,00
GPE-1		1	1.528	600	760		90		6,6	2.780,00
GPE-2		2	1.528	600	980		135		13,2	3.120,00
PTG-1			1.528	600		810	20			1.150,00
160000	Espada GP sin pinchos • Spit GP without skewers									100,00
160010	Espada GP con pinchos • Spit GP with skewers									168,00
160014	Pincho sencillo GP • Simple skewer without screw GP									20,00
050116	Tornillo de pincho inox • Screw for skewer inox									2,05
160015	Pincho doble • Double skewer GP									40,00
160100	Espada panel GP • Multiple positions spit GP									285,00

Más detalles técnicos en las pág. 39 • More technical details in page 39.

Asadores mini

Mini roasters



  A gas o eléctricos • Gas or electric

Novedad
New

MN2E



Regulación de potencia máximo/mínimo

Power control maximum/minimum

MN3G



ARMN



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.

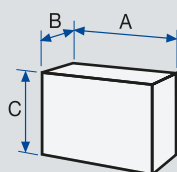
New range of Mini roasters.
Ideal for places with a very small place.
40 cm depth.
Capacity of 3 chicken per spit.
Rounded tray without corners.
Controls on the front for easy access.
Interior lighting included.
Power control maximum /minimum either in gas or electrical roasters.

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.		€
195000	Espada mini con pinchos Mini spit with skewers	86,00
195001	Espada mini sin pinchos Mini spit without skewers	55,00
A 195003	Espada mini de pincho Mini skewers spit	95,00
B 195005	Espada mini panel Mini multi-position spit	210,00



 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	6.192	7,2	1.350,00
MN3G		3	9	800	400	735	50	9.288	10,8	1.680,00
MN4G		4	12	800	400	915	63,5	12.384	14,4	2.050,00
MN2E		2	6	800	400	555	34		4,4	1.550,00
MN3E		3	9	800	400	735	42,5		6,6	1.990,00
MN4E		4	12	800	400	915	54		8,8	2.390,00
AR-MN	Inoxidable Stainless steel	1 estante 1 shelf		800	400	800	15			710,00

Asadores verticales (1)

Vertical roasters (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

2 EG

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

Estos asadores están concebidos para ser instalados sobre nuestras mesas de tubo, soldadas y resistentes, 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, strengthened and welded, cupboards and hot show-cases (see page 26)

Opciones de personalización

Customization options



PTI-1

3 EG - 4 EG

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



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

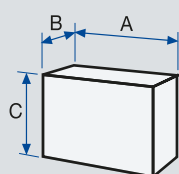


3 EE - 3 EG

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	
2 EG		2	12	1.098	480	640	66	9.804			1.950,00
3 EG		3	18	1.098	480	820	86	14.706			2.440,00
4 EG		4	24	1.098	480	1.000	103	19.608			2.850,00
2EE/2EEN		2	12	1.098	480	640	63		6,6	9,0	1.950,00
3EE/3EEN		3	18	1.098	480	820	80		9,9	13,5	2.440,00
4EE/4EEN		4	24	1.098	480	1.000	95		13,2	18,0	2.850,00
PTI-1				1.098	480	840	15				650,00
Opcional		Luz interior • Interior lighting									130,00

Más detalles técnicos en las pág. 39 • More technical details in page 39.

Asadores verticales (2)

Vertical roasters (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



6 EE

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

Opciones de personalización

Customization options

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

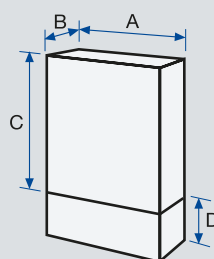
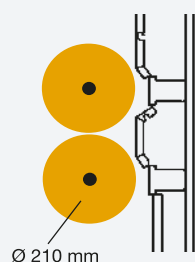
7 espadas (42 pollos)
7 spits (42 chickens)

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	29.412			3.790,00
6 EE/6EEN	⚡	6	36	1.098	480	1.360	500	160		19,8	27,0	3.790,00
7 EG	🔥	7	42	1.098	480	1.720	200	180	34.314			4.390,00
7 EE/7EEN	⚡	7	42	1.098	480	1.720	200	170		23,1	31,5	4.390,00
Opcional												130,00

Luz interior • Interior lighting

Dotación de origen con 7 espadas con pinchos. Espadas especiales en la pág. 25 • Provided with 7 spits with skewers. See special spits at page 25.
Más detalles técnicos en las página 39 • For more technical details see in page 39.

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)



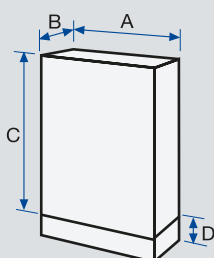
8 EEN

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 4,5 Kw per burner instead of 3,3 Kw, saving time in roasting. Easy to clean.

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



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

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C	D				
8 EG	Gas	8	48	1.098	480	1.720	200	193	39.216		4.590,00
8 EE	Electric	8	48	1.098	480	1.720	200	183		26,4	4.590,00
8 EEN	Electric (High power)	8	48	1.098	480	1.720	200	183		36,0	4.590,00
Opcional	Luz interior • Interior lighting										130,00

Más detalles técnicos en las página 39 • For more technical details see in page 39.

Asadores verticales de doble espada

Double spit vertical roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric

×6 Serie Vertical

6 EGD

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

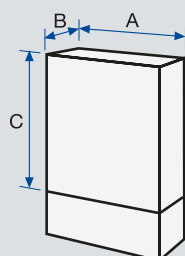


8 EGD

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

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

- 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
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	29.412		5.350,00
6 EEND		11	66	1.098	660	1.360	500	190		27,0	5.350,00
8 EGD		15	90	1.098	660	1.720	200	230	39.216		6.250,00
8 EEND		15	90	1.098	660	1.720	200	220		36,0	6.250,00

Más detalles técnicos en las página 39 • For more technical details see in page 39.

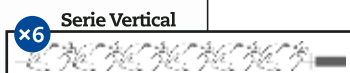
Asadores de vitrocerámica

Vitroceramic roasters



Regulación
de potencia
máximo/mínimo

Power control
maximum/
minimum



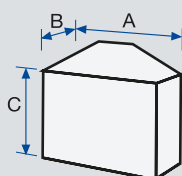
6EV

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			
2 EV	⚡	2	12	1.098	480	640	63	9	2.150,00
3 EV	⚡	3	18	1.098	480	820	80	13,5	2.650,00
4 EV	⚡	4	24	1.098	480	1.000	95	18	3.110,00
6 EV	⚡	6	36	1.098	480	1.860	160	27	4.050,00
8 EV	⚡	8	48	1.098	480	1.920	183	36	4.975,00
6 EVD	⚡	11	66	1.098	660	1.860	190	27	5.650,00
8 EVD	⚡	15	90	1.098	660	1.920	220	36	6.580,00

Asadores Compactos (1)

Compact Rotisserie (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

Novedad
New

3 EGC

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

- Alto rendimiento.
- Menos espacio.
- Laterales interiores y exteriores lisos para una fácil limpieza.
- Optimización de recursos: misma producción en menos espacio.

- High performance.
- Less place required.
- In and out sides smooth for easy cleaning.
- Resource optimization: same production in less space.



4 EGC

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



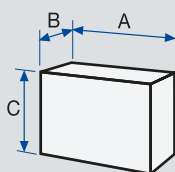
×6 Serie Compacto

×6

VC4EC



Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.



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

CE Homologación / Certification
99AR263

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C			EE	EEN	
2 EGC		2	12	1.190	480	640	66	9.804			2.050,00
3 EGC		3	18	1.190	480	820	86	14.706			2.490,00
4 EGC		4	24	1.190	480	1.000	103	19.608			2.950,00
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,0	2.050,00
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	13,5	2.490,00
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	18,0	2.950,00
PTIC-1				1.190	480	883	15				650,00
VC4EC				1.190	480	840			2		1.650,00

Más detalles técnicos en las página 39 • For more technical details see in page 39.



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).

- Rôtisserie built in stainless steel, with controls on the front for easy access.
- Front opened doors without space needed at sides it has independent operating burners with safety valve.
- Supplied with easily removable tray with a big capacity and wheels of large diameter.
- 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).



COD.		€
105000C	Espada sin pinchos compacto Compact spit with 6 skewers	68,00
105001C	Espada con pinchos compacto Compact spit with 6 skewers	112,00
A 105002C	Espada pincho compacto Compact skewer spit	126,00
B 105003C	Espada panel compacto Compact multiple positions spit	220,00
060130C	Espada para codillos Spit for Pork Knuckle	220,00

Asadores Compactos (2)

Compact Rotisserie (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

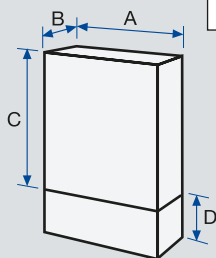
8 EGC

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



×6 Serie Compacto

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRIX €
				A	B	C	D			EE	EEN	
6 EGC		6	36	1.190	480	1.360	500	170	29.412			3.930,00
6 EEC/ 6 EENC		6	36	1.190	480	1.360	500	160		19,8	27,0	3.930,00
8 EGC		8	48	1.190	480	1.720	200	193	39.216			4.750,00
8 EEC/ 8 EENC		8	48	1.190	480	1.720	200	183		26,4	36,0	4.750,00

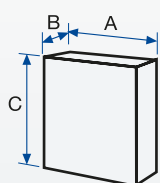
Más detalles técnicos en las página 39 • For more technical details see in page 39.

Acessorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories



12 CE



Porta-espadas • Trolley for spits

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

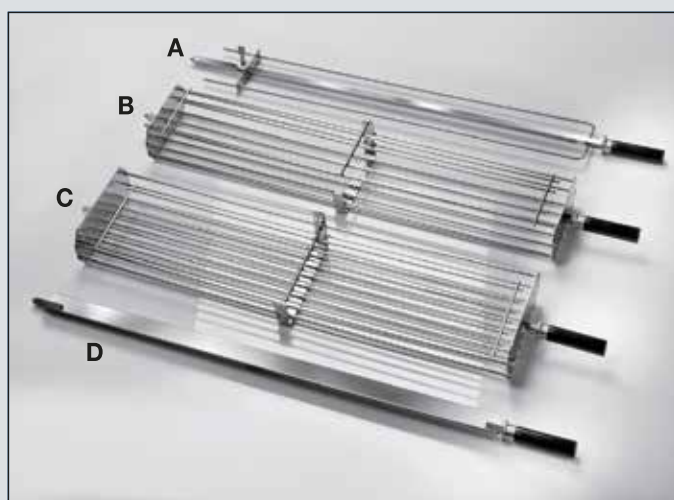
MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			PRECIO PRICE €
		A	B	C	
12 CE	Para 12 espadas • For 12 spits	1.150	500	1.600	890,00
24 CE	Para 24 espadas • For 24 spits	1.150	800	1.600	1.015,00



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	68,00
050002	Espada inox con 6 pinchos Stainless steel spit with 6 skewers	120,00
050003 A	Espada de pincho Stainless steel skewer spit	120,00
060120 B	Espada panel o parrilla inox con multiposición Grill spit with multiple positions	220,00
060125 C	Espada pollo abierto (sólo para 7EG) Split opened chicken spit (only for 7EG)	220,00
060130	Espada para codillos <i>Novedad</i> Grill spit for Pork Knuckle <i>New</i>	220,00
050004 D	Espada en V V spit	125,00
050110	Pincho doble Double skewer	8,00
050107	Pincho sencillo sin tornillo Simple skewer without screw	8,00
050116	Tornillo de pincho inox Screw for skewer inox	2,05
050112	Mango de espada Handle of spit	9,25
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	34,00

Acessorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories



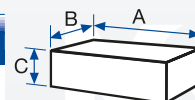
MTB

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	440,00

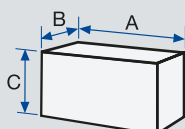


AR 4EEI

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-4EI	Inoxidable Stainless steel	Porta-bombonas Gas bottle keeper	1.098	480	790	30	690,00
AR-4EEI	Inoxidable Stainless steel	1 estante 1 shelf	1.098	480	790	34	765,00

VC-4E

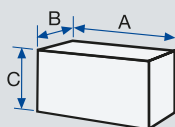
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000 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 cristal por un lado fijo y por el otro puertas correderas.

Heated display cabinet, with the same characteristics as model VC 4E, but one side with fixed glass and the other with sliding doors.



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
VC-4E	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.650,00
VC-4ED	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.650,00

Expositores calientes

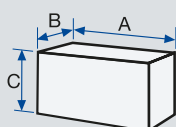
Heated display cabinets

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	⚡	1.100	510	635	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



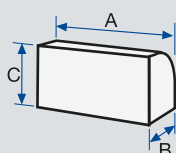
- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.

- Totally desmountable for cleaning.
- Lower drawer with polyethylene cutting board, specially for food and gastro tray 1/1.
- Lighted top and bottom.
- 1800 W resistor.
- Adjustable temperature to 90°.
- Digital thermometer.

EX SM

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

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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX SM	⚡	1.098	480	615	59 Kg	1,8	1.890,00
EX SMC	⚡	1.098	480	695	68 Kg	1,8	2.315,00

Expositores calientes ventilados

Ventilated heated displays

EX 3GN



EX 1GN



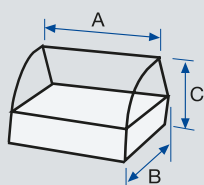
Nueva gama de expositores calientes, equipados con bandeja gastronorm 1/1 y dos niveles de exposición.

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 displays 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	1.930,00
EX 2GN	750	775	585	65	2,1	2.300,00
EX 3GN	1.080	775	585	80	2,3	2.890,00
EX 4GN	1.410	775	585	100	3,4	3.350,00

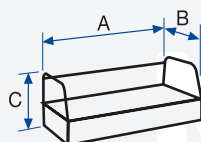
Expositores calientes al baño maría

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.

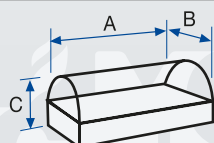


MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXBM4-1/3	⚡	840	395		15 Kg	0,8	750,00
EXBM6-1/3	⚡	840	395		20 Kg	1,0	850,00
Iluminación • Lighting							200,00



EXBM3-1/1

Expositor de gran capacidad, con estante intermedio y 3 bandejas gastro 1/1 de 65 mm. Iluminación interior.
Large capacity display with shelf and 3 gastro trays 1/1 of 65 mm. Lighting included.

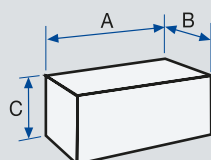


MOD.		A	B	C	Kw	€
EXBM2-1/1	⚡	690	650	420	1,21	1.490,00
EXBM3-1/1	⚡	1.020	650	420	1,21	1.675,00



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	1.850,00
EXSS3-1/1	⚡	1.020	650	320	40 Kg	1,21	2.100,00

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.

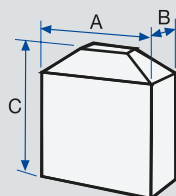
- Barbacoas para leña o carbón.
- Parrilla de 59 x 40 cm regulable en altura.
- Bandeja recoge-cenizas y estante.
- Fácil movilidad.
- Barbecues for wood or charcoal.
- Grill of 59 x 40 cm, adjustable distance.
- Collecting tray and stand.
- Easy to move.



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	1.100	625	1.100	100	2.515,00
BS/P	Barbacoa simple desplazable • Movable barbecue	600	500	850	60	725,00
BSE/P	Barbacoa simple con espada • Movable barbecue with spit	600	500	1.050	70	840,00
BSM/P	Barbacoa con espada / motor • Barbecue spit - motor	600	500	1.050	70	1.050,00
B1/P	Barbacoa de un cuerpo • Barbecue one body	650	700	1.900	200	2.650,00
B2/P	Barbacoa de doble cuerpo • Barbecue double body	1.200	700	1.900	350	3.990,00
SB	Soporte asador mod. B1/3 • Stand for mod. B1/3	740	640	740	20	575,00



B 2/P

A7/42

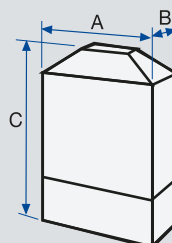
De 1 a 7 espadas
(5 a 42 pollos)
From 1 to 7 spits
(5 to 42 chickens)



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	2.580,00
A2/10	2	10	1.350	610	1.210	230	2.850,00
A3/15	3	15	1.350	610	1.390	240	3.580,00
A4/20	4	20	1.350	610	1.570	310	4.550,00
A5/25	5	25	1.350	610	1.750	320	5.180,00
A6/30	6	30	1.350	610	1.930	390	5.700,00
A7/35	7	35	1.350	610	2.110	405	6.510,00
A5/30	5	30	1.450	610	1.750	330	5.665,00
A6/36	6	36	1.450	610	1.930	410	6.050,00
A7/42	7	42	1.450	610	2.110	425	6.715,00

Recambios y accesorios en las pág. 37 y 38
Spare parts and accessories in page 37 and 38



Churrasco y parrilla de carbón

Churrasco and Coal Grill

Novedad
New

K6S



K6SF

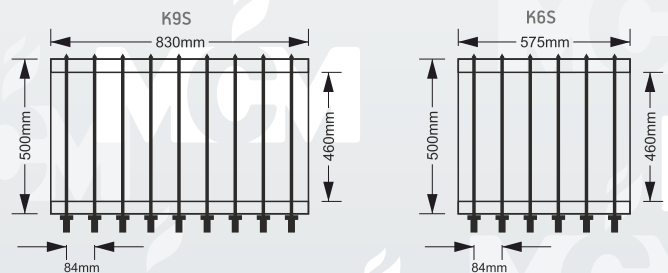


K9SF



	K6S Sobremesa / Countertop	K9S	K6SF Con armario / With cabinet	K9SF
Dotación / Equipement	6 Espadas / spits	9 Espadas / spits	6 Espadas / spits	9 Espadas / spits
Medidas / Dimensions	850 x 610 x 350 mm	1.100 x 610 x 350 mm	850 x 610 x 970 mm	1.100 x 610 x 970 mm
Peso / Weight	82 kg	90 kg	108 kg	125 kg
PVP / Public price	3.980 €	4.590 €	4.770 €	5.370 €

- Parrilla horizontal especial para asados tipo churrasco.
- Sistema de rotación de espadas sobre las brasas que asegura un asado perfecto.
- Las espadas se pueden combinar o reemplazar por parrillas según el tipo de comida que desee cocinar.
- Disponible en modelo de encimera (S) o con armario en la parte inferior (SF).
- Modelos K13SF y K13BF equipados con 6 espadas, 3 espadas panel y 2 parrillas de 30cm.
- Special horizontal grill for churrasco-type roasts..
- Spit rotation system on the embers that ensures a perfect roast.
- Spits can be mixed or replaced with grills depending on the type of food you want to cook.
- Available in countertop model (S) or with cabinet at the bottom (SF).
- K13SF and K13BF models equipped with 6 spits, 3 multiposition spits and 2*30cm grills



K13BF



	K13SF Con armario / With cabinet	K13BF Con armario / With cabinet
Dotación / Equipement	6 espadas / spits + 3 esp panel / mult spit +2 parrillas / grills (30cm)	6 espadas / spits + 3 esp panel / mult spit +2 parrillas / grills (30cm)
Medidas / Dimensions	1.600 x 610 x 970 mm	1.600 x 860 x 970 mm
Peso / Weight	250 kg	275 kg
PVP / Public price	6.980 €	7.900 €

Gratinadores

Salamandres



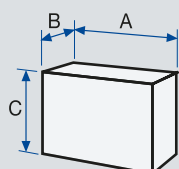
A gas • Gas

- 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) Measurements (mm)			Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
GR 1G	🔥	596	480	550	3	1.230,00
GR 2G	🔥	1.098	480	550	6	1.675,00

Campanas

Hoods



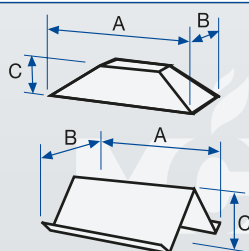
060123

Campana simple sin filtros.
Simple **hood** without filters.



060122

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



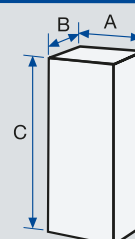
	MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Filtros Filters	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
CAMPANA SIMPLE	060123	1.065	450	300		510,00
TECHO anti-lluvia	060122	1.100	593	175		215,00



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	535,00
060951	580	300	990	640,00

Cuba



Accesorios para asadores

Accessories 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

35€

MOD.		Precio €
070002	Tambor de 5 kg - 5 kg Jar	35,00
(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	Consultar
TG (Tapa • Cover)		
REDONDA • ROUND		
BAR	21,7 x 16,8 x 7,0 cm	Consultar
TR (Tapa • Cover)		
RECTANGULAR • RECTANGULAR		
Disponibles también con tapa		
BA3	13,0 x 13,0 x 3,5 cm	Consultar
BA6	18,7 x 13,7 x 3,3 cm	
BA12	23,0 x 17,5 x 3,4 cm	
POLIPROPILENO • POLYPROPYLENE		
Envase plástico para salsas		
PP100	100 cc	Consultar



Máquina para cerrar bandejas

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

Recambios y accesorios

Spare parts and accessories

ASADORES PARA GRANDES PIEZAS LARGE PIECES ROASTERS

	€
150000 Quemador • Burner (1090x80x90)	240,00
150015 Válvula de seguridad • Gas valve	168,00
150016 Termopar • Thermocouple	16,00
4300048 Motor • Motor	230,00
4300050-1 Reductor • Gearbox	210,00
130000 Puerta cristal GP2 • Glass Door GP2	160,00
131000 Puerta cristal GP1 • Glass door GP1	140,00

ASADORES DE BALANCERAS SWING SPIT ROASTER

Transmisión y grupo eléctrico Transmission and electric group

4300048 Motor para BA4/BA7 Motor for BA4 and BA7	230,00
4300050-1 Reductor BA4/BA7 Gearbox for BA4 and BA7	210,00
50051-1 Resistencia BA4 • Element BA4	105,00
50045-1 Resistencia BA7 • Element BA7	115,00
50045-A Resistencia BA7 (pequeña) Element BA7 (small)	70,00
54003 Lámpara 1.000 W • Light 1.000 W	145,00
54005 Ventilador • Fan	215,00
54008 Microrruptor puertas • Door switch	20,00
54016 Termostato digital Digital Thermostat	215,00
54018 Contactador 230V • Relay 230V	45,00

Grupo cristales • Glasses

52000 Puerta Cristal BA7 Glass door BA7	165,00
52001 Puerta Cristal BA4 Glass door BA4	145,00

ASADORES MINI MINI ROASTERS

Grupo gas • Gas

193000 Quemador • Burner	135,00
193004 Plaqueta • Brick (130 x 60 mm)	8,00
23009 Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	4,75
23009-G Inyector Gas Natural Injector Natural Gas	4,75

Grupo cristales • Glasses

194201 Puerta cristal MN2 Glass door MN2	90,00
194301 Puerta cristal MN3 Glass door MN3	100,00
194401 Puerta cristal MN4 Glass door MN4	115,00

ASADORES COMPACTOS COMPACT ROASTERS

Grupo cristales • Glasses

040150 Puerta cristal mod. 1EEC/EGC Glass door for mod. 1EEC/EGC	75,00
040210 Puerta cristal mod. 2EEC / EGC Glass door for mod. 2EEC / EGC	90,00
040310 Puerta cristal mod. 3EEC/EGC Glass door for mod. 3EEC/EGC	100,00
040410 Puerta cristal mod. 4EEC/EGC Glass door for mod. 4EEC/EGC	115,00
040610 Puerta cristal mod. 6EEC/EGC Glass door for mod. 6EEC/EGC	160,00
040810 Puerta cristal mod. 8EEC/EGC Glass door for mod. 8EEC/EGC	175,00

ASADOR MULTIROTATIVOS MULTIROTARY ROTISSERIES

Grupo transmisión • Transmission

4300048 Motor para MR • Motor MR	230,00
4300050-1 Reductor • Gearbox	210,00

Grupo gas • Gas

63100 Quemador • Burner (900x80x90)	230,00
4400012 Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	4,75
4400013 Inyector Gas natural Injector Natural Gas	4,75

150015 Válvula • Valve	168,00
63016 Bujía • Plug	12,50
150016 Termopar MR • Thermocouple MR	16,00
63017 Termopar MRS/D Thermocouple MR	17,00
4400049 Encendido electrónico 2 salidas Electronic ignition 2 ways	37,00

Grupo cristales • Glasses

104100 Puerta cristal 4MR • Glass door 4MR	115,00
104200 Puerta cristal 8MR • Glass door 8MR	145,00
104300 Puerta cristal 12MR Glass door 12MR	175,00
104400 Puerta cristal 16MR Glass door 16MR	200,00
104500 Puerta cristal 8MRS/D Glass door 8MRS/D	150,00

ASADORES VERTICALES Y COMPACTOS GAS AND ELECTRIC VERTICAL ROASTERS

Estructura • Structure

010109-0I Chapa entremquemador superior Inox Upper plate between burners stainless	63,00
010116-1I Chapa entremquemador inferior Inox Plate between burners stainless	52,00
050113-1 Bandeja recoge grasa (90x34,5x5) Tray to collect grease vertical	168,00
050113-D Bandeja recoge grasa doble espada Tray to collect grease double spit	195,00

Grupo transmisión • Transmission

020207 Conjunto tensor • Chain Tightener	21,00
020007 Conjunto rodamiento/eje 1ª espada Bearing group with first drive shaft	63,00
020010 Conjunto rodamiento/eje espada intermedia Bearing group with intermediate drive shaft	55,00
020009 Conjunto rodamiento/eje última espada Bearing group with last drive shaft	58,00
020112-3 Motor reductor 220 V Motor-reducer 220 V	230,00
020114 Motor reductor 12 V Motor-reducer 12 V	280,00
020115 Motor reductor 24 V Motor-reducer 24 V	280,00

Grupo gas • Gas

030001 Quemador con mezclador Burner with brass mixer (900x68x80)	250,00
030090 Quemador sin mezclador Burner (900x68x80)	168,00
030102 Plaqueta • Brick (144 x 47 mm)	8,50
030054-1 Plaqueta • Brick (173 x 60 mm)	8,00
030151 Válvula de seguridad completa Complete gas valve	60,00
030115 Termopar • Thermocouple (320 mm)	13,50
030119 Inyector Butano-Propano Injector Butane/Propane	4,75
030118 Inyector Gas Natural Injector Natural Gas	4,75
030132 Mando válvula Plastic handle for valve	8,50
900015 Plaqueta (159 x 74 mm) Ceramic plaque	9,00
030009 Rollo cinta cerámica 10 m. Ceramic tape 10 m.	26,00
900001 Bote cemento líquido 1 litro Liquid cement 1 liter	12,50
900002 Bote cemento sólido 1 kg. Solid cement 1 kg.	12,50

Grupo cristales • Glasses

040105 Puerta cristal mod. 1 EE/EV, 1 EG Glass door for mod. 1 EE/EV, 1 EG	75,00
040205 Puerta cristal mod. 2 EE/EV, 2 EG Glass door for mod. 2 EE/EV, 2 EG	90,00

040305 Puerta cristal mod. 3 EE/EV, 3 EG Glass door for mod. 3 EE/EV, 3 EG	100,00
040405 Puerta cristal mod. EE/EV, 4 EG Glass door for mod. 4 EE/EV, 4 EG	115,00
040605 Puerta cristal mod. 6 EE/EV, 6 EG Glass door for mod. 6 EE/EV, 6 EG	165,00
040805 Puerta cristal: 7EE, 7 EG, 8 EE/EV, 8 EG Glass door: 7EE, 7EG, 8EE/EV, 8EG	175,00
040110 Enganche imán • Magnetic clip	3,70
040116-1 Arandela de klingerit • Klingerit	2,65
040118 Asa tirador cristales • Handle door	10,00
110416 Imán puerta • Magnet door	10,50

Grupo electricidad • Electric

030300 Conjunto luz montado en asador Lighting group in a roaster	130,00
010011 Conjunto luz sin lámpara ni soporte Lighting group without lamp and ceramic support	85,00
010012 Soporte lámpara Ceramic support for lamp	15,75
010013 Lámpara para asador de cuarzo Lamp 120 w	12,00
060004 Interruptor sencillo Switch motor	6,85
060006 Interruptor doble luz Double switch motor light	8,95
030137-E Resistencia 1.100 W Element 1.100 W	64,00
030138-1 Resistencia 4.2Kw mono Element 4.2Kw mono	140,00
030138-2 Resistencia 4.5Kw Trifásico Element 4.5Kw Triphase	140,00
030138-E Conmutador esteatita Element switch	55,00

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

Grupo cristales • Glasses

300020 Cristal corredero vitrinas calefactoras Door glass for hot showcases	110,00
300040 Cristal fijo vitrina de doble frente Fixed glass for VC-4ED	130,00
310008 Cristal lateral serigrafiado para EX-SM Side glass for EX-SM	250,00
310014 Cristal frontal curvo para expositores Front curved glass	385,00
310019 Cristal corredero para expositores Glass door for displays units	110,00
310032 Cristal lateral serigrafiado para EX-SMC Side glass for EX-SMC	310,00

Grupo electricidad • Electric

060004 Interruptor rojo • Red ON/OFF switch	6,85
300026 Piloto • Pilot	6,85
300027 Interruptor luz Lighting switch	6,85
300028 Resistencia 2.000 W para VC-4E Element 2.000 W for VC-4E	102,00
300032 Porta lámparas • Lamp support	10,00
300033 Lámpara Philips 11 W Hot showcase lamp	16,00
300037 Termostato 0-900 Thermostat 0-900	50,00
300053 Termostato digital 0-900 Digital thermostat 0-900	165,00
310033 Lámpara Philips 9 W Display unit lamp 9 W	20,00
310034 Resistencia 1.800 W para EX-SM/C Element 1.800 W for EXSM/C	115,00

ASADORES Y BARBACOAS A LEÑA WOOD-FIRED ROASTER AND BARBECUES

000R-64 Motor B1/3 • Motor B1/3	235,00
---------------------------------	--------

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.*



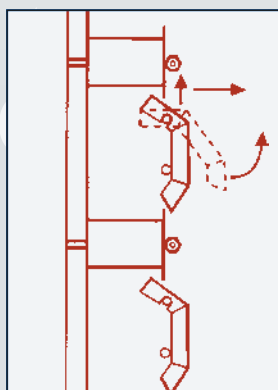
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



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 Kg/h	37,6 Kw	32.336
8 MRD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	8,44 m³/h	40 Kw	34.400
4 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,5 Kg/h	18,8 Kw	16.168
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,22 m³/h	20 Kw	17.200
8 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3 Kg/h	37,6 Kw	32.336
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	8,44 m³/h	40 Kw	34.400
12 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	4,5 Kg/h	56,4 Kw	48.504
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	12,66 m³/h	60 Kw	51.600
16 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	6 Kg/h	75,2 Kw	64.672
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	16,88 m³/h	80 Kw	68.800
BALANCERAS • SWING SPITS ROASTERS					
BA 4	400v + N + T			6,9 Kw	
BA 7	400v + N + T			10,0 Kw	
BA 7 D	400v + N + T			20 Kw	
VERTICALES • VERTICAL ROASTERS					
2 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,90 Kg/h	11,4 Kw	9.804
2 EGC	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,30 m³/h	12,4 Kw	10.664
3 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,35 Kg/h	17,1 Kw	14.706
3 EGC	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,95 m³/h	18,6 Kw	15.996
4 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,80 Kg/h	22,8 Kw	19.608
4 EGC	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,60 m³/h	24,8 Kw	21.328
6 EG 6 EGC	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,70 Kg/h	34,2 Kw	29.412
6 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
7 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,15 Kg/h	39,9 Kw	34.314
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
8 EG 8 EGC	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,60 Kg/h	45,6 Kw	39.216
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	0,75 Kg/h	9,4 Kw	8.084
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,8 m³/h	10,6 Kw	9.116
GPG-2	But. / Pro.	28 / 30 / 50	1,5 Kg/h	18,8 Kw	16.168
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,6 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 Kw	2.580
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,32 m³/h	3,8 Kw	3.268
GR-2G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,48 Kg/h	6 Kw	5.160
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,64 m³/h	7,6 Kw	6.536

MOD.	Tensión / gas	Potencia EE Power EE	Potencia EEN Power EEN
VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS			
2 EE / 2 ENN / 2 EV	400v + N + T	6,6 Kw	9,0 Kw
3 EE / 3 ENN / 3 EV	400v + N + T	9,9 Kw	13,5 Kw
4 EE / 4 ENN / 4 EV	400v + N + T	13,2 Kw	18,0 Kw
6 EE / 6 ENN / 6 EV	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
7 EE / 7 ENN	400v + N + T	23,1 Kw	31,5 Kw
8 EE / 8 ENN / 8 EV	400v + N + T	26,4 Kw	36,0 Kw
6 EEND	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
8 EEND	400v + N + T	26,4 Kw	36,0 Kw

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

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

Döner Kebab Gril

Döner Kebab Grill



A gas • Gas

SH 6S



SH 4S



SH 5I

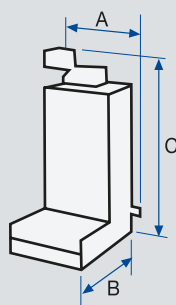


EK



- 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	1.230,00
SH 4VS	590	530	1.070	35 Kg	9.310	1.355,00
SH 4S	590	530	870	40 Kg	9.310	1.355,00
SH 5S	590	530	960	60 Kg	11.640	1.480,00
SH 6S	590	530	1.070	80 Kg	13.965	1.635,00
SH 7S	590	530	1.180	120 Kg	16.295	1.750,00
SH 4I	590	640	910	40 Kg	9.310	1.625,00
SH 5I	590	640	990	60 Kg	11.640	1.745,00
SH 6I	590	640	1.100	80 Kg	13.965	1.895,00
SH 7I	590	640	1.210	120 Kg	16.295	1.995,00
EK	Cuchillo eléctrico • Electric knife					960,00

- 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) Measurements (mm)			Peso Weight	Kw	PRECIO PRICE
	l	A	B	C	kg		€
FE8	8	300	500	240	9,5	4,5	655,00
FE16	8+8	600	500	240	18,0	9,0	1.045,00
FE8G	8	300	500	240	9,5	4,5	725,00
FE16G	8+8	600	500	240	18,0	9,0	1.230,00

Parrillas de gas económicas

Economic gas grill

A gas • Gas

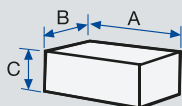
PEI60

- Parrillas ajustable en altura trasera.
- Colector grasa delantero extraíble.
- Carbón volcánico refractario.
- Batería 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



CE Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

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	855,00
PE60	🔥	600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.230,00
PE90	🔥	900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.660,00
PEI30	🔥	300	500	240	21,0	6,5	5,525	885,00
PEI60	🔥	600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.285,00
PEI90	🔥	900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.745,00

Planchas de asar económicas

Economic hot plates



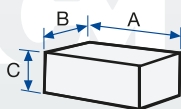
A gas o eléctricas • Gas or electric

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.



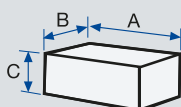
CE Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45CD	🔥	Cromo duro Hard chrome	460	435	190	22	3.526	4,1	975,00
ECO-60CD	🔥		610	435	190	31	7.052	8,2	1.160,00
ECO-75CD	🔥		770	435	190	38	7.482	8,7	1.320,00
ECO-90CD	🔥		910	435	190	45	10.922	12,7	1.570,00
ECOE-60CD	⚡	monofásica monofásica	600	435	190	31		4	1.195,00
ECOE-75CD	⚡		770	435	190	38		4	1.310,00

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

Planchas pavonadas Coated hot plates

ECO-75PV



🔥 Gas
⚡ Electricidad
Electric

CE 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	435	190	15	3.526	4,1	480,00
ECO-60PV	🔥		610	435	190	21	7.052	8,2	620,00
ECO-75PV	🔥		770	435	190	26	7.482	8,7	650,00
ECO-90PV	🔥		910	435	190	30	10.922	12,7	790,00
ECOE-60PV	⚡	monofásica monofásica	600	435	190	21		4	730,00
ECOE-75PV	⚡		770	435	190	26		4	745,00

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.

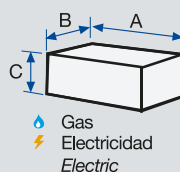


NCR-1000

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	1.035,00
NC-600	⚡			600	440	180	40	7.052	8,2	1.455,00
NC-800	⚡			800	440	180	54	10.578	12,3	1.815,00
NC-1000	⚡			1.000	440	180	64	12.814	14,9	2.085,00
NCR-600	⚡	Cromo duro Hard chrome	30 cm	600	440	180	40	7.052	8,2	1.635,00
NCR-800	⚡		30 cm	800	440	180	54	10.578	12,3	1.980,00
NCR-1000	⚡		40 cm	1.000	440	180	64	12.814	14,9	2.260,00
NCF-600	⚡	+ Fogón/Cooker		940	440	180	51	12.212	14,2	1.940,00
NCE-400	⚡	monofásica		400	440	180	28		2,6	1.130,00
NCE-600	⚡	monofásica		600	440	180	40		5,3	1.535,00
NCE-800	⚡	monofásica		800	440	180	54		4	1.900,00
NCE-1000	⚡	monofásica		1.000	440	180	64		6	2.260,00

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

NCF-600

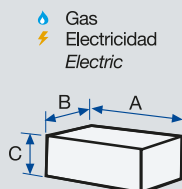
Cromo duro
Hard chrome

NSF-600

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



NSE-800



MOD.		Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
NS-400	Gas	Rectificada Rectified		400	440	180	28	3.526	4,1	710,00
NS-600	Gas			600	440	180	40	7.052	8,2	895,00
NS-800	Gas			800	440	180	54	10.578	12,3	1.085,00
NS-1000	Gas			1.000	440	180	64	12.814	14,9	1.345,00
NSR-600	Gas	Rectificada Rectified	30 cm	600	440	180	40	7.052	8,2	1.045,00
NSR-800	Gas		30 cm	800	440	180	54	10.578	12,3	1.215,00
NSR-1000	Gas		40 cm	1.000	440	180	64	12.814	14,9	1.505,00
NSF-600	Gas	+ Fogón/Cooker		940	440	180	51	12.212	14,2	1.345,00
NSE-400	Electric	monofásica		400	440	180	29		2,6	895,00
NSE-600	Electric	monofásica		600	440	180	43		4	1.030,00
NSE-800	Electric	monofásica		800	440	180	57		5,3	1.260,00
NSE-1000	Electric	monofásica		1.000	440	180	67		6	1.525,00

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.

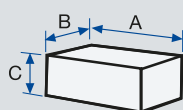


P-900



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	995,00
P-600	⬇	600	550	250	45	13.037	1.520,00
P-900	⬇	900	550	250	62	19.556	1.940,00
P-1200	⬇	1.140	550	250	85	26.075	2.285,00
PI-300	⬇	350	550	250	30	6.518	1.040,00
PI-600	⬇	600	550	250	45	13.037	1.585,00
PI-900	⬇	900	550	250	62	19.556	2.035,00
PI-1200	⬇	1.140	550	250	85	26.075	2.420,00
STP-600		600	550	600	17		500,00
STP-900		900	550	600	21		555,00
STP-1200		1.140	550	600	25		605,00

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

Parrillas monobloque

Single deck grills

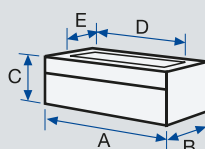


A gas • Gas



PSI-160

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Transmisión del calor por carbón incombustible y refractario.
- Rejillas inox acanaladas de 2 mm, regulables en altura.
- Cajones recolectores de residuos.
- Quemadores extraíbles para su limpieza.
- Encendido piezoeléctrico con llama piloto.
- Completely made in stainless steel.
- Volcanic coal grill uncombustible and refractory.
- 2mm thick grills, height reglable.
- Front waste tray.
- Removable burners for cleaning.
- Ignition of burners by pilot light.



• = Gas

MOD.	Gas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Superficie útil Available surface		Peso Weight kg	Kcal/h	PRECIO PRICE €
		A	B	C	D	E			
PSI-80	•	800	900	850	700	630	150	18.920	4.845,00
PSI-120	•	1.200	900	850	1.050	630	225	28.380	6.885,00
PSI-160	•	1.600	900	850	1.400	630	300	37.840	8.220,00

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).



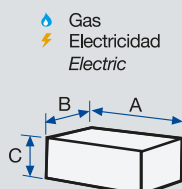
FC-60

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		1.990,00
FC-90	⚡			900	550	220	99	12.556		2.555,00
FC-120	⚡			1.200	550	220	122	18.168		3.045,00
FCR-60	⚡		30 cm	600	550	220	75	9.084		2.115,00
FCR-90	⚡	Cromo duro Hard Chrome	40 cm	900	550	220	99	12.556		2.790,00
FCR-120	⚡		40 cm	1.200	550	220	122	18.168		3.300,00
FCE-60	⚡	trifásica	30 cm	600	550	220	80		6	2.135,00
FCE-90	⚡	trifásica	40 cm	900	550	220	105		9	2.910,00
FCE-120	⚡	trifásica	40 cm	1.200	550	220	131		12	3.390,00

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

Fry-tops de cromo duro, rectificados y de vitrocerámica

Hard chrome and vitroceramic, rectified Fry-tops



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

  A gas o eléctricas • Gas or electric

Fry-Tops

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

Cromo duro

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

Placa rectificada

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

Fry-Tops

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

Hard chrome

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

Rectified

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

PC-90

PC: Cromo duro
Hard chrome

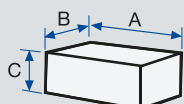


PCR-90

PCR: Cromo duro
Hard chrome

STE-90

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



 Gas
 Electricidad
Electric

 Homologación / Certification
51AS1155

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	2.415,00
PC-90			900	600	390	120	16.340	19	3.270,00
PC-120			1.200	600	390	170	18.820	22	3.845,00
PCR-60		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.625,00
PCR-90		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	3.480,00
PCR-120		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	4.080,00
PL-60			600	600	390	87	9.460	11	2.015,00
PL-90			900	600	390	120	16.340	19	2.690,00
PL-120			1.200	600	390	170	18.820	22	3.135,00
PLR-60		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.225,00
PLR-90		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.900,00
PLR-120		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	3.370,00
STE-60			660	550	610	17			500,00
STE-90			960	550	610	21			555,00
STE-120			1.260	550	610	25			605,00

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

Características técnicas. Fry-Tops, planchas y parrillas

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

Tabla de consumos y potencias
Power consumption and ratings table

MOD.	Gas	Presión Pressure	Consumo Consumption	Potencia Power	Kcal/h
PARRILLAS MONOBLOQUE SINGLE DECK GRILLS					
PSI-80	But/Prop.	28-30/37	1,65 kg/h	22 Kw	18.920
	Gas Natural	18-20	2,20 m³/h	22 Kw	18.920
PSI-160	But/Prop.	28-30/37	3,30 kg/h	44 Kw	37.840
	Gas Natural	18-20	4,40 m³/h	44 Kw	37.840
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES					
NC/NS/NSR-400	But/Prop.	28-30/37	0,3053 kg/h	4,1 Kw	3.526
	Gas Natural	18-20	0,39843 m³/h	4,1 Kw	3.526
NC/NS/NSR-600	But/Prop.	28-30/37	0,6107 kg/h	8,2 Kw	7.052
	Gas Natural	18-20	0,796 m³/h	8,2 Kw	7.052
NC/NS/NSR-800	But/Prop.	28-30/37	0,9161 kg/h	12,3 Kw	10.528
	Gas Natural	18-20	1,195 m³/h	12,3 Kw	10.528
NC/NS/NSR-1000	But/Prop.	28-30/37	0,9402 kg/h	14,9 Kw	12.814
	Gas Natural	18-20	1,195 m³/h	14,9 Kw	12.814
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS CON FOGÓN HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES WITH COOKER					
NCF/NSF-600	But/Prop.	28-30/37	1,032 kg/h	13,7 Kw	12.212
	Gas Natural	18-20	1,383 m³/h	13,7 Kw	12.212
PLANCHAS DE ASAR ECONÓMICAS ECONOMIC HOT PLATES					
ECO-45	But/Prop.	28-30/37	0,4690 kg/h	4,1 Kw	3.526
	Gas Natural	18-20	0,605 m³/h	4,1 Kw	3.526
ECO-60	But/Prop.	28-30/37	0,938 kg/h	8,2 Kw	7.052
	Gas Natural	18-20	1,210 m³/h	8,2 Kw	7.052
ECO-75	But/Prop.	28-30/37	0,966 kg/h	8,7 Kw	7.482
	Gas Natural	18-20	1,284 m³/h	8,7 Kw	7.482
ECO-90	But/Prop.	28-30/37	1,453 kg/h	12,7 Kw	10.922
	Gas Natural	18-20	2,095 m³/h	12,7 Kw	10.922
ECO-60/ECO-75 (Electr.) (Electr.)					
				4,0 Kw	
				4,0 Kw	
FRY-TOPS FRY-TOPS					
PC/PL/PCR-60	But/Prop.	28-30/37	0,870 kg/h	11 Kw	9.460
	Gas Natural	18-20	1,160 m³/h	11 Kw	9.460
PC/PL/PCR-90	But/Prop.	28-30/37	1,500 kg/h	19 Kw	16.340
	Gas Natural	18-20	2,010 m³/h	19 Kw	16.340
PC/PL/PCR-120	But/Prop.	28-30/37	1,740 kg/h	22 Kw	18.820
	Gas Natural	18-20	2.320 m³/h	22 Kw	18.820
PARRILLAS DE LAVA VOLCÁNICA VOLCANIC GRILLS					
P/PI-300	But/Prop.	28-30/37	0,476 kg/h	7,58 Kw	6.518
	Gas Natural	18-20	0,544 m³/h	7,58 Kw	6.518
P/PI-600	But/Prop.	28-30/37	0,952 kg/h	15,16 Kw	13.037
	Gas Natural	18-20	1,088 m³/h	15,16 Kw	13.037
P/PI-900	But/Prop.	28-30/37	1,428 kg/h	22,74 Kw	19.556
	Gas Natural	18-20	1,632 m³/h	22,74 Kw	19.556
P/PI-1200	But/Prop.	28-30/37	1,904 kg/h	30,32 Kw	26.075
	Gas Natural	18-20	2,176 m³/h	30,32 Kw	26.075

Accesorios Accessories

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

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 por transferencia previa**. Una vez concedido crédito, se procederá a girar y domiciliar los recibos a 60 días.
- Las operaciones inferiores a 300,00 euros se cobrarán por transferencia previa.
- **Portes:** Para el mercado peninsular y Baleares (**excepto** Formentera), portes pagados hasta destino. Importe mínimo de compra 650,00 euros. Si el porte 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 a su distribuidor en un plazo **inferior a 7 días**.
- Embalajes:
Estándar: compuesto de pallet de madera 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 se cobrarán por **transferencia previa**.
- Pedidos: Se confirmarán siempre por escrito vía email, indicando el tipo de gas.
- **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.*
- *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 paid.*
- *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.
- 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.



MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.

Polígono Ind. «Can Tapiolas», nave 16 bis

08110 MONTCADA I REIXAC

(Barcelona) ESPAÑA / SPAIN

Tel. +34 93 575 25 23

Móvil y WhatsApp +34 620 724 310

Email: mcm@tecnomcm.com

<http://www.tecnomcm.com>

Representantes Subsidiaries

Francia / France

Mme Dany Theo

Tel. +33 977 48 72 65

Móvil +33 676 92 24 29

Alemania-Italia / Germany-Italy

David Stefan Gasser

Kronthaler Strasse 6

A 6330 Kufstein

Tel. +43 537 261 218

Móvil +43 664 750 462 77

Email: info@s-gasser.com

www.s-gasser.com

Andalucía Oriental

(Granada, Almería, Málaga y Jaén)

BEFRISA

C/ Atenas 48

29006 Málaga

Tel. +34 952 33 86 96

Email: info@befrisa.com

Andalucía Occidental

(Sevilla, Huelva, Córdoba y Cádiz)

Manuel Pavón

Móvil +34 654 50 98 39

Email: m.rossman@hotmail.com

Cataluña y Andorra

ITECNIC

Pol. Ind. Sector Autopista

C/ Diesel nº1 Nave 3

08150 Parets del Vallés

Tel. +34 93 562 61 52

Móvil +34 670 84 44 56

Email: info@itecnic.com

Baleares

BALEAR DE CONSUMIBLES

Vern Yela Ortega

Canonge Quetglas, 112

07300 Inca

Tel. +34 971 87 07 27 / +34 699 78 17 99

Email: comercial@baleclip.com

Extremadura

REXPOR

Móvil +34 652 51 81 53

Levante

(Valencia, Castellón, Alicante,
Albacete, Cuenca y Teruel)

Sr Bellido

Tel. +34 963 34 80 03

Móvil +34 670 36 52 29

SAT-RECAMBIOS

Móvil +34 607 66 26 67

Murcia

José Rubio

Móvil +34 663 75 96 61

Email: jrcrepresentaciones@gmail.com

Zona centro

V. H. VENTAS DEMOSTRATIVAS

Javier Martín +34 689 84 11 07

Email: ventas@vhventas.com

Zona norte

(País Vasco, Cantabria, Navarra,
La Rioja, Soria, Burgos)

Jorge Pascual

Tel. +34 941 51 94 66

Móvil +34 608 97 61 24

Canarias

BOREAS NORTE

C/ Obispo Pérez Cáceres, nº 4 vivienda 9

38370 La Matanza de Acentejo S/C de Tenerife

Tel. +34 922 54 05 45 / Móvil +34 609 19 77 79

Email: mjlosada@msn.com