

2022



ASADORES
ROASTERS

BARBACOAS
BARBECUES

PLANCHAS
HOT PLATES

PARRILLAS
GRILLS

HORNOS DE PIZZA
PIZZA OVENS

FREIDORAS
FRYERS





En 1992 se fundó **MCM** como consecuencia de la inquietud y la experiencia que tenían sus socios sobre el sector, conoecedores, 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 la homologación de la CE y que detrás de cada una de ellas hay un equipo de profesionales que garantiza su calidad.

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

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

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

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

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





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



pág.
7



pág.
8



pág.
9



pág.
10



pág.
12



pág.
13



pág.
14



pág.
15



pág.
16



pág.
20



pág.
21



pág.
27



pág.
24



pág.
28



pág.
29



Asadores planetarios

Planetary roasters



Serie Planetario



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

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

8 MRD



VC-9E

Soporte calefactable con cajones telescópicos para mantener los pollos montados en las espadas y bandeja de troceo en el cajón superior. Capacidad: 9 espadas. El modelo VC-8 MR dispone de estantes y puertas correderas en vez de cajones.

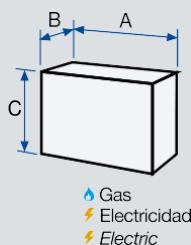
Wheeled stand with drawers, to keep chickens warm still fixed to the spit and large tray for cutting-up chickens. Capacity: 9 spits. Model VC-8 MR has stands and sliding doors instead of drawers.



VC-8MR



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



MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
8 MRS	Gas	8	48	1.395	910	980	228	32.680	38	5.430,00
8 MRD	Gas	8	48	1.395	910	980	233	32.680	38	5.760,00
PTR-8				1.395	910	820				1.100,00
VC-9E	Electricidad			1.395	910	1.020			2	2.525,00
VC-8MR	Electric			1.395	910	1.020			2	2.625,00

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

Asadores multirotativos

Multirotary roasters



A gas • Gas

Multi-Rotativo

- Compuesto por uno o varios platos giratorios con cuatro espadas que a su vez giran sobre 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

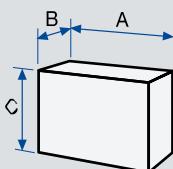
- Individual rotary plates with four spits that turn over themselves.
- Optional with double motor, it allows to stop the plate but the spits keep turning.
- Maximum performance with minimum consumption. Two burns for four spits.
- Improved working conditions, less effort.
- Even roast, totally uniform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



16 MR

x6

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	16.340	19	2.860,00
8MR	8	48	1.395	660	1.061	205	32.680	38	4.765,00
12MR	12	72	1.395	660	1.876	280	49.020	57	6.665,00
16MR	16	96	1.395	660	2.057	360	65.360	76	8.300,00
PT-MR			1.395	660	820				1.100,00
VC-MR			1.395	660	1.020				2,0
									230,00

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

330,00

Serie Multirotativo



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

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



VC-MR

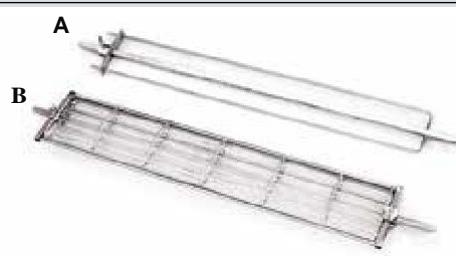


Soporte soldado, mayor robustez
Strengthened welded stand

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm

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

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

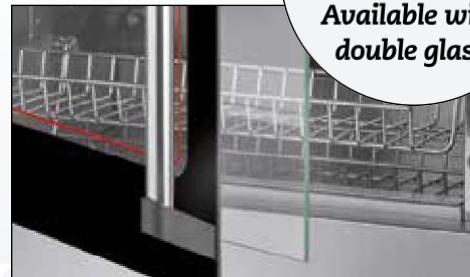


105000	Espada Stainless steel/ spit	65,00
105001	Espada con pinchos Stainless steel spit with skewers	107,00
A 105002	Espada pincho Stainless steel skewer spit	120,00
B 105003	Espada parrilla multiposición Gri/1 spit mu/tiple positions	210,00

Asadores de balanceras

Swing spits roasters

 Eléctricos • Electric



Disponible
opcionalmente
con doble cristal

Available with
double glass

BA-4

4 espadas (o 4 balanceras/
cestas) (16/20 pollos)
4 double spits (or 4 baskets)
(16/20 chickens)



PTB-4

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

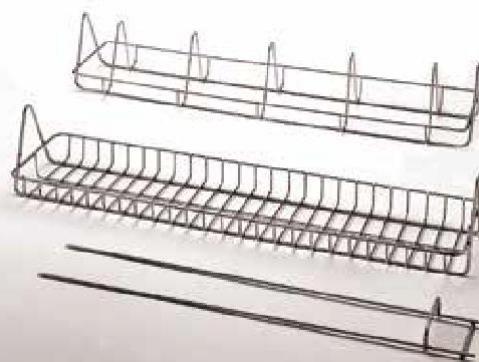
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochino, conejos, codillos, patatas, pimientos, berenjenas, tomates, y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- Construidos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

The main advantages of swing spit roasters are:

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

Espadas especiales para cada tipo de asado.
Patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinos, 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	115,00
50049-2	Espada para BA-7 Double spit for BA-7	85,00
50050	Balancera para BA-4 Swing Basket for BA-4	105,00
50050-2	Espada para BA-4 Double spit for BA-4	80,00



Soporte para el modelo BA-7

Vitrina calefactora con tres estantes. Termostato y termómetro digital.

Wheeled standfor BA-7

Heated display cabinet with 3 stands. Thermostat and digital thermometer.

BA-4e	f	4		4	16/20	940	690	920	145	6,9	4.640,00	
BA-4b	f				16/20	940	690	920	145	6,9	4.735,00	
BA-7e	f	7		7	35/42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.865,00	
BA-7b	f				35/42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.980,00	
BA-7De	f	14		14	70/84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.120,00	
BA-7Db	f				70/84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.375,00	
VCBA-4	f					940	690	895	75	1,8	1.565,00	
VCBA-7	f					1.100	800	895	75	2,0	1.700,00	
PTB-4						940	690	880	19			
PTB-7						1.100	800	880	22		940,00	



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.

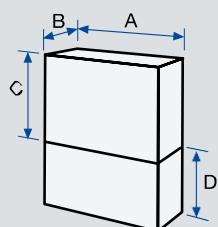
Spits with 110cm of useful lenght.
Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
Interior light to light your roasts.
Interior can be dismantled for cleaning.



PTG 1

Diámetro ruedas: 12 cm
Diameter of wheels: 12 cm

Soporte inox soldado, mayor robustez
Stainless steel, strengthened welded stand



MOD.	Espadas Spits	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C	D				
GPG-1	Gas	1	1.528	600	760	90	6.235		2.350,00
GPG-2	Gas	2	1.528	600	980	135	12.470		2.710,00
GPE-1	Electricidad Electric	1	1.528	600	760	90		6,6	2.650,00
GPE-2	Electricidad Electric	2	1.528	600	980	135		13,2	2.970,00
PTG-1	Electricidad Electric	1	1.528	600	980	20			1.100,00
160000	Gas								95,00
160010	Gas								160,00
160010	Electricidad Electric								19,50
160014	Electricidad Electric								1,95
160015	Electricidad Electric								38,00
160100	Electricidad Electric								270,00

GPG = Gas
GPE = Electricidad
Electric

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



A gas o eléctricos • Gas or electric

Novedad New

MN2E



Regulación de potencia máximo/mínimo
Power control maximum/minimum

MN3G



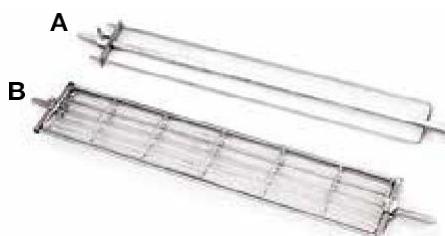
Ver accesorios en pág. 26
See accessories in page 26

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.

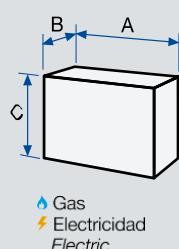
New range of Mini roasters.
Ideal for places with a very small place.
40 cm depth.
Capacity of 3 chicken per spit.
Rounded tray without corners.
Controls on the front for easy access.
Interior lighting included.
Power control maximum/minimum either in gas or electrical roasters.

Espadas inox especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinitos, 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 pinchos <i>Mini spit with skewers</i>	82,00
195001	Espada mini sin pinchos <i>Mini spit without skewers</i>	52,00
A 195003	Espada mini de pincho <i>Mini skewers spit</i>	90,00
B 195005	Espada mini panel <i>Mini multi-position spit</i>	200,00



MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
MN2G	Gas	2	6	800	400	555	40	6.192	7,2 1.265,00
MN3G	Gas	3	9	800	400	735	50	9.288	10,8 1.585,00
MN4G	Gas	4	12	800	400	915	63,5	12.384	14,4 1.905,00
MN2E	Electricidad	2	6	800	400	555	34		4,4 1.480,00
MN3E	Electricidad	3	9	800	400	735	42,5		6,6 1.905,00
MN4E	Electricidad	4	12	800	400	915	54		8,8 2.280,00

Asadores verticales (1)

Vertical roasters (1)



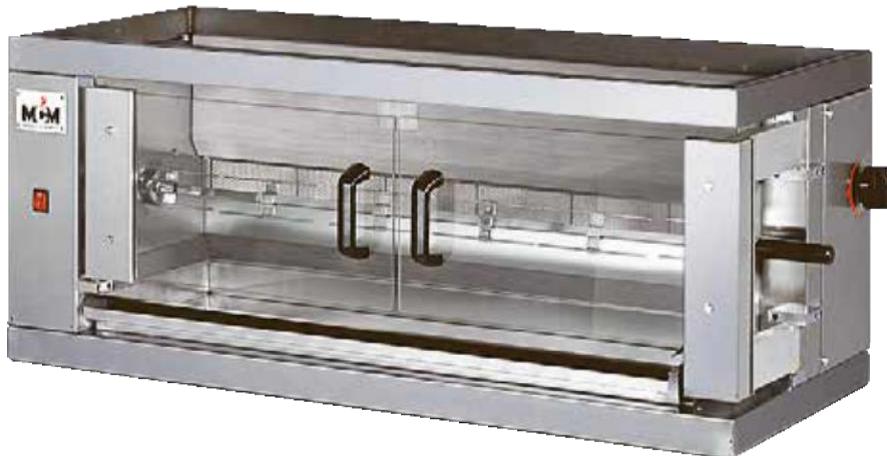
A gas o eléctricos • Gas or electric

x6 Serie Vertical



1 EG

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



M
2 EG

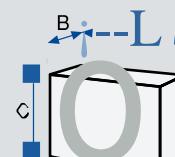
2 espadas (12 pollos)
2 spits (12 chickens)

Estos asadores están concebidos para ser instalados sobre nuestras mesas de tubo de inox, 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 of stainless steel strengthened and welded cupboards and hot show-cases.
(see page 26)*



PTI-1

1 EG		1	6	1.098	480	460	50	5.074		1.630,00
2EG		2	12	1.098	480	640	66	10.148		1.865,00
3EG		3	18	1.098	480	820	86	15.222		2.260,00
4EG		4	24	1.098	480	1.000	103	20.296		2.690,00
1EE/1EEN	“	1	6	1.098	480	460	48		3,3	4,5
2EE/2EEN	“	2	12	1.098	480	640	63		6,6	9,0
3EE/3EEN	“	3	18	1.098	480	820	80		9,9	13,5
4EE/4EEN	“	4	24	1.098	480	1.000	95		13,2	18,0
PTI-1 Opcional				1.098	480	840	15			
				Luz interior • Interior lighting						

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

Asadores verticales (2)

Vertical roasters (2)



A gas o eléctricos • Gas or electric

Serie Vertical



6 EE

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



6 EG

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



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

Especial para pollo abierto • *Chicken crapaudine*

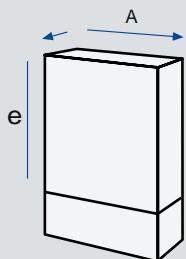
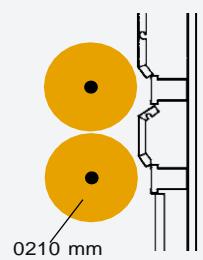
7 espadas (42 pollos)
7 spits (42 chickens)

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)

6EG		6	36	1.098	480	1.360	500	170	30.444	19,8	27,0	3.570,00
6EE/6EEN	f	6	36	1.098	480	1.360	500	160				3.725,00
7EG		7	42	1.098	480	1.720	200	180	35.518	23,1	31,5	4.200,00
7 EE/7EEN	f	7	42	1.098	480	1.720	200	170				4.475,00
Opcional		Luz interior • Interior lighting										

Asadores verticales (3)

Vertical roasters (3)



A gas o eléctricos • Gas or electric

Serie Vertical



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



8EEN
E

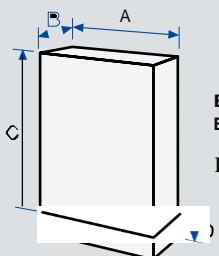
**8 espadas (48 pollo)
8 spit (48 chickens)**

Este asador es idéntico al anterior salvo que la potencia por quemador es de 4,5 Kw en vez de 3,3 Kw, ganando tiempo en la cocción. Limpieza muy sencilla y rápida.

Models EEN are like EE but they have 4.8 Kw per burner instead of 3.3 Kw, saving time in roasting. Easy to clean.

Soporte inox incluido.
Diámetro medas: 10 cm

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



EG = Gas
EE = Electricidad
EEN = Eléctrico potenciado
 Electric (Highpower)

SEG	8	48	1.098	480	1.720	200	193	40.592		4.375,00
BEE	8	48	1.098	480	1.720	200	183		26,4	4.620,00
EEN	8	48	1.098	480	1.720	200	183		36,0	4.620,00
Opcional Luz interior • Interior lighting										125,00

Asadores verticales de doble espada

Double spit vertical roasters

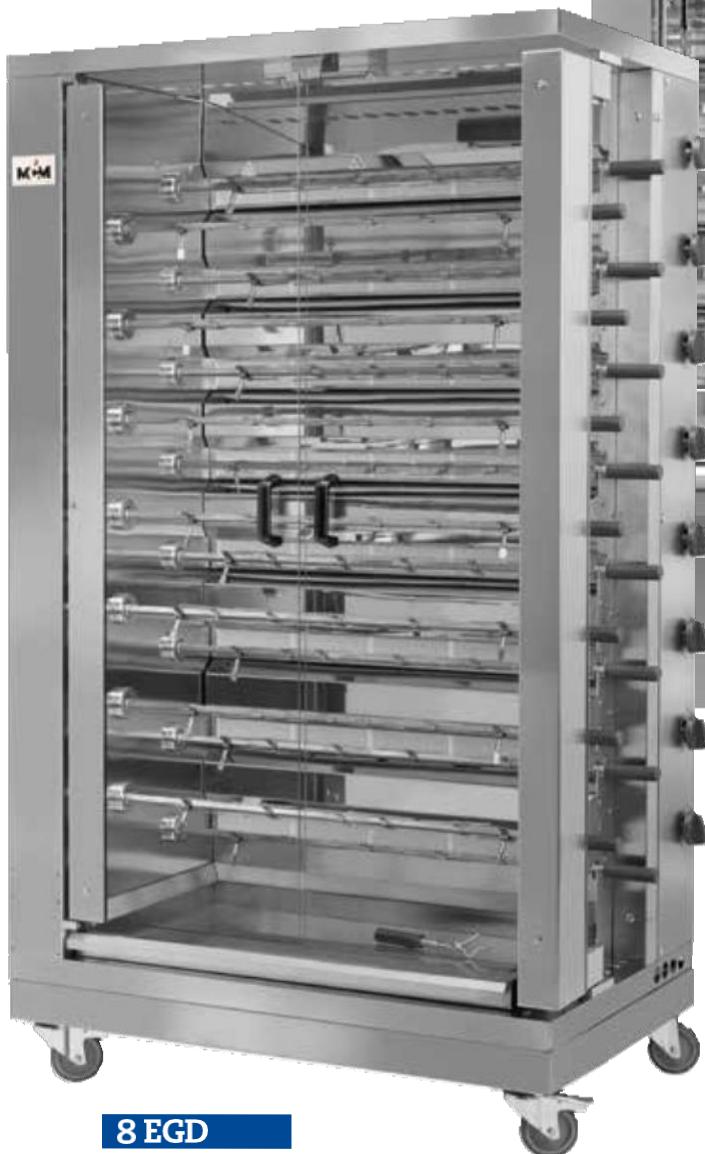


A gas o eléctricos • Gas or electric



6 EGD

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

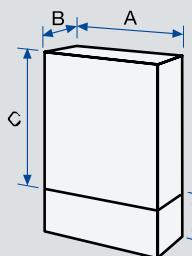


8 EGD

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	30.444	27,0	5.025,00
6 EEND	11	66	1.098	660	1.360	500	190			5.195,00
8 EGD	15	90	1.098	660	1.720	200	230	40.592	36,0	5.975,00
8 EEND	15	90	1.098	660	1.720	200	220			6.185,00

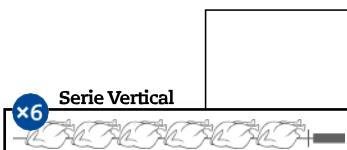
Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Asadores de vitrocerámica

Vitroceraamic roasters



Eléctricos • Electric



6EV



Regulación
de potencia
máximo/mínimo

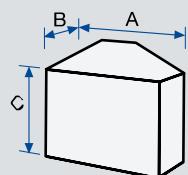
Power control
maximum/
minimum

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

Range of electric vertical grills
with vitroceraamic burners for a
better diffusion of heat and easy
cleaning.

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

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



EV = ⚡ Eléctrico potenciado
Electric (High power)

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C			
1 EV	⚡	1	6	1.098	480	460	48	4,8
2 EV	⚡	2	12	1.098	480	640	63	9,6
3 EV	⚡	3	18	1.098	480	820	80	14,4
4 EV	⚡	4	24	1.098	480	1.000	95	19,2
6 EV	⚡	6	36	1.098	480	1.860	160	28,8
8 EV	⚡	8	48	1.098	480	1.920	183	38,4
6 EVD	⚡	11	66	1.098	660	1.860	190	28,8
8 EVD	⚡	15	90	1.098	660	1.920	220	38,4

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

Asadores Compactos (1)

Compact Roasters (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

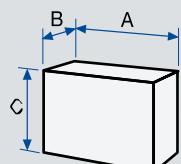
4 espadas (24 pollos)
4 spits (24 chickens)

Serie Compacto



VC4EC

Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.



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



Homologación / Certification
99AR263

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw EE	Kw EEN	PRECIO PRICE €	
			A	B	C						
1 EGC		1	6	1.190	480	460	50	5.074		1.655,00	
2 EGC		2	12	1.190	480	640	66	10.148		1.955,00	
3 EGC		3	18	1.190	480	820	86	15.222		2.375,00	
4 EGC		4	24	1.190	480	1.000	103	20.296		2.810,00	
1EEC/1EENC		1	6	1.190	480	460	48		3,3	4,5	1.675,00
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,0	2.015,00
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	13,5	2.475,00
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	18,0	2.940,00
PTIC-1											620,00
VC4EC				1.190	480	840			2		1.565,00

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



interior incluida.
Interior lighting included.

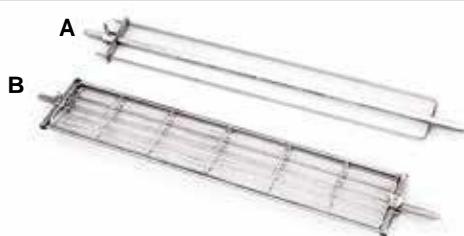
Soporte con ruedas inox
inauido.
Diámetro ruedas: 10 cm

Wheeled stainless steel stand
included.
Wheels diameter: 10 cm

Serie Compacto

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



Más modelos
y precios en
página 9.

More models
and prices in
page 9.

105000C

Espada con pinchos compacto

65,00

62,00

105001C

Espada con pinchos compacto

110,00

102,00

A 105002C

Espada pincho compacto

120,00

115,00

B 105003C

Compact skewer spit

210,00

200,00

060130C

Espada panel compacto

210,00

200,00

Compact multiple positions spit

Espada para codillos

Spit for Pork Knuckle

Asadores Compactos (2)

Compact Rotisserie (2)



A gas o eléctricos • Gas or electric

8 EGC

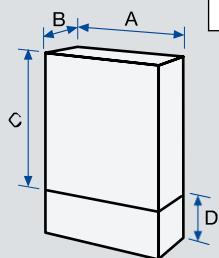
**8 espadas (48 pollos)
8 spits (48 chickens)**



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



Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.



x6

Serie Compacto



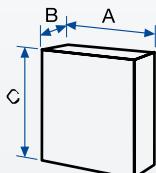
EGC = Gaz
EEC = Electricidad • Electric
EENC = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

Homologación / Certification
99AR263

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw EE	Kw EEN	PRECIO PRIX €
				A	B	C	D					
6 EGC		6	36	1.190	480	1.360	500	170	30.444			3.740,00
6 EEC/ 6 EENC		6	36	1.190	480	1.360	500	160	19,8	27,0		3.880,00
8 EGC		8	48	1.190	480	1.720	200	193	40.592			4.510,00
8 EEC/ 8 EENC		8	48	1.190	480	1.720	200	183	26,4	36,0		4.755,00

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

12 CE



Porta-espadas • Trolley for spits

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

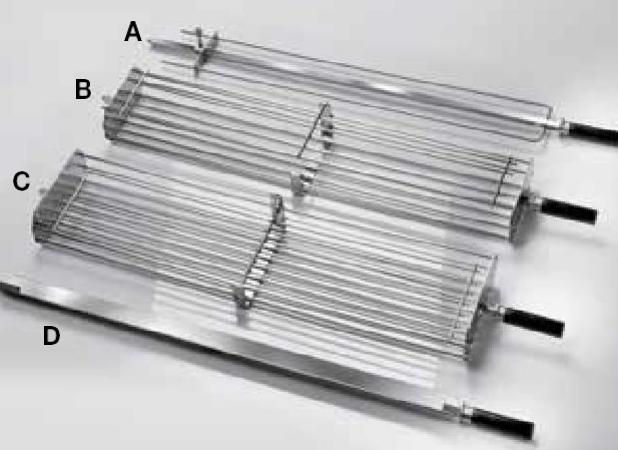
MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			PRECIO PRICE
		A	B	C	
12 CE	Para 12 espadas • For 12 spits	1.150	500	1.600	835,00
24 CE	Para 24 espadas • For 24 spits	1.150	800	1.600	965,00



Espadas • Spits

Espadas especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, cochinillos, 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	65,00
050002	Espada inox con 6 pinchos Stainless steel spit with 6 skewers	105,00
050003A	Espada de pincho Stainless steel skewer spit	105,00
060120B	Espadá panel o parrilla inox con multiposición Grill spit with mutiple positions	210,00
060125C	Espada pollo abierto (sólo para 7EG) Split opened chicken spit (only for 7EG)	210,00
060130	Espada para codillos Grill spit for Pork Knuckle <i>Novedad</i>	210,00
050004D	Espada en V V spit	110,00
050110	Pincho doble Double skewer	7,60
050107	Pincho sencillo sin tornillo Simple skewer without screw	7,60
050116	Tornillo de pincho inox Screw for skewer inox	1,95
050112	Mango de espada Handle of spit	8,65
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	32,50

Acessorios para asadores verticales

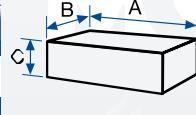
Vertical roasters accessories



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.

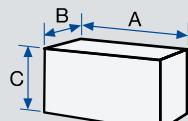
MOD.	A	B	C	€
MTB	1.098	480	160	420,00



Armarios • Cabinets

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

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



Armarios • Cabinets

Armario con cajones y estante. Fabricado totalmente en Inox. Bandejas gastro 2/3. Cajones extraíbles. Ruedas con freno.

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



MOD.	ARMARIOS CABINETS	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	PRECIO PRICE €	
		A	B	C			
AR-3CE	Inoxidable Stainless steel	3 cajones y estante 3 drawers and shelf	1.098	480	790	45	1.020,00
AR-4EI	Inoxidable Stainless steel	Porta-bombonas Gas bottle keeper	1.098	480	790	30	655,00
AR-4EE	Inoxidable Stainless steel	1 estante 1 shelf	1.098	480	790	34	730,00
AR-4E	Pintado Painted	Porta-bombonas Gas bottle keeper	1.098	480	790	30	490,00
AR-4EE	Pintado Painted	Con estante 1 shelf	1.098	480	790	34	555,00
AR-MN	Inoxidable Stainless steel	1 estante 1 shelf	800	400	800	15	675,00

Vitrinas calefactoras

Hot showcase



VC-4E

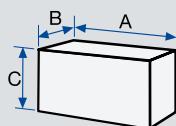
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000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



VC-4ED

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

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



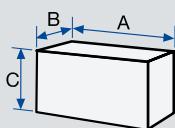
MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
VC-4E	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.565,00
VC-4ED	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.565,00

Expositores calientes

Heated display cabinets



- 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 ancored 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.

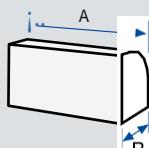


- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.
- Totally desmountable for cleaning.
-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



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

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



EXSM EXSMC	f f	1.098 1.098	480 480	615 695	59Kg 68Kg	1,8 1,8	1.810,00 2.200,00
---------------	--------	----------------	------------	------------	--------------	------------	----------------------

Expositores calientes ventilados

Ventilated heated displayers

EX 3GN



EX 1GN



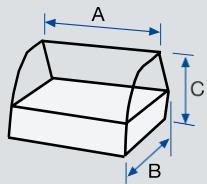
Nueva gama de expositores calientes,
equipados con bandeja gastronorm
1/1 y dos niveles de exposición.

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

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

Ventilated displayers for a fast and
uniform spread of temperature.

EX 4GN



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
EX 1GN	480	775	585	50	1,5	1.750,00
EX 2GN	750	775	585	65	2,1	2.095,00
EX 3GN	1.080	775	585	80	2,3	2.620,00
EX 4GN	1.410	775	585	100	3,4	3.035,00

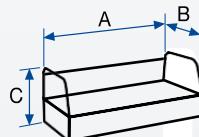
Expositores calientes al baño

Heated displays with bain-marie



EXBM4-1/3

Gama de expositores con bisagra frontal, con 4 ó 6 bandejas gastro 1/3 de 40 mm. Iluminación por leds opcional, patas regulables y desagüe.
Range of displays with front opening for cleaning, with 4 or 6 gastro trays 1/3 of 40 mm. Leds lighting optional, adjustable feet and waste pipe.



MOD.	A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXBM4-1/3	840	395	245	15 Kg	0,8	610,00
EXBM6-1/3	840	395	245	20 Kg	1,0	690,00

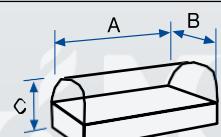
Iluminación • Lighting

170,00



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	1.180,00
EXBM3-1/1	1.020	650	420	1,21	1.340,00

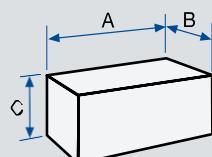
Iluminación * Lighting

80,00



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	1.270,00
EXSS3-1/1	1.020	650	320	40 Kg	1,21	1.450,00

Estante superior de cristal EXSS2
Estante superior de cristal EXSS3

200,00
220,00

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.
- Barbacoas 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.

B1/3

BS/P

BSE/P

BSM/P

B1/P

B2/P

SB

- Asador de 1 espada y barbacoa • 1 spit roaster and barbecue
Barbacoa simple desplazable • Movable barbecue
Barbacoa simple con espada • Movable barbecue with spit
Barbacoa con espada / motor • Barbecue spit - motor
Barbacoa de un cuerpo • Barbecue one body
Barbacoa de doble cuerpo • Barbecue double body
Soporte asador mod. B1/3 • Stand for mod. B1/3

Dimensiones (mm)
Measurements (mm)

A B C

1.000 625 1.000

600 500 850

600 500 1.050

600 500 1.050

650 700 1.900

1.200 700 1.900

740 640 740

Peso
Weight

kg

100

60

70

200

350

20

PRECIO
PRICE

€

2.395,00

690,00

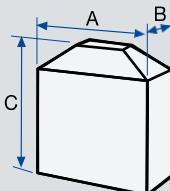
800,00

1.000,00

2.525,00

3.800,00

545,00





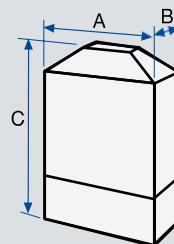
B 2/P



A7/42

De 1 a 7 espadas
(5 a 42 pollos)
f'Tom 1 to 7 spits
(5 to 42 chickens)

A1/5	1	5	1.350	610	1.030	215	2.455,00
A2/10	2	10	1.350	610	1.210	230	2.715,00
A3/15	3	15	1.350	610	1.390	240	3.410,00
A4/20	4	20	1.350	610	1.570	310	4.330,00
A5/25	5	25	1.350	610	1.750	320	4.935,00
A6/30	6	30	1.350	610	1.930	390	5.430,00
A7/35	7	35	1.350	610	2.110	405	6.200,00
A5/30	5	30	1.450	610	1.750	330	5.395,00
A6/36	6	36	1.450	610	1.930	410	5.750,00
A7/42	7	42	1.450	610	2.110	425	6.395,00



Gratinadores

Salamanders



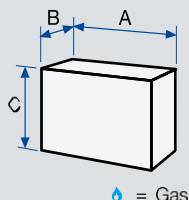
A gas • Gas

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

GR 1G



GR 2G



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Kw	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
GR 1G	596	480	550		3,3	1.170,00
GR 2G	1.098	480	550		6,6	1.595,00

Campanas Hoods



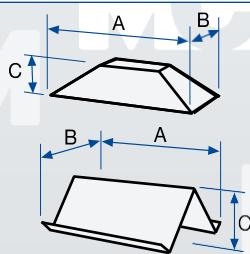
060123

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		485,00
TECHO anti-lluvia	060122	1.100	593	175		205,00

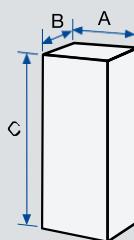


Cubas para la limpieza de espadas
y chapas entrequemador.

Tanks for cleaning of spits and plates
between burners.

MOD.	A	B	C	€
060950	300	300	990	510,00
060951	580	300	990	605,00

Cuba



Accesorios para asadores

Accessoires for roasters



Tambor de 5 kg
5 kg Jar **35€**

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.*

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		
BA6 18,7 x 13,7 x 3,3 cm		Consultar
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
MCR	Para bandejas redondas Consultar

Recambios y accesorios

Spare parts and accessoires



ASADORES PARA GRANDES PIEZAS LARGE PIECES ROASTERS		€	150015 Válvula•Valve	168,00	040305 Puerta cristal mod. 3 EE/EV, 3 EG	100,00
150000 Quemador • Burner (1090x80x90)	240,00	63016 Bujía • Plug	12,50	040405 Puerta cristal mod. EE/EV, 4 EG	115,00	
150015 Válvula de seguridad • Gas valve	168,00	150016 Termopar MR•Thermocouple MR	16,00	040605 Puerta cristal mod. 6 EE/EV, 6 EG	165,00	
150016 Termopar •Thermocouple	15,75	63017 Termopar MRS/D	17,00	040805 Puerta cristal:		
4300048 Motor •Motor	230,00	Thermocouple MR		7EE, 7 EG, 8 EE/EV, 8 EG	175,00	
4300050-1 Reductor • Gearbox	210,00	4400049 Encendido electrónico 2 salidas	37,00	Glass door for 7EE, 7EG, 8EE/EV, 8EG		
130000 Puerta cristal GP2 •Glass door GP2	160,00	Electronic ignition 2 ways		040110 Enganche imán •Magnetic clip	3,70	
131000 Puerta cristal GP1 •Glass door GP1	140,00	Grupo cristales •Glasses		040116-1 Arandela de klingerit •Klingerit	2,65	
ASADORES DE BALANCERAS SWING SPIT ROASTER		104100 Puerta cristal 4MR •Glass door 4MR	115,00	040118 Asa tirador cristales •Handle door	10,50	
Transmisión y grupo eléctrico <i>Transmision and electric group</i>		104200 Puerta cristal 8MR •Glass door 8MR	145,00	110416 Imán puerta • Magnet door	10,50	
51030 Motor para BA4/BA7 <i>Motor for BA4 and BA7</i>	230,00	104300 Puerta cristal 12MR	175,00	Grupo electricidad •Electric		
4300050-1 Reductor BA4/BA7 <i>Gearbox for BA4 and BA7</i>	210,00	Glass door 12MR		030300 Conjunto luz montado en asador	125,00	
50051-1 Resistencia BA4 •Element BA4	105,00	104400 Puerta cristal 16MR	200,00	<i>Lighting group in a roaster</i>		
50045-1 Resistencia BA7 •Element BA7	115,00	Glass door 16MR		010011 Conjunto luz sin lámpara ni soporte	85,00	
50045-A Resistencia BA7 (pequeña) <i>Element BA7 (small)</i>	70,00	104500 Puerta cristal 8MRS/D	150,00	<i>Lighting group without lamp and ceramic support</i>		
54003 Lámpara 1.000 W • Light 1.000 W	145,00	ASADORES VERTICALES Y COMPACTOS GAS AND ELECTRIC VERTICAL ROASTERS		010012 Soporte lámpara	15,75	
54005 Ventilador •Fan	215,00	Estructura •Structure		Ceramic support for lamp		
54008 Microruptor puertas • Door swicht	20,00	010109-01 Chapa entre quemador sup Inox	63,00	010013 Lámpara para asador de cuarzo	22,00	
54016 Termostato digital <i>Digital Thermostat</i>	215,00	Upper plate between burners stainless		060004 Interruptor sencillo	6,85	
54018 Contactor 230v • Relay 230v	45,00	010116-11 Chapa entre quemador inf Inox	52,00	060006 Interruptor doble luz	8,95	
Grupo cristales •Glasses		Plate between burners stainless		Double switch motor light		
52000 Puerta Cristal BA7 <i>Glass door BA7</i>	165,00	050113-1 Bandeja recoge grasa (90x34,5x5)	168,00	030137-E Resistencia 1.100 W	64,00	
52001 Puerta Cristal BA4 <i>Glass door BA4</i>	145,00	Tray to collect grease vertical		Element 1.100 W		
ASADORES MINI MINI ROASTERS		050113-D Bandeja recogegrasa doble esp	195,00	030138-1 Resistencia 4.500 W	140,00	
Grupo gas • Gas		Tray to collect grease double spit		Element 4.500 W		
193000 Quemador • Burner	135,00	Grupo transmisión •Transmission		030138-2 Resistencia 4.5KwTrifásico	140,00	
193004 Plaqueta • Brick (130 x 60 mm)	8,00	020207 Conjunto tensor • Chain Tightener	19,00	Element 4.5Kw Triphase		
23009 Inyector Butano/Propano <i>Injector Butane/Propane</i>	4,75	020007 Conjunto rodamiento/eje 1ª espada	63,00	030138-E Comutador esteatita	55,00	
23009-G Inyector Gas Natural <i>Injector Natural Gas</i>	4,75	Bearing group with first drive shaft		Element switch		
Grupo cristales •Glasses		020010 Conjunto rodamiento/eje espada		ARMARIOS, VITRINAS Y EXPOSITORES CABINETS, HOT SHOWCASES AND DISPLAY UNIT		
194201 Puerta cristal MN2 <i>Glass door MN2</i>	90,00	intermedia	55,00	300020 Cristal corredero vitrinas calefact.		
194301 Puerta cristal MN3 <i>Glass door MN3</i>	100,00	Bearing group with intermediate drive shaft		Door glass for hot showcases	110,00	
194401 Puerta cristal MN4 <i>Glass door MN4</i>	115,00	020009 Conjunto rodamiento/eje última		300040 Cristal fijo vitrina de doble frente	130,00	
ASADORES COMPACTOS COMPACT ROASTERS		espada	58,00	Fixed glass for VC-4ED		
Grupo cristales • Glasses		Bearing group with last drive shaft		310008 Cristal lateral serigraf para EX-SM	250,00	
040150 Puerta cristal mod. 1EEC/EGC <i>Glass door for mod. 1EEC/EGC</i>	75,00	020112 Motor reductor 220 V	230,00	Side glass for EX-SM		
040210 Puerta cristal mod. 2 EEC /EGC <i>Glass door for mod. 2EEC /EGC</i>	90,00	Motor-reducer 220 V		310014 Cristal frontal curvo para exposit.	385,00	
040310 Puerta cristal mod. 3 EEC/EGC <i>Glass door for mod. 3 EEC/EGC</i>	100,00	020114 Motor reductor 12 V	255,00	Front curved glass		
040410 Puerta cristal mod. 4 EEC/EGC <i>Glass door for mod. 4 EEC/EGC</i>	115,00	Motor-reducer 12 V		310019 Cristal corredero para expositores	110,00	
040610 Puerta cristal mod. 6 EEC/EGC <i>Glass door for mod. 6 EEC/EGC</i>	160,00	020115 Motor reductor 24 V	255,00	Glass door for displays units		
040810 Puerta cristal mod. 8EEC/EGC <i>Glass door for mod. 8EEC/8EGC</i>	175,00	Motor-reducer 24 V		310032 Cristal lateral serigraf. para EX-SMC	310,00	
ASADOR MULTIRORATIVOS MULTIROTARY ROTISSERIES		Grupo gas • Gas		Side glass for EX-SMC		
Grupo transmisión • Transmission		030001 Quemador con mezclador	250,00	Grupo electricidad • Electric		
4300048 Motor para MR •Motor MR	230,00	Burner with brass mixer (900x68x80)		060004 Interruptor rojo • Red ON/OFF switch	6,85	
4300050-1 Reductor •Gearbox	210,00	030090 Quemador sin mezclador	168,00	300026 Piloto •Pilot	6,85	
Grupo gas •Gas		Burner (900x68x80)		300027 Interruptor lu	6,85	
63100 Quemador • Burner (900x80x90)	230,00	030102 Plaqueta • Brick (144 x 47 mm)	8,50	Lighting switch		
4400012 Inyector Butano/Propano <i>Injector Butane/Propane</i>	4,75	030054-1 Plaqueta • Brick (173 x 60 mm)	8,00	300028 Resistencia 2.000 Wpara VC-4E	102,00	
4400013 Inyector Gas natural <i>Injector Natural Gas</i>	4,75	Válvula de seguridad completa	60,00	Element 2.000 W for VC-4E		
ASADORES Y BARBACOAS A LEÑA WOOD-FIRED ROASTER AND BARBECUES		Complete gas valve		300032 Porta lámparas • Lamp support	10,00	
040105 Puerta cristal mod. 1 EE/EV, 1 EG <i>Glass door for mod. 1 EE/EV, 1 EG</i>	75,00	030115 Termopar • Thermocouple (320 mm)	13,50	300033 Lámpara Philips 11 W	16,00	
040205 Puerta cristal mod. 2 EE/EV, 2 EG <i>Glass door for mod. 2 EE/EV, 2 EG</i>	90,00	Injector Butano / Propano		Hot showcase lamp		
040305 Puerta cristal mod. 3 EE/EV, 3 EG <i>Glass door for mod. 3 EE/EV, 3 EG</i>	100,00	Injector Gas Natural		300037 Termostato 0-900 mecánico	50,00	
040405 Puerta cristal mod. 4 EE/EV, 4 EG <i>Glass door for mod. 4 EE/EV, 4 EG</i>	115,00	Injector Natural Gas		Thermostat 0-900		
040605 Puerta cristal mod. 6 EE/EV, 6 EG <i>Glass door for mod. 6 EE/EV, 6 EG</i>	160,00	030132 Mando válvula	8,50	300053 Termostato digital 0-900	165,00	
040805 Puerta cristal mod. 7 EE/EV, 7 EG <i>Glass door for mod. 7 EE/EV, 7 EG</i>	175,00	Plastic handle for valve		Digital thermostat 0-900		
000R-64 Motor B1/3 • Motor B1/3		9000015 Plaqueta (159 x 74 mm)	9,00	310033 Lámpara Philips 9 W	16,00	
040106 Motor B1/3 • Motor B1/3		Ceramic plaque		Display unit lamp 9 W		
040206 Motor B1/3 • Motor B1/3		030009 Rollo cinta cerámica 10 m.	26,00	310034 Resistencia 1.800 W para EX-SMC/C	112,00	
040306 Motor B1/3 • Motor B1/3		Ceramic tape 10 m.		Element 1.800 W for EXSM/C		
040406 Motor B1/3 • Motor B1/3		9000001 Bote cemento líquido 1 litro	12,50			
040506 Motor B1/3 • Motor B1/3		Liquid cement 1 liter				
040606 Motor B1/3 • Motor B1/3		9000002 Bote cemento sólido 1 kg.	12,50			
040706 Motor B1/3 • Motor B1/3		Solid cement 1 kg.				
040806 Motor B1/3 • Motor B1/3		Grupo cristales • Glasses				
040906 Motor B1/3 • Motor B1/3		040105 Puerta cristal mod. 1 EE/EV, 1 EG	75,00			
041006 Motor B1/3 • Motor B1/3		Glass door for mod. 1 EE/EV, 1 EG				
041106 Motor B1/3 • Motor B1/3		040205 Puerta cristal mod. 2 EE/EV, 2 EG	90,00			
041206 Motor B1/3 • Motor B1/3		Glass door for mod. 2 EE/EV, 2 EG				

Características técnicas de los asadores

Roasters technical details



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



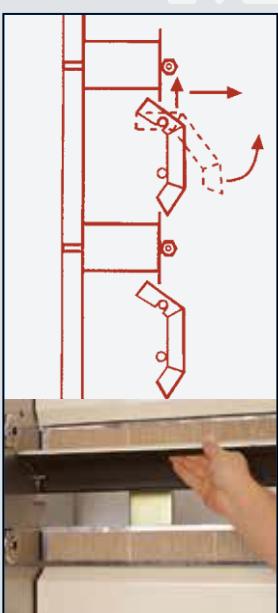
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



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



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



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

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

TABLA DE CONSUMOS Y POTENCIAS
POWER CONSUMPTION AND RATING TABLE

MOD.	Tensión / gas	Presión / Pressure	Consumo / Consumption	Potencia / Power	Kcal/h
MULTIROTATIVOS • MULTIROTARY					
8 MRS	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,36 Kg/h	30 Kw	25.800
8 MRD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,22 m³/h	40 Kw	34.400
4 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,18 Kg/h	15 Kw	12.900
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,11 m³/h	20 Kw	17.200
8 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,36 Kg/h	30 Kw	25.800
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,22 m³/h	40 Kw	34.400
12 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,54 Kg/h	45 Kw	38.700
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	6,33 m³/h	60 Kw	51.600
16 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	4,72 Kg/h	60 Kw	51.600
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	8,44 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					
1 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,42 Kg/h	5,9 Kw	4.988
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,65 m³/h	6,2 Kw	5.332
2 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,84 Kg/h	11,8 Kw	9.976
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,30 m³/h	12,4 Kw	10.664
3 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,26 Kg/h	17,7 Kw	14.964
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,95 m³/h	18,6 Kw	15.996
4 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,68 Kg/h	23,6 Kw	19.952
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,60 m³/h	24,8 Kw	21.328
6 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,52 Kg/h	35,4 Kw	29.928
6 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
7 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,94 Kg/h	41,3 Kw	34.916
7 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
8 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,36 Kg/h	47,2 Kw	39.904
8 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	5,20 m³/h	49,6 Kw	42.656
GRANDES PIEZAS • LARGE PIECES					
PGP-1	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,74 Kg/h	9,8 Kw	6.235
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,81 m³/h	10,6 Kw	6.450
PGP-2	But. / Prop.	28 / 30 / 50	1,49 Kg/h	19,6 Kw	12.470
GPE-1	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,62 m³/h	21,2 Kw	12.900
GPE-2				6,6 Kw	
				13,2 Kw	
GRATINADORES • SALAMANDERS					
GR-1G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,24 Kg/h	3,30 Kw	2.580
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,32 m³/h	3,80 Kw	3.268
GR-2G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,48 Kg/h	6,60 Kw	5.160
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,64 m³/h	7,60 Kw	6.536

MOD.	Tensión / gas	Potencia EE / Power EE	Potencia EEN / Power EEN
VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS			
1 EE / 1 EEN	400v + N + T	3,3 Kw	4,5 Kw
2 EE / 2 EEN	400v + N + T	6,6 Kw	9,0 Kw
3 EE / 3 EEN	400v + N + T	9,9 Kw	13,5 Kw
4 EE / 4 EEN	400v + N + T	13,2 Kw	18,0 Kw
6 EE / 6 EEN	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
7 EE / 7 EEN	400v + N + T	23,1 Kw	31,5 Kw
8 EE / 8 EEN	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 nº CE 99AR263. Los asadores a **gas y electricidad** cumplen la directiva 89/392 CEE, según certificación ICICT ref. B.B.RE. 1629/95.

All our **gas** roasters meet the requirements of EEC Directive 90/396, with CERTIFICATION nº CE 99AR263. All our **gas and electric** roasters meet the requirements of EEC Directive 89/392, as per ICICT CERTIFICATION ref. B.B. RE. 1629/95.

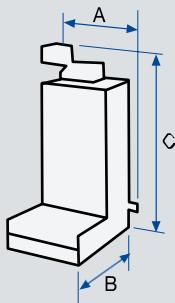
Döner Kebap Grill



A gas • Gas



- 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	1.170,00
SH 4VS	590	530	1.070	35 Kg	9.310	1.290,00
SH 4S	590	530	870	40 Kg	9.310	1.290,00
SH 5S	590	530	960	60 Kg	11.640	1.410,00
SH 6S	590	530	1.070	80 Kg	13.965	1.555,00
SH 7S	590	530	1.180	120 Kg	16.295	1.670,00
SH 4I	590	640	910	40 Kg	9.310	1.545,00
SH 5I	590	640	990	60 Kg	11.640	1.660,00
SH 6I	590	640	1.100	80 Kg	13.965	1.805,00
SH 7I	590	640	1.210	120 Kg	16.295	1.900,00
EK	Cuchillo eléctrico • Electric knife					915,00

Hornos modulares y bicámara

Modular and twin-chamber ovens

 Eléctricos • Electric

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



HPE4+4

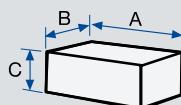
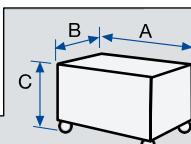
TP6

HPE6

HPE6

HPE6

VCHPE6



MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Kg	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
HPE4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2
HPE6	6 x ø30	1.370	1.030	400	125	8,8
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0
TP4		940	1.050	230	19	690,00
TP6		1.370	1.250	230	25	690,00
TP9		1.370	1.600	230	27	828,00
VCHPE6		1.370	910	940	105	1,0
VCHPE9		1.370	1.260	940	121	1,5
						2.530,00

MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Kg	PRECIO PRICE €
		A	B	C		
HPE4+4	8 x ø28	940	820	590	145	4,2+4,2
HPE6+6	12 x ø30	1.370	960	715	248	8,8+8,8
HPE9+9	18 x ø30	1.370	1.380	715	310	11,0+11,0
PTHPE4		940	820	590	145	27
PTHPE6		1.370	960	715	248	990,00
PTHPE9		1.370	1.380	715	310	1.080,00

Freidoras

Fryers



Eléctricos • Electric

- 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 I	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
FE8	8	300	500	240	9,5	4,5	650,00
FE16	8+8	600	500	240	18,0	9,0	1.035,00
FE8G	8	300	500	240	9,5	4,5	720,00
FE16G	8+8	600	500	240	18,0	9,0	1.215,00

Parrillas de gas económicas

Economic gas grill



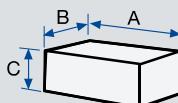
A gas • Gas

PEI60



- Parrillas ajustable en altura trasera.
- Colector grasa delantero extraíble.
- Carbon 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



Gas

PE = Rejillas de acero.
Steel grill

PEI = Rejillas de acero inoxidable
Stainless steel grill

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	850,00
PE60		600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.220,00
PE90		900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.645,00
PEI30		300	500	240	21,0	6,5	5,525	875,00
PEI60		600	500	240	37,0	13,0	11,050	1.275,00
PEI90		900	500	240	54,0	19,5	16,575	1.725,00

Planchas de asar

Economic hot plates



Planchas de cromo duro Hard Chrome hot plates

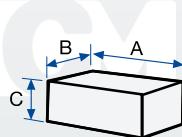
ECO-75CD



A gas o eléctricas • Gas or electric



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



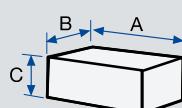
CE Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)	Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C		
ECO-45CD	gas	gas	460	440	190	16,5	3.526
ECO-60CD	gas	gas	610	440	190	22	7.052
ECO-75CD	gas	gas	770	440	190	27	7.482
ECO-90CD	gas	gas	910	440	190	32	10.922
ECOE-60CD	electric	electric	600	440	190	30,5	4
ECOE-75CD	electric	electric	770	440	190	37,5	4

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	
			A	B	C		
ECO-45PV	gas	gas	460	440	190	16,5	3.526
ECO-60PV	gas	gas	610	440	190	22	7.052
ECO-75PV	gas	gas	770	440	190	27	7.482
ECO-90PV	gas	gas	910	440	190	32	10.922
ECOE-60PV	electric	electric	600	440	190	22	4
ECOE-75PV	electric	electric	770	440	190	27	4

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.

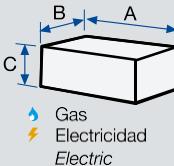


NCR-1000

Cromo duro
semiranurada
Hard chrome
grooved

NSR-1000

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

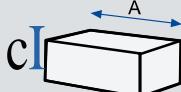


MOD.		Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)	Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
NC-400	💧			400	440	180	28	3.526 4,1 1.025,00
NC-600	💧			600	440	180	41,5	7.052 8,2 1.440,00
NC-800	💧			800	440	180	51	10.578 12,3 1.800,00
NC-1000	💧			1.000	440	180	65	12.814 14,9 2.060,00
NCR-600	💧	Cromo duro Hard chrome	30 cm	600	440	180	41,5	7.052 8,2 1.620,00
NCR-800	💧		30 cm	800	440	180	51	10.578 12,3 1.955,00
NCR-1000	💧		40 cm	1.000	440	180	65	12.814 14,9 2.240,00
NCF-600	💧	+ Fogón/Cooker		940	440	180	52	12.212 14,2 1.920,00
NCE-400	⚡	monofásica		400	440	180	32	2,6 1.120,00
NCE-600	⚡			600	440	180	51	5,3 1.520,00
NCE-800	⚡			800	440	180	41,5	4 1.880,00
NCE-1000	⚡			1.000	440	180	75	6 2.240,00

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



Gas
Electricidad
Electric



NS-400	NS-600	NS-800	NS-1000	ro	ro	ro	ro	ro	ro	ro	ro	ro
NSR-600	NSR-800	NSR-1000		30cm	600	440	180	33,5	7.052	8,2	1.035,00	
				O:	30cm	800	440	180	44	10.578	12,3	11.200,00
					40cm	1.000	440	180	65	12.814	14,9	11.490,00
NSF-600	+ Fogón/Cooker					940	440	180	45,5	12.212	14,2	11.330,00
NSE-400	monofásica					400	440	180	27		2,6	885,00
NSE-600	monofásica					600	440	180	33,5		4	1.020,00
NSE-800	monofásica					800	440	180	44		5,3	11.245,00
NSE-1000	monofásica					1.000	440	180	66		6	11.510,00

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.
- Equiped with rod grid and a corrugated grid as an option.
- Front removable drip-tray.
- Enamelled tubular burner.
- Safety valves.
- Thermocouple.

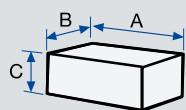


P-900



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

MCM



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		495,00
STP-900		900	550	600	21		550,00
STP-1200		1.140	550	600	25		605,00

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

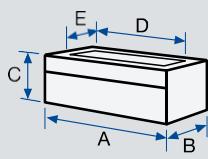
Parrillas monobloque

Single deck grills



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 piezoelectrónico con llama piloto.
- Completely made in stainless steel.
- Volcanic coal grill uncombustible and refractory.
- 2mm thick grills, height reglable.
- Front waste tray.
- Removable burns 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	Gas	800	900	850	700	630	150	18.920	4.845,00
PSI-120	Gas	1.200	900	850	1.050	630	225	28.380	6.865,00
PSI-160	Gas	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).



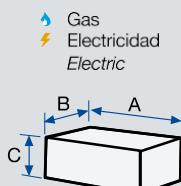
FC-60

FCR-90



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

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



Gas
Electricidad
Electric

MOD.	Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)	Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
	A	B	C				
FC-60	Gas			600 550 220	75	9.084	1.970,00
FC-90	Gas			900 550 220	99	12.556	2.530,00
FC-120	Gas			1.200 550 220	122	18.168	3.015,00
FCR-60	Gas	30 cm	600 550 220	75	9.084		2.095,00
FCR-90	Gas	40 cm	900 550 220	99	12.556		2.760,00
FCR-120	Gas	40 cm	1.200 550 220	122	18.168		3.265,00
FCE-60	Electricidad Electric	trifásica	30 cm 600 550 220	80		6	2.115,00
FCE-90	Electricidad Electric	trifásica	40 cm 900 550 220	105		9	2.882,00
FCE-120	Electricidad Electric	trifásica	40 cm 1.200 550 220	131		12	3.355,00

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

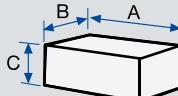
PCR: Cromo duro
Hard chrome



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.

MOD.			Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
PC-60	Gas		Cromo duro Hard Chrome	600	600	390	87	9.460	11	2.390,00
PC-90	Gas			900	600	390	120	16.340	19	3.235,00
PC-120	Gas			1.200	600	390	170	18.820	22	3.805,00
PCR-60	Gas		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.600,00
PCR-90	Gas		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	3.445,00
PCR-120	Gas		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	4.040,00
PL-60	Electricidad Electric		Rectificada	600	600	390	87	9.460	11	1.995,00
PL-90	Electricidad Electric			900	600	390	120	16.340	19	2.665,00
PL-120	Electricidad Electric			1.200	600	390	170	18.820	22	3.100,00
PLR-60	Gas		30 cm	600	600	390	87	9.460	11	2.200,00
PLR-90	Gas		40 cm	900	600	390	120	16.340	19	2.875,00
PLR-120	Gas		40 cm	1.200	600	390	170	18.820	22	3.335,00
STE-60	Gas			660	550	610	17			495,00
STE-90	Gas			960	550	610	21			550,00
STE-120	Gas			1.260	550	610	25			605,00



Gas
Electricidad
Electric

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. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,65 kg/h 2,20 m³/h	22 Kw 22 Kw	18.920 18.920
PSI-160	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	3,30 kg/h 4,40 m³/h	44 Kw 44 Kw	37.840 37.840
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS					
HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES					
NC/NS/NSR-400	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,3053 kg/h 0,39843 m³/h	4,1 Kw 4,1 Kw	3.268 3.182
NC/NS/NSR-600	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,6107 kg/h 0,796 m³/h	8,2 Kw 8,2 Kw	6.536 6.364
NC/NS/NSR-800	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,9161 kg/h 1,195 m³/h	12,3 Kw 12,3 Kw	9.838 9.546
NC/NS/NSR-1000	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,9402 kg/h 1,195 m³/h	14,9 Kw 14,9 Kw	10.062 9.546
PLANCHAS DE CROMO DURO Y RECTIFICADAS CON FOGÓN					
HARDCHROME AND RECTIFIED HOT PLATES WITH COOKER					
NCF/NSF-600	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,032 kg/h 1,383 m³/h	13,7 Kw 13,7 Kw	12.212 12.212
PLANCHAS DE ASAR ECONÓMICAS					
ECONOMIC HOT PLATES					
ECO-45	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,4690 kg/h 0,605 m³/h	4,1 Kw 4,1 Kw	3.526 3.526
ECO-60	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,938 kg/h 1,210 m³/h	8,2 Kw 8,2 Kw	7.052 7.052
ECO-75	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,966 kg/h 1,284 m³/h	8,7 Kw 8,7 Kw	7.482 7.482
ECO-90	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,453 kg/h 2,095 m³/h	12,7 Kw 12,7 Kw	10.922 10.922
ECOE-60/ECOE-75	(Electr.) (Electr.)			4,0 Kw 4,0 Kw	
FRY-TOPS					
FRY-TOPS					
PC/PL/PCR-60	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,870 kg/h 1,160 m³/h	11 Kw 11 Kw	9.460 9.460
PC/PL/PCR-90	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,500 kg/h 2,010 m³/h	19 Kw 19 Kw	16.340 16.340
PC/PL/PCR-120	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,740 kg/h 2,320 m³/h	22 Kw 22 Kw	18.820 18.820
PARRILLAS DE LAVA VOLCÁNICA					
VOLCANIC GRILLS					
P/PI-300	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,476 kg/h 0,544 m³/h	7,58 Kw 7,58 Kw	6.518 6.518
P/PI-600	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	0,952 kg/h 1,088 m³/h	15,16 Kw 15,16 Kw	13.037 13.037
P/PI-900	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,428 kg/h 1,632 m³/h	22,74 Kw 22,74 Kw	19.556 19.556
P/PI-1200	But/Prop. Gas Natural	28-30/37 18-20	1,904 kg/h 2,176 m³/h	30,32 Kw 30,32 Kw	26.075 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.º CE 99AS404, CE 0011-SG/B, CE 99AS 353, CE 99AQ108, CE 0012-SG/B, CE 51AS1155 and CE 99 AP 63.

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

- *The prices in this list are retail prices.*
- *The prices herein do not include any taxes.*
- *Terms of payment:*
Bank transference in advance before shipment or letter of credit.
- *Transport: EX-WORKS.*
- *Damage claims: All merchandise shipped at purchaser's risk. Inspection must be made by purchaser when goods are received. If goods are damaged when received, the purchaser must then immediately file a claim for damage.*
- *Packing:*
Standard: wooden pallet and double cardboard included in the price.
Wooden special packaging 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. until 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.
- La mano de obra y desplazamientos serán gratuitos los primeros 30 días a partir de la fecha de compra.
- Las piezas de garantía viajarán a portes debidos y serán devueltas a fábrica a portes pagados en un plazo máximo de 20 días, o se procederá a su facturación.
- **MAQUINARIA DE COCCIÓN MODULAR, S.L.** no se hará cargo en ningún caso de indemnización alguna por causa de rotura de cristales, incendio o cualquier otro tipo de accidente.

Guarantee

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

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

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

**Representantes
Subsidiaries**

Francia / France

Mme Dany Theo
Tel. 0033 0 468 89 82 82
Fax 0033 0 468 89 79 14
Móvil 00 33 0676 92 24 29

Alemania-Italia / Germany-Italy

David Stefan Gasser
Kronthaler Strasse 6
A 6330 Kufstein
Tel. +43 537261218
Móvil +43 66475046277
info@s-gasser.com
www.s-gasser.com

Andalucía Oriental

(Granada, Almería, Málaga y Jaén)
Francisco Corral
Tel. 665 97 79 09
pacocorral@gmail.com

Andalucía Occidental

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

Asturias y Castilla-León

(Asturias, León, Zamora,
Salamanca, Valladolid y Palencia)

Eduardo Tocino
La Raya 28-30
24010 Trobajo del Camino (León)
Tel. 987 80 14 95 / 686 46 56 47
Fax 987 80 06 19

Cataluña y Andorra

ITECNIC
Pol. Ind. Sector Autopista
C/ Diesel nº1 Nave 3
08150 Parets del Vallés
Tel. 93 562 61 52
Móvil 670 84 44 56
info@itecnic.com

Baleares

BALEAR DE CONSUMIBLES
Vern Yela Ortega
C/ Castell de Bellver 5 Local 1
07300 Inca
Tel 971 87 07 27
Móvil 699 78 17 99
comercial@baleclip.com

Extremadura

REXPOR
Móvil 652 51 81 53

Levante

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

Sr Bellido
Móvil 670 36 52 29
SAT-RECAMBIOS
Móvil 607 66 26 67
Zona centro
VH VENTAS DEMOSTRATIVAS, S.L.
Javier Martín 689 84 11 07
comercial@ventilacionyhosteleria.com

Zona norte

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

Jorge Pascual
Tel. 941 51 94 66
Móvil 608 97 61 24

Canarias

BOREA NORTE
c/ Castell de Bellver, 5 Local 1
07300 Inca
Tel. 971.87.07.27 / 699.78.17.99
comercial@baleclip.com



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 • Fax (34) 93 575 25 87
e-mail: mcm@tecnomcm.com

<http://www.tecnomcm.com>