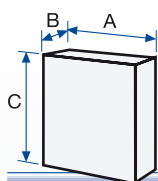


Accesorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories



Porta-espadas • Trolley for spits

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

12 CE

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



Bandeja de troceo • Tray for cutting

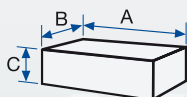
Bandeja especial para trocear pollos, de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas. Puede acoplarse a nuestra gama de armarios AR y vitrinas VC.

Special large-capacity tray for cutting chickens.

Also designed to store the spits.

It fits on our cabinets range AR and warmers VC.

MOD.	A	B	C	€
MTB	1.098	480	160	350,00

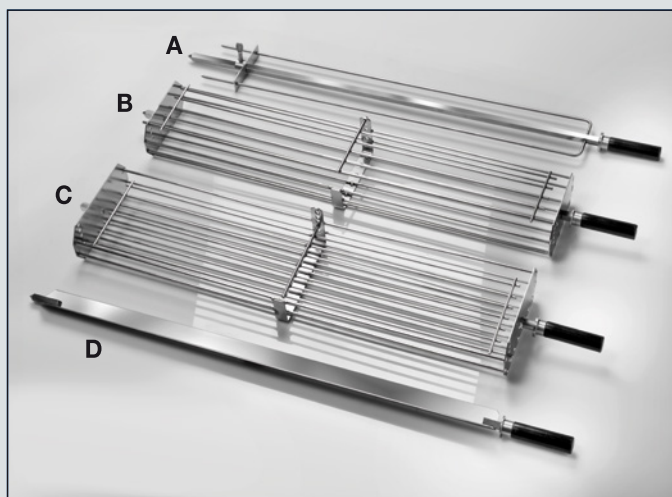


MTB

Espadas • Spits

Espadas especiales para cada tipo de asado: patatas, muslos, alas, piezas de carne, 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	60,00
050002	Espada inox con 6 pinchos Stainless steel spit with 6 skewers	96,00
050003 A	Espada de pincho Stainless steel skewer spit	96,00
060120 B	Espada panel o parrilla inox con multiposición Grill spit with mutiple positions	195,00
060125 C	Espada pollo abierto (sólo para 7EG) Split opened chicken spit (only for 7EG)	195,00
060130	Espada para codillos <i>Novedad</i> Grill spit for Pork Knuckle <i>New</i>	195,00
050004 D	Espada en V V spit	102,00
050110	Pincho doble Double skewer	7,00
050107	Pincho sencillo sin tornillo Simple skewer without screw	7,00
050116	Tornillo de pincho inox Screw for skewer inox	1,80
050112	Mango de espada Handle of spit	8,00
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	30,00

Acessorios para asadores verticales

Vertical roasters accessories

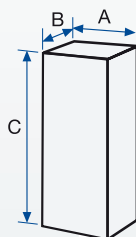


Cubas para la limpieza de espadas y chapas entrequemador

Tanks for cleaning of spits and plates between burners

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

Cuba



Kit interior desmontable para asadores a gas

Renovable interior kit for gas grills

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



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



Armarios • Cabinets

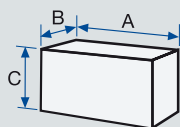
Especiales para soportar los modelos series 1, 2, 3, 4 y MTB. Pueden suministrarse en acero inoxidable o pintados.

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

Armarios • Cabinets

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

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



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

VC-4E

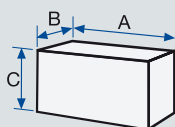
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000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



VC-4ED

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

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

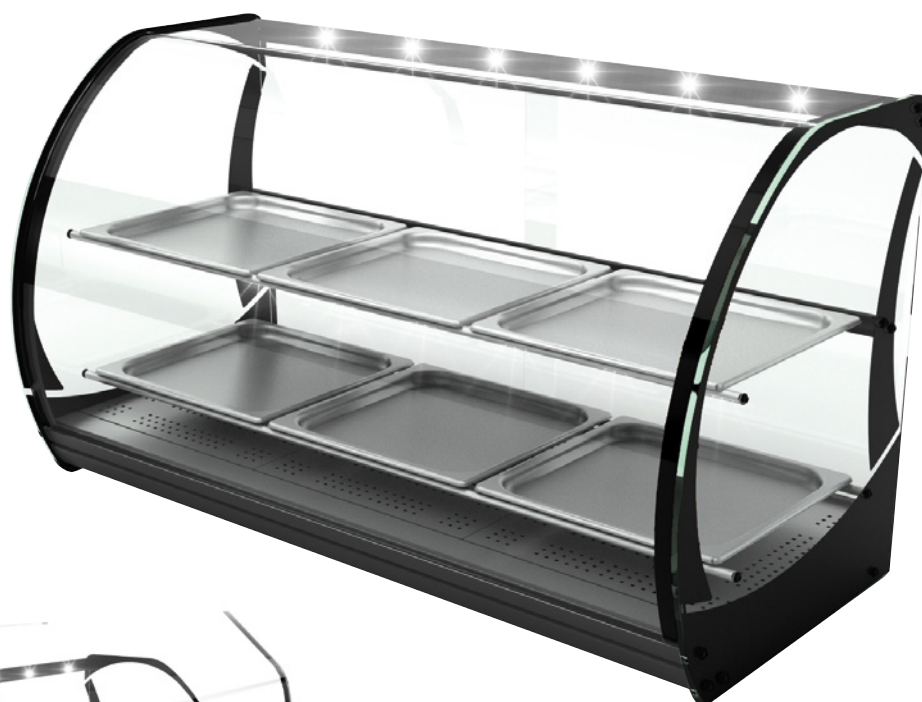


MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
VC-4E	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.450,00
VC-4ED	⚡	1.098	480	840	73 Kg	2	1.450,00

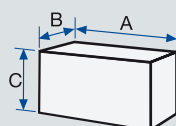
Expositores calientes

Heated display cabinets

EX-ST1



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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX-ST1	⚡	1.120	515	630	65 Kg	1,8	1.650,00

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

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

EX SMC



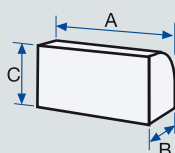
- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.

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

EX SM

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

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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX SM	⚡	1.098	480	615	59 Kg	1,8	1.725,00
EX SMC	⚡	1.098	480	695	68 Kg	1,8	2.100,00

Expositores calientes ventilados

Ventilated heated displayers

EX 3GN



EX 1GN



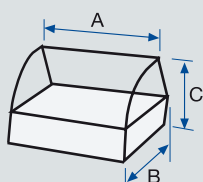
Nueva gama de expositores calientes, equipados con bandeja gastronorm 1/1 y dos niveles de exposición.

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

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

Ventilated displayers for a fast and uniform spread of temperature.

EX 4GN



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
EX 1GN	480	775	585	50	1,5	1.325,00
EX 2GN	750	775	585	65	2,1	1.580,00
EX 3GN	1.080	775	585	80	2,3	1.890,00
EX 4GN	1.410	775	585	100	3,4	2.460,00

Expositores calientes al baño maría

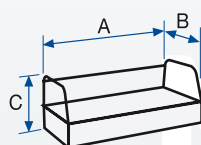
Heated displayers with bain-marie



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



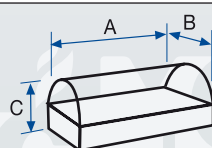
MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXBM4-1/3	⚡	840	395	270	15 Kg	0,8	570,00
EXBM6-1/3	⚡	840	395	270	20 Kg	1,0	645,00
Iluminación • Lighting							185,00



EXBM3-1/1

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

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



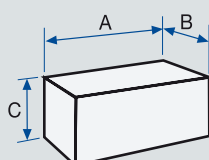
MOD.		A	B	C	Kw	€
EXBM2-1/1	⚡	690	650	420	1,21	995,00
EXBM3-1/1	⚡	1.020	650	420	1,21	1.125,00



EXSS3-1/1

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

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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EXSS2-1/1	⚡	690	650	320	35 Kg	1,21	1.070,00
EXSS3-1/1	⚡	1.020	650	320	40 Kg	1,21	1.220,00
Estante superior de cristal EXSS2							160,00
Estante superior de cristal EXSS3							175,00

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

Accesorios para asadores

Accessoires for roasters



Condimento

Especial para pollos.
Elaborado únicamente con productos naturales,
sin aditivos ni conservantes.
Realza el sabor de los asados.
Nuevo formato 5 kg, más económico.

Seasoning

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

Tambor de 5 kg
5 kg Jar

30€

MOD.		Precio €
070000	Caja de 10 kg · Pack of 10 kg	75,00
070001	Paquete de 1 kg · Pack of 1 kg	10,00
070002	Tambor de 5 kg · 5 kg Jar	30,00

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



Bandejas Containers

BAG + TG

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

BAR + TR

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

BA6

Bandeja rectangular de aluminio.
Rectangular aluminium container.

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

PRECIO NETO PARA 100 UNIDADES NET PRICE OF 100 UNITS

Consultar pedido mínimo
Ask for minimum order

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



Máquina para cerrar bandejas

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

ASADORES PARA GRANDES PIEZAS LARGE PIECES ROASTERS

	€
150000 Conjunto quemador Complete burner	215,00
150015 Válvula de seguridad • Gas valve	150,00
150016 Termopar • Thermocouple	14,00
140020 Motor • Motor	210,00
4300050-1 Reductor • Gearbox	190,00
130000 Puerta GP2 • Door GP2	140,00
131000 Puerta GP1 • Door GP1	125,00

ASADORES DE BALANCERAS SWING SPIT ROASTER

Transmisión y grupo eléctrico Transmission and electric group

51030 Motor para BA4 y BA7 Motor for BA4 and BA7	220,00
4300050-1 Reductor para BA4 y BA7 Gearbox for BA4 and BA7	190,00
50051-1 Resistencia BA4 • Element BA4	90,00
50045-1 Resistencia BA7 • Element BA7	95,00
50045-A Resistencia BA7 pequeña Element BA7 (small)	60,00
54003 Lámpara 1.000 W • Light 1.000 W	130,00
54005 Ventilador • Fan	195,00
54008 Microrruptor puertas • Door switch	20,00
54016 Termostato digital Digital Thermostat	196,00
54018 Contactador 230v • Relay 230v	40,00

Grupo cristales • Glasses

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

ASADORES PLANETARIOS RG PLANETARY ROASTER RG

Grupo gas • Gas

63100 Quemador • Complete burner	210,00
4400012 Inyector Butano/Propano Injector Butane/Propane	4,00
4400013 Inyector Gas natural Injector Natural gas	4,00
4400014 Válvula Simposlit • Simposlit valve	130,00
4400045 Termopar L1200 Thermocouple L1200	25,00
4400046 Bujía • Plug	9,00
4400049 Encendido electrónico 2 salidas Electronic ignition 2 ways	35,00

Grupo cristales • Glasses

4200005-1 Cristal 4RG basculante Glass 4RG new model	120,00
62003 Cristal 8RG fijo • Glass 8RG fixed	95,00
62009 Cristal 8RG basculante Glass 8RG mobile	130,00

ASADORES MULTIROTATIVOS MULTIROTARY ROTISSERIES

Grupo transmisión • Transmission

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

Grupo gas • Gas

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

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

Grupo cristales • Glasses

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

ASADORES VERTICALES A GAS Y ELÉCTRICOS GAS AND ELECTRIC VERTICAL ROASTERS

Estructura • Structure

010109-01 Chapa entrequemador superior Inox Upper plate between burners stainless steel	56,00
010116-11 Chapa entrequemador interior en Inox Plate between burners in stainless steel	46,00
050113-1 Bandeja recoge grasa Tray to collect grease vertical	150,00
050113-D Bandeja recoge grasa doble espada Tray to collect grease vertical double spit roaster	175,00

Grupo transmisión • Transmission

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

Grupo gas • Gas

030001 Quemador con mezclador Burner with brass mixer	220,00
030090 Quemador sin mezclador • Burner	150,00
030102 Plaqueta de 144x47 Brick of 144x47	7,50
030054-1 Plaqueta de 173x60 Brick of 173x60	7,00
030150 Válvula de seguridad completa Compleat gas valve	55,00
030115 Termopar (320 mm) Thermocouple (320 mm)	12,00
030119 Inyector Butano-Propano Injector Butane-Propane	4,00
030118 Inyector Gas Natural Injector Natural gas	4,00
030132 Mando de válvula Plastic handle for valve	7,00
030015 Plaqueta de 159x74 mm Ceramic plaque 159x74	7,00
030009 Rollo cinta cerámica 10 m Ceramic tape 10 m	24,00
900001 Bote de cemento líquido 1 Kg Liquid cement 1 Kg	10,00
900002 Bote de cemento sólido 1 Kg Solid cement 1 Kg	10,00

Grupo cristales • Glasses

040105 Cristal asador mod. 1 EE y 1 EG Glass door for mod. 1 EE and 1 EG	65,00
040205 Cristal asador mod. 2EE y 2EG Glass door for mod. 2 EE and 2 EG	80,00
040305 Cristal asador mod. 3EE y 3EG Glass door for mod. 3 EE and 3 EG	90,00
040405 Cristal asador mod. 4EE y 4EG Glass door for mod. 4 EE and 4 EG	105,00
040605 Cristal asador mod. 6EE y 6EG Glass door for mod. 6EE and 6EG	150,00
040805 Cristal asador mod. 7EE 7EG 8EE y 8EG Glass door for mod. 7EE 7EG 8EE and 8EG	160,00
040116-1 Arandela de klingerit • Klingerit ring	2,00
040118 Asa tirador cristales • Handle door	9,00
110416 Imán puerta • Magnet door	9,60

Grupo electricidad • Electric

030300 Conjunto luz montado en asador Lighting group in a roaster	115,00
010011 Conjunto luz sin lámpara ni soporte Lighting group without lamp and ceramic support	75,00
010012 Soporte lámpara Ceramic support for lamp	14,00
010013 Lámpara para asador de cuarzo Lamp 150 V	20,00
06004 Interruptor sencillo • Switch motor	6,00
06006 Interruptor doble luz Double switch motor light	8,00
030137-E Resistencia 1.100 W • Element 1.100 W	55,00
030138-1 Resistencia 4.500 W • Element 4.500 W	120,00
030138-E Conmutador esteatita • Element switch	48,00

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

Grupo cristales • Glasses

300020 Cristal corredero vitrinas calefactoras Door glass for hot showcases	95,00
300040 Cristal fijo vitrina de doble frente Fixed glass for VC-4ED	120,00
310008 Cristal lateral serigrafiado para EX-SM Side glass for EX-SM	230,00
310014 Cristal frontal curvo para expositores Front curved glass	350,00
310019 Cristal corredero para expositores Glass door for displays units	95,00
310032 Cristal lateral serigrafiado para EX-SMC Side glass for EX-SMC	280,00

Grupo electricidad • Electric

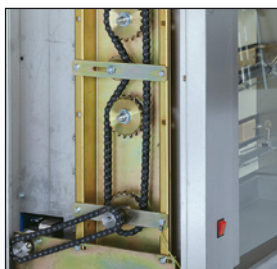
60004 Interruptor rojo • Red ON/OFF switch	6,00
300025 Termómetro digital Digital thermometre	145,00
300026 Piloto verde • Green pilot	6,00
300027 Interruptor ámbar • Lighting switch	6,00
300028 Resistencia 2.000 W para VC-4E Element 2.000 W for VC-4 E	85,00
300032 Porta lámparas • Lamp support	8,20
300033 Lámpara Philips 11 W Hot showcase lamp	12,50
300037 Termostato 0-90° • Thermostat 0-90°	45,00
300053 Termostato digital 0-90° Digital thermostat 0-90°	145,00
310033 Lámpara Philips 9 W • Display unit lamp	12,50
310034 Resistencia 1.800 W para EX-SM Element 1.800 W for EX-SM/C	96,00

ASADORES Y BARBACOAS A LEÑA WOOD-FIRED ROASTER AND BARBECUES

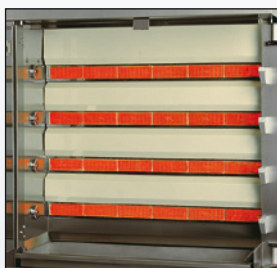
000R-64 Motor B1/3 • Motor B1/3	210,00
---------------------------------	--------

Características técnicas de los asadores

Roasters technical details



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



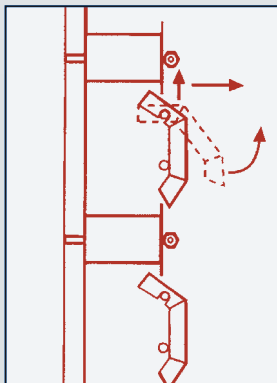
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



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



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



Las chapas entre quemadores son extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Éstos se mantienen limpios, prolongando la vida útil del asador.
The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.



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

**TABLA DE CONSUMOS Y POTENCIAS
POWER CONSUMPTION AND RATING TABLE**

MOD.	Tensión / gas	Presión Pressure	Consumo Consumption	Potencia Power	Kcal/h
MULTIROTATIVOS • MULTIROTARY					
8 MRS	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
8 MRD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
4 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,57 Kg/h	18,6 Kw	15.996
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,57 m³/h	19,2 Kw	16.512
8 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
12 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	4,71 Kg/h	55,8 Kw	47.988
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,71 m³/h	57,6 Kw	49.536
16 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	6,28 Kg/h	74,4 Kw	63.984
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	6,26 m³/h	76,8 Kw	66.048
BALANCERAS • SWING SPITS ROASTERS					
BA 4	400v + N + T			6,9 Kw	
BA 7	400v + N + T			10,0 Kw	
VERTICALES • VERTICAL ROASTERS					
1 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,42 Kg/h	5,9 Kw	5.074
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,65 m³/h	6,2 Kw	5.332
2 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,84 Kg/h	11,8 Kw	10.148
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,30 m³/h	12,4 Kw	10.664
3 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,26 Kg/h	17,7 Kw	15.222
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,95 m³/h	18,6 Kw	15.996
4 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,68 Kg/h	23,6 Kw	20.296
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,60 m³/h	24,8 Kw	21.328
6 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,52 Kg/h	35,4 Kw	30.444
6 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
7 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,94 Kg/h	41,3 Kw	35.518
7 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
8 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,36 Kg/h	47,2 Kw	40.592
8 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	5,20 m³/h	49,6 Kw	42.656
GRANDES PIEZAS • LARGE PIECES					
GPG-1	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,74 Kg/h	9,8 Kw	8.428
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,81 m³/h	10,6 Kw	9.116
GPG-2	But. / Pro.	28 / 30 / 50	1,49 Kg/h	19,6 Kw	16.856
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,62 m³/h	21,2 Kw	18.232
GPE-1				6,6 Kw	
GPE-2				13,2 Kw	
GRATINADORES • SALAMANDERS					
GR-1G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,24 Kg/h	3,30 Kw	2.838
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,32 m³/h	3,80 Kw	3.268
GR-2G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,48 Kg/h	6,60 Kw	5.676

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

Todos los asadores **MCM** de funcionamiento a gas cumplen las exigencias esenciales de la directiva 90/396/CEE, según homologación nº CE 99AR263. Los asadores a gas y electricidad cumplen la directiva 89/392 CEE, según certificación ICICT ref. B.B.RE. 1629/95.

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