

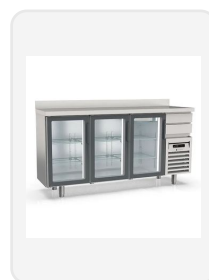


CATÁLOGO DE PRODUCTOS

HOSTELERÍA PROFESIONAL

Maquinaria y mobiliario · 113 referencias · 6 secciones

Mobiliario inoxidable · Maquinaria auxiliar · Lavado · Hielo · Frío · Cocción



www.promogroup.es

C/ Compositor Schumann, 14 · Pol. Ind. Can Jardí
08191 Rubí (Barcelona) · España

+34 93 469 62 26

promogroup@promogroup.es

ÍNDICE

Hostelería profesional

01	MOBILIARIO INOXIDABLE	3
	Muebles, fregaderos y estantes · 9 referencias	
02	MAQUINARIA AUXILIAR	9
	Preparación y apoyo en cocina · 21 referencias	
03	LAVADO	21
	Lavavasos, lavavajillas y lavaobjetos · 12 referencias	
04	HIELO	28
	Máquinas de hielo · 8 referencias	
05	FRÍO	33
	Conservación y congelación · 10 referencias	
06	COCCIÓN	39
	Cocinas, hornos, fry-tops y freidoras · 53 referencias	

MOBILIARIO INOXIDABLE

Muebles, fregaderos y estantes · 9 referencias

EN ESTA SECCIÓN

- Muebles (3)
- Fregaderos (3)
- Estantes (3)

Fabricación propia en acero inoxidable AISI 304 18/10 para cocinas profesionales: muebles cafeteros, módulos con puertas correderas, fregaderos, mesas y estanterías. Todas las referencias están disponibles en diferentes medidas y se pueden fabricar a medida según las necesidades de cada instalación. Consulta nuestros planes de instalación y mantenimiento con servicio técnico propio.



MUEBLES

MUEBLE CAFETERO

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, excepto omegas.
- Frontal soldado de 60 mm en punto redondo.
- Encimera reforzada con omega.
- Estante base reforzado con doble omega.
- Trasera abierta para facilitar conexiones.
- Agujero en encimera para pasar conexiones.
- Puertas batientes con bisagra vertical pivotante.
- Patas cilíndricas altura 150 mm regulables 30 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles



MUEBLES

MÓDULO CORREDERAS

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, excepto omegas.
- Encimeras reforzadas con omegas.
- Frontal soldado de 60 mm en punto redondo.
- Estante base con doble omega de refuerzo, estante regulable intermedio reforzado con omega central.
- Puertas correderas 2 caras con rodamiento superior de nylon.
- Patas cilíndricas de acero inoxidable 150 mm regulables 50 mm, 6 patas y refuerzo central a partir de 2000 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles



MUEBLES

MUEBLE CAFETERO CAJONES

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, excepto omegas.
- Frontal soldado de 60 mm en punto redondo.
- Encimera reforzada con omega.
- Estante base reforzado con doble omega.
- Trasera abierta para facilitar conexiones.
- Cajones con guías telescópicas.
- Puertas correderas con rodamiento de nylon.
- Patas cilíndricas altura 150 mm regulables 50 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles



FREGADEROS

FREGADEROS

- Construido totalmente en acero inox AISI 304.
- Frontal soldado de 60 mm en punto redondo.
- Peto posterior soldado de 100 mm.
- Incluye válvula desagüe y tubo rebosadero.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles



FREGADEROS

MESA FREGADERO CON AGUJERO DESBARASE

- Construido totalmente en acero inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100 mm y frente de 65 mm.
- Aro de desbarase troncocónico embutido.
- Se suministra desmontado.
- Patas regulables hasta 900 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles



FREGADEROS

MESA FREGADERO CON ESTANTE

- Construido totalmente en acero inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100 mm y frente de 65 mm.
- Cuba soldada 400x340x200 mm en mesas fondo 600 mm y 700 mm.
- Estante reforzado con omega central.
- Patas de tubo 40x40 con taco regulable de 60 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles

ESTANTES

ESTANTERÍAS DE PIE DESMONTABLES



- Construidas en acero inox.
- Montantes de 2 mm.
- Regulación de estante cada 150 mm.
- Estantes de 1 mm o 1,5 mm de grosor a elegir.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles

ESTANTES

ESTANTERÍA SOBREMESA



- Construida en acero inox.
- Totalmente soldada.
- Reforzada con omega inox.
- 6 patas a partir de 2100 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles

ESTANTES

ESTANTERÍAS MURALES



- Construidas en acero inox.
- Parrillas desmontables.
- Cartela central de refuerzo a partir de 2000 mm.
- Dotación de tacos y tornillos para su instalación.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas disponibles

MAQUINARIA AUXILIAR

02

Preparación y apoyo en cocina · 21 referencias

EN ESTA SECCIÓN

- Picadoras (3)
- Planchas (3)
- Microondas (3)
- Exprimidoras (3)
- Envasadoras (3)
- Cortadoras (3)
- Mixers (3)

Equipos de preparación y apoyo para cocinas profesionales: picadoras de carne, planchas a gas y eléctricas, microondas de uso intensivo, exprimidores de cítricos, envasadoras al vacío, cortadoras de fiambre y mixers trituradores. Maquinaria de primeras marcas, seleccionada para el ritmo de trabajo de restaurantes, hoteles, carnicerías y colectividades, con servicio técnico propio de instalación y mantenimiento.



PICADORAS

PICADORA DE CARNE INDUSTRIAL TRIFÁSICA

Máquina ideal para uso profesional en restaurantes, hoteles y comedores, o industrial en la versión TC42.

- Estructura en acero inoxidable.
- Motor con protector térmico.
- Grupo moedor en acero inoxidable completamente desmontable.
- Tolva de acero inoxidable de gran capacidad, desmontable y dotada de microinterruptor.
- Placa y cuchilla autoafilante.
- Mortero en ABS e inversión de marcha.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



PICADORAS

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA

Máquinas profesionales construidas enteramente en acero inoxidable AISI 304, ideales para carnicerías, restaurantes e industrias cárnicas.

- Tolva y grupo moedor completamente refrigerados: garantizan la contención bacteriana y mantienen inalteradas las propiedades organolépticas.
- Tolva desmontable con microinterruptor.
- Mandos IP67 y panel de mandos removible para facilitar el mantenimiento.
- Botón de emergencia y start / stop / reverse.

MEDIDAS DISPONIBLES

Versiones TC 22 REFR y TC 32 REFR

PICADORAS

PICADORA DE CARNE SIMPLE Y CARENADA



Máquina para uso semiprofesional o doméstico en la versión TS8, y para uso profesional en carnicerías, restaurantes, hoteles y comedores a partir del modelo TS12.

- Motor asíncrono ventilado con protector térmico.
- Grupo moedor en acero inoxidable completamente desmontable.
- Placa con agujeros de 6 mm y cuchilla autoafilante.
- Tolva y cuba en acero inoxidable.
- Engranajes helicoidales en baño de aceite y mortero en ABS.

MEDIDAS DISPONIBLES

TS simple (aluminio fundido) · TC carenado (acero inoxidable)

PLANCHAS

PLANCHA ELÉCTRICA



- Potencia 2.500 W.
- Voltaje 240 V.
- Material: acero aleado.
- Control de temperatura.
- Peso del producto 15,8 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

40 x 45,2 x 20 cm



PLANCHAS

PLANCHA A GAS CON FUEGO

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico 5,7 kW.
- Placa antiadherente extraíble.
- Modelos de cromo duro y acero laminado.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos y medidas



PLANCHAS

PLANCHA GAS CROMO DURO

- Construidas en acero inoxidable.
- Provistas de válvulas termostáticas.
- Placa de 10/15 mm de espesor, cromo duro de 50 micras.
- Panel frontal extraíble.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos y medidas



MICROONDAS

MICROONDAS INOXIDABLE 2 PISOS · 30 L

Microondas de uso intensivo para cocinas de gran tamaño y hostelería, con una potencia de 1.800 W y capacidad de 30 litros.

- Equipado con dos platos de cerámica.
- Adecuado para platos de 36 cm de diámetro o bandejas GN 1/2.
- Peso 35 kg · Voltaje 230 V.

MEDIDAS DISPONIBLES

490 x 637 x 405 mm (an x pr x al)



MICROONDAS

MICROONDAS INOX · 25 L

Construido en acero inoxidable interior y exterior, diseñado para uso intensivo y profesional.

- Temporizador con aviso acústico de fin de cocción.
- Puerta transparente con cierre de seguridad.
- Control analógico mecánico con 5 niveles de potencia.
- Plato giratorio y 4 patas antideslizantes.
- 1 magnetrón de 900-1.400 W y función grill de 1.000 W.
- Peso 14,5 kg · Voltaje 220-240 V.

MEDIDAS DISPONIBLES

483 x 437 x 281 mm (an x pr x al)



MICROONDAS

MICROONDAS 900 W · 23 L

Microondas con interior en acero inoxidable, de uso intensivo para cocinas de gran tamaño y hostelería, con una potencia de 900 W y capacidad de 23 litros.

- Función de descongelación.
- Señal acústica de fin de cocción.
- Plato giratorio de 25 mm.
- Peso 13,6 kg · Voltaje 230-240 V.

MEDIDAS DISPONIBLES

483 x 281 x 398 mm (an x pr x al)



EXPRIMIDORAS

EXPRIMIDOR NARANJAS AUTOMÁTICO

- Motor 0,20 CV · Consumo 200 W · 220-240 V / 50 Hz.
- Producción de 20 frutas por minuto.
- Diámetro de fruta admitido: 65-80 mm.
- Dimensiones compactas para espacios reducidos.
- Extracción máxima del zumo y funcionamiento silencioso.
- Fácil desmontaje y montaje para la limpieza.
- Recipientes recogecáscaras. Construido en acero inox.
- Peso 38 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas

EXPRIMIDORAS

EXPRIMIDOR DE PALANCA ELÉCTRICO



- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado.
- Encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos extraíbles.
- Tensión 230 V / 50 Hz · Potencia 230 W.
- Extracción máxima del zumo y funcionamiento silencioso.
- Fácil desmontaje y montaje para la limpieza.

MEDIDAS DISPONIBLES
220 x 290 x 415 mm

EXPRIMIDORAS

EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN



- Cuerpo cromado sin ángulos ni uniones.
- Cuba en acero inoxidable desmontable.
- Cestillo desmontable con dos dimensiones de piña, para todos los tipos de zumo.
- Microinterruptor en la piña: se enciende apretando el cítrico.
- Potencia 150 W / 0,20 CV · Tensión 230 V / 50-60 Hz.
- Fácil desmontaje y montaje para la limpieza.

MEDIDAS DISPONIBLES
Consultar medidas



ENVASADORAS

ENVASADORA DE CAMPANA DE PISO

Envasadora al vacío profesional de piso, permite envasar cualquier tipo de alimento (carnes, fiambres, quesos...) en cantidades importantes.

- Estructura en acero inoxidable AISI 304, cuba estampada y bordes redondeados.
- Tapa transparente en puro policarbonato.
- 20 programas personalizables con opción «Sensor Vacío».
- Inicio automático y botón de paro de emergencia.
- Placa con mandos digitales LCD.
- Barras de soldadura múltiples sin cables, con pistones.
- Ciclo de autolimpieza de la bomba.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



ENVASADORAS

ENVASADORA ASPIRACIÓN EXTERNA CON FILTRO

Máquina para el envasado al vacío de alimentos, expresamente indicada para uso profesional.

- Placa de mandos digitales LCD y software de programación multilinguaje.
- Manómetro y manija en la tapa.
- Filtro para retener excesos de líquidos o polvos.
- Vacío perfecto en bolsas gofradas y en contenedores para líquidos.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



ENVASADORAS

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO · HORECA

Máquinas de campana profesionales que permiten conservar cualquier tipo de alimento en el interior de la cámara de vacío.

- Estructura de acero inoxidable.
- Tanque moldeado y redondeado para una limpieza fácil.
- Campana transparente con levantamiento por pistones.
- Inicio de ciclo manual y tarjeta monoprograma: % de vacío y segundos de soldadura.
- Apertura de la carcasa a 90° para facilitar la asistencia técnica.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



CORTADORAS

CORTADORA DE FIAMBRES POR GRAVEDAD

- Construida en aleación de aluminio anodizado.
- Transmisiones por engranajes, motor ventilado y tornillería en inox.
- Cuchilla forjada de acero templado.
- Deslizamiento del carro sobre barras autolubricantes.
- Inclinación reducida para facilitar el agarre del producto.
- Amplio plato con gran capacidad de corte y afilador incorporado.
- Sistema de bloqueo del carro.
- Carro 315 x 280 mm · Capacidad de corte 280 x 245 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

880 x 540 x 640 mm · patas 405 x 545 mm



CORTADORAS

CORTADORA DE FIAMBRES AUTOMÁTICA

- Construida en aleación de aluminio anodizado.
- Cuchilla forjada de acero templado y transmisión a engranajes.
- 2 motores independientes y 3 velocidades.
- Deslizamiento del carro sobre barras autolubricantes.
- Amplio plato con gran capacidad de corte y afilador incorporado.
- Sistema de desbloqueo del plato y rotación de cuchilla.
- Selección del número de cortes.

MEDIDAS DISPONIBLES

Disponible en diferentes modelos



CORTADORAS

CORTADORA DE VOLANTE ELEGANTE

- Estructura en fundición de aluminio pintada al fuego.
- Accionamiento manual.
- Partes en contacto con el producto en acero.
- Cuchilla forjada de acero templado, hoja de 350 mm.
- Adecuada para cortar jamón crudo.
- Afilador incorporado y diferentes opciones de pintura.
- Capacidad de corte 270 x 250 mm · Peso 81 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

710 x 870 x 800 mm



MIXERS

STORM

- Velocidad fija 12.500 rpm · Potencia 200 W.
- Capacidad de trabajo hasta 15 L.
- Cuchilla de tres hojas en acero de cuchillería.
- Estructura en ABS reforzada con fibra de vidrio.
- Sistema de ventilación del motor para uso prolongado.
- Protección IPX3 · Tensión 230 V / 50 Hz.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



MIXERS

CICLONE

- Doble velocidad: 16.000 rpm (triturado) / 2.300 rpm (batido).
- Modelos para 20 L (CICLONE 20) y 70 L (CICLONE 36).
- Brazos trituradores desmontables, lavables en lavavajillas.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.
- Botón de encendido protegido contra puesta en marcha accidental.
- Tensión 230 V / 50 Hz.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



MIXERS

VORTEX

- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado.
- Velocidad variable 2.200-11.500 rpm (triturado).
- Potencia desde 430 W hasta 750 W según modelo.
- Capacidad de trabajo hasta 300 L.
- Paragolpes de goma para el contacto con ollas.
- Buje y campana completamente en acero inoxidable.
- Tensión 230 V / 50 Hz.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas

LAVADO

03

Lavavasos, lavavajillas y lavaobjetos · 12 referencias

EN ESTA SECCIÓN

- Lavavasos (3)
- Lavavajillas (2)
- Lavaobjetos (1)
- Trenes de lavado (2)
- Descalcificadores (4)

Una zona de lavado bien dimensionada evita cuellos de botella en pleno servicio. Ofrecemos desde el lavavasos compacto de barra hasta el tren de lavado con módulo de prelavado, pasando por lavavajillas de cesta 500x500, máquinas de capota y lavaobjetos para ollas y utensilios de cocina. Completamos la sección con descalcificadores automáticos y manuales, imprescindibles para proteger las máquinas y garantizar un acabado sin cal en cristalería y vajilla.



LAVAVASOS

LAVAVASOS 40X40

- Brazo de lavado y aclarado superior e inferior en acero inox.
- Función de aclarado instantáneo.
- Mandos en panel superior.
- Apertura de puerta con paro de lavado.
- Tres programas de lavado y Thermostop.
- Producción de 40 cestas/hora.
- Alimentación 220 V · Potencia 2,7 kW.

MEDIDAS DISPONIBLES

660 alto x 545 ancho x 475 fondo mm



LAVAVASOS

LAVAVASOS 50X50

- Lavado y enjuague superior e inferior.
- Brazo de lavado y aclarado superior e inferior en acero inox.
- Función «Enjuagar ahora» y controles superiores.
- Parada de ciclo al abrir la puerta.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Puerta equilibrada.
- Producción de 40 cestas/hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

830 alto x 600 ancho x 600 fondo mm

LAVAVASOS

LAVAVASOS DE CAPOTA



- Cuerpo doble de acero inox con aislamiento de 25 mm.
- Lavado y enjuague superior e inferior.
- Función de inicio automático.
- Superpotencia 10,8 kW con caldera de doble resistencia.
- Ciclo corto de 60 segundos en modelos superpotentes.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Producción de 60 cestas/hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.510 mm alto (1.935 abierto) x 730 ancho x 615 fondo

LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL



- Lavado y enjuague superior e inferior.
- Brazo de lavado y aclarado superior e inferior en acero inox.
- Función «Enjuagar ahora» y controles superiores.
- Parada de ciclo al abrir la puerta.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Puerta balanceada con amortiguadores de gas.
- Producción de 40 cestas / 720 platos por hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.300 alto x 600 ancho x 600 fondo mm



LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS 50 X 50

- Lavado y enjuague superior e inferior.
- Brazo de lavado y aclarado superior e inferior en acero inox.
- Función «Enjuagar ahora» y controles superiores.
- Parada de ciclo al abrir la puerta.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Puerta balanceada con amortiguadores de gas.
- Producción de 40 cestas/hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

830 alto x 600 ancho x 600 fondo mm



LAVA OBJETOS

LAVA OBJETOS INDUSTRIAL

- Lavado y enjuague superior e inferior.
- Brazo de lavado y aclarado superior e inferior en acero inox.
- Función «Enjuagar ahora» y controles superiores.
- Parada de ciclo al abrir la puerta.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Puerta balanceada con amortiguadores de gas.
- Producción de 60 cestas / 1.080 platos por hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.450 alto x 660 ancho x 660 fondo mm



TRENES DE LAVADO

TREN DE LAVADO CON MÓDULO DE PRELAVADO

- Fases: prelavado, lavado, enjuague y secado.
- Capacidad de 110 a 200 cestas/hora.
- Tanque estampado y Thermo-stop.
- Temporizador electrónico automático.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Incluye cesta de platos, cesta de cubiertos y cesta de cristal.
- Consumo de agua: 270 litros/hora · Cesta de 500 x 500.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.600 alto x 1.970 ancho x 770 fondo mm



TRENES DE LAVADO

TREN DE LAVADO

- Fases: lavado, enjuague y secado opcional.
- Capacidad de 60 a 120 cestas/hora.
- Tanque estampado y Thermo-stop.
- Temporizador electrónico automático.
- Consumo de agua: 160 litros/hora · 1,3 litros por cesta.
- Alimentación 400 V / 3+N 50 Hz · Potencia 22 kW con agua a 50 °C.
- Reversible in situ en unas 2 horas.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos y medidas



DESCALCIFICADORES

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO V-16

- Descalcificador automático compacto de 16 litros.
- Válvula electrónica de bajo consumo.
- Eliminación de la dureza por intercambio iónico.
- Control volumétrico y regeneración a contracorriente.
- By-pass, boya de seguridad y mezclador de dureza.
- Fácil programación y mantenimiento.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas y especificaciones



DESCALCIFICADORES

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO V-25

- Modelo compacto de 25 litros.
- Válvula electrónica de bajo consumo.
- Caudal punta de válvula 2 m³/h · máximo 1,5 m³/h.
- Capacidad de intercambio 110 HF x m³ · Consumo de sal 2,5 kg.
- Conexión entrada/salida 3/4 · Presión de trabajo 3-5,5 bar.
- Regeneración a contracorriente volumétrica.
- By-pass, boya de seguridad y mezclador de dureza.
- Alimentación 220 V 50/60 Hz – 12 V.

MEDIDAS DISPONIBLES

320 x 530 x 1.180 mm (ancho x fondo x alto)



DESCALCIFICADORES

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO V-38

- Descalcificador automático de 38 litros.
- Válvula electrónica de bajo consumo.
- Eliminación de la dureza por intercambio iónico.
- Control volumétrico y regeneración a contracorriente.
- By-pass, boya de seguridad y mezclador de dureza.
- Fácil programación y mantenimiento.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas y especificaciones



DESCALCIFICADORES

DESCALCIFICADOR MANUAL

- Capacidad 12 L · Caudal 1.000 L/h.
- Rosca de entrada/salida 3/4 G M.
- Rango de presión 1-8 bar.
- Capacidad de sal 1,5 kg.
- Temperatura de agua potable 4-25 °C.
- Modelo de tapa a rosca.

MEDIDAS DISPONIBLES

Diámetro 190 mm · Altura 500 mm

HIELO

Máquinas de hielo · 8 referencias

EN ESTA SECCIÓN

- Cubitos (4)
- Hielo a trocitos (2)
- Escama plana (2)

El hielo no es un accesorio: condiciona la calidad de la bebida, la conservación del producto fresco y la imagen del expositor. Ofrecemos máquinas de cubito compacto y cristalino en tres gramajes, versiones modulares para instalar sobre contenedor, hielo a trocitos para coctelería y productores de escama plana para pescadería, buffet y conservación. Todas construidas en acero inoxidable, con aislamiento libre de CFC y refrigerantes de baja huella.



CUBITOS

MÁQUINA DE HIELO · CUBITOS 42 GR

Producción con temperatura ambiente a +21 °C y agua a +15 °C. Cubito de 42 g.

- Exterior en acero inox AISI 304, carrocería monoblock con aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC.
- Contenedor en ABS alimentario y evaporador estañado.
- Fabricación por inyección mediante difusores metálicos de sección reforzada y fácilmente desmontables: gran paso de agua y menor efecto de las aguas duras.
- Puerta con exterior en acero inox.
- Voltaje 1x230 V / 50 Hz · Pata regulable 110-150 mm.
- Entrada de agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Producción 100 kg/24 h · Contenedor 55 kg · 33 cubitos por ciclo.

MEDIDAS DISPONIBLES

735 x 603 x 1.010 mm (sin patas)



CUBITOS

MÁQUINA DE HIELO · CUBITOS 33 GR

Producción con temperatura ambiente a +21 °C y agua a +15 °C. Cubito de 33 g.

- Exterior en acero inox AISI 304, carrocería monoblock con aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC.
- Contenedor en ABS alimentario y evaporador estañado.
- Fabricación por inyección mediante difusores metálicos de sección reforzada y fácilmente desmontables: gran paso de agua y menor efecto de las aguas duras.
- Puerta con exterior en acero inox.
- Voltaje 1x230 V / 50 Hz · Pata regulable 110-150 mm.
- Entrada de agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Producción 100 kg/24 h · Contenedor 55 kg · 33 cubitos por ciclo.

MEDIDAS DISPONIBLES

735 x 603 x 1.010 mm (sin patas)



CUBITOS

MÁQUINA DE HIELO · CUBITOS 13 GR

Producción con temperatura ambiente a +21 °C y agua a +15 °C. Cubito de 13 g.

- Exterior en acero inox AISI 304, carrocería monoblock con aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC.
- Contenedor en ABS alimentario y evaporador estañado.
- Fabricación por inyección mediante difusores metálicos de sección reforzada y fácilmente desmontables: gran paso de agua y menor efecto de las aguas duras.
- Puerta con exterior en acero inox.
- Voltaje 1x230 V / 50 Hz · Pata regulable 110-150 mm.
- Entrada de agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Producción 100 kg/24 h · Contenedor 55 kg · 33 cubitos por ciclo.

MEDIDAS DISPONIBLES

735 x 603 x 1.010 mm (sin patas)



CUBITOS

MÁQUINA DE HIELO · MODULAR

Produce un cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración. Tipos de cubito: 13, 18 y 33 g.

- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador, con inyector metálico de gran diámetro.
- Carrocería de acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC.
- Contenedor en ABS alimentario y evaporador estañado.
- Producción con temperatura ambiente a +21 °C y agua a +15 °C.
- Voltaje 230 V / 50 Hz · Pata regulable 110-150 mm.
- Entrada de agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Producción 100 kg/24 h · Contenedor 55 kg · 33 cubitos por ciclo.

MEDIDAS DISPONIBLES

735 x 603 x 1.010 mm (sin patas)



HIELO A TROCITOS

A TROCITOS CON DEPÓSITO

Fabrica un tipo de cubito ideal para la preparación de cócteles, especialmente mojito, caipirinha y caipiroska.

- Construida en acero inoxidable 18/8.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC.
- Evaporador en acero inoxidable A-304.
- Voltaje 230 V / 50 Hz · Refrigerante R290a.

MEDIDAS DISPONIBLES

Tamaño de hielo 16 x 7 x 8 mm · 2-3 g aprox.



HIELO A TROCITOS

A TROCITOS MODULAR

Fabrica un tipo de cubito ideal para la preparación de cócteles, especialmente mojito, caipirinha y caipiroska. Funcionamiento en ciclo continuo.

- Construida en acero inoxidable 18/8.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC.
- Evaporador en acero inoxidable A-304.
- Voltaje 230 V / 50 Hz · Refrigerante R290a.

MEDIDAS DISPONIBLES

Tipos de hielo: 2-3 g / 8-9 g / 10-11 g



ESCAMA PLANA

MODULAR ESCAMA PLANA

Produce escama plana, ideal para todo tipo de aplicaciones: expositores de pescado, conservación de producto fresco y presentación en buffet.

- Construida en acero inoxidable 18/8.
- Alto poder de refrigeración (-5 °C a -10 °C).
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC.
- Voltaje 400 V / III / 50 Hz · Refrigerante R452a.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y producciones



ESCAMA PLANA

ESPM ESCAMA PLANA

Produce escama plana, ideal para todo tipo de aplicaciones, en formato modular para instalar sobre silo o contenedor.

- Construida en acero inoxidable 18/8.
- Alto poder de refrigeración (-5 °C a -10 °C).
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC.
- Voltaje 400 V / III / 50 Hz · Refrigerante R452a.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y producciones

EN ESTA SECCIÓN

- Conservación (6)
- Congelación (4)

La cadena de frío no admite improvisaciones. Cubrimos toda la instalación, desde el frente mostrador y el bajomostrador de la barra hasta la cámara modular de conservación o congelación, pasando por armarios verticales, botelleros y vitrinas horizontales. Acero inoxidable AISI 304, aislamiento de poliuretano libre de CFC, refrigerante R-600a y control digital de temperatura y descarches. Con servicio técnico propio para la instalación y el mantenimiento.



CONSERVACIÓN

FRENTE MOSTRADOR FRIGORÍFICO

- Exterior en acero inox excepto respaldo y fondo · interior en AISI 304.
- Puertas de apertura reversible con cierre automático y burlete magnético (permanecen abiertas al superar los 90°).
- Luz interior estándar por LED.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Encimera en AISI 304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto).
- Estantes de alambre plastificado regulables en altura sobre apoyos inox.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura.

MEDIDAS DISPONIBLES

Disponibles diferentes modelos



CONSERVACIÓN

CÁMARA FRIGORÍFICA OPTIMA

Cámara modular con paneles Optima: chapa de acero galvanizado prelacado con laca de poliéster de 25 micras, 0,5 mm de espesor y film protector, lisa y lacada en Blanco Pirineo (RAL 9010).

- Módulos de 200 en 200 mm · espesores de 85, 105 y 120 mm.
- Aislamiento de poliuretano (PUR) inyectado a alta presión libre de CFC, densidad 40 kg/m³ ±2.
- Certificado Euroclase B-s2,d0 de reacción al fuego.
- Unión entre paneles mediante gancho metálico con tratamiento anticorrosión.

MEDIDAS DISPONIBLES

Módulos de 200 en 200 mm · Disponibles diferentes modelos



CONSERVACIÓN

ARMARIO FRIGORÍFICO VERTICAL

- Capacidad 338 litros.
- Temperatura de trabajo +2 °C / +12 °C.
- Control de temperatura manual con display digital.
- 4 estantes regulables en altura.
- 4 ruedas, dos de ellas con freno.
- Potencia 280 W · Voltaje 220 V.

MEDIDAS DISPONIBLES

578 x 605 x 1.980 mm



CONSERVACIÓN

BAJOMOSTRADOR FRIGORÍFICO

Mesa refrigerada fabricada en acero inoxidable con 300 W de potencia, disponible en 3 modelos de 2, 3 o 4 puertas.

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 · trasera en galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6 °C, testada a 43 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigerante R-600a.

MEDIDAS DISPONIBLES

Modelos de 2, 3 y 4 puertas



CONSERVACIÓN

BOTELLERO FRIGORÍFICO

Botellero frigorífico para optimizar el almacenaje de botellas en el establecimiento, con acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable. El grupo frigorífico se sitúa en la parte derecha del mueble.

- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Compresor hermético con condensación ventilada.
- Evaporador perimetral en las 4 paredes.
- Bandeja de desagüe inferior y posibilidad de patas regulables.
- Termostato analógico · Temperatura de trabajo 0 °C / +8 °C.
- Tensión 230 V / 50 Hz (posibilidad de 230 V / 60 Hz).

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



CONSERVACIÓN

VITRINA HORIZONTAL

- Exterior e interior en acero inox AISI 304 18/10.
- Frontal abatible con cristal doble sobre marco de aluminio.
- Puertas traseras con sistema de cierre automático y contrapuerta inox embutida.
- Iluminación interior LED y estantes en acero plastificado.
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Clase climática 4 (30 °C, 55 % H.R.) · chasis en acero acabado epoxi.
- Patas reguladoras de altura.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar modelos y medidas



CONGELACIÓN

CÁMARA CONGELACIÓN

Cámara modular en módulos de 20 en 20 cm, con revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado (25 micras, 0,5 mm, con film protector), lisa interior y exteriormente en Blanco Pirineo RAL 9010.

- Cuatro alturas exteriores: 2.000, 2.200, 2.400 y 2.600 mm con suelo; 2.030, 2.230, 2.430 y 2.630 mm sin suelo.
- Aislamiento PUR, Euroclase B-s2,d0 · densidad 40 kg/m³ ±2.
- Unión entre paneles mediante gancho metálico anticorrosión.
- Suelo reforzado antideslizante con terminación fenólica, certificado al deslizamiento CLASE 3.
- Contrachapado de abedul (CBTX) de 10 mm revestido con resina fenólica.

MEDIDAS DISPONIBLES

Módulos de 20 en 20 cm · 4 alturas exteriores



CONGELACIÓN

ARMARIO CONGELACIÓN

- Exterior en chapa plastificada blanca e interior termoconformado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión de 55 mm, libre de CFC.
- Todos los modelos de serie con cajones extraíbles.
- Refrigeración estática y descongelación manual.
- Panel de mandos: termostato, piloto de red, piloto de alarma e interruptor de congelación rápida.
- Termostato analógico en CNG130 y CNG220 · digital en CNG350.
- Cajones: 6 de 425 x 400 x 130 mm y 1 de 425 x 240 x 180 mm.
- Voltaje 220-240/1/50 Hz · Refrigerante R600a.

MEDIDAS DISPONIBLES

540 x 600 x 1.344 mm



CONGELACIÓN

ARMARIO FRIGORÍFICO 1 PUERTA CONGELACIÓN

- Fabricado en acero inoxidable (INOX) o lacado blanco (BLANCO).
- Interior en ABS pintado en blanco.
- Control de temperatura mediante termostato digital no programable.
- Temperatura de trabajo $-2/+8^{\circ}\text{C}$ (mod. AR 400) y $-10/-25^{\circ}\text{C}$ (mod. ARC 400).
- Puerta con cerradura y burlete magnético de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a · Voltaje 230 V / 50 Hz.

MEDIDAS DISPONIBLES

Modelos AR 400 y ARC 400



CONGELACIÓN

ARMARIO FRIGORÍFICO 2 PUERTAS CONGELACIÓN

- Fabricado en acero inoxidable (INOX) o lacado blanco (BLANCO).
- Interior en ABS pintado en blanco.
- Control de temperatura mediante termostato digital no programable.
- Temperatura de trabajo $-2/+8^{\circ}\text{C}$ (mod. AR 400) y $-10/-25^{\circ}\text{C}$ (mod. ARC 400).
- Puerta con cerradura y burlete magnético de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a · Voltaje 230 V / 50 Hz.

MEDIDAS DISPONIBLES

Modelos AR 400 y ARC 400

COCCIÓN

06

Cocinas, hornos, fry-tops y freidoras · 53 referencias

EN ESTA SECCIÓN

- BroilyGrill (4)
- Hornos (8)
- Fry tops (4)
- Freidoras (4)
- Cocinas (13)
- Marmitas (4)
- Cocina wok (8)
- Piedra volcánica (4)
- Sartenes basculantes (4)

El bloque de cocción es el corazón de la instalación y la sección más amplia de nuestro catálogo. Va del BroilyGrill, que cocina cualquier alimento en la mitad de tiempo, a los hornos mixtos de gastronomía y panadería con control táctil, pasando por fry tops, freidoras, cocinas a gas y eléctricas de 2 a 8 fuegos, marmitas, cocinas wok fabricadas a medida, parrillas de piedra volcánica y sartenes basculantes. Todo en acero inoxidable AISI 304 y con servicio técnico propio de instalación y mantenimiento.



BROILYGRILL

BROILY ELÉCTRICO BRE8001

- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- 2 resistencias de alta eficiencia de doble filamento con doble encendido y 3 niveles de potencia: mantenimiento, filamento interno a máxima potencia y ambos filamentos a máxima potencia.
- Carrito regulable en 6 niveles de altura.
- Carrito extraíble regulable en altura, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para su limpieza.
- Bandeja sobre guías para los residuos de cocción, extraíble junto con la parrilla de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.
- 3 bandejas extraíbles en el fondo de la cámara de cocción.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.050 x 745 x 450/630 mm (an x al x pr)



BROILYGRILL

BROILY ELÉCTRICO BRE7001

- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- 2 resistencias de alta eficiencia de doble filamento con doble encendido y 3 niveles de potencia: mantenimiento, filamento interno a máxima potencia y ambos filamentos a máxima potencia.
- Carrito regulable en 6 niveles de altura.
- Carrito extraíble regulable en altura, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para su limpieza.
- Bandeja sobre guías para los residuos de cocción, extraíble junto con la parrilla de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.
- 2 bandejas extraíbles en el fondo de la cámara de cocción.

MEDIDAS DISPONIBLES

810 x 745 x 450/630 mm (an x al x pr)



BROILYGRILL

BROILY GAS BRL8001

- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- 2 quemadores de gas superiores de cerámica de alto rendimiento a 850 °C con encendido único, grifo con válvula, termopar, piloto y encendedor repetitivo de batería.
- Carrito regulable en 8 niveles de altura.
- Carrito extraíble regulable en altura, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para su limpieza.
- Bandeja sobre guías para los residuos de cocción, extraíble junto con la parrilla de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.
- 3 bandejas extraíbles en el fondo de la cámara de cocción.
- Peso 87 kg · Potencia 12,8 kW · Área de cocción 700 x 380 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

980 x 745 x 450/630 mm (an x al x pr)



BROILYGRILL

BROILY GAS BRL7001

- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- 2 quemadores de gas superiores de cerámica de alto rendimiento a 850 °C con encendido único, grifo con válvula, termopar, piloto y encendedor repetitivo de batería.
- Carrito regulable en 8 niveles de altura.
- Carrito extraíble regulable en altura, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para su limpieza.
- Bandeja sobre guías para los residuos de cocción, extraíble junto con la parrilla de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.
- 2 bandejas extraíbles en el fondo de la cámara de cocción.
- Peso 65 kg · Potencia 8,0 kW · Área de cocción 470 x 380 mm.

MEDIDAS DISPONIBLES

740 x 745 x 450/630 mm (an x al x pr)



HORNOS

HORNO COMBI TÁCTIL

- Capacidad 20 GN 1/1, con carro incluido.
- Temperatura máxima 260 °C.
- Control táctil con 120 programas y 6 fases por programa.
- Modos vapor, convección y mixto.
- Autolimpieza integrada.
- Potencia 28,1 kW · 380-415 V 3N~.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.051 x 1.002 x 1.900 mm



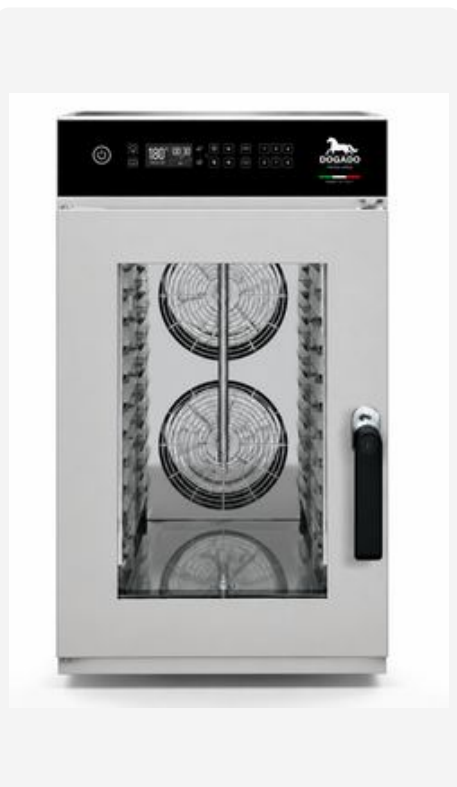
HORNOS

HORNO COMBI DIGITAL

- Capacidad 20 GN 1/1 o 5 GN 2/3.
- Temperatura máxima 260 °C.
- Control digital con 99 programas.
- Modos vapor, convección, mixto y aire seco.
- Cocción Delta T.
- Potencia 28,1 kW · 380-415 V 3N~.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.051 x 1.002 x 1.900 mm



HORNOS

HORNO COMBI COMPACTO DIGITAL

- Capacidad 10 GN 1/1 o 6 GN 1/1.
- Temperatura máxima 260 °C.
- WiFi y conectividad Cloud integrados.
- 100 programas y 5 velocidades de ventilador.
- Modos vapor, convección, mixto y sous vide.
- Autolimpieza opcional.
- Potencia 12,4 kW (10 GN) / 6,3 kW (6 GN).

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar según capacidad



HORNOS

HORNO COMBI COMPACTO MECÁNICO

- Capacidad 10 GN 1/1 o 6 GN 1/1.
- Temperatura máxima 260 °C.
- Control mecánico intuitivo.
- Modos vapor, convección y mixto.
- Ventilador reversible bidireccional.
- Aislamiento térmico eficiente.
- Potencia 12,4 kW (10 GN) / 6,3 kW (6 GN).

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar según capacidad

HORNOS

HORNO MIXTO STG 71 V9

Horno mixto de gastronomía Serie ST Experience con pantalla táctil de 9" e interfaz V9.

- Capacidad 7 bandejas GN 1/1.
- Temperatura máxima 300 °C.
- Lavado automático, sonda multipunto y wifi de serie.
- Steam control, clima control y fan control.
- Multicook / All on time.
- Potencia eléctrica 10.250 W · 400 V trifásico.



MEDIDAS DISPONIBLES

790 x 810 x 830 mm (an x f x al)

HORNOS

HORNO MIXTO STG 111 V9

Horno mixto de gastronomía Serie ST Experience con pantalla táctil de 9" e interfaz V9.

- Capacidad 11 bandejas GN 1/1.
- Temperatura máxima 300 °C.
- Lavado automático, sonda multipunto y wifi de serie.
- Steam control, clima control y fan control.
- Multicook / All on time.
- Potencia eléctrica 18.500 W · 400 V trifásico.



MEDIDAS DISPONIBLES

790 x 810 x 1.100 mm (an x f x al)

HORNOS

HORNO MIXTO COMPACTO STC 611 V7

Horno mixto compacto Serie ST Compact con pantalla táctil de 7, ideal para espacios reducidos.

- Capacidad 6 bandejas GN 1/1 (profundidad 40 mm).
- Temperatura máxima 300 °C.
- Lavado automático y sonda multipunto de serie.
- Potencia eléctrica 7.200 W · 400 V trifásico.



MEDIDAS DISPONIBLES

530 x 775 x 670 mm (an x f x al)

HORNOS

HORNO PANADERÍA STB 8/86 V7

Horno mixto de panadería Serie ST Bakery con pantalla táctil de 7.

- Capacidad 8 bandejas de 800x600 mm o 16 de 600x400 mm.
- Distancia entre bandejas 100 mm.
- Temperatura máxima 300 °C.
- Lavado automático y sonda multipunto opcionales.
- Potencia eléctrica 29.300 W · 400 V trifásico.



MEDIDAS DISPONIBLES

880 x 1.375 x 1.155 mm (an x f x al)



FRY TOPS

FRY TOP A GAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite.
- Encimera redondeada AISI 304 con conducto incorporado para salida de vahos.
- Plancha de cocción de cromo de 15 mm, lisa.
- Petos antisalpicaduras AISI 304, bandeja con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemadores de alto rendimiento con dos tubos llama.
- Válvula termostática de seguridad 100-270 °C, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Patas regulables en AISI 304 18/10 · Certificación CE.
- Peso 75 kg · Potencia gas 12,0 kW.

MEDIDAS DISPONIBLES

700 x 270 x 700 mm (an x al x pr)



FRY TOPS

FRY TOP ELÉCTRICO

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera redondeada AISI 304 con conducto para salida de vahos.
- Plancha de acero de 15 mm, lisa.
- Petos antisalpicaduras AISI 304, bandeja con desagüe y cajón recoge grasas.
- Potencia controlada por interruptor-termostato.
- Válvula termostática de seguridad 100-240 °C.
- Patas regulables en AISI 304 18/10 · Certificación CE.
- Peso 45 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

400 x 270 x 700 mm (an x al x pr)



FRY TOPS

FRY TOP GAS RANURADO

- Superficie ranurada de cromo para marcas perfectas.
- 1 zona a gas de 6,0 kW · placa de 396 x 530 mm.
- Encimera y estructura en AISI 304 scotch brite, espesor 1,2 mm.
- Plancha de cocción estriada de cromo, 15,0 mm.
- Petos antisalpicaduras AISI 304 y bandeja frontal con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemador de gas con dos tubos llama: dos zonas de cocción.
- Grifo termostático, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Mandos resistentes al calor y patas cromadas.

MEDIDAS DISPONIBLES
Placa 396 x 530 mm



FRY TOPS

FRY TOP ELÉCTRICO RANURADO

- Superficie ranurada eléctrica de alta eficiencia.
- 1 zona de 5,4 kW · placa de 396 x 530 mm.
- Encimera y estructura en AISI 304 scotch brite, espesor 1,2 mm.
- Plancha de cocción estriada de cromo, 15,0 mm.
- Calefacción por resistencias blindadas de acero AISI 304.
- Control de potencia con termostato de regulación.
- Termostato de seguridad de rearme manual e indicadores luminosos.
- Mandos resistentes al calor y patas cromadas.

MEDIDAS DISPONIBLES
Placa 396 x 530 mm



FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA

- Cuba de 21 litros, espesor 1,2 mm.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304 totalmente redondeada y moldeada en una sola pieza, con amplia zona fría para los residuos de cocción y desagüe.
- Encimera con interior redondeado que evita desbordamientos del aceite durante la cocción y el manejo de las cestas.
- Grifo de vaciado en latón cromado; los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro inox.
- Calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento, rotatorias para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato eléctrico de alta precisión; temperatura máxima de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad que corta el circuito si el aceite supera los 230 °C.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos



FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS

- Cubas de 17 litros, espesor 1,5 mm.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304 totalmente redondeada y moldeada en una sola pieza, con amplia zona fría para los residuos de cocción y desagüe.
- Encimera con interior redondeado que evita desbordamientos del aceite durante la cocción y el manejo de las cestas.
- Grifo de vaciado en latón cromado; los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro inox.
- Calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento, rotatorias para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato eléctrico de alta precisión; temperatura máxima de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad que corta el circuito si el aceite supera los 230 °C.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos

FREIDORAS

FREIDORA A GAS 1 CUBA



- Cuba de 17 litros, espesor 1,5 mm.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304 totalmente redondeada y moldeada en una sola pieza, con amplia zona fría para los residuos de cocción y desagüe.
- Encimera con interior redondeado que evita desbordamientos del aceite durante la cocción y el manejo de las cestas.
- Grifo de vaciado en latón cromado; los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro inox.
- Calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento, rotatorias para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato eléctrico de alta precisión; temperatura máxima de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad que corta el circuito si el aceite supera los 230 °C.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos

FREIDORAS

FREIDORA A GAS 2 CUBAS



- Cubas de 21 litros, espesor 1,2 mm.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304 totalmente redondeada y moldeada en una sola pieza, con amplia zona fría para los residuos de cocción y desagüe.
- Encimera con interior redondeado que evita desbordamientos del aceite durante la cocción y el manejo de las cestas.
- Grifo de vaciado en latón cromado; los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro inox.
- Calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento, rotatorias para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato eléctrico de alta precisión; temperatura máxima de trabajo 190 °C.
- Termostato de seguridad que corta el circuito si el aceite supera los 230 °C.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar diferentes modelos



COCINAS

COCINA GAS 2 FUEGOS

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Potencia gas 12,9 kW · 1 x 7,4 kW + 1 x 5,5 kW.
- Peso 60 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

400 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA GAS 4 FUEGOS

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Potencia gas 23,8 kW · 1x3,5 + 1x5,5 + 2x7,4 kW.
- Peso 85 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA GAS 6 FUEGOS

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Potencia gas 36,7 kW · 1x3,5 + 2x5,5 + 2x7,4 kW.
- Peso 148 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.200 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA GAS 8 FUEGOS

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Potencia gas 47,6 kW · 2x3,5 + 2x5,5 + 4x7,4 kW.
- Peso 170 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.600 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA GAS 4 FUEGOS + HORNO

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Horno a gas con ventilación natural y encendido piezoeléctrico.
- Regulación termostática de 110 °C a 340 °C (8 posiciones).
- Potencia gas 32,4 kW · quemadores 1x3,5 + 1x5,5 + 2x7,4 kW · horno 8,6 kW.
- Interior del horno 540 x 745 x 340 mm · Peso 143 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA GAS 6 FUEGOS + HORNO

- Estructura y encimera en acero inox A-304, encimera de 2,0 mm de espesor.
- Quemadores de llama doble corona y encendido manual.
- Bandejas recoge gotas en A-304.
- Parrilla de fundición esmaltada resistente.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero.
- Horno a gas con ventilación natural y encendido piezoeléctrico.
- Regulación termostática de 110 °C a 340 °C (8 posiciones).
- Potencia gas 45,3 kW · quemadores 1x3,5 + 2x5,5 + 2x7,4 kW · horno 8,6 kW.
- Interior del horno 540 x 340 x 745 mm · Peso 200 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.200 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS

- Estructura en acero inox A-304 y plano en vitrocerámica.
- Resistencias eléctricas por radiación.
- Circuito de calefacción de zona circular.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas para modelo de sobremesa.
- 2 zonas de cocción de 3,0 kW · 400 V 3N.
- Potencia 6,0 kW · 50/60 Hz · Peso 35 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

400 x 275 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS

- Estructura en acero inox A-304 y plano en vitrocerámica.
- Resistencias eléctricas por radiación.
- Circuito de calefacción de zona circular.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero inox A-304.
- 4 zonas de cocción de 3,0 kW · 400 V 3N.
- Potencia 12,0 kW · 50/60 Hz · Peso 85 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA + HORNO

- Estructura en acero inox A-304 y plano en vitrocerámica.
- Resistencias eléctricas por radiación.
- Circuito de calefacción de zona circular.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas regulables en acero inox A-304.
- 4 zonas de cocción de 3,0 kW · horno de 5,48 kW · 400 V 3N.
- Interior del horno 530 x 685 x 350 mm.
- Potencia 19,08 kW · 50/60 Hz · Peso 150 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA 2 ZONAS

- Estructura en acero inox A-304 y encimera de 2 mm de espesor.
- Placas eléctricas cuadradas de 300 x 300 mm.
- Regulación de potencia de 7 posiciones.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas para modelo de sobremesa.
- 2 zonas de cocción de 4,0 kW · 400 V 3N.
- Potencia 8,0 kW · 50/60 Hz · Peso 65 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

400 x 275 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA 4 ZONAS

- Estructura en acero inox A-304 y encimera de 2 mm de espesor.
- Placas eléctricas cuadradas de 300 x 300 mm.
- Regulación de potencia de 7 posiciones.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- Patas para modelo de sobremesa.
- 4 zonas de cocción de 4,0 kW · 400 V 3N.
- Potencia 16,0 kW · 50/60 Hz · Peso 130 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 275 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA 6 ZONAS

- Estructura en acero inox A-304 y encimera de 2 mm de espesor.
- Placas eléctricas cuadradas de 300 x 300 mm.
- Regulación de potencia de 7 posiciones.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- 6 zonas de cocción de 4,0 kW · 400 V 3N.
- Potencia 24,0 kW · 50/60 Hz · Peso 130 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

1.200 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



COCINAS

COCINA ELÉCTRICA 4 ZONAS + HORNO

- Estructura en acero inox A-304 y encimera de 2 mm de espesor.
- Placas eléctricas cuadradas de 300 x 300 mm.
- Regulación de potencia de 7 posiciones.
- Mandos y manijas de material resistente al calor.
- 4 zonas de cocción de 4,0 kW · horno de 5,48 kW · 400 V 3N.
- Interior del horno 685 x 530 x 350 mm.
- Potencia 21,48 kW · 50/60 Hz · Peso 155 kg.

MEDIDAS DISPONIBLES

800 x 850 x 900 mm (an x al x pr)



MARMITAS

MARMITA LQ/PIE415

Marmita eléctrica indirecta. Cuba de cocción con fondo AISI 316 y paredes AISI 304, especial para alimentos particularmente ácidos.

- Tapa equilibrada AISI 304 con manilla atérmica.
- Calentamiento por resistencias acorazadas INCOLOY-800 con termostato electromecánico.
- Válvula de seguridad a 0,5 bar y manómetro analógico.

MEDIDAS DISPONIBLES

Cuba 600 x 540 mm



MARMITAS

MARMITA LQ/PIG415

Marmita a gas indirecta. Cuba de cocción con fondo AISI 316 y paredes AISI 304, para alimentos particularmente ácidos.

- Tapa equilibrada con asa atérmica.
- Aislamiento por gruesos paneles de fibra de vidrio.
- Calefacción por quemadores tubulares de alto rendimiento.
- Encendido piezoeléctrico y piloto con sistema de seguridad por termopar.

MEDIDAS DISPONIBLES
Cuba 600 x 540 mm



MARMITAS

MARMITA LQ/PDG410

Marmita a gas directa. Tanque de cocción con fondo AISI 316 y paredes AISI 304, para alimentos particularmente ácidos.

- Tapa equilibrada con manija atérmica.
- Grifo mezclador de agua caliente/fría para el llenado del tanque.
- Calentamiento por quemadores tubulares de alto rendimiento.
- Encendido piezoeléctrico y seguridad por termopar.

MEDIDAS DISPONIBLES
Capacidad 102-113 L



MARMITAS

MARMITA LQ/PDG415

Marmita a gas directa de gran capacidad. Tanque con fondo AISI 316 y paredes AISI 304, para alimentos particularmente ácidos.

- Tapa equilibrada con manija atérmica.
- Grifo mezclador de agua caliente/fría para el llenado del tanque.
- Calentamiento por quemadores tubulares de alto rendimiento.
- Encendido piezoeléctrico y seguridad por termopar.

MEDIDAS DISPONIBLES

Capacidad 139-150 L



COCINA WOK

COCINA WOK CC/01 · 1 FUEGO

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/02 · 2 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/03 · 3 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/04 · 4 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/05 · 5 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/06 · 6 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/07 · 7 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



COCINA WOK

COCINA WOK CC/08 · 8 FUEGOS

Cocina wok para restauración oriental, realizada a medida. Quemadores a elegir: atmosférico de fundición (C 9,5 kW · T 14,0 kW · S 21,0 kW) o premezclado infrarrojo (B 23,0 kW) con control electrónico.

- Válvulas de seguridad, llama piloto y termopar.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricación a medida según el espacio disponible.

MEDIDAS DISPONIBLES

Fabricación a medida



PIEDRA VOLCÁNICA

BARBACOA LQ/BS1BB

Barbacoa de piedra volcánica con 1 quemador.

- Encimera y estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla en «V» para carne o de varilla para pescado.
- Bandeja frontal con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemador de gas con doble tubo llama, válvula, termostato máx-mín, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Patas cromadas.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



PIEDRA VOLCÁNICA

BARBACOA LQ/BS2BB

Barbacoa de piedra volcánica con 2 quemadores.

- Encimera y estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla en «V» para carne o de varilla para pescado.
- Bandeja frontal con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemadores de gas con doble tubo llama, válvula, termostato máx-mín, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Patas cromadas.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



PIEDRA VOLCÁNICA

PARRILLA LQ/BS1BA

Parrilla de piedra volcánica con 1 quemador.

- Encimera y estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla en «V» para carne o de varilla para pescado.
- Bandeja frontal con desagüe y GN 1/3 en el compartimento.
- Quemador de gas con doble tubo llama, termostato máx-mín, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Patas regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



PIEDRA VOLCÁNICA

PARRILLA LQ/BS2BA

Parrilla de piedra volcánica con 2 quemadores.

- Encimera y estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla en «V» para carne o de varilla para pescado.
- Bandeja frontal con desagüe y GN 1/3 en el compartimento.
- Quemadores de gas con doble tubo llama, termostato máx-mín, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Patas regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



SARTENES BASCULANTES

SARTÉN BASCULANTE LQ/BRGI80M

Sartén basculante a gas con elevación manual.

- Cuba íntegramente en acero inoxidable AISI 304, fondo de 12 mm.
- Grifo de llenado en la parte superior.
- Calentamiento por quemador de acero de alta uniformidad térmica.
- Termostato de regulación.
- La llama se apaga automáticamente durante el vuelco.
- Pies regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



SARTENES BASCULANTES

SARTÉN BASCULANTE LQ/BREI80M

Sartén basculante eléctrica con elevación manual.

- Cuba íntegramente en acero inoxidable AISI 304, fondo de 12 mm.
- Calentamiento por resistencias blindadas Incoloy 800 de excelente uniformidad de temperatura.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.
- Pies regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



SARTENES BASCULANTES

SARTÉN BASCULANTE LQ/BREI80A

Sartén basculante eléctrica con elevación motorizada.

- Cuba íntegramente en acero inoxidable AISI 304, fondo de 12 mm.
- Calentamiento por resistencias blindadas Incoloy 800 de excelente uniformidad de temperatura.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.
- Pies regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas



SARTENES BASCULANTES

SARTÉN BASCULANTE LQ/BRGI80A

Sartén basculante a gas con elevación motorizada.

- Cuba íntegramente en acero inoxidable AISI 304, fondo de 12 mm.
- Calentamiento por quemador de acero de alta uniformidad térmica.
- Termostato de regulación.
- La llama se apaga durante el vuelco y se reenciende al volver a la posición de cocción.
- Pies regulables en AISI 304.

MEDIDAS DISPONIBLES

Consultar medidas

CONTACTO

Estamos a tu disposición para asesorarte

PROMO GROUP

C/ Compositor Schumann, 14 · Pol. Ind. Can Jardí
08191 Rubí (Barcelona) · España

Tel. +34 93 469 62 26

promogroup@promogroup.es

www.promogroup.es

Atención al cliente: lunes a jueves de 8 a 14 h y de 15 a 17 h
Viernes de 8 a 14:30 h

CERTIFICACIONES

