

DELEGACIONES

> JOSE MANUEL CABRERA ÁLVAREZ

Féiz Rodríguez de la Fuente,
19 - 1º G
Tel. 958 81 84 06
18006 Granada

> JOSE MUÑOZ PÉREZ

Ronda Guinardó, 52 - 3º 1ª
Tel. 93 456 62 10
Fax 93 456 93 44
08025 Barcelona

> B. BUADES, S.A.

Gabriel Cortés, 9
S'Indiateria
Tel. 971 43 07 89
07009 Palma de Mallorca

> TECNYHOSTEL CANARIAS, S.L.

Arequipa, 10 - Urb. El Cebadal
Tel. 928 47 40 30
Fax 928 47 40 38
35008 Las Palmas de Gran Canaria

> MAHI, S.P.

Jon Arrospide, 17 bajo - lonja
Tel. 94 474 56 60
48014 Bilbao

> DIBECA, SC

Somosierra, 13
Tel. 95 425 59 95
41016 Sevilla

> RHOSTLEV.

rubenrodrey@terra.es
Representación hostelera
de Levante
Rubén Rodríguez - Rey Ferrón
Trav. C/ Fustería, 24 - 26
C/ Clavo, 23 - 25
Nave 5, Pl. Canastell - San Vicente
Tel. 965 672 724
Fax. 965 675 216
03690 Alicante

> MAHI SANTANDER

Pol. Ind. La Esprilla,
Edif. B Nave 4
Tel. 942 32 45 00
Fax 942 32 45 06
39608 Igollo de Carmargo,
Cantabria

> MAHI PAMPLONA

Pol. Berriainz C/D - Nave 92
Tel. 948 30 31 84
Fax 948 30 33 16
31013 Berriozar, Navarra

> MAHI SAN SEBASTIAN

C. Portuetxe nº53, local 4
Edificio Beiza Igara
Tel. 943 21 99 15
Fax 943 21 87 52
20018 San Sebastian

> MAHI TUDELA

Pol. Las Labradas.
Vial Castilla y León
PC 19.4 Nave C
Tel. 948 82 85 75
Fax 948 82 85 64
31500 Tudela, Navarra

> MAHI VITORIA

c/ Capelamendi, nº 1
Pol. Ind. Betoño, Nave 28
Tel. 945 28 89 00
Fax 945 58 68 60
01013 Vitoria

> MAHI BILBAO

Jon Arrospide 17 Bajo lonja
Pol. Ind. Betoño, Nave 28
Tel. 944 76 14 85
48014 Bilbao



CENTRAL

Josep Mª. de Segarra, 19
08210 Barberà del Vallès (Barcelona)
Telf. 93 729 31 45 - 93 729 52 09
Fax 93 718 48 56
www.asadoresfec.com
informacion@asadoresfec.com

EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

Catálogo general

Catalogue général

EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

- › Multiasadores
- › Asadores Industriales de pollos
- › Gratinadores
- › Complementos para la Hosteleria
- › Asadores Multirotativos

- › Multi-rôtissoires
- › Rôtissoires rotatives industrielles a poulets
- › Gratineurs
- › Compléments pour l'hôtellerie
- › Multi-rôtissoires





Detalle de la fachada principal



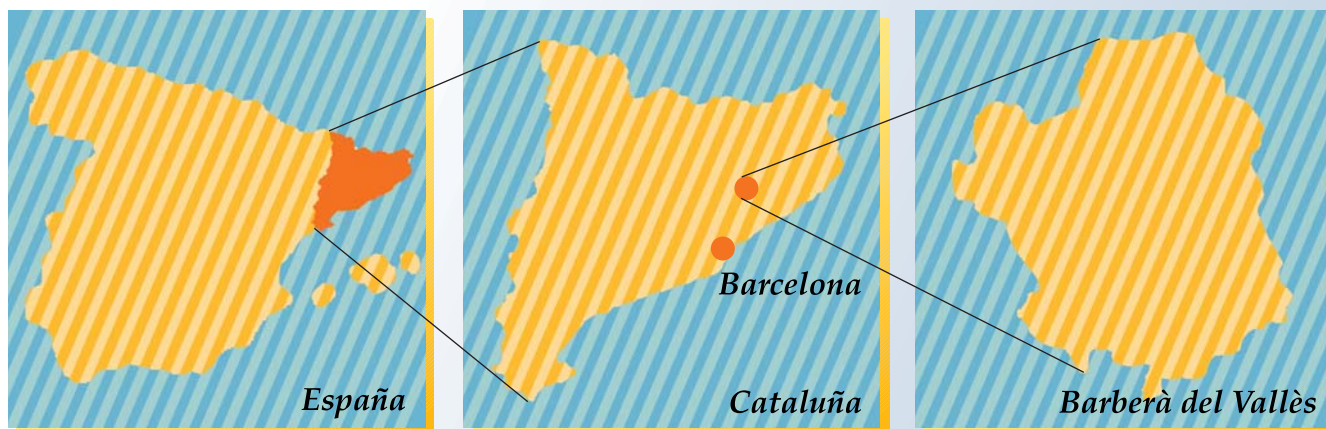
Interior del taller



Máquinas en stock

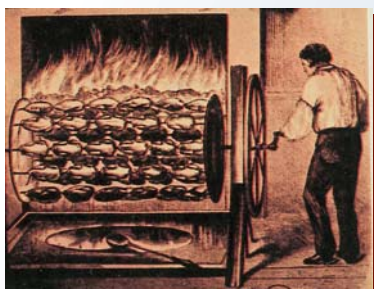


Stand Hostelco



FECA está ubicada en la población de Barberà del Vallès, a unos 15 km de distancia de Barcelona.
se trouve dans la ville de Barberà del Vallès, à 15 km environ de Barcelone.

1957 - 2008



Fundada en el año **1957**, **FECA** es un claro ejemplo de la empresa familiar con una amplia experiencia en la fabricación de asadores industriales de pollos.

Hasta el año **1983** **FECA** se dedica en exclusiva a la fabricación y es en este año cuando comienza a comercializar el asador directamente.

En el año **1986** consigue la **Homologación para todos los asadores de la serie I**. **FECA** será en **1995** la primera marca de asadores de pollos en conseguir la Homologación Europea para todos sus modelos de un sólo quemador por barra, siendo pioneros en el diseño de asadores creados para promocionar la calidad y competitividad en el mercado. **FECA** será tomada como ejemplo por la competencia.

A partir del año **1992**, **FECA** traslada sus instalaciones a la población de **Barberà del Vallès a 15 km de Barcelona**. A partir de este momento, se comienza la introducción de nuestros productos en los mercados de Europa y África.

Tras más de **50 años de historia** y de aportar a este mercado ideas nuevas e innovadoras, continuamos hoy más que nunca en la brecha, buscando siempre mejorar la calidad de nuestros productos y cubrir las nuevas necesidades del mercado actual.

Après plus de 50 ans d'histoire au cours desquels nous avons fourni à ce marché des idées nouvelles et innovantes, nous sommes aujourd'hui encore et plus que jamais sur la brèche, en innovant et en améliorant la qualité de nos produits.



SERIE R



Pág. 8



Pág. 9



Pág. 10



Pág. 11

RECAMBIOS ASADORES MULTIROTATIVOS PIÈCES DÉTACHÉES RÔTISSOIRES MULTI-ROTATIVES

Pág. 12 y 13

SERIE IN-DES



Pág. 14



Pág. 15



Pág. 16

SERIE DES-SIN



Pág. 17



Pág. 18



Pág. 19

SERIE IND



Pág. 20



Pág. 21



Pág. 22

SERIE IND-2002



Pág. 23



Pág. 24



Pág. 25

SERIE IN-2002



Pág. 26



Pág. 27



Pág. 28

SERIE IN



Pág. 29



Pág. 30

SERIE INOX



Pág. 31



Pág. 32

GRATINADORES INDUSTRIALES
GRATINEURS INDUSTRIELS

MESAS, BANDEJAS Y ESCURRIDORES
TABLES, PLATEAUX ET ÉGOUTTOIRS

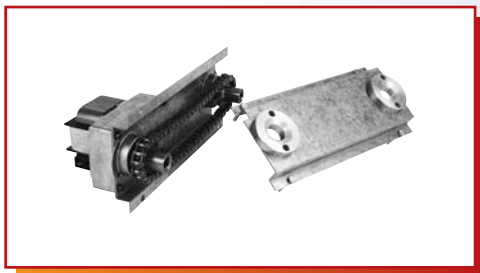


Pág. 33



Pág. 34

RECAMBIOS
PIÈCES DÉTACHÉES



Pág. 35



Pág. 36

ACCESORIOS PARA CONEXIÓN DE GAS
ACCESOIRES POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ



Pág. 37

TABLA DE POTENCIAS Y CONSUMOS
TABLEAU DES PUISSANCES ET CONSOMMATIONS

Pág. 38

CONDICIONES DE VENTA
CONDITIONS DE VENTE

Pág. 39

Los frontales o chapas entre quemadores se pueden servir en acero inoxidable sin cargo.

Los asadores podrán entregarse bajo pedido con motor único, tanto en 12V como en 220V.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS ROTATIVOS RÔTISSOIRES ROTATIVES INDUSTRIELLES À POULETS

SERIE R

EXPO
maquinaria

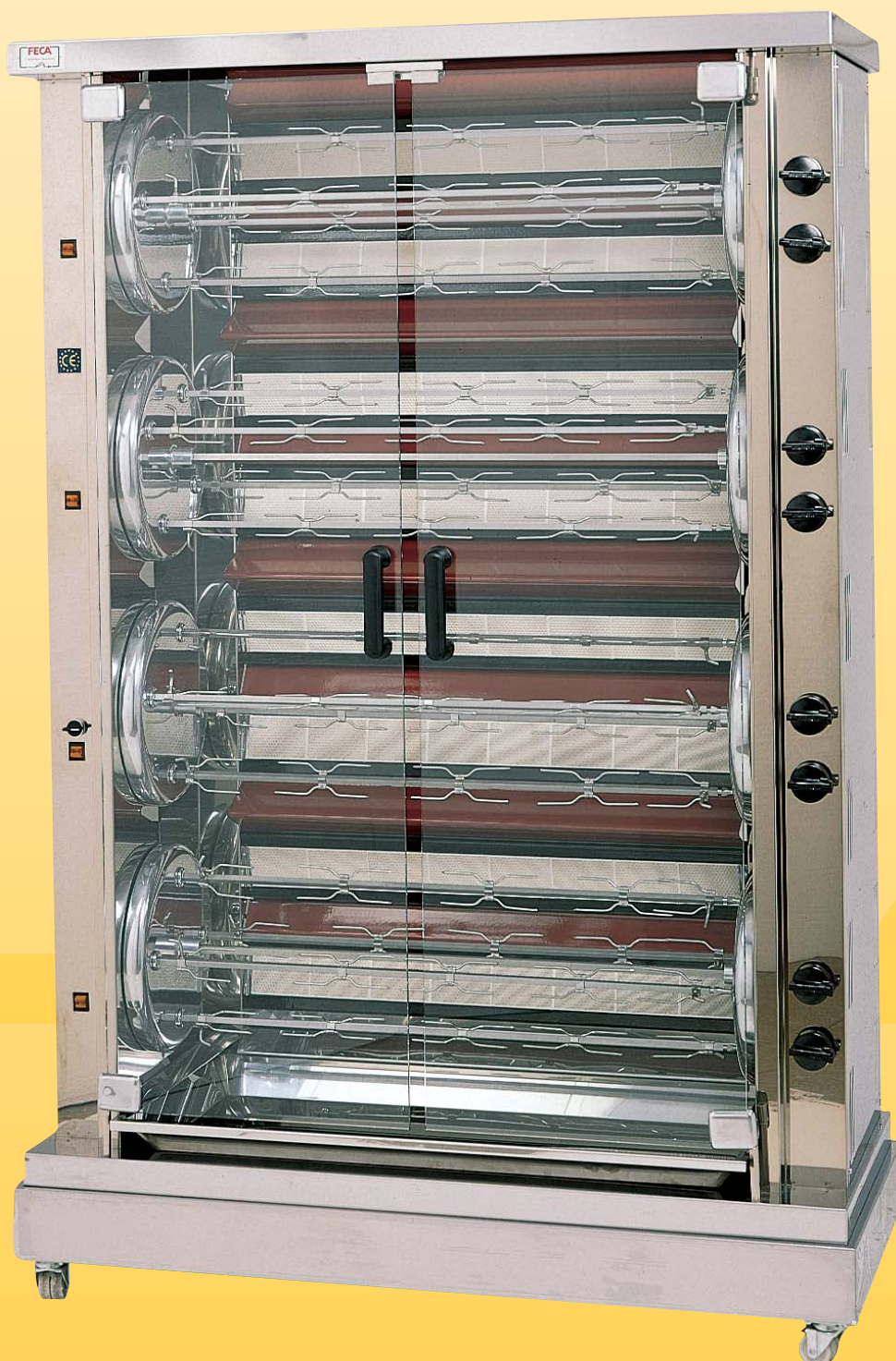
Tel. 976 330 176

Modelo R-96

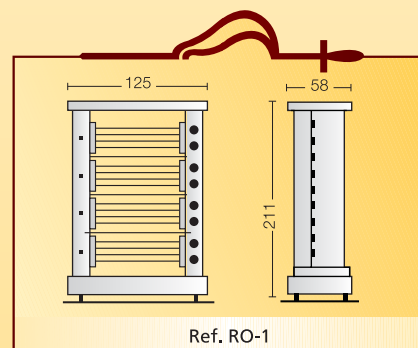
» El Asador Multirotativo consigue una gran producción en el mínimo espacio y con gran ahorro de combustible pero con el sabor tradicional del pollo a l'ast. *La rôtiSSOIRE multi-rotative offre un rendement performant dans un espace minimum ainsi qu'une importante économie de combustible tout en conservant la saveur traditionnel du poulet rôti.*

Ref.	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Espadas/Broches	Código/Code
* RO 1	125 x 58 x 211	80 pollos*	48.000 Kcal/h	256 Kg	16	00-016961
ASADORES con ruedas (Para pollos) - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / RôtiSSOires à poulets, équipées de roulettes, broches sans pignée, 93,5 cm (utile: 86 cm)						

* Consultar conexión de gas Pág. 37



RO-1

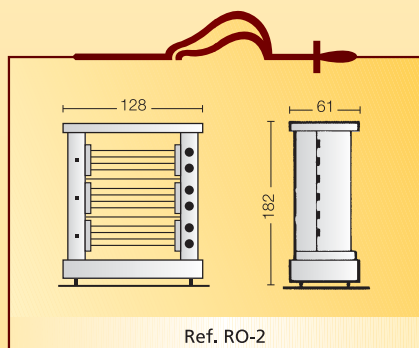


SERIE R

Modelo R-72

Ref.	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Espadas/Broches	Código/Code
RO 2	128 x 61 x 182	60 pollos*	36.000 Kcal/h	192 Kg	12	00-012721
ASADORES con ruedas (Para pollos) - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires à poulets, équipées de roulettes, broches sans pignée, 93,5 cm (utile: 86 cm)						

RO-2



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 4 espadas.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

- Construidos en acero inoxidable.
- Transmisión planetaria por piñones de acero.
- Motor de 230.
- Mínimo consumo, máximo rendimiento.
- Asado uniforme, perfecto y rápido.
- Chapa entrequemadores extraíble para su limpieza.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel toutes les 4 broches.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

- Construits en acier inoxydable.
- Transmission planétaire par pignons d'acier.
- Moteur de 230.
- Consommation minimum, rendement maximum.
- Cuisson uniforme, parfaite et rapide.
- Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS ROTATIVOS RÔTISSOIRES ROTATIVES INDUSTRIELLES À POULETS

SERIE R

EXPO
maquinaria

Tel. 976 330 176

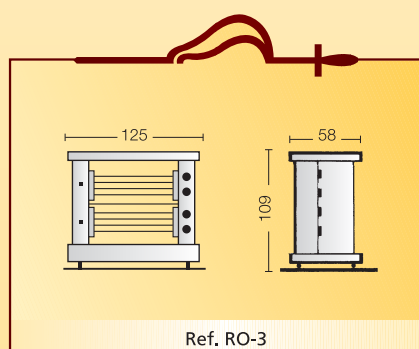
Modelo R-48

» El Asador Multirotativo consigue una gran producción en el mínimo espacio y con gran ahorro de combustible pero con el sabor tradicional del pollo a l'ast. *La rôtiissoire multi-rotative offre un rendement performant dans un espace minimum ainsi qu'une importante économie de combustible tout en conservant la saveur traditionnel du poulet rôti.*

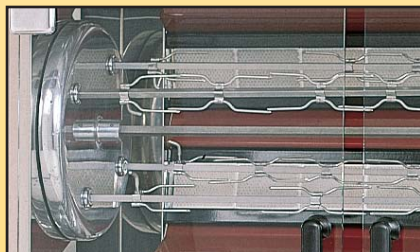
Ref.	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Espadas/Broches	Código/Code
RO 3	125 x 58 x 109	40 pollos*	24.000 Kcal/h	125 Kg	4	00-008481
ASADORES (Para pollos) - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires à poulets, équipées de roulettes, broches sans pignée, 93,5 cm (utile: 86 cm)						

RO-3

(Mesa opcional)



Detalle espadas



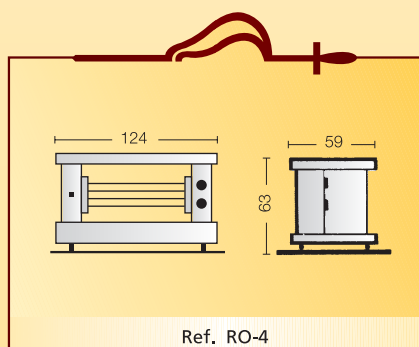
SERIE R

Modelo R-24

Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Espadas/Broches	Código/Code
124 x 59 x 63	20 pollos*	12.000 Kcal/h	63 Kg	4	00-004241
ASADORES (Para pollo grande) - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires à poulets, équipées de roulettes, broches sans pignée 93,5 cm (utile: 86 cm)					

RO-4

(Mesa opcional)



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 4 espadas.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

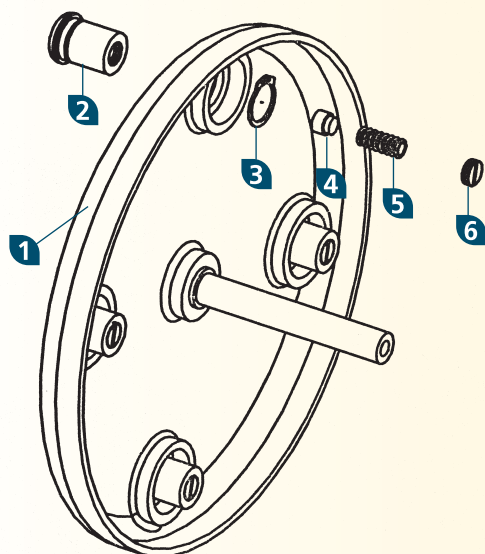
- Construidos en acero inoxidable.
- Transmisión planetaria por piñones de acero.
- Motor de 230.
- Mínimo consumo, máximo rendimiento.
- Asado uniforme, perfecto y rápido.
- Chapa entrequemadores extraíble para su limpieza.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel toutes les 4 broches.

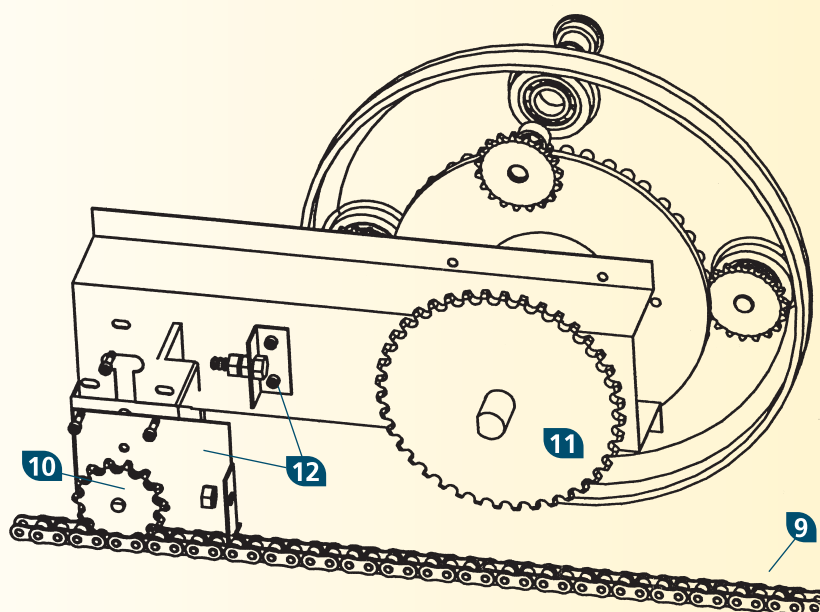
Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

- Construits en acier inoxydable.
- Transmission planétaire par pignons d'acier.
- Moteur de 230.
- Consommation minimum, rendement maximum.
- Cuisson uniforme, parfaite et rapide.
- Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

» Conjunto disco soporte espadas lado derecho 60-001505. Ensemble disque support épées côté droit 60-001505.



Ref./Réf.	Código/Code	Descripción/Description
1	20-001505	Disco rot. eje corto Disque rotation axe court
2	03-075130	Sop. espada rot. Support épée rot.
3	11-001290	Anillo elástico Bague élastique
4	20-075131	Embolo sop. espada Piston support épée
5	11-005002	Muelle sop. espada Ressort support épée
6	20-075133	Tuerca sop. espada Écrou support épée
—	60-001505	Conjunto sop. completo Ensemble support complet

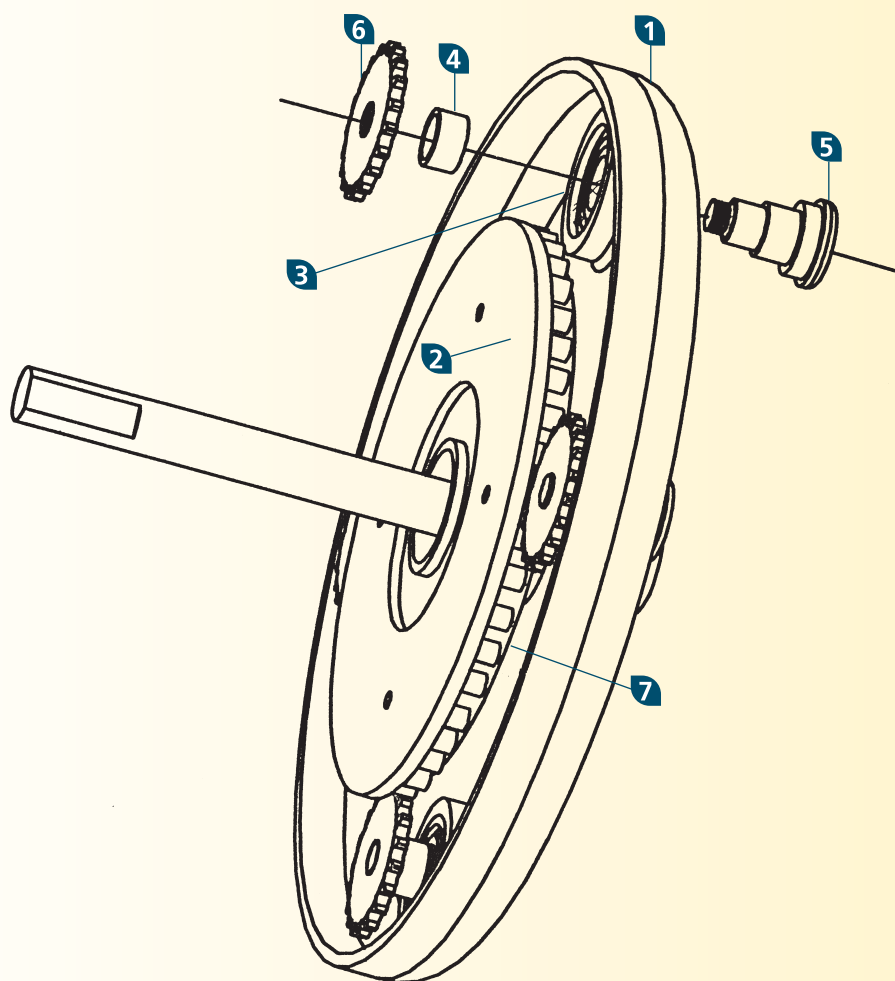


Ref./Réf.	Código/Code	Descripción/Description
9	14-007321	Cadena 1/2 68 pasos Chaîne 1/2 68 pas
10	14-062390	Piñón Z13 1/2 Mecanizado Pignon Z13 1/2 usiné
11	14-062350	Piñón Z40 1/2 Mecanizado Pignon Z40 1/2 usiné
12	04-075107	Tensor cadena rot. (conjunto) Tendeur chaîne rot. (ensemble)



* Unión cadena 1/2

»» Conjunto disco motriz completo 60-001500. *Ensemble disque moteur complet 60-001500.*



Ref./Réf.	Código/Code	Descripción/Description
1	20-001500	Disco tracción con cojinetes <i>Disque de traction avec paliers</i>
2	20-176001	Disco soporte cadena <i>Disque support chaîne</i>
3	14-009120	Cojinete ZZ6004-C4 <i>Douille ZZ6004-C4</i>
3 bis	14-009121	Casquillo Porosol <i>Douille Porosol</i>
4	20-109361	Casquillo separador <i>Douille de séparation</i>
5	03-149742	Manguito espada rotor <i>Douille épée rotor</i>
6	14-062241	Disco Z19 x 3/8 <i>Disque Z19 x 3/8</i>
7	14-007302	Cadena 3/8 - 68 Pasos <i>Chaîne 3/8 - 68 pas</i>
8	14-007310	Unión cadena 3/8 <i>Fixation chaîne 3/8</i>
-	60-001500	Conjunto disco motriz <i>Ensemble disque moteur</i>

Detalle del sistema de tracción de las máquinas rotativas.

Détail du système de traction des machines rotatives.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IN-DES

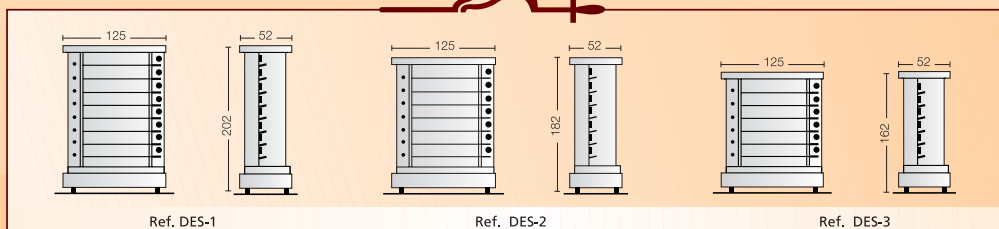
Modelos 8-48 IN-DES / 7-42 IN-DES / 6-36 IN-DES

EXPO
maquinaria

Tel. 976 330 176

DES-2

» Multiasadores de carnes FECA con sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes. Sistema de frontales (paneles delanteros) de fácil desmontaje para su limpieza. *Multi-rôtissoires à viandes FECA avec système amovible de broches pour la cuisson sélective de tous types de viandes. Systèmes de façades (panneaux avants) facile à démonter pour nettoyage.*



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
DES 1	8-48 IN-DES	125 x 52 x 202	48 pollos	48.000 Kcal/h	158 Kg	8	00-084846
DES 2	7-42 IN-DES	125 x 52 x 182	42 pollos*	42.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-074246
DES 3	6-36 IN-DES	125 x 52 x 162	36 pollos*	36.000 Kcal/h	124 Kg	6	00-063646
ASADORES (con ruedas) - Espada con puño 109,5 cm (útil 91 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches avec pignée 109,5 cm (utile 91 cm)							

* Consultar conexión de gas Pág. 37



Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

SERIE IN-DES

Modelos 8-40 IN-DES / 7-35 IN-DES / 6-30 IN-DES

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
DES 4	8-40 IN-DES	115 x 52 x 202	40 pollos	41.200 Kcal/h	145 Kg	8	00-084046
DES 5	7-35 IN-DES	115 x 52 x 182	35 pollos*	36.000 Kcal/h	131 Kg	7	00-073546
DES 6	6-30 IN-DES	115 x 52 x 162	30 pollos*	30.900 Kcal/h	117 Kg	6	00-063046
ASADORES (con ruedas) - Espada con puño 97,5 cm (útil 78 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches avec pignée 97,5 cm (utile 78 cm)							

* Consultar conexión de gas Pág. 37



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

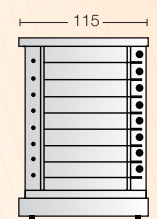
Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

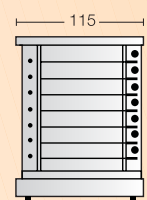
Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.



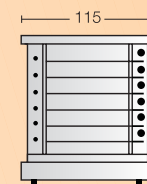
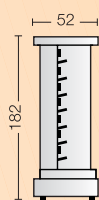
DES-6



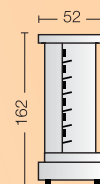
Ref. DES-4



Ref. DES-5



Ref. DES-6



ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IN-DES

Modelos 5-25 IN-DES / 4-20 IN-DES / 3-15 IN-DES / 2-10 IN-DES

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
DES 7	5-25 IN-DES	112 x 49 x 120	25 pollos*	25.800 Kcal/h	91 Kg	5	00-052546
DES 8	4-20 IN-DES	112 x 49 x 100	20 pollos*	20.600 Kcal/h	77 Kg	4	00-042046
DES 9	3-15 IN-DES	112 x 49 x 80	15 pollos*	15.400 Kcal/h	64 Kg	3	00-031546
DES 10	2-10 IN-DES	112 x 49 x 60	10 pollos*	10.300 Kcal/h	50 Kg	2	00-021046
ASADORES - Espada con puño 97,5 cm (útil 78 cm) / Rôtissoires - Broches avec pignée 97,5 cm (utile 78 cm)							

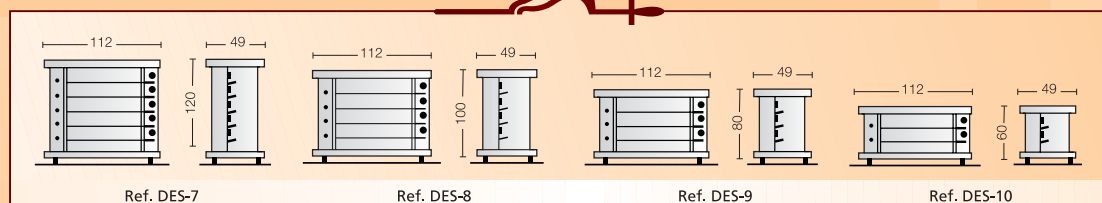
» Multiasadores de carnes FECA con sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes. Sistema de frontales (paneles delanteros) de fácil desmontaje para su limpieza. *Multi-rôtissoires à viandes FECA avec système amovible de broches pour la cuisson sélective de tous types de viandes. Systèmes de façades (panneaux avants) facile à démonter pour nettoyage.*

Detalle desmontaje frontales



DES-8

(Armario opcional)



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

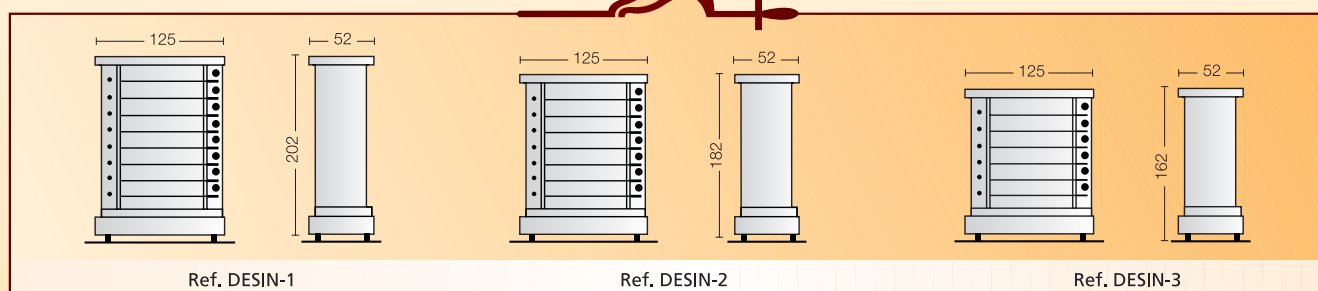
Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

SERIE DES-SIN

Modelos 8-48 DES-SIN / 7-42 DES-SIN / 6-36 DES-SIN



Los nuevo modelos de Multiasadores añaden a la utilidad de nuestros asadores desplazables, capaces de asar todo tipo de carnes, el aumento del rendimiento y disminución del tiempo de cocción al carecer de aberturas laterales consiguiendo de esta forma una cocción más uniforme. *Les nouveaux modèles des multi-rôtissoires ajoutent à l'utilité de nos rôtissoires amovibles pour tous types de viandes, l'augmentation du rendement et la diminution du temps de cuisson car l'absence d'ouvertures latérales rend la cuisson plus uniforme.*

Detalle espadas



DESIN-1

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
ASADORES - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires - Broches sans pignée 93,5 cm (utile 86 cm)							
DESIN 1	8-48 DES-SIN	125 x 52 x 202	48 pollos	48.000 Kcal/h	158 Kg	8	00-084848
DESIN 2	7-42 DES-SIN	125 x 52 x 182	42 pollos*	42.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-074248
DESIN 3	6-36 DES-SIN	125 x 52 x 162	36 pollos*	36.000 Kcal/h	124 Kg	6	00-063648

* Consultar conexión de gas Pág. 37



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE DES-SIN

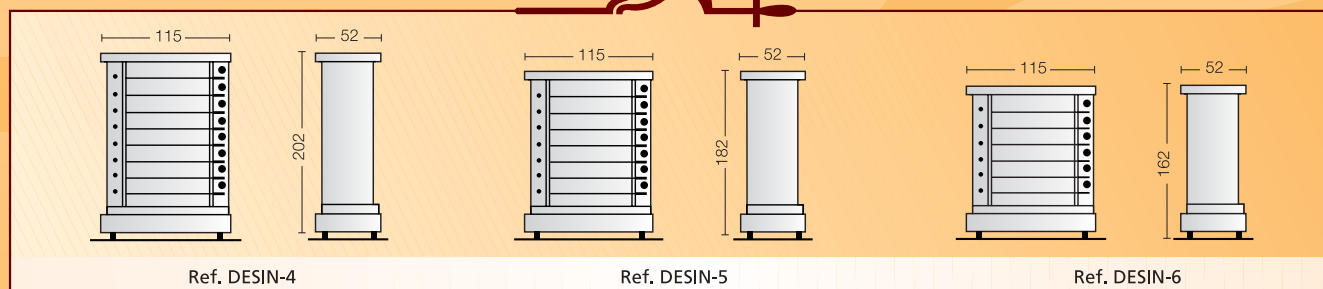
Modelos 8-40 DES-SIN / 7-35 DES-SIN / 6-30 DES-SIN

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
DESIN 4	8-40 DES-SIN	115 x 52 x 202	40 pollos	41.200 Kcal/h	145 Kg	8	00-084048
DESIN 5	7-35 DES-SIN	115 x 52 x 182	35 pollos*	36.000 Kcal/h	131 Kg	7	00-073548
DESIN 6	6-30 DES-SIN	115 x 52 x 162	30 pollos*	30.900 Kcal/h	117 Kg	6	00-063048
ASADORES (con ruedas) - Espada sin puño 83 cm (útil 75 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Brouches sans pignée 83 cm (utile 75 cm)							

* Consultar conexión de gas Pág. 37



DESIN-6



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

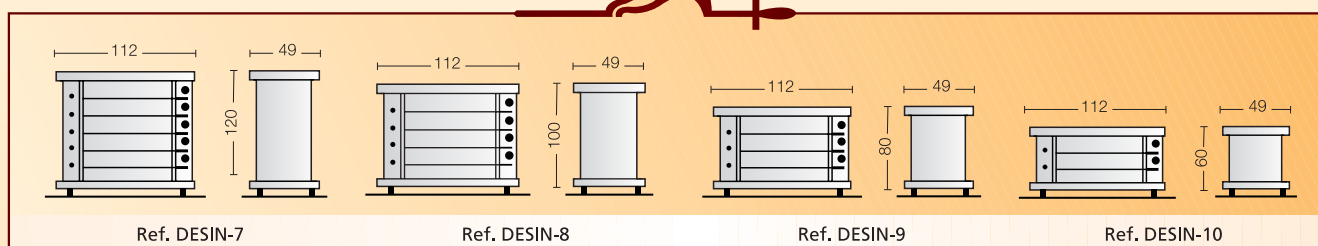
La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

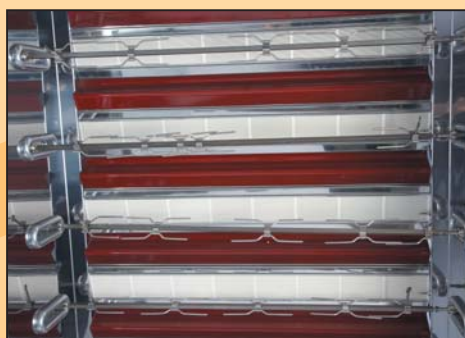
SERIE DES-SIN

Modelos 5-25 DES-SIN / 4-20 DES-SIN / 3-15 DES-SIN / 2-10 DES-SIN



Los nuevo modelos de Multiasadores añaden a la utilidad de nuestros asadores desplazables, capaces de asar todo tipo de carnes, el aumento del rendimiento y disminución del tiempo de cocción al carecer de aberturas laterales consiguiendo de esta forma una cocción más uniforme. *Les nouveaux modèles des multi-rôtissoires ajoutent à l'utilité de nos rôtissoires amovibles pour tous types de viandes, l'augmentation du rendement et la diminution du temps de cuisson car l'absence d'ouvertures latérales rend la cuisson plus uniforme.*

Detalle espadas



DESIN-8
(Mesa opcional)



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
DESIN 7	5-25 DES-SIN	112 x 49 x 120	25 pollos*	25.800 Kcal/h	91 Kg	5	00-052548
DESIN 8	4-20 DES-SIN	112 x 49 x 100	20 pollos*	20.600 Kcal/h	77 Kg	4	00-042048
DESIN 9	3-15 DES-SIN	112 x 49 x 80	15 pollos*	15.400 Kcal/h	64 Kg	3	00-031548
DESIN 10	2-10 DES-SIN	112 x 49 x 60	10 pollos*	12.300 Kcal/h	50 Kg	2	00-021048

ASADORES - Espada sin puño 83 cm (útil 75 cm) / Rôtissoires - Broches sans pignée 83 cm (utile 75 cm)

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IND

Modelos 15-90 IND / 13-78 IND / 11-66 IND

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND 1	15-90 IND	125 x 52 x 202	90 pollos	48.000 Kcal/h	190 Kg	15	00-015900
IND 2	13-78 IND	125 x 52 x 182	78 pollos*	42.000 Kcal/h	172 Kg	13	00-013780
IND 3	11-66 IND	125 x 52 x 162	66 pollos*	36.000 Kcal/h	153 Kg	11	00-011660
ASADORES DOBLES (con ruedas) - Espada con puño 109,5 cm (útil 91 cm) / Rôtissoires doubles équipées de roulettes - Broches avec pignée 109,5 cm (utile 91 cm)							

* Consultar conexión de gas Pág. 37



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 2 espadas.

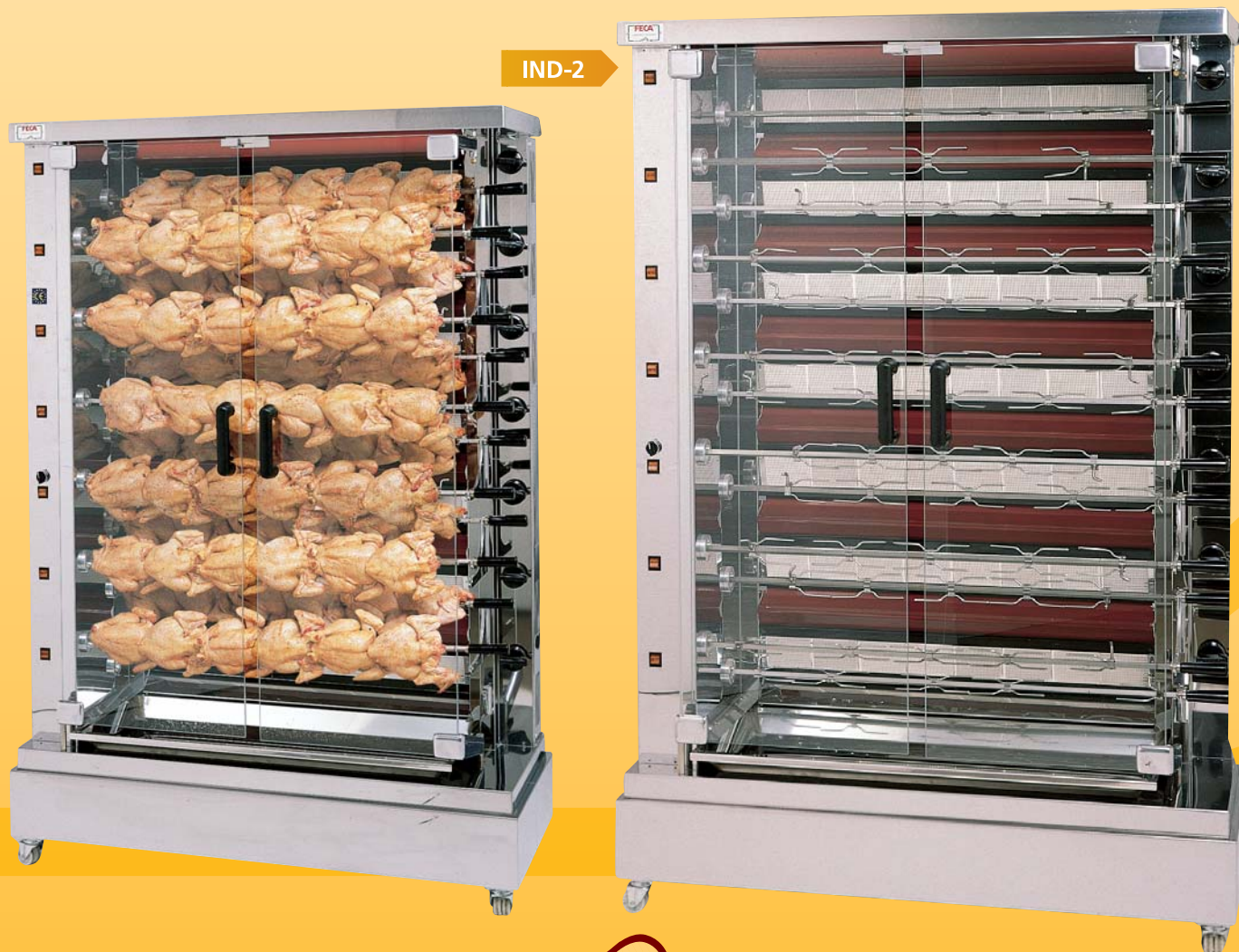
Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

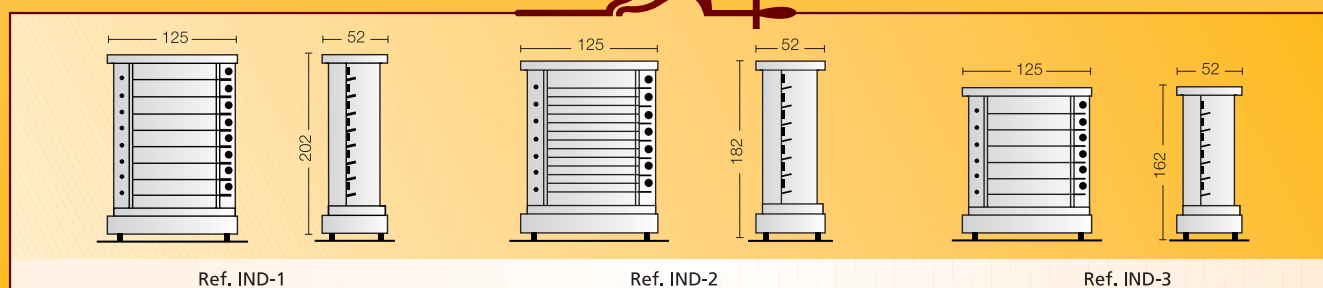
La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par les 2 broches.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.



IND-2



Ref. IND-1

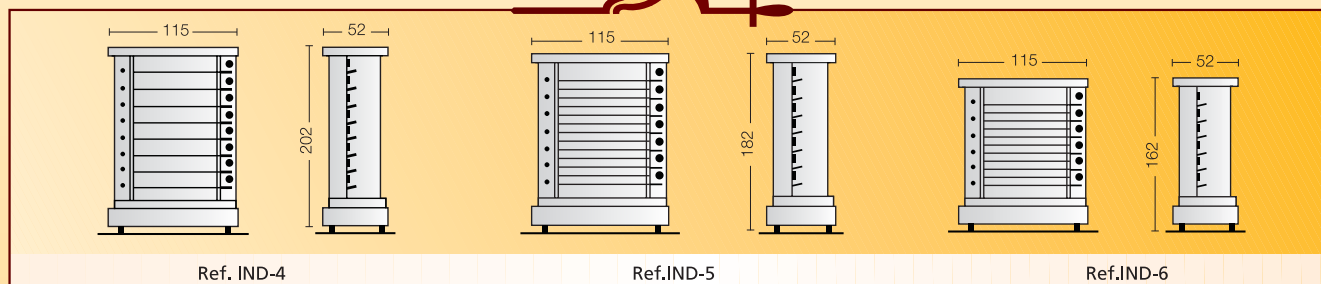
Ref. IND-2

Ref. IND-3

SERIE IND

Modelos 15-75 IND / 13-65 IND / 11-55 IND

» Por su disposición en dos líneas consecutivas de fuego, permite el precocinado de una hornada de pollos aprovechando el calor y espacio ocupado por su máquina con un aumento del rendimiento de producción hasta un 35% y con el consiguiente ahorro de combustible. *Les deux lignes consécutives de feu permettent la pré-cuisson d'une fournée de poulets en profitant de la chaleur et de la place occupée par la machine, d'où une augmentation du rendement de production de jusqu'à 35% ainsi que l'économie de combustible qui en découle.*



IND-6

Detalle espadas



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND 4	15-75 IND	115 x 52 x 202	75 pollos	41.100 Kcal/h	190 Kg	15	00-015750
IND 5	13-65 IND	115 x 52 x 182	65 pollos*	36.000 Kcal/h	172 Kg	13	00-013650
IND 6	11-55 IND	115 x 52 x 162	55 pollos*	30.900 Kcal/h	153 Kg	11	00-011550

ASADORES DOBLES (con ruedas) - Espada con puño 98 cm (útil 82 cm) / Rôtissoires doubles équipées de roulettes - Broche avec pignée 98 cm (utile 82 cm)

* Consultar conexión de gas Pág. 37

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IND

Modelos 9-45 IND / 7-35 IND / 5-25 IND

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND 7	9-45 IND	112 x 49 x 121	45 pollos*	25.800 Kcal/h	102 Kg	9	00-009450
IND 8	7-35 IND	112 x 49 x 101	35 pollos*	20.600 Kcal/h	86 Kg	7	00-007350
IND 9	5-25 IND	112 x 49 x 81	25 pollos*	15.400 Kcal/h	70 Kg	5	00-005250

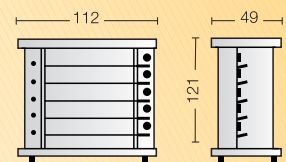
ASADORES DOBLES - Espada con puño 97,5 cm (útil 78 cm) / Rôtissoires doubles - Broches avec pignée 97,5 cm (utile 71 cm)

IND-8

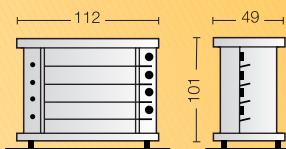
(Armario opcional)



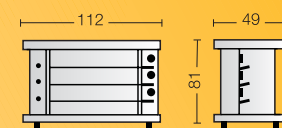
» Por su disposición en dos líneas consecutivas de fuego, permite el precocinado de una hornada de pollos aprovechando el calor y espacio ocupado por su máquina con un aumento del rendimiento de producción hasta un 35% y con el consiguiente ahorro de combustible. *Les deux lignes consécutives de feu permettent la pré-cuisson d'une fournée de poulets en profitant de la chaleur et de la place occupée par la machine, d'où une augmentation du rendement de production de jusqu'à 35% ainsi que l'économie de combustible qui en découle.*



Ref. IND-7



Ref. IND-8



Ref. IND-9



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 2 espadas.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par les 2 broches.

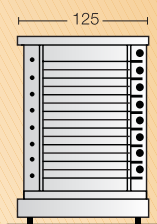
Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

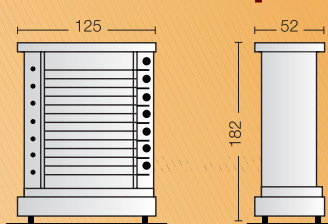
Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND2002-1	15-90 IND-2002	125 x 52 x 202	90 pollos*	48.000 Kcal/h	192 Kg	15	00-015907
IND2002-2	13-78 IND-2002	125 x 52 x 182	78 pollos*	42.000 Kcal/h	175 Kg	13	00-013787
IND2002-3	11-66 IND-2002	125 x 52 x 162	66 pollos*	36.000 Kcal/h	154 Kg	11	00-011667
ASADORES DOBLES (con ruedas) - Espada sin puño 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires doubles équipées de roulettes - Broches sans pignée 93,5 cm (utile 86 cm)							

IND2002-2

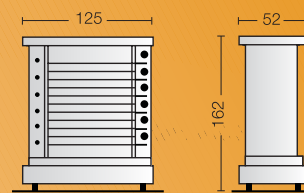
Con las mismas prestaciones que el modelo anterior, este modelo incorpora la ventaja de tener los laterales cerrados con lo que aumenta la producción y unifica la cocción de los pollos, como las anteriores tienen los frontales desmontables y vitrificados para facilitar su limpieza. *Avec les mêmes prestations que celles du modèle précédent, celui-ci offre en outre l'avantage d'avoir les côtes fermés ce qui augmente la production avec une cuisson uniforme des poulets. Les façades de ce modèle, comme celles des modèles précédents, sont démontables et vitrées pour un nettoyage facile.*



Ref. IND2002-1



Ref. IND2002-2



Ref. IND2002-3

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 2 espadas.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par les 2 broches.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

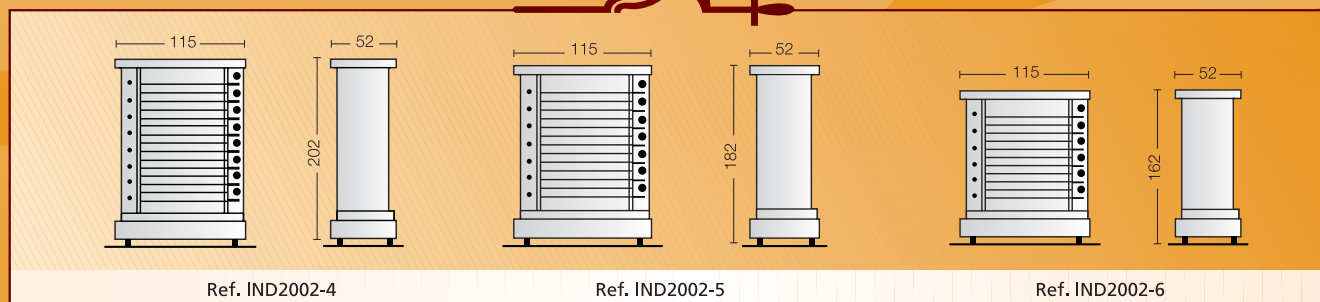
ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IND-2002

Modelos 15-75 IND-2002 / 13-65 IND-2002 / 11-55 IND-2002

IND2002-6

» Con las mismas prestaciones que el modelo anterior, este modelo incorpora la ventaja de tener los laterales cerrados con lo que aumenta la producción y unifica la cocción de los pollos, como las anteriores tienen los frontales desmontables y vitrificados para facilitar su limpieza. *Avec les mêmes prestations que celles du modèle précédent, celui-ci offre en outre l'avantage d'avoir les côtes fermés ce qui augmente la production avec une cuisson uniforme des poulets. Les façades de ce modèle, comme celles des modèles précédents, sont démontables et vitrées pour un nettoyage facile.*



Ref. IND2002-4

Ref. IND2002-5

Ref. IND2002-6

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND2002-4	15-75 IND-2002	115 x 52 x 202	75 pollos*	41.100 Kcal/h	188 Kg	15	00-015757
IND2002-5	13-65 IND-2002	115 x 52 x 182	65 pollos*	36.000 Kcal/h	170 Kg	13	00-013657
IND2002-6	11-55 IND-2002	115 x 52 x 162	55 pollos*	30.900 Kcal/h	151 Kg	11	00-011557
ASADORES DOBLES (con ruedas) - Espada sin puño 83 cm (útil 75 cm) / Rôtisseries doubles équipées de roulettes - Broches sans pignée 83 cm (utile 75 cm)							

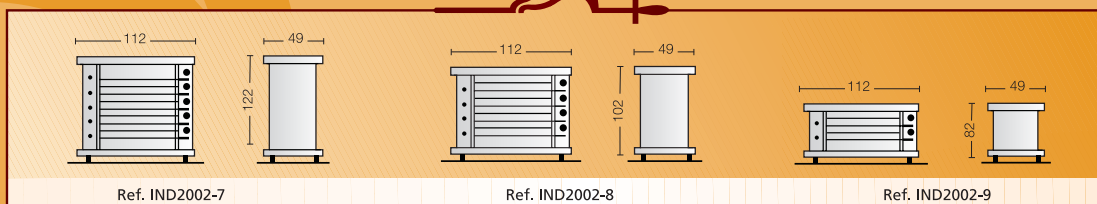
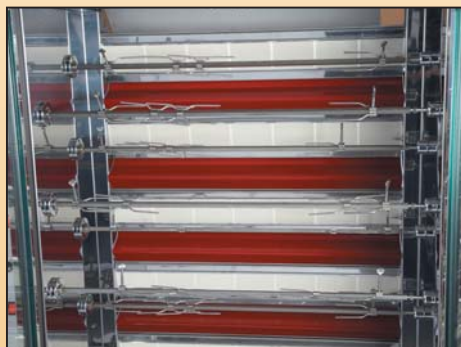
SERIE IND-2002

Modelos 9-45 IND-2002 / 7-35 IND-2002 / 5-25 IND-2002

IND2002-8

(Mesa opcional)

Detalle espadas



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IND2002-7	9-45 IND-2002	112 x 49 x 122	45 pollos*	25.800 Kcal/h	100 Kg	9	00-009457
IND2002-8	7-35 IND-2002	112 x 49 x 102	35 pollos*	20.600 Kcal/h	84 Kg	7	00-007357
IND2002-9	5-25 IND-2002	112 x 49 x 82	25 pollos*	15.400 Kcal/h	68 Kg	5	00-005257

ASADORES DOBLES (con ruedas) - Espada sin puño 83 cm (útil 75 cm) / Rôtisseries doubles équipées de roulettes - Broches sans pignée 83 cm (utile 75 cm)



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada 2 espadas.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par les 2 broches.

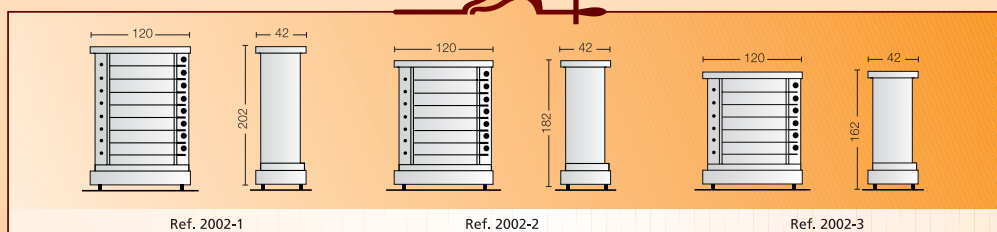
Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS DE ALTO RENDIMIENTO RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À HAUT RENDEMENT

SERIE IN-2002

Modelos 48 IN-2002 / 42 IN-2002 / 36 IN-2002

» Todos los modelos 2002 incorporan la ventaja de ser cerrados por ambos lados, consiguiendo de esta forma una cocción más rápida y uniforme de los pollos. Su fabricación en acero inoxidable y el desmontaje de los frontales, permite una fácil limpieza y mayor higiene. *Tous les modèles 2002 présentent l'avantage d'être fermés des deux côtés, ce qui rend la cuisson des poulets plus rapide et plus uniforme. Fabrication en acier inoxydable et démontage des façades pour un nettoyage facile et une excellente hygiène.*



2002-2



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
2002-1	48 IN-2002	120 x 42 x 202	48 pollos	48.000 Kcal/h	143 Kg	8	00-08487
2002-2	42 IN-2002	120 x 42 x 182	42 pollos*	42.000 Kcal/h	128 Kg	7	00-07427
2002-3	36 IN-2002	120 x 42 x 162	36 pollos*	36.000 Kcal/h	117 Kg	6	00-06367

ASADORES (con ruedas) - Espada sin puños 93,5 cm (útil 86 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches sans pignône 93,5 cm (utile 86 cm)

* Consultar conexión de gas Pág. 37

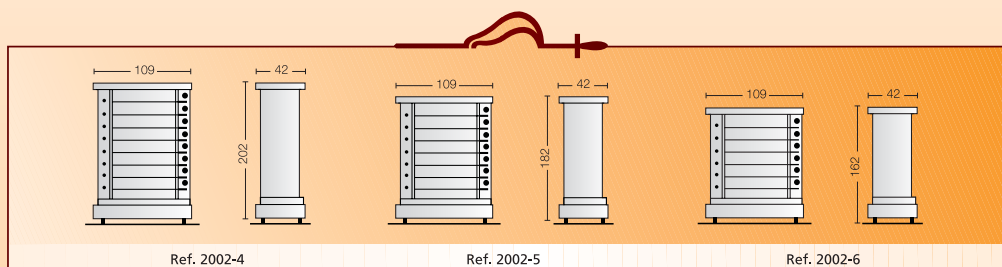


Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

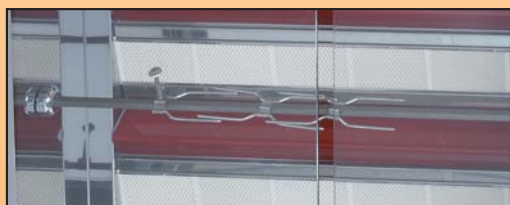
SERIE IN-2002

Modelos 40 IN-2002 / 35 IN-2002 / 30 IN-2002



2002-6

Detalle espadas



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
2002-4	40 IN-2002	109 x 42 x 202	40 pollos*	41.200 Kcal/h	135 Kg	8	00-084047
2002-5	35 IN-2002	109 x 42 x 182	35 pollos*	36.000 Kcal/h	120 Kg	7	00-073547
2002-6	30 IN-2002	109 x 42 x 162	30 pollos*	30.900 Kcal/h	110 Kg	6	00-063047

ASADORES (con ruedas) - Espada sin puño 84 cm (útil 75 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches sans pignée 84 cm (utile 75 cm)

* Consultar conexión de gas Pág. 37



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS DE ALTO RENDIMIENTO RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À HAUT RENDEMENT

SERIE IN-2002

Modelos 25 IN-2002 / 20 IN-2002 / 15 IN-2002 / 10 IN-2002

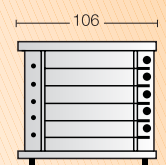
Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
2002-7	25 IN-2002	106 x 39 x 122	25 pollos*	25.800 Kcal/h	51 Kg	5	00-052547
2002-8	20 IN-2002	106 x 39 x 102	20 pollos*	20.600 Kcal/h	49 Kg	4	00-042047
2002-9	15 IN-2002	106 x 39 x 82	15 pollos*	15.400 Kcal/h	47 Kg	3	00-031547
2002-10	10 IN-2002	106 x 39 x 62	10 pollos*	10.300 Kcal/h	45 Kg	2	00-021047
ASADORES - Espada sin puño 84 cm (útil 75 cm) / Rôtissoires - Broches sans pignée 84 cm (utile 75 cm)							

2002-8

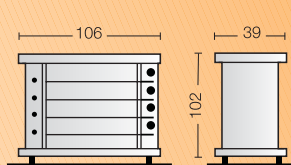
(Mesa opcional)



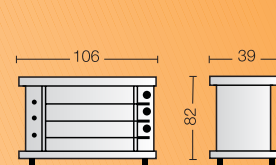
» Todos los modelos 2002 incorporan la ventaja de ser cerrados por ambos lados, consiguiendo de esta forma una cocción más rápida y uniforme de los pollos. Su fabricación en acero inoxidable y el desmontaje de los frontales, permite una fácil limpieza y mayor higiene. *Tous les modèles 2002 présentent l'avantage d'être fermés des deux côtés, ce qui rend la cuisson des poulets plus rapide et plus uniforme. Fabrication en acier inoxydable et démontage des façades pour un nettoyage facile et une excellente hygiène.*



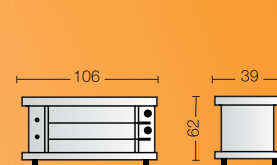
Ref. 2002-7



Ref. 2002-8



Ref. 2002-9



Ref. 2002-10



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

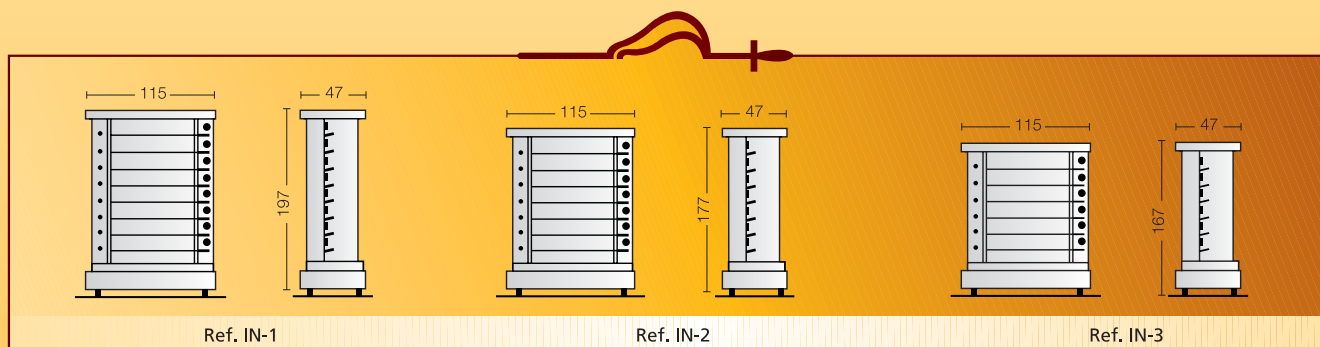
La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IN

Modelo 40-IN / 35-IN / 30-IN



» Asador tradicional con espadas fijas y frontales desmontables para su limpieza y motor individual por cada espada.
Rôtissoire traditionnelle avec des épées fixes et façades démontables pour un nettoyage facile et moteur individuel pour chaque épée.

Detalle espadas



IN-3

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
* IN-1	40-IN	115 x 47 x 197	40 pollos*	41.200 Kcal/h	137 Kg	8	00-084040
IN-2	35-IN	115 x 47 x 177	35 pollos*	36.000 Kcal/h	123 Kg	7	00-073540
IN-3	30-IN	115 x 47 x 167	30 pollos*	30.900 Kcal/h	109 Kg	6	00-063040

ASADORES con ruedas - Espada con puño 97,5 cm (útil 78 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches avec pignée 87,5 cm (utile 78 cm)

* Consultar conexión de gas Pág. 37

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

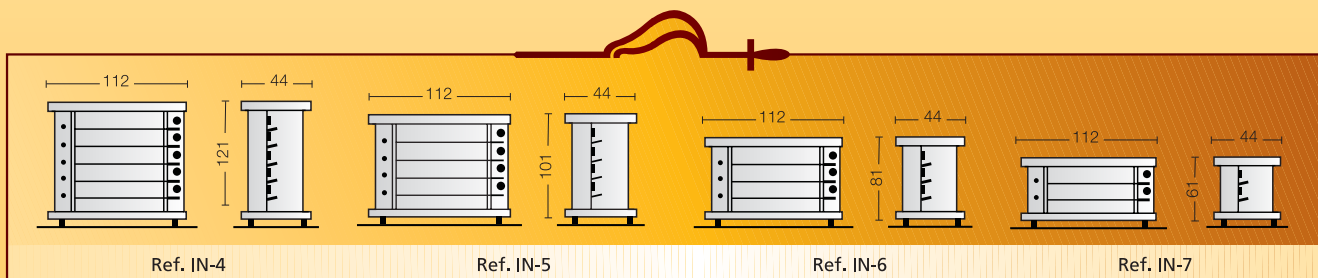
Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

SERIE IN

Modelo 25-IN / 20-IN / 15-IN / 10-IN



IN-5

(Mesa opcional)

» Asador tradicional con espadas fijas y frontales desmontables para su limpieza y motor individual por cada espada. *Rôtissoire traditionnelle avec des broches fixes et façades démontables pour un nettoyage facile et moteur individuel pour chaque épée.*



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
IN-4	25-IN	112 x 44 x 121	25 pollos*	25.800 Kcal/h	88 Kg	5	00-052540
IN-5	20-IN	112 x 44 x 101	20 pollos*	20.600 Kcal/h	74 Kg	4	00-042040
IN-6	15-IN	112 x 44 x 81	15 pollos*	15.400 Kcal/h	60 Kg	3	00-031540
IN-7	10-IN	112 x 44 x 61	10 pollos*	10.300 Kcal/h	46 Kg	2	00-021040
ASADORES sin ruedas - Espada con puño 97,5 cm (útil 78 cm) / Rôtissoires équipées de roulettes - Broches avec pignée 97,5 cm (utile 78 cm)							



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

Dotación de pinchos para este modelo: 2 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble para su limpieza.

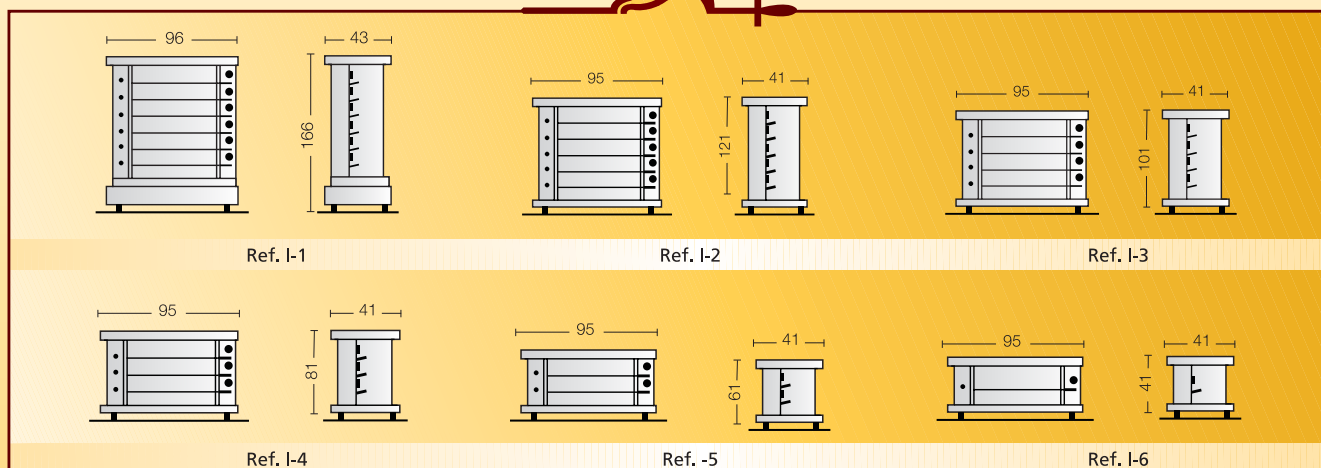
La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

Pics pour ce modèle: 2 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables pour le nettoyage.

SERIE INOX

Modelos 6-30-I / 5-25-I / 4-20-I / 3-15-I / 2-10-I / 1-5-I



I-1

I-3

I-5

(Mesa opcional)



Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
I-1	6-30-I	96 x 43 x 166	24-30 pollos*	30.000 Kcal/h	96 Kg	6	00-063010
I-2	5-25-I	95 x 41 x 121	20-25 pollos*	25.000 Kcal/h	82 Kg	5	00-052510
I-3	4-20-I	95 x 41 x 101	16-20 pollos*	20.000 Kcal/h	65 Kg	4	00-042010
I-4	3-15-I	95 x 41 x 81	12-15 pollos*	15.000 Kcal/h	52 Kg	3	00-031510
I-5	2-10-I	95 x 41 x 61	8-10 pollos*	10.000 Kcal/h	41 Kg	2	00-021010
I-6	1-5-I	95 x 41 x 41	4-5 pollos*	5.000 Kcal/h	28 Kg	1	00-001510

ASADORES - Espada con puños 71 cm, largo total 86 cm / Rôtissoires - Broches avec pignée 71 cm, longueur totale 86 cm



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS

SERIE INOX

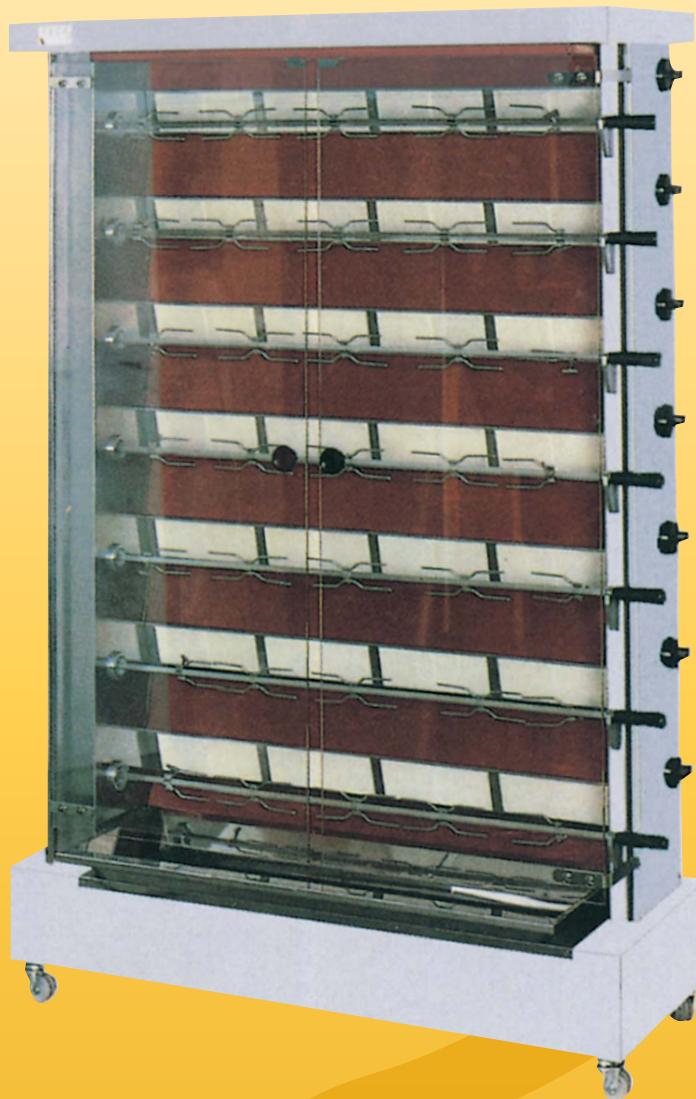
Modelos 8-80-I / 7-60-I / 7-49-I

Ref.	Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
I-7	8-80-I	167 x 54 x 202	72-80 pollos*	80.000 Kcal/h	227 Kg	8	00-088010
I-8	7-60-I	145 x 48 x 178	56-63 pollos*	58.400 Kcal/h	178 Kg	7	00-076010
I-9	7-49-I	122 x 48 x 178	42-49 pollos*	46.700 Kcal/h	147 Kg	7	00-074910

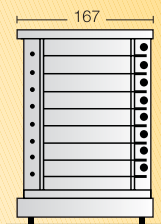
Detalle espadas



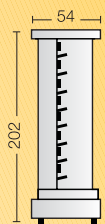
I-9



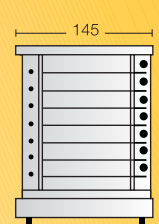
I-8



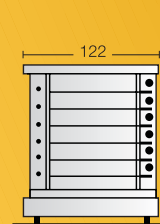
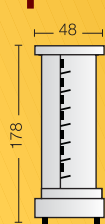
Ref. I-7



Ref. I-8



Ref. I-9



La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación del pollo. Motor individual por cada espada.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Moteur individuel par broche.

» Gratinado y descongelado simultáneo de todo tipo de pasta, asados de carne, pescado, pollo, verduras, pizzas y bocadillos calientes. *Gratinage et décongélation simultanée de tous types de pâtes, rôtis de viande, poisson, poulet, légumes, pizzas et sandwichs chauds.*

G-2



G-1

(Mesa opcional)



Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
GRATINADORES						
G-1	56 x 38 x 44	-	6.000 Kcal/h	30 Kg	-	00-010000
G-2	106 x 38 x 44	-	12.000 Kcal/h	57 Kg	-	00-010001

MESAS, BANDEJAS Y ESCURRIDORES

TABLES, PLATEAUX ET ÉGOUTTOIRS

Mesas armario portabombonas / Mesas soporte / Bandeja / Escurridor
Tables armoire porte-bouteilles / Tables support / Plateau / Égouttoir



Modelo	Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
ARMARIOS CON RUEDAS						
H	94 x 43 x 77	-	-	28 Kg	-	00-100020
IN	113 x 43 x 77	-	-	32,3 Kg	-	00-100060
I	94 x 43 x 77	-	-	28 Kg	-	00-100040
IN-DES	113 x 49 x 77	-	-	35 Kg	-	02-100061
MESAS CON RUEDAS						
I	94 x 43 x 77	-	-	15,5 Kg	-	02-100041
IN	113 x 43 x 77	-	-	17,9 Kg	-	-
IN-DES	113 x 49 x 77	-	-	18,4 Kg	-	02-100062
Rotativa	124 x 59 x 77	-	-	21,5 Kg	-	02-100080
IN-2002	118 x 40 x 77	-	-	16,8 Kg	-	02-100091
G-1	57 x 39 x 77	-	-	11,1 Kg	-	02-100102
G-2	107 x 39 x 77	-	-	16,4 Kg	-	02-100101
BANDEJA DE TROCEO						
De 94	1000 x 480 x 130	-	-	7 Kg	-	03-104190
ESCURRIDOR						
De 96	93 x 41	-	-	4 Kg	-	03-104191
Sop. de envol.	49 x 35	-	-	1,8 Kg	-	03-104192

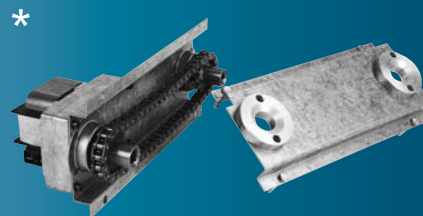
APARTADO DE GAS / CHAPITRE GAZ

Cemento líquido para placas (envase) 33 cl. <i>Ciment solide pour plaques (emballage) 33 cl.</i>	13-106500
Cemento sólido para placas (envase) 0,5 K <i>Ciment solide pour plaques (emballage) 0,5 Kg.</i>	13-106510
Placa de quemador pequeño FECA <i>Plaque petit brûleur FECA</i>	03-162920
Placa esteatita ranuradas FECA <i>Placa stéatite rainurée FECA</i>	03-162930
Queimador modular para gas g.l.p. y natural <i>Brûleur modulaire pour gaz g.l.p. et gaz naturel</i>	03-164960
Queimador tipo flotante 7 placas <i>Brûleur type flottant 7 plaques</i>	03-164970
Queimador tipo flotante 8 placas <i>Brûleur type flottant 8 plaques</i>	03-164980
Junta de fibra para placas quemador flotante <i>Joint en fibre pour plaques brûleur flottant</i>	03-127790
Termopar largo 320 mm <i>Thermocouple long 320 mm</i>	13-176110
Termopar largo 400 mm <i>Thermocouple long 400 mm</i>	13-176120
Termopar largo 800 mm <i>Thermocouple long 800 mm</i>	13-176130
Espárrago quemador <i>Goujon brûleur</i>	11-118000
Válvula con mínimo <i>Soupape avec minimum</i>	13-184260
Válvula SIN mínimo <i>Soupape SANS minimum</i>	13-184270
Mando válvula <i>Commande soupape</i>	03-148800



APARTADO DE TRANSMISIÓN / CHAPITRE TRANSMISSION

Motor Kenta MR 330 4,5 H20 con soporte y manguito <i>Moteur Kenta MR 330 4,5 H 20 avec support et douille</i>	13-150930
Motor Kenta MR 330 4,5 H30 <i>Moteur Kenta MR 330 4,5 H30</i>	13-150940
Manguito de motor, cuadrado de 10 mm <i>Douille de moteur carrée de 10 mm</i>	13-148850
Motor Kenta conjunto carcasa máquina doble <i> Moteur Kenta ensemble carcasse machine double</i>	13-151010
Manguito de espada 12*35 Ø / 8 <i>Douille épée 12*35 Ø / 8</i>	03-14986
Motor Croucet grande rotativas <i>Moteur Croucet grandes rotatives</i>	13-150890
Motor Kelvin K8012 V <i>Moteur Kelvin K8012 V</i>	13-150970
Inyector Butano <i>Injecteur Butane</i>	03-126760
Tubo difusor <i>Tuyau diffuseur</i>	10-183900
Batería unión grifo quemador con punta inyector y tuerca válvula <i>Batterie union robinet brûleur avec pointe injecteur et écrou soupape</i>	05-004741
Mando de válvula <i>Commande soupape</i>	03-148800
Cadena 3/8 56 pasos <i>Chaîne 3/8 56 pas</i>	14-007301
Unión cadena 3/8 <i>Union chaîne</i>	14-007310
Piñón 14 dientes 3/8 con manguito espada <i>Pignon 14 dents 3/8 avec douille épée</i>	03-149781
Conicos sujeción carcasa a máquina <i>Coniques fixation carcasse à la machine</i>	20-110410



APARTADO DE ESPADAS / CHAPITRÉ BROCHES

Espadas de 72 cm útil para modelos 1-51 a 6-30I <i>Broches de 72 cm longueur utile pour modèles 1-51 à 6-30 I</i>	03-116540
Espadas con puños 109,5 cm útil 91 <i>Broches avec poignées 109,5 cm longueur utile 91</i>	03-116560
Espadas con puño 97,5 cm útil 78 <i>Broches avec poignées 97,5 cm longueur utile 78</i>	03-116680
Mango de espada roscado para asador <i>Poignée épée filetée pour rôti</i>	03-148820
Pincho central, doble acero 10 inox 18/8-304 <i>Pic centrale, double acier 10 inox. 18/8-304</i>	03-161910
Pincho lateral de 10 con tuerca y tornillo <i>Pic latérale de 10 avec écrou et vis</i>	03-161920
Pincho central de 12 <i>Pic centrale de 12</i>	03-161930
Pincho lateral de 12 con tuerca y tornillo <i>Pic latérale de 12 avec écrou et vis</i>	03-161950
Rulina rodamiento de espada pequeña <i>Roulette de frein roulement petite épée</i>	20-176110
Sacaespadas con mango de baquelita <i>Pièce pour retirer le broche avec poignée en bakélite</i>	20-173070
Tornillo para pincho lateral de acero inox. <i>Vis pour pic latérale en acier inox.</i>	20-177130
Espada chuletera Dim. 87x16 <i>Broche pour côtes de viande Dim. 87x16</i>	03-016710
Espada chuletera Dim. 98x16 <i>Broche pour côtes de viande Dim. 98x16</i>	03-016720
Espada chuletera Dim. 122x16 <i>Broche pour côtes de viande Dim. 122x16</i>	03-016721
Espada sin puños 93,5 cm útil 86 <i>Broche sans poignée 93,5 cm longueur utile 86</i>	03-116701
Espada sin puños 83 cm útil 75 <i>Broche sans poignée 84 cm longueur utile 75</i>	03-116702



APARTADO ELÉCTRICO / CHAPITRÉ ÉLECTRICITÉ

Interruptor de encendido de motor <i>Interrupteur d'allumage du moteur</i>	03-125750
Interruptor general <i>Interrupteur général</i>	03-125760

Accesorios necesarios para la conexión a la red de gas. No incluidos en el precio de los asadores.

Los asadores se entregarán con entrada de gas 1/2" macho.

Para gas natural los tubos de seguridad no deben llevar válvula de retención.

Los asadores con 8 quemadores se entregan con dos entradas de gas 1/2 machos.

Es imprescindible que en la instalación tenga dos salidas individuales.

Accessoires nécessaires pour effectuer le raccordement au réseau de distribution du gaz.

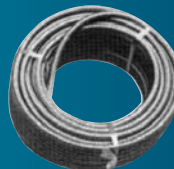
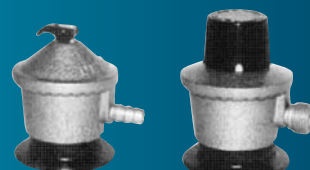
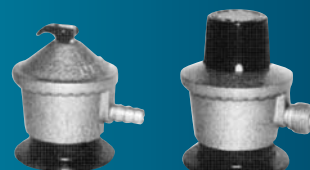
Non compris dans le prix des rôtissoires.

Les rôtissoires sont fournies avec une entrée pour le gaz 1/2" mâle.

Les tuyaux de sécurité pour le gaz naturel ne doivent pas être équipés de soupape d'arrêt.

Les rôtissoires à 8 brûleurs sont fournies avec deux entrées de gaz 1/2 mâles.

L'installation doit obligatoirement disposer de deux sorties individuelles.

TUBO FLEXIBLE / TUYAU FLEXIBLE				
Trenzado 9x15 (butano) / Tressé 9x15 (butane)	metros / metres	13-179150		
Trenzado 15x24 (Gas natural) / Tressé 15x24 (Gaz naturel)	metros / metres	13-179170		
Butano naranja 9x15 / Butane orange 9x15	metros / metres	13-179160		
Gas hulla y natural 15x22 / Gaz houille et gaz naturel 15x22	metros / metres	13-179180		
TUBO FLEXIBLE SEGURIDAD / TUYAU FLEXIBLE DE SÉCURITÉ				
Flexible seguridad T-1/2"x 600 / Flexible de sécurité T-1/2"x600		13-179280		
Flexible seguridad T-1/2"x 800 / Flexible de sécurité T-1/2"x800		13-179281		
Flexible seguridad T-1/2"x 1000 / Flexible de sécurité T-1/2"x1000		13-179282		
BOQUILLAS DE CONEXIÓN / BUSES DE CONNEXION				
Acodada gas natural hembra 12x1/2" / Coudée gaz naturel femelle 12x1/2"		12-176250		
Acodada gas butano hembra 9x1/2" / Coudée gaz Butane femelle 9x1/2"		12-176240		
Recta gas natural hembra 12x1/2" / Droite gaz naturel femelle 12x1/2"		12-176230		
Recta gas butano hembra 9x1/2" / Droite gaz Butane femelle 9x1/2"		12-176220		
Plana Ø 6 para T20/150 ó 21,812 / Plate Ø 6 pour T20/150 ou 21,812		12-176231		
ABRAZADERAS INSTALACIÓN DE GAS / COLLIERS INSTALLATION DU GAZ				
Brida tubo flexible 15x16 / Bride tuyau flexible 15x16		11-000110		
Brida tubo flexible 16x18 / Bride tuyau flexible 16x18		11-000130		
Brida tubo flexible 20x32 / Bride tuyau flexible 20x32		11-000190		
REGULADORES / RÉGULATEURS				
De presión de salida 50 gr. / De la pression de sortie 50g		13-168980		
De presión de salida 67 gr. / De la pression de sortie 67g		13-168960		
De salida libre M. 21,8 Izq. / De sortie libre M. 21,8 gauche		13-168990		
Comet 50/150, 21,8 Izqd. Graduable / Comet 50/150, 21,8 gauche réglable		13-169010		
Hexágono derivación 21,8 Izq. / Hexagone dérivation 21,8 gauche		12-178140		
Tuerca de 21,8		12-180220		
Tuerca de 20/150		12-180230		

* Reguladores de presión
* Régulateurs de la pression

* Hexágono derivación
* Hexagone dérivation

* Reguladores de presión
* Régulateurs de la pression

* Hexágono derivación
* Hexagone dérivation

TABLA DE POTENCIAS Y CONSUMOS

TABLEAU DES PUISSANCES ET CONSOMMATIONS

Tipos	Potencia Calorífica	Calorífica	Gas Butano Consumo		Propano Consumo		Gas Natural 18 Mbar	Injector Des.	Propano	Butano	Gas Natural
Types	Puissance calorifique	Calorifique	Gaz Butane Consommation		Propane Consommation		Gaz Naturel 18 Mbars	Injecteur Des.	Propane	Butane	Gaz Naturel
	Kcal/h	Kw	N M³/h	Kg/h	N M³/h	Kg/h	N M³/h	–	50 Mbar	50 Mbar	18 Mbar
2-10-I	10.000	11,64	0,37	0,832	0,455	0,832	0,966	6	0,65	0,63	1,10
3-15-I	15.000	17,64	0,555	1,25	0,683	1,25	1,450	9	0,65	0,63	1,10
4-20	20.000	23,28	0,739	1,662	0,910	1,662	1,932	12	0,65	0,63	1,10
5-25-I	25.000	29,00	0,924	2,079	1,137	2,079	2,415	15	0,65	0,63	1,10
6-30-I	30.000	34,92	1,110	2,50	1,364	2,50	2,9	18	0,65	0,63	1,10
7-49-I	46.700	54,32	1,725	3,88	2,122	3,88	4,51	28	0,65	0,63	1,10
7-63-I	58.400	67,90	2,156	4,85	2,653	4,85	5,639	35	0,65	0,63	1,10
8-80-I	80.000	93,12	2,957	6,650	3,638	6,650	7,73	48	0,65	0,63	1,10
10-IN / 10-DESIN 10-INDES / 10-IN-202	10.300	12	0,431	0,970	0,530	0,86	0,98	2	1,20	1,10	1,80
15-IN / 15-DE-SIN 15-IN-DES / 15-IN-2002 25-IND / 25-IND-2002	15.400	18	0,647	1,455	0,796	1,29	1,47	3	1,20	1,10	1,80
20-IN / 20-DE-SIN 20-INDES / 20-IN-2002 35-IND / 35-IND-2002	20.600	24	0,863	1,940	1,060	1,72	1,96	4	1,20	1,10	1,80
25-IN / 25-DE-SIN 25-INDES / 25-IN-2002 45-IND / 45-IND-2002	25.800	30	1,078	2,425	1,326	2,15	2,45	5	1,20	1,10	1,80
30-IN / 30-DE-SIN 30-INDES / 30-IN2002 55-IND / 55-IND2002	30.900	36	1,294	2,910	1,590	2,58	2,95	6	1,20	1,10	1,80
35-IN / 35-DES-SIN 35-INDES / 35-IN2002 65-IND / 65-IND2002	36.000	42	1,509	3,396	1,857	3,01	3,43	7	1,20	1,10	1,80
40-IN / 40-DES-SIN 40-INDES / 40-IN2002 75-IND / 75-IND2002	41.200	48	1,725	3,880	2,122	3,44	3,92	8	1,20	1,10	1,80
R-24	12.000	14	0,493	1,108	0,606	0,98	1,07	2	1,25	1,20	1,90
R-48	24.000	28	0,986	2,277	1,212	1,96	2,15	4	1,25	1,20	1,90
66-IND / R-72 36-IN / 36-INDES 36-DE-SIN / 36-IN2002 66-IND2002	36.000	42	1,428	3,326	1,820	2,94	3,23	6	1,25	1,20	1,90
7-42-IN / 7-42-INDES 7-42 DE-SIN 7-42-IN2002 78-IND / 78-IND2002	42.000	49	1,725	3,880	2,122	3,43	3,77	7	1,25	1,20	1,90
90-IND / 90-IND2002 48-IN / 48-IN2002 48-INDES / 48-DES-SIN R-96	48.000	56	1,971	4,435	2,425	3,92	4,31	8	1,25	1,20	1,90
GR. 1	6.000	6,98	0,222	0,498	0,273	0,498	0,579	4	0,60	0,55	1,05
GR. 2	12.000	13,96	0,444	0,996	0,546	0,996	1,159	8	0,60	0,53	1,05

» APARATOS ELÉCTRICOS

El voltaje será 220 V - 50 Hz (Consultar cualquier variación).

» PEDIDOS

Siempre se confirmaran por escrito (correo o Fax)

» EMBALAJE

Normalizado de carton, embalaje de madera se cargará en factura, y es necesario para máquinas de más de 25 pollos.

» PORTES

- La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador y a Portes Debidos, en ningún caso el fabricante responderá de los daños que sufran las mercancías durante el transporte.
- Asting Equip S.L. se reserva, el derecho de aceptar o no cualquier devolución de mercancía, una vez haya salido de nuestros almacenes, no se admitirá la devolución de productos fabricados a medida.
- En todos los casos de roturas o desperfectos durante el transporte, el destinatario deberá efectuar la correspondiente reclamación al transportista anotándolo en el albarán de entrega, si no pueden verificar en el momento de entrega, pongan "conforme salvo examen" y efectúen comprobación antes de las 24 horas siguientes.

» I.V.A.

Este impuesto se cargará siempre en Factura.
Islas Canarias IGIC no incluido se cargará factura.

» FORMA DE PAGO

- Repuestos y accesorios: se servirán contrareembolso.
- Maquinaria hostelería (asadores): el pago se realizará al contado o transferencia bancaria anticipada, hasta la concesión del crédito por parte de Asting Equip ante solicitud del cliente.
- Operación: contado al pasar el pedido, una vez concedido el crédito la forma de pago será 30/60/90 días.
- Hasta 600 euros a 30 días fecha factura resto 30/60/90.
- En caso de Impago quedará cancelado hasta su pago correspondiente.

» GARANTÍA

- Todos nuestros aparatos están garantizados por 6 meses, desde la salida de fábrica, contra cualquier defecto de fabricación.
- Garantía mano de obra 3 meses a cargo del distribuidor.
- Los cristales termorresistentes y cerámica no entran en garantía.
- La garantía no comprende los elementos deteriorados por el mal uso, falta de limpieza o por la manipulación indebida de los mismos.
- Las piezas de garantía viajarán a portes debidos y serán devueltas a fábrica a portes pagados.
- Todos los aparatos están preparados para funcionar a cualquier tipo de gas, si no se indica lo contrario se enviarán a Gas Butano.
- Las máquinas bajo pedido se podrán entregar con motores a 12 V y sufrirán un incremento de 18,93 euros por espada.

» FOTOGRAFÍAS (DIBUJOS)

Las fotografías y descripciones contenidas en este catálogo deben de considerarse únicamente a nivel informativo.
Astin Equip S.L. se reserva el derecho a realizar modificaciones con el fin de mejorar sus productos.

» ALTA

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

» APPAREILS ÉLECTRIQUES

Tension de: 220 V - 50 Hz (se renseigner en cas de modification quelconque).

» PEDIDOS

Files doivent toujours être confirmées par écrit (courrier ou télécopie)

» EMBALLAGE

Standard sans frais en sus, emballage en bois sera facturé en sus, cet emballage est utilisé pour les machines de plus de 25 poulets.

» FRAIS DE TRANSPORT

- La machine est transportée en ports dus au risques et périls de l'acheteur. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages produits au cours du transport.
- Asting Equip S.L. se réserve le droit d'accepter ou de refuser tout retour de marchandise après sortie de nos entrepôts. Il ne sera accepté aucun retour de produit fabriqué sur mesure.
- En cas de cassures ou de détérioration des produits pendant le transport, le destinataire devra présenter la réclamation correspondante au transporteur en l'indiquant sur le bordereau de livraison. Si le défaut est constaté plus tard, il faudra l'en informer par fax ou par courrier recommandé.

» TVA

Cette taxe sera toujours portée sur la facture.

» MODE DE PAIEMENT

- Pièces détachées et accessoires: Ces éléments seront livrés contre-remboursement.
- Machines hôtellerie (rôtissoires): Paiement comptant ou par virement bancaire anticipé jusqu'à la concession du crédit par Asting Equip sur demande du client.
- Lettre de crédit bancaire irrévocable.

» GARANTIE

- Tous nos appareils sont garantis six mois à partir de leur sortie d'usine contre tout défaut de fabrication.
- Garantie main-d'oeuvre: 3 mois par le distributeur.
- Les verres thermorésistants et céramiques ne sont pas inclus dans la garantie.
- La garantie ne concerne pas les éléments dont la détérioration est issue d'une mauvaise utilisation, d'un manque de nettoyage ou d'une manipulation incorrecte.
- Les pièces objet de la garantie seront transportées en ports dus et retournées à l'usine en ports payés.
- Tous les appareils sont préparés pour fonctionner avec tous types de gaz. Sauf indication du contraire, les appareils sont servis pour le gaz Butane.
- Sur demande, les machines pourront être fournies avec un moteur de 12 V avec une augmentation de 18,93 euros par broche.

» PHOTOGRAPHIES-DESSINS

Les photographies et descriptions de ce catalogue s'entendent à titre indicatif uniquement.
Astin Equip S.L. se réserve le droit d'apporter toute modification pour améliorer ses produits.

» ALTA

En cas de litige, seuls les tribunaux de Barcelone (Espagne) seront compétents.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRAROJOS RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

Modelo 210 ECO

Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
110 x 45 x 60	10 pollos*	12.000 Kcal/h	48 Kg	2	00-0210000

Asadores Espada con puño 102 cm (87 cm útil)/ Rôtissoires Broches avec poignées 102 cm (utile 87 cm)



*
La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de las barras.
Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.
Chapa entre quemadores extraíble en acero inoxidable.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de positionnement des barres.
Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.
Entrebrûleurs démontables en acier inoxydable.

Armario opcional
Armoire optionnelle

Modelo económico con transmisión mecánica a cadena con un solo motor
Modèle économique avec transmission mécanique à chaîne avec un seul moteur

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRAROJOS RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

Modelo 840 ECO

Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
110 x 45 x 195	40 pollos*	48.000 Kcal/h	137 Kg	8	00-084000

Asadores Espada con puño 102 cm (87 cm útil)/ Rôtissoires Broches avec poignées 102 cm (utile 87 cm)



Modelo económico con transmisión mecánica a cadena con un solo motor
Modèle économique avec transmission mécanique à chaîne avec un seul moteur

*
La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de las barras.
Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.
Chapa entre quemadores extraíble en acero inoxidable.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de positionnement des barres.
Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.
Entrebrûleurs démontables en acier inoxydable.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRAROJOS

RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

Modelo 630 ECO

Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
110 x 45 x 160	30 pollos*	36.000 Kcal/h	110 Kg	6	00-0630000

Asadores Espada con puño 102 cm (87 cm útil)/ Rôtissoires Broches avec poignées 102 cm (utile 87 cm)



Detalle del motor

Détail du moteur

Modelo económico con transmisión mecánica a cadena con un solo motor

Modèle économique avec transmission mécanique a chaîne avec un seul moteur

*

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de las barras.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble en acero inoxidable.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de positionnement des barres.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables en acier inoxydable.

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRAROJOS

RÔTISOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

Modelo 420 ECO

Medidas/Dimensions	Capacidad/Capacité	Potencia/Puissance	Peso/Poids	Esp./Broches	Código/Code
110 x 45 x 96	20 pollos*	24.000 Kcal/h	74 Kg	4	00-042000

Asadores Espada con puño 102 cm (87 cm útil)/ Rôtissoires Broches avec poignées 102 cm (utile 87 cm)



Armario opcional

Armoire optionnelle

Modelo económico con transmisión mecánica a cadena con un solo motor

Modèle économique avec transmission mécanique a chaîne avec un seul moteur

*

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de las barras.

Dotación de pinchos para este modelo: 3 pinchos centrales, 2 laterales por espada.

Chapa entre quemadores extraíble en acero inoxidable.

La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de positionnement des barres.

Pics pour ce modèle: 3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.

Entrebrûleurs démontables en acier inoxydable.