



Catálogo de los  
**ASADORES  
DE POLLOS**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Asadores de Pollos](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Asadores de Pollos](#) que forman parte de este catálogo son:

Arilex

Llorca

Bartscher

MCM

Casfri

Savemah

Feca

Zinco

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

**Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.**  
Made in Spain with high quality materials. CE certified.  
*Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.*

**Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.**  
Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.  
*Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.*



DÉCOUVREZ LES  
**RÔTISSEURS**  
ROTATIVES

DESCUBRE LOS  
**ASADORES**  
ROTATIVOS

DISCOVER THE  
**ROTARY**  
**ROASTERS**



**Mucho más que un Asador de Pollos...**  
More than a chicken roaster..  
*Beaucoup plus qu'une rôtissoire de poulets...*

Asadores ARILEX y su gran variedad de accesorios permiten asar pollo, conejo, paletilla de cordero, pavo, cochinito, jamones, codillo, patata, pimiento, chorizo, butifarra...  
ARILEX Roasters and its huge range of accessories let you roast almost any kind of meat and vegetable.  
*Les rôtissoires ARILEX et sa grande variété d'accessoires permettent de faire rôtir poulet, lapin, épaule d'agneau, dinde, cochon de lait, jambon, jarret, pomme de terre, piment, chorizo, boutifarra...*



# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 2 Espadas Gas Roasters 2 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 2 Broches



2ASG + SOPORTE + ESPC

2ASG + ESPC



2ASG + ESPM



Miralos ahora  
Watch it now  
Regarde ça

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**



Espada muy resistente: 12 mm grosor.  
Very strong grill spit: 12 mm thickness.  
Broche très résistante: 12 mm d'épaisseur.

#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- For roasting big chickens, piglets, hams...
- Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Br�leurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
--------------------------	---	--	--	-----------------------------------	---	--	-----------------------------

**2ASG** 2 NO incluidas  
NOT included  
NON inclus 8-12\* 14,00 2 1160x450x570 50 **1.541\*\***

\*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.  
\*The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg.  
\*La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.

<b>SOPORTE</b>	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support à roulettes		1168x458x740		<b>567</b>
----------------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	------------

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

<b>ESPC</b>	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		<b>70</b>
<b>ESPM</b>	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	<b>218</b>
<b>ESPK</b>	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		<b>161</b>
<b>ESPP</b>	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		<b>252</b>

**\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.**

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 3 Espadas Gas Roasters 3 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 3 Broches



3ASG + ESPC



Míralo ahora  
Watch it now  
Regarde ça



Detalle asador con jaulas.  
Roasting cage detail.  
Détail rôtisseur avec cages.

3ASG + SOPORTE + ESPC

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**



Espada muy resistente: 12 mm grosor.  
Very strong grill spit: 12 mm thickness.  
Broche très résistante: 12 mm d'épaisseur.

**ESPC**

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇧🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



**ESPM**

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇧🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



**ESPK**

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇧🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



**ESPP**

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇧🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
--------------------------	---	--	--	-----------------------------------	---	--	-----------------------------

3ASG	3 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	12-18*	21,00	3	1160x450x930	76	2.015**
------	---	--------	-------	---	--------------	----	---------

\*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.  
\*The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg.  
\*La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.

SOPORTE	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support à roulettes		1168x458x740		567
---------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	-----

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		70
ESPM	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du r tisseur n'inclut PAS de broche.



# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 4 Espadas Gas Roasters 4 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 4 Broches



4ASG + ESPC



Míralo ahora  
Watch it now  
Regarde ça



4ASG + ESPM



4ASG + SOPORTE + ESPC

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**



#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- For roasting big chickens, piglets, hams...
- Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
--------------------------	---	--	--	-----------------------------------	---	--	-----------------------

**4ASG** 4 NO incluidas  
NOT included  
NON inclus 16-24\* 28,00 4 1160x450x930 79 **2.139\*\***

\*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.  
\*The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg.  
\*La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.

<b>SOPORTE</b>	Soporte con ruedas	Wheeled support	Support à roulettes		1168x458x740		<b>567</b>
----------------	--------------------	-----------------	---------------------	--	--------------	--	------------

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

<b>ESPC</b>	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		<b>70</b>
<b>ESPM</b>	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	<b>218</b>
<b>ESPK</b>	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		<b>161</b>
<b>ESPP</b>	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		<b>252</b>

**\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.**

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 5 Espadas Gas Roasters 5 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 5 Broches



5ASG + ESPM



5ASGP + ESPC



5ASG + ESPC



Miralos ahora  
Watch it now  
Regarde ça

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW NUEVO  
NOUVEAU**



#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puisance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
5ASG	5 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	20-30*	35,00	5	1160x450x1420	116	2.779**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
5ASGP	5 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	20-30*	35,00	5	1160x450x1630	128	2.909**

Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores  
Roaster with high base to improve access to lower grill spits  
R tisseur avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures

## Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)		70
ESPM	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)		252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

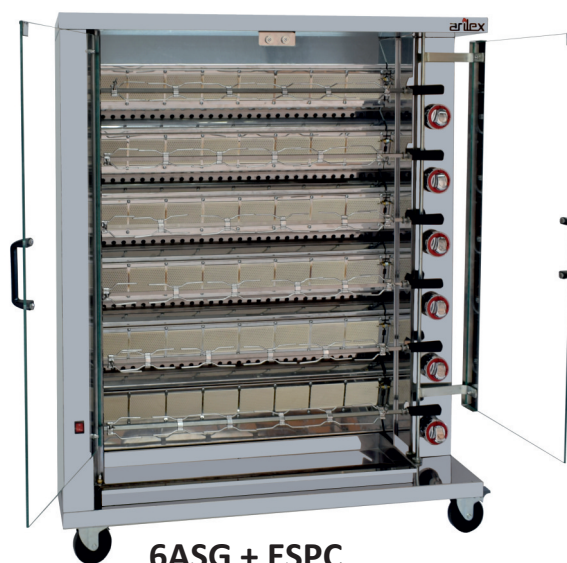
## Asadores a Gas 6 Espadas Gas Roasters 6 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 6 Broches



6ASG + ESPC



6ASGP + ESPM



6ASG + ESPC



Mirallo ahora  
Watch it now  
Regarde ça

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**



**Espada muy resistente: 12 mm grosor.**  
**Very strong grill spit: 12 mm thickness.**  
**Broche très résistante: 12 mm d'épaisseur.**

#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriquée en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaîne et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable à la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
6ASG	6 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	24-36*	42,00	6	1160x450x1420	119	2.906**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
6ASGP	6 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	24-36*	42,00	6	1160x450x1630	131	3.039**
Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores Roaster with high base to improve access to lower grill spits Rôtisseur avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures							

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)	70
ESPM	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)	161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)	252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 7 Espadas Gas Roasters 7 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 7 Broches



### 7ASG + ESPC



7ASG + ESPC



Mirallo ahora  
Watch it now  
Regarde ça



7ASGP + ESPM

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW NUEVO  
NOUVEAU**



#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- For roasting big chickens, piglets, hams...
- Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Quemadores Burners Br�leurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
7ASG	7 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	28-42*	49,00	7	1160x450x1775	150	3.373**
<p>*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.</p>							
7ASGP	7 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	28-42*	49,00	7	1160x450x1995	162	3.477**

Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores  
Roaster with high base to improve access to lower grill spits  
R tisseur avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures

## Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)		70
ESPM	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)		252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.

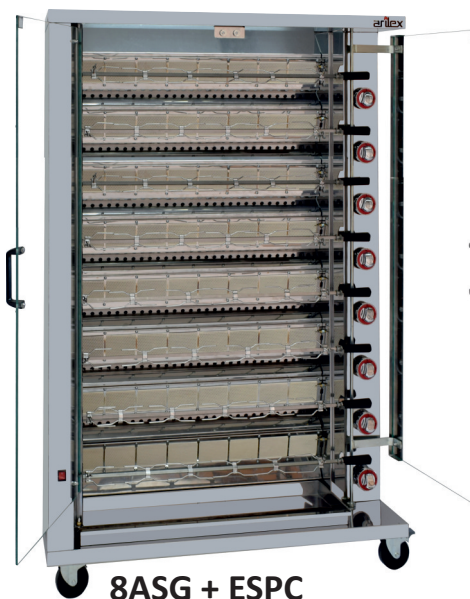


# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas 8 Espadas Gas Roasters 8 Grill Spits Rôtisseurs à Gaz 8 Broches



8ASGP + ESPM



8ASG + ESPC



8ASG + ESPC



Miraló ahora  
Watch it now  
Regarde ça

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**



Espada muy resistente: 12 mm grosor.  
Very strong grill spit: 12 mm thickness.  
Broche très résistante: 12 mm d'épaisseur.

#### ESPC

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.

Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.

Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.

Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.

Puertas de cristal templado con cierre magnético.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High quality transmission chain and gears.

Grill spit stands designed to avoid heat loss making the roaster more efficient.

Partial rear closure that prevents heat loss and transmission to the wall making the roaster more efficient.

High performance motor installed far from the heat source.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Removable plate located between burners for better cleaning.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats.

Tempered glass doors with magnetic closure.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Transmission par chaine et engranages de grande qualité.

Supports de broche conçus pour éviter les pertes de chaleur rendant la rôtissoire plus efficace.

Fermeture arrière partielle qui évite la perte de chaleur et la transmission à la paroi, rendant la rôtissoire plus efficace.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Plaque entre brûleurs démontable   la main pour un meilleur nettoyage.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses.

Portes en verre tempéré avec fermeture magnétique.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Quemadores Burners Br�leurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price Price (EUR)
8ASG	8 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	32-48*	56,00	8	1160x450x1775	153	3.536**
*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg. *The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them. The photos show large chickens of 1.5 Kg. *La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci. Les photos montrent de gros poulets de 1,5 kg.							
8ASGP	8 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	32-48*	56,00	8	1160x450x1995	165	3.667**

Asador con peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores  
Roaster with high base to improve access to lower grill spits  
R tisseur avec base élevée pour améliorer l'accès aux broches inférieures

## Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets	885 (L)		70
ESPM	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage	760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte	885 (L)		161
ESPP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche	885 (L)		252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du r tisseur n'inclut PAS de broche.

# Asadores a Gas Gas Roasters Rôtisseurs à Gaz

## Asadores a Gas Rotativo Planetario de Alto Rendimiento High Performance Planetary Chicken Roasters Rôtisseurs à Gaz Planétarium Haute Performance



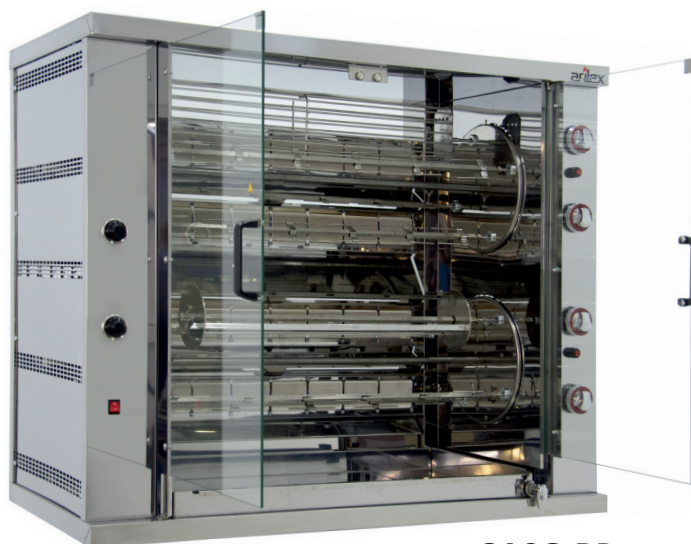
**ALTO RENDIMIENTO**  
**COMPACTO**  
**BAJO CONSUMO**  
**MUY VERSÁTIL**

**HIGH PERFORMANCE**  
**COMPACT**  
**LOW CONSUMPTION**  
**VERY VERSATILE**

**HAUTE PERFORMANCE**  
**COMPACT**  
**FAIBLE CONSOMMATION**  
**TRÈS POLYVALENT**



**8ASG-RP + SOPORTE-RP**



**8ASG-RP**

**NEW NUEVO**  
**NOUVEAU**

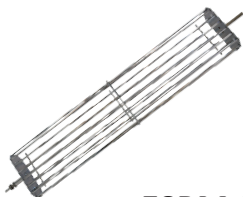
### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

**NEW NUEVO**  
**NOUVEAU**



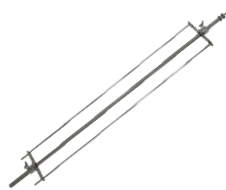
#### ESPC-RP

- Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.
- ✚ For roasting chickens. Equipped with 2 lateral skewers with screw and 4 central skewers.
- 🇫🇷 Poulet rôti. Equipée de 2 brochettes latérales avec vis et 4 centrales.



#### ESPM-RP

- Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...
- ✚ For roasting opened chickens, shoulders, thighs, sausages, knuckles, peppers...
- 🇫🇷 Rôtir poulet ouvert, lapins, épaules, cuisses, boutifarras, jarrets, pommes de terre, poivrons...



#### ESPK-RP

- Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...
- ✚ For roasting big chickens, piglets, hams...
- 🇫🇷 Rôtir grands poulets, porcelets, jambons...



#### ESPP-RP

- Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)
- ✚ For roasting potatoes, sausages... (triple grill spit)
- 🇫🇷 Rôtir des pommes de terre, chorizos, boutifarras, saucisses... (triple broche)

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.

Nueva gama de asadores de gran producción con un ahorro energético de hasta el 40%.

Diseñado para aprovechar al máximo la potencia de sus quemadores gracias a sus tambores de espadas multirrotativos y sus laterales totalmente cerrados, obteniendo un altísimo rendimiento y cocción homogénea.

Tambor de 4 espadas con movimiento rotativo y planetario de activación independiente. Puede funcionar como un asador convencional desactivando la rotación del tambor.

Motores de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor. Equipado con 2 unidades por tambor.

Encendido electrónico de los quemadores por piezoeléctrico.

Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.

Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas equipada con grifo de vaciado.

De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1.2 mm thick.

New range of large production chicken roasters with energy savings up to 40%.

Designed to take full advantage of the power of its burners thanks to its multi-rotating spade drums and its totally closed sides, obtaining a very high performance and homogeneous cooking.

4-blade drum with independent rotary and planetary activation movement. It can work like a conventional chicken roaster by disabling the drum rotation.

High performance motor installed far from the heat source. Equipped with 2 units per drum.

Electronic ignition of the burners by piezoelectric.

Independent burners with high calorific safety thermocouple.

Maximum/minimum independent adjustable control taps with high quality bakelite and far from the heat source.

Bottom large capacity stainless steel for the collection of oils and fats. With oil drain tap.

Standard supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriquée en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1,2 mm.

Nouvelle gamme de rôtisseurs de grande production avec des économies d'énergie jusqu'à 40%.

Conçu pour profiter pleinement de la puissance de ses brûleurs grâce à ses tambours à bèches multi-rotatifs et ses côtés totalement fermés, obtenant une cuisson très performante et homogène.

Tambour à 4 pales avec mouvement d'activation rotatif et planétaire indépendant. Il peut fonctionner comme un rôtisseur classique en désactivant la rotation du tambour.

Moteur à grand rendement installé loin de la source de chaleur. Équipé de 2 unités par tambour.

Allumage électronique des brûleurs par piézoélectrique.

Brûleurs indépendants à grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Robinets indépendants réglables maximum/minimum avec commandes de bakélite de grande qualité et isolés de la source de chaleur.

Bac inférieur en acier inoxydable de grande capacité pour la récupération d'huiles et graisses. Avec robinet de vidange d'huile.

La série dispose de l'installation pour le gaz propane-butane et des injecteurs sont fournis pour changer au gaz naturel.

Modelo Model Model	Capacidad Espadas Grill Spits Capacity Capacité Broches	Capacidad Pollos Chicken Capacity Capacité Poulets	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Quemadores Burners Brûleurs	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price EUR
4ASG-RP	4 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	16-24*	14,00	2	1310x635x650	75	2.667**
8ASG-RP	8 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	32-48*	28,00	4	1310x635x1093	122	4.499**
12ASG-RP	12 <small>NO incluidas NOT included NON inclus</small>	48-72*	42,00	6	1310x635x1536	165	6.330**

\*La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos.  
\*The quantity of chickens per spade is approximate and relies on the weight and placement of them.  
\*La capacité des poulets est indicative et dépend du poids et du système de placement de ceux-ci.

SOPORTE-RP	Soporte con ruedas para Asador Rotativo Planetario Wheeled support for Planetary Chicken Roasters Support à roulettes pour Rôtisseurs à Gaz Planétaire			4/8ASG-RP	1395x660x820		658
------------	--	--	--	-----------	--------------	--	-----

### Selección de Espadas | Selection of Grill Spits | Sélection des Broches

ESPC-RP	Espada para pollos	Grill spit for chickens	Broche pour les poulets		885 (L)		70
ESPM-RP	Espada multiposición tipo jaula	Cage grill spit	Broche multi-positions de type cage		760x140x60	Medidas Jaula Cage Dimensions Dimension de la Cage	218
ESPK-RP	Espada con pincho doble compacto	Double skewer grill spit	Broche à double brochette compacte		885 (L)		161
ESPP-RP	Espada triple	Triple grill spit	Triple broche		885 (L)		252

\*\*El precio del Asador NO incluye ninguna espada. \*\*Roaster price does NOT include any grill spit. \*\*Le prix du rôtisseur n'inclut PAS de broche.

# Asadores a Gas

## Gas Roasters

### Rôtisseurs à Gaz

#### Accesorios y Complementos

#### Roasting Accesories

#### Accessoires et Compléments



**Espada sin pinchos**  
Grill spit without skewers  
*Broches sans pointes*

Modelo | Model | Model  
**ESPS** PVP | Price | (EUR)  
**70**



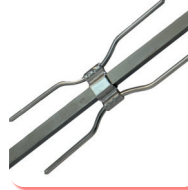
**Pincho compacto (sin espada)**  
Compact skewer (without grill spit)  
*Pointe compacte (sans broche)*

Modelo | Model | Model  
**PINCHOK** PVP | Price | (EUR)  
**93**



**Pincho triple (sin espada)**  
Triple skewer (without grill spit)  
*Pointe triple (sans broche)*

Modelo | Model | Model  
**PINCHOP** PVP | Price | (EUR)  
**196**



**Pincho central doble para pollos**  
Central skewer for chickens  
*Pointe centrale double pour les poulets*

Modelo | Model | Model  
**PINCHOC** PVP | Price | (EUR)  
**9**



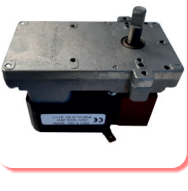
**Pincho lateral con tornillo para pollo**  
Side skewer with screw for chickens  
*Pointe latérale avec vis pour poulet*

Modelo | Model | Model  
**PINCHOT** PVP | Price | (EUR)  
**10**



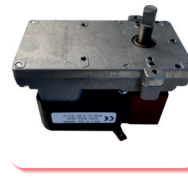
**Gancho de sacar espadas**  
Hook  
*Crochet pour enlever les broches*

Modelo | Model | Model  
**GANCHO** PVP | Price | (EUR)  
**57**



**Motor para asador de pollos de 2 a 5 espadas**  
Engine for 2 to 5 grill spits roaster  
*Moteur pour rôtissoire de poulets de 2 à 5 broches*

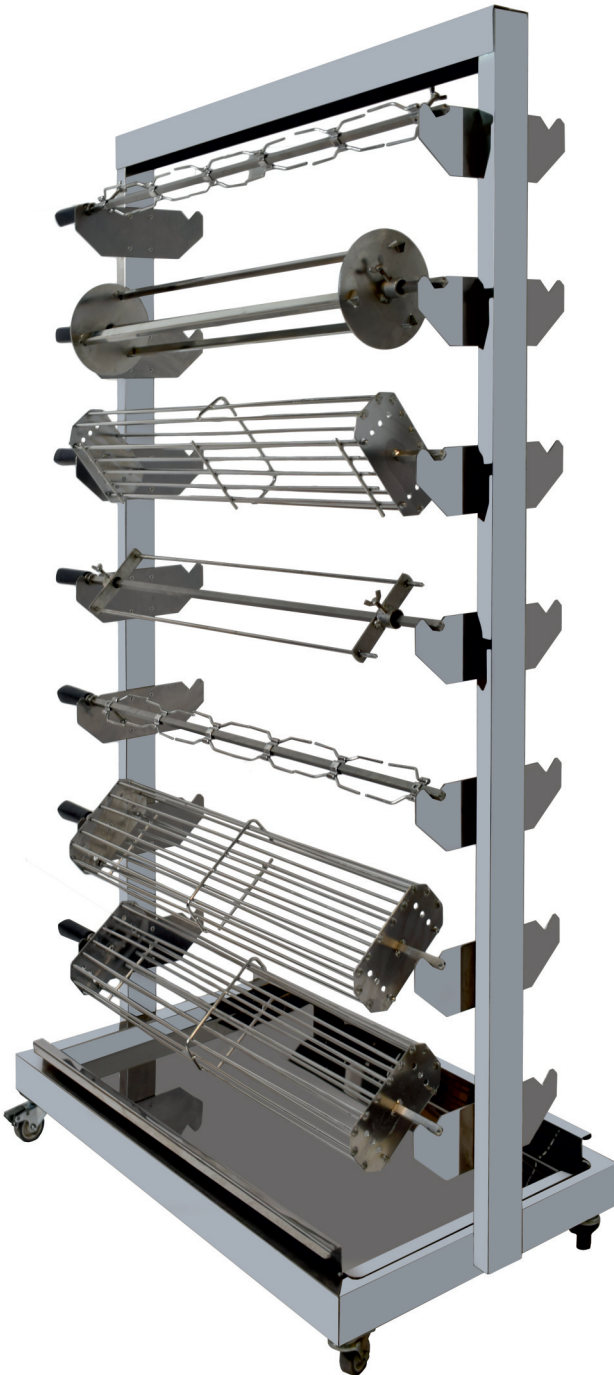
Modelo | Model | Model  
**14120120** PVP | Price | (EUR)  
**120**



**Motor para asador de pollos de 6 a 8 espadas**  
Engine for 6 to 8 grill spits roaster  
*Moteur pour rôtissoire de poulets de 6 à 8 broches*

Modelo | Model | Model  
**14120140** PVP | Price | (EUR)  
**155**

**Accesorios y Complementos**  
**Roasting Accessories**  
*Accessoires et Compléments*



● **Carro Auxiliar Portaespadas**

Este carro no solo sirve para almacenar las espadas.

Es ideal para tener las espadas montadas para insertar en el asador e inclusive es muy útil para tener adelantado el asado en aquellos días de gran demanda haciendo así el asador más eficiente con la misma capacidad de producción.

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Capacidad para 14 espadas.
- Bandeja recoge grasas fácilmente extraíble y de gran capacidad.
- Equipado con ruedas.

✚ **Grill Spits Trolley**

This trolley is not only used to store grill spits.

It is perfect for having the swords mounted to insert in the roaster and it is even very useful for those days of high demand thus making the roaster more efficient with the same production capacity.

- Manufactured entirely in stainless steel.
- Capacity for 14 grill spits.
- Grease tray easily removable and large capacity.
- Equipped with wheels

● **Chariot Auxiliaire Porte-Broches**

Ce chariot ne sert pas seulement à ranger les broches.

Il est idéal pour avoir les broches montées et prêtes à être insérées dans la rôtissoire, et est très utile à avoir devant la rôtissoire lors de ces périodes de grande demande, rendant ainsi la rôtissoire plus efficace, avec la même capacité de production.

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Capacité pour 14 broches.
- Bac récupérateur de gras facilement amovible et de grande capacité.
- Equipé de roues.

Modelo Model Model	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
CARRO	960x500x1650	1.524

## Asador de pollos P6



- Cantidad espadas
- Iluminación interior
- Incluye



2  
Sí  
2 espadas con pinchos

	Capacidad de alojamiento	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
P6	6 pollos	2,8 kW   230 V   50 Hz	an. 700 mm prof. 360 mm al. 530 mm	31 kg	<b>215035</b>	2.139,- €	4015613417035
P8N	8 pollos	3,5 kW   230 V   50 Hz	an. 880 mm prof. 430 mm al. 530 mm	41 kg	<b>215036</b>	2.659,- €	4015613505381

## Asador de pollos P12N

**215037**

PVP\* 3.249,- €

GTIN 4015613505398



- Capacidad de alojamiento
- Cantidad espadas
- Iluminación interior
- Incluye
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso



12 pollos  
3  
Sí  
3 espadas con pinchos  
5 kW | 400 V | 50 Hz  
3 NAC  
an. 880 x prof. 430 x al. 710 mm  
55,6 kg

### Accesorio

#### Espada con pinchos P6

- Medidas: an. 60 x prof. 540 x al. 50 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



**215093**

PVP\* 98,- €

#### Cesta tipo espada P6

- Medidas: an. 540 x prof. 145 x al. 155 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



**215095**

PVP\* 225,- €

#### Cesta plana P6

- Medidas: an. 540 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1,25 kg
- GTIN: 4015613586892



**215096**

PVP\* 198,- €

#### Espada con pinchos P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 60 x al. 50 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

**215094**

PVP\* 125,- €

#### Cesta tipo espada P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

**215078**

PVP\* 259,- €

#### Cesta plana P8/P12

- Medidas: an. 155 x prof. 715 x al. 50 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

**215081**

PVP\* 209,- €

# ASADORES DE POLLOS ELÉCTRICOS (ROSTISERIE) ROTATIVOS DE BALANCERAS

MODELO	EUROS
YXD-266-R	1.385

CAPACIDAD APROX.	
YXD-266-R	10-12 Pollos

**YXD-266-R**  
 Voltaje: 220 V - 50 Hz  
 Potencia: 4,5 kW  
 Dimensiones: 810 x 600 x 400

**Asadores de pollos eléctricos**  
 Fabricado en acero inoxidable, fácil manejo, rápido calentamiento, mantenimiento del calor y ahorro de energía. La puerta del asador está fabricada en un cristal especial a prueba de calor que soporta hasta 300° C. Con luz interior para tener un control del alimento mientras se cocina. También puede ser utilizado como expositor del alimento para atraer la atención de los clientes. Es ideal para hoteles, restaurantes y casas de comidas para llevar.



YXD-266-R



MODELO	EUROS
YXD-268-R	1.595

CAPACIDAD APROX.	
YXD-268-R	16-18 Pollos

**YXD-268-R**  
 Voltaje: 220 V - 50 Hz  
 Potencia: 6 kW  
 Dimensiones: 1010 x 600 x 800



YXD-268-R



# ASADORES DE POLLOS A GAS VERTICALES DE 6 Y 8 ESPADAS



AVP-6

MODELO	ESPADAS	POLLOS	EUROS
AVP-6	6 NO INCLUIDAS	24-36	2.560
AVP-8	8 NO INCLUIDAS	32-48	3.180
CAE-14	CARRO AUXILIAR ESPADAS		1.080
PEANA	PARA ALZADO DE LOS ASADORES		145



AVP-8

### Peana alta para mejorar el acceso a las espadas inferiores

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.

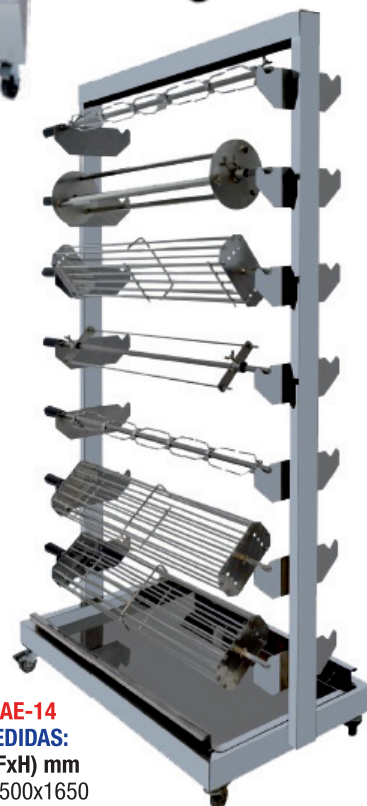
### CARRO AUXILIAR PORTAESPADAS

Este carro no sólo sirve para almacenar las espadas. Es ideal para tener las espadas montadas para insertar en el asador e inclusive es muy útil para tener adelantado el asado en aquellos días de gran demanda, haciendo así el asador más eficiente con la misma capacidad de producción. Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Capacidad para 14 espadas. Bandeja recoge grasas fácilmente extraíble y de gran capacidad. Equipado con ruedas.



PEANA PARA AVP-6 Y AVP-8



CAE-14  
MEDIDAS:  
(AxFxH) mm  
960x500x1650

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	UNIDAD DE MEDIDA	MODELO	
		AVP-6	AVP-8
ANCHO	cm	116	116
FONDO	cm	45	45
ALTO	cm	129	165
ZONA ASADO	cm	40x85	40x85
CAP. MAX. POLLOS	Ad-Psc-St	36	48
ENTRADA GAS	Pulgadas	1/2"	1/2"
TENSIÓN ELECTRICA	V	230 V AC 50-60Hz	
TIPO DE QUEMADOR		INDEPENDIENTES	
QUEMADOR	Ad-Psc-St	6	8
PESO NETO	Kg	120	155
POTENCIA	Kw	42	56

# ASADORES DE POLLOS A GAS VERTICALES DE 2-3 Y 4 ESPADAS



AVP-2



AVP-3



AVP-4 CON SOPORTE

ESPC



Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.

ESPM



Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...

ESPK



Asado de pollos grandes, cochinitos, lamones...

ESPP



Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)

MODELO	ESPADAS	POLLOS	EUROS
AVP-2	2 NO INCLUIDAS	8 - 12	1.395
AVP-3	3 NO INCLUIDAS	12 - 18	1.780
AVP-4	4 NO INCLUIDAS	16 - 24	1.950
SH	SOPORTE CON RUEDAS PARA AVP-2-3 Y 4		525
ESPC	ESPADA POLLOS 885 L.		86
ESPM	ESPADA TIPO JAULA - MEDIDAS: 760x140x60		210
ESPK	ESPADA PINCHO DOBLE COMPACTO 885 L.		137
ESPP	ESPADA TRIPLE - 885 L.		220

## CARACTERÍSTICAS COMUNES:

Fabricados en España con materiales de alta calidad. Certificado CE. Construidos en acero inoxidable acabado brillo de espesor 1 mm.

- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared, haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor, haciendo el asador más eficiente.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano-butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	UNIDAD DE MEDIDA	MODELO		
		AVP-2	AVP-3	AVP-4
ANCHO	cm	116	116	116
FONDO	cm	45	45	45
ALTO	cm	57	93	93
ZONA ASADO	cm	40x85	40x85	40x85
CAP. MAX. POLLOS	Ad-Psc-St	12	18	24
ENTRADA GAS	Pulgadas	1/2"	1/2"	1/2"
TENSIÓN ELECTRICA	V	230 V AC 50-60Hz		
TIPO DE QUEMADOR	INDEPENDIENTES			
QUEMADOR	Ad-Psc-St	2	3	4
PESO NETO	Kg	50	76	85
POTENCIA	Kw	14	21	28





# Línea BADAJOZ

La ambición es el camino al éxito; la tenacidad, el vehículo en que se llega.  
Bill Eardley

## Asadores de Pollos



8ASG



4ASG+24ASG

### Asador de Pollos a Gas

MODELO	CAPACIDAD (Pollos)	ESPADAS (incluidas)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
2ASG	8 - 12	2	14	1160x450x570	1.674
4ASG	16 - 24	4	28	1160x450x930	2.417
6ASG	24 - 36	6	42	1160x450x1290	3.262
8ASG	32 - 48	8	56	1160x450x1650	4.084

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de estos. En las fotos se muestran pollos grandes de 1,5 Kg.

#### ACCESORIOS

SOPORTE	Soporte con ruedas para modelos 2ASG o 4ASG (1168x458x740 mm.)	565
---------	--	-----

### Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable, con espesor de chapa de 1 mm.
- Transmisión mecánica a cadena y engranajes de gran calidad.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- Puertas de cristal templado.
- Modelos 6ASG y 8ASG dotado de serie con una base de acero inoxidable con 4 ruedas de gran resistencia, 2 de ellas con freno.
- Equipado con espadas para pollos con 4 pinchos centrales y 2 pinchos laterales con tornillo.
- De serie se suministran predisuestos para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.



# Línea BADAJOZ

La ambición es el camino al éxito; la tenacidad, el vehículo en que se llega.  
Bill Eardley

## Asadores de Pollos



12ASG-RP



8ASG-RP+SOPORTE RP

### Asador a Gas Rotativo Planetario de Alto Rendimiento

MODELO	CAPACIDAD (Pollos)	ESPADAS (incluidas)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
4ASG-RP	16 - 24	4	14	1310x635x650	3.158
8ASG-RP	32 - 48	8	28	1310x635x1093	4.847
12ASG-RP	48 - 72	12	42	1310x635x1536	7.071

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

#### ACCESORIOS

SOPORTE RP

Soporte con ruedas para Asador Rotativo Planetario

613

### Características Técnicas

- Nueva gama de asadores de gran producción con un ahorro energético de hasta el 40%. Diseñado para aprovechar al máximo la potencia de sus quemadores gracias a sus tambores de espadas multirotativos y sus laterales totalmente cerrados, obteniendo un altísimo rendimiento y cocción homogénea.
- Fabricado en acero inoxidable, con espesor de chapa de 1 mm.
- Tambor de 4 espadas con movimiento rotativo y planetario de activación independiente. Puede funcionar como un asador convencional desactivando la rotación del tambor.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor. Equipado con 2 unidades por tambor.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Grifos independientes regulables máximo/mínimo con mandos de baquelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas equipada con grifo de vaciado..
- Puertas de cristal templado.
- Equipado con espadas para pollos con 4 pinchos centrales y 2 pinchos laterales con tornillo.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN

RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

210 EKO / EKO-E / EKO-V  
315 EKO / EKO-E / EKO-V



210 EKO



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.



315 EKO



420 EKO

420 EKO / EKO-E / EKO-V

420 EKO-E

420 EKO-V



Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

EKO-V = Vitrocéramica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
210 EKO	110x45x61	10/12	13.000 Kcal/h	48 Kg	2	00-021000
210 EKO-E	110x45x61	10/12	8,4 Kw	53KG	2	00-021051
210 EKO-V	110x45x61	10/12	8,4 Kw	58 Kg	2	00-021050
315 EKO	110x45x78	15/18	19.000 Kcal/h	61 Kg	3	00-031500
315 EKO-E	110x45x78	15/18	12,6 Kw	67 Kg	3	00-031551
315 EKO-V	110x45x78	15/18	12,6Kw	74 Kg	3	00-031550
420 EKO	110x45x97	20/24	26.000 Kcal/h	74 Kg	4	00-042000
420 EKO-E	110x45x97	20/24	16,8Kw	84 Kg	4	00-042051
420 EKO-V	110x45x97	20/24	16,8Kw	94 Kg	4	00-042050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN  
RÔTISSOIRS DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

630 EKO / EKO-E / EKO-V



630 EKO



Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.  
Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.  
High base for better access to the lower spits.



630 EKO-E

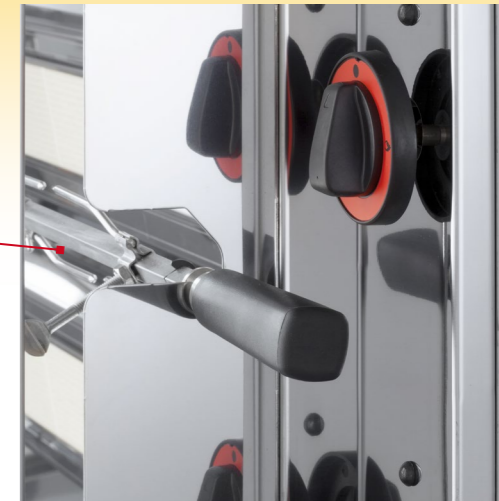


630 EKO-V

840 EKO / EKO-E / EKO-V



840 EKO



EKO-V = Vitrocerámica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
630 EKO	110x45x176	30/36	40.000 Kcal/h	113 Kg	6	00-063001
630 EKO-E	110x45x176	30/36	25,2 Kw	125 Kg	6	00-063051
630 EKO-V	110x45x176	30/36	25,2 Kw	137 Kg	6	00-063050
840 EKO	110x45x196	40/48	53.000 Kcal/h	137 Kg	8	00-084000
840 EKO-E	110x45x196	40/48	33,6 Kw	151 Kg	8	00-084051
840 EKO-V	110x45x196	40/48	33,6 Kw	166 Kg	8	00-084050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

735 EKO



735 EKO

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	PARRILLAS GRILLES GRILLS	CÓDIGO CODE CODE
735 EKO	110x45x196	81,2x7,6x18,7 cm	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-073500

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## DOBLE EKO

### DOBLE EKO: HASTA UN 35% DE AHORRO DE ENERGÍA

Los asadores DOBLE EKO cuenta con dos líneas consecutivas de fuego, permiten el pre-cocinado aprovechando el calor, lo que supone un mejor rendimiento con hasta un 35% de ahorro de energía.

Cada asador dispone de un único motor para toda la máquina, con transmisión a cadena metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste.

### DOBLE EKO: JUSQU'À 35% DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les rôtitsoires DOUBLE EKO disposent de deux lignes de feu consécutives. Elles permettent une pré-cuisson en profitant de la chaleur, ce qui se traduit par de meilleures performances avec des économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 35%.

Chaque rôtitsoire a un moteur unique pour l'ensemble de la machine, avec transmission à chaîne métallique, sans matières plastiques ni éléments d'usure élevée

### DOBLE EKO: UP TO 35% ENERGY SAVINGS

The DOUBLE EKO rotisseries with two consecutive burner lines enable pre-cooking by taking advantage of the heat, which means better performance with up to 35% energy savings.

Each rotisserie has a single motor for the entire machine, with transmission via a metal chain, without plastics or high-wear components.

**EKO ES SINÓNIMO DE CALIDAD**  
Nuestra transmisión es totalmente metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste, y con cojinetes de bola tanto en manguitos como en tensores. Sustitución de motor con 4 tornillos. Nuevos soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor. Quemador de altas prestaciones.

**EKO EST SYNONYME DE QUALITÉ**  
Notre transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, avec roulements à billes dans les manchons et les tendeurs. Remplacement du moteur par 4 vis. Nouveaux supports d'épée qui ferment davantage la machine et gardent plus de chaleur. Brûleur haute performance.

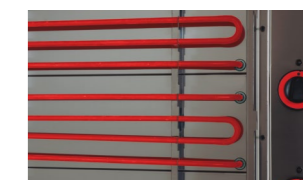
**EKO IS SYNONYMOUS WITH QUALITY**  
Our transmission is completely metallic, without plastics or high-wear components, and with ball bearings in both sleeves and tensioners. Replacement of motor with 4 screws. New spit holders that seal the machine better and keep in more heat. High performance burner

# 3

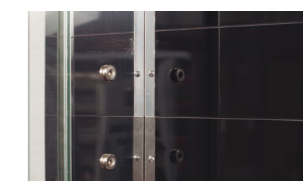
### TIPOS DE QUEMADORES TYPES DE BRÛLEURS BURNER TYPES



Quemador gas  
Brûleur à gaz  
Gas burner



Quemador eléctrico  
Brûleur électrique  
Electric burner



Quemador vitrocerámica  
Brûleur en vitrocéramique  
Glass-ceramic burner

**ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN**  
RÔTISSOIRS DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

## 11 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V



11 DOBLE EKO

55~66 UDS. 11 ESPADAS

### DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

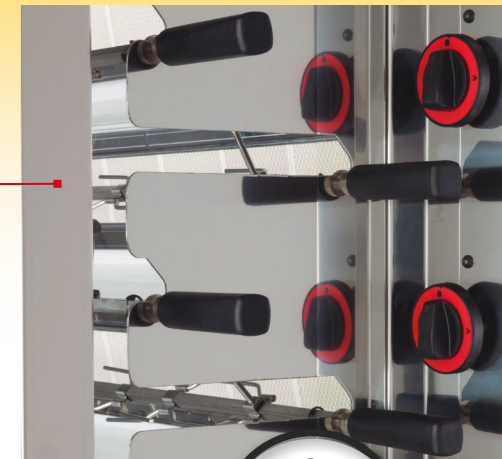
High base for better access to the lower spits.



## 15 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V



15 DOBLE EKO



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

75~90 UDS.

15 ESPADAS

EKO-V = Vitrocéramica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
11 DOBLE EKO	110x61x176	55/66	40.000 Kcal/h	134 Kg	11	00-011551
11 DOBLE EKO-E	110x45x176	55/66	25,2 Kw	148 Kg	11	00-011556
11 DOBLE EKO-V	110x45x176	55/66	25,2 Kw	163 Kg	11	00-011555
15 DOBLE EKO	110x61x189	75/90	53.000 Kcal/h	157 Kg	15	00-015751
15 DOBLE EKO-E	110x61x189	75/90	33,6 Kw	174 Kg	15	00-015756
15 DOBLE EKO-V	110x61x189	75/90	33,6 Kw	191 Kg	15	00-015755

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales. | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42



# ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

## INDES / DESIN



## INDES / DES-SIN

### INDES

Multiasadores de carnes FECA con sistema desplazable de espadas con 5 posiciones para el asado selectivo de todo tipo de carnes y tamaños.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada espada, lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

### DES-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores INDES, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

### INDES

*Multi-rôtissoires de viande de poulet FECA avec système de glissement des épées à 5 positions pour le rôtiage sélectif de tous types de viandes et de tailles.*

*Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipées d'un moteur pour chaque épée, ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.*

*En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.*

### DES-SIN

*Aux qualités mentionnées dans les rôtiroires INDES, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.*

*Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.*

### INDES

Multilayers of meat with FECA's system of moveable spits with 5 positions for the selective grilling of all types and sizes of meats.

Unlike the EKO models, IN-DES models are equipped with a motor for each spit, which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

### DES-SIN

In addition to the qualities of the IN-DES rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



MOTOR INDIVIDUAL  
POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL  
PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR  
PER BURNER

Peana alta para mejor  
acceso a las espadas  
inferiores.

Socle haut pour un  
meilleur accès aux épées  
inférieures.

High base for better  
access to the lower spits.

**INDES 7**

Soportes de espada largos que  
minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant  
les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise  
heat loss.



Sistema desplazable de espadas para el asado  
selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage  
sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling  
of all types and sizes of meats.

**INDES 4 / INDES 6  
INDES 7 / INDES 8**

Mandos en parte frontal  
de fácil acceso.

Des commandes frontales,  
d'accès facile.

Controls on front for easy  
access.

**INDES 4**



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
<b>INDES 4</b>	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	104 Kg	4	00-042447
<b>INDES 6</b>	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	153 Kg	6	00-063647
<b>INDES 7</b>	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	172 Kg	7	00-074247
<b>INDES 8</b>	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	190 Kg	8	00-084847

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRS INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



Laterales cerrados para aumentar la producción y unificar la cocción de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter la production et unifier la cuisson des poulets.

Closed sides to increase production and unify the cooking of the chickens.

Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.

**DESIN 4 / DESIN 6  
DESIN 7 / DESIN 8**

### MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

**DESIN 7**

### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.



**DESIN 4**

**24~48**  
UDS.

**4~8**  
ESPADAS



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
<b>DESIN 4</b>	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	85 Kg	4	00-042449
<b>DESIN 6</b>	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	124 Kg	6	00-063649
<b>DESIN 7</b>	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-074249
<b>DESIN 8</b>	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	158 Kg	8	00-084849

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

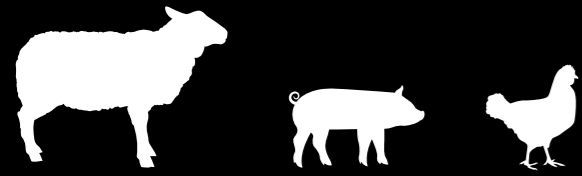
Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

NOVEDAD XL

NOUVEAU XL

NEW XL



INDESXL



# ASADORES

**ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS**  
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES  
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

**INDESXL 4 / INDESXL 6  
INDESXL 8**

Espada con 116cm útiles que posibilitan asar tanto pollos como cochinitos y corderos.

Épée avec 116cm utiles qui facilitent rôtir des poulets et des cochons de lait et des agneaux.

116cm of usable spit length for roasting chickens, suckling pig and lambs.

INDESXL 8



Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
INDESXL 4	147x58x105	28/32	40.000	120	4	00-042847
INDESXL 6	147x58x172	42/48	60.000	180	6	00-064247
INDESXL 8	147x58x192	56/64	80.000	200	8	00-085647

Dotación de pinchos: 5 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 5 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 5 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | La capacidad indicada pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

# ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

## IND / IND-SIN



## IND / IND-SIN

### 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 de un 35% y con el consiguiente ahorro de combustible.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada quemador (dos espadas), lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

### IND

Grâce à sa disposition en deux lignes de feu consécutives, elle permet de précuire un lot de poulets en profitant de la chaleur et de l'espace occupé par sa machine avec une augmentation du rendement de production jusqu'à 35% et une économie conséquente de carburant.

Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipés d'un moteur par brûleur (deux épées), ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.

En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.

### IND

Due to be equipped with two consecutive burner lines, it allows for the pre-cooking of a batch of chickens taking advantage of the heat and space occupied by your machine with an increase in production performance by up to 35%, with the consequent fuel savings.

Unlike the EKO models, IND models are equipped with a motor for each burner (two spits), which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

### IND-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores IND, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

### IND-SIN

Aux qualités mentionnées dans les rôtiissoires IND, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.

Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.

### IND-SIN

In addition to the qualities of the IND rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

**IND-7 / IND-11  
IND-13 / IND-15**

### MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

### DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

**IND 13**

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.



### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.



**IND 7**



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITE CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
IND 7	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	104 Kg	7	00-007421
IND 11	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	153 Kg	11	00-011661
IND 13	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	172 Kg	13	00-013781
IND 15	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	190 Kg	15	00-015901

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

**ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS**  
**RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES**  
**INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS**



**MOTOR INDIVIDUAL  
POR QUEMADOR**

**MOTEUR INDIVIDUEL  
PAR BRÛLEUR**

**INDIVIDUAL MOTOR  
PER BURNER**

**DOBLE LÍNEA  
DE ESPADAS**

**DOUBLE LIGNE  
DE BROCHES**

**DOUBLE LINE  
OF SPITS**

**IND-SIN-13**

**Mandos en parte frontal  
de fácil acceso.**

Des commandes frontales,  
d'accès facile.

Controls on front for easy  
access.

**Peana alta para mejor  
acceso a las espadas  
inferiores.**

Socle haut pour un  
meilleur accès aux épées  
inférieures.

High base for better  
access to the lower spits.



**Laterales cerrados para aumentar  
la producción y unificar la cocción  
de los pollos.**

Côtés fermés pour augmenter  
la production et unifier la cuisson  
des poulets.

Closed sides to increase  
production and unify the  
cooking of the chickens.

**IND-SIN-7 / IND-SIN-11  
IND-SIN-13 / IND-SIN-15**



**IND-SIN-4**



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
<b>IND-SIN-7</b>	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	105Kg	7	00-007428
<b>IND-SIN-11</b>	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	154 Kg	11	00-011668
<b>IND-SIN-13</b>	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	175 Kg	13	00-013788
<b>IND-SIN-15</b>	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	192 Kg	15	00-015908

**Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.**  
 | Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

**La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.**



**Iluminación interior opcional**  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

**Accesorios en página 34**  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

**Consumos y potencias en página 42**  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

# ASADOR MULTI-ROTATIVO

RÔTISSOIRE  
MULTI-ROTATIF

MULTI-ROTATIONAL  
ROTISSERIE

## MULTIFUNCIÓN

## MULTIFUNCIÓN

### NUEVA GAMA MULTIFUNCIÓN: ¡LO MÁS AVANZADO DEL MERCADO!

La nueva gama de Asadores Multifunción hace que la producción sea más fácil y productiva, al disponer de diferentes opciones que permiten que la carga y descarga del producto sea independiente. El doble motor que incorpora esta gama hace que estos asadores puedan funcionar a distintos modos de funcionamiento, ofreciendo una versatilidad y capacidad de trabajo desconocida hasta ahora.

### NOUVELLE GAMME MULTIFONCTION: LA PLUS AVANCÉE DU MARCHÉ!

La nouvelle gamme des rôtissoires multifonctions rend la production plus facile et plus productive, en offrant différentes options permettant de charger et de décharger le produit en toute indépendance. Le double moteur intégrant cette gamme permet à ces rôtissoires de fonctionner dans différents modes de fonctionnement, offrant une polyvalence et une capacité de travail inconnues jusqu'à présent.

### NEW MULTIFUNCTION RANGE: THE MOST ADVANCED ON THE MARKET!

The new range of Multifunction Rotisseries makes production easier and more productive, with different options that allow the loading and unloading of the product to be independent. The double motor that is included in this range means that these rotisseries can operate in different modes, offering a versatility and working capacity that has been unknown until now.

#### FUNCIÓN ASADOR SIMPLE

Puede cargar de pollos solamente dos barras de cada bombo y pararlas frente al fuego, funcionan como un EKO simple.

#### FUNCIÓN ASADOR DOBLE AUTOMÁTICO

Permite hacer una hornada mientras carga otra sin detenerse. Una vez termina de asar la primera hornada, pulsando un simple interruptor, los pollos hechos quedan a mano para su extracción y los pre-cocinados se sitúan automáticamente en posición de asar.

#### FUNCIÓN MULTI-ROTATIVO

Puede llenar la máquina de pollos y dejarla en rotación planetaria, pudiendo detenerla en cualquier momento para posicionar frente al fuego la espada deseada.

EL DOBLE MOTOR PERMITE QUE LAS ESPADAS NO DEJEN DE GIRAR AL PARAR EL BOMBO

#### FONCTION DE RÔTISSOIRE SIMPLE

Il peut charger des poulets seulement deux bars de chaque bombo et les arrêter en face du feu, cela fonctionne comme un simple EKO.

#### FONCTION RÔTISSOIRE DOUBLE AUTOMATIQUE

Il vous permet de créer un lot tout en en chargeant un autre sans vous arrêter. Une fois le premier lot rôti, en appuyant sur un simple commutateur, les poulets faits restent à une main pour leur extraction et les poulets pré-cuits sont automatiquement placés en position de rôtissage.

#### FONCTION MULTI-ROTATIVE

Vous pouvez remplir la machine à poulet et la laisser en rotation planétaire, en étant capable de l'arrêter à tout moment pour positionner l'épée désirée devant le feu.

LE DOUBLE MOTEUR PERMET QUE LES ÉPÉES N'ARRÊTENT PAS DE TOURNER APRÈS AVOIR ARRÊTÉ LE BOMBO

#### SIMPLE ROTISSERIE FUNCTION

Chickens can be loaded on just two bars of each drum and stopped in front of the burner, it works like a basic EKO.

#### AUTOMATIC DOUBLE ROTISSERIE FUNCTION

It allows you to make a batch while loading another without stopping. Once you finish roasting the first batch, by pressing a simple switch, the chickens are handy for you to remove and the pre-cooked ones are automatically placed in the roasting position.

#### MULTI-ROTATION FUNCTION

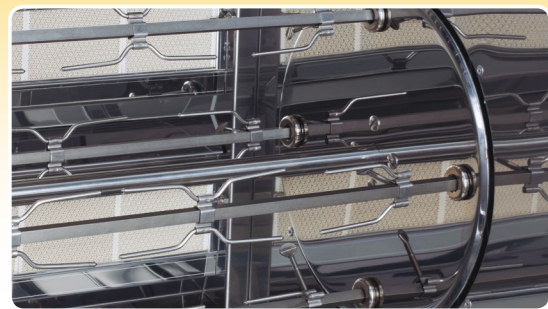
You can fill the machine with chickens and leave it in planetary rotation, and can stop it at any time to position the desired spit in front of the burner.

THE DOUBLE ENGINE ALLOWS FOR THE SPITS TO NOT STOP TURNING WHEN THE DRUM STOPS



## ASADOR MULTIFUNCIÓN RÔTISSOIRE MULTIFONCTION MULTIFUNCTION ROTISSERIE

M1 | M2



Detalle bombo | Detalle bombo | Detalle bombo



40~48  
UDS.

8  
ESPADAS

20~24  
UDS.

4  
ESPADAS

Laterales cerrados para  
aumentar la producción  
y unificar la cocción  
de los pollos.

Côtés fermés pour  
augmenter la production  
et unifier la cuisson  
des poulets.

Closed sides to increase  
production and unify  
the cooking of the  
chickens.

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
M1	123x62x64	20/24	13.000 Kcal/h	76 Kg	4	00-042402
M2	123x62x105	40/48	26.000 Kcal/h	120 Kg	8	00-084802

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

M3 | M4



60~72  
UDS.

12  
ESPADAS

80~96  
UDS.

16  
ESPADAS

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
M3	123x62x179	60/72	40.000 Kcal/h	177 Kg	12	00-127202
M4	123x62x207	80/96	53.000 Kcal/h	226 Kg	16	00-169602

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## MUEBLES DE TROCEO

MEUBLES "PLANCHES" POUR DÉCOUPER LES POULETS  
CUTTING FURNITURE



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
TROCEO	99x47x24	48 Kg	03-104195
TROCEO-EKO	110x45x24	54 Kg	03-104196

## ARMARIOS CON RUEDAS

ARMOIRES À ROULETTES  
CABINETS WITH WHEELS



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
AR-EKO	110x45x77	32 Kg	02-100051
AR-INDES	125x52x77	36 Kg	02-100061
AR-MULTIF.	125x65x77	40 kg	02-100050

\* Estante intermedio no incluido | Étagère du milieu non incluse | Middle shelf not included

## MESA SOPORTE

TABLE DE SUPPORT  
SUPPORT TABLE



Mesa soporte con dos estantes  
Table de support avec deux étagères  
Support table with two shelves



SERIE	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
ME-EKO	110x45x80	18 Kg	02-100045
ME-INDES	125x52x80	21 Kg	02-100062
ME-MULTIF.	125x65x80	25 Kg	02-100055
ME-TROCEO	102x50x77	14 Kg	02-100047



REF.	
1	JAULA CHULETERA
2	JAULA POLLO ABIERTO
3	ESPADA EN "V"

+info página 38  
+info page 38  
+info page 38

## VITRINAS MC-EKO | VC-EKO



V-EKO

- Medidas para soportar cualquier modelo de asador FECA.
- Reparto uniforme de la temperatura.
- Control de temperatura digital regulable hasta 90°.
- Resistencia de 2000W de alta calidad.
- Dotación de 4 estantes de rejilla.
- Construcción en acero inoxidable.

Disponibile con frontal trasero en acero inoxidable o con frontal trasero en cristal templado.

- Mesures pour supporter tous les modèles de rôtissoires EKO ou EKO-V.
- Distribution uniforme de la température.
- Régulation numérique de la température réglable jusqu' à 90°.
- Haute qualité des résistances de 2000 Watt.
- Equipée de 4 étagères grillagées
- Construction en acier inoxydable.

Disponibile avec face derrière en acier inoxydable ou avec face derrière en verre trempé.

- Sizes to support any model of EKO or EKO-V roaster.
- Uniform temperature distribution
- Digital temperature control up to 90°.
- High quality 2000W resistor
- Equipped with 4 grill-shells
- Made of stainless steel

Available with stainless steel rear face or with tempered glass rear face



VC-EKO

## GRATINADORES G1 | G2



G-1

Gratinado y descongelado simultáneo de todo tipo de pasta, asados de carne, pescado, pollo, verduras, pizzas y bocadillos calientes.

Râpage et décongélation simultanés de tous les types de pâtes, rôtis de viande, poisson, poulet, légumes, pizzas et sandwiches chauds.

Gratin and simultaneous thawing of all types of pasta, roast meat, fish, chicken, vegetables, pizzas and hot sandwiches.



G-2

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
VC-EKO ⚡	110x45x840	2 Kw	70 Kg	02-100001

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
G-1 🔹	56x38x44	6.000 Kcal/h	30 Kg	00-010000
G-2 🔹	106x38x44	12.000 Kcal/h	57 Kg	00-010001

ESPADAS • BROCHES • SWORDS	
Espada Eko / Doble Eko <i>Broches Eko / Doble Eko • Swords Eko / Doble Eko</i>	03-116562
Espada en 'V' Eko / Doble Eko <i>Broches 'V' Eko / Doble Eko • Swords 'V' Eko / Doble Eko</i>	03-116565
Espada INDES/IND <i>Broches INDES/IND • Swords INDES/IND</i>	03-116560
Espada en 'V' INDES/IND <i>Broches 'V' INDES/IND • Swords 'V' INDES/IND</i>	03-116566
Espada DES-SIN / IND-SIN / Multifunción <i>Broches DES-SIN / IND-SIN / Multifonction • Swords DES-SIN / IND-SIN / Multifunction</i>	03-116701
Espada en 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunción <i>Broches 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifonction • Swords 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunction</i>	03-116567
Espada INDES XL <i>Broches INDES XL • Swords INDES XL</i>	03-116570
Espada en 'V' INDES XL <i>Broches INDES XL • Swords INDES XL</i>	03-116568
Jaula chuletera EKO / DOBLE EKO <i>Broche panier pour rôtissoires EKO/DOBLE EKO • STEAK CAGE EKO/DOBLE EKO</i>	03-016700
Jaula chuletera INDES/IND <i>Broche panier pour rôtissoires INDES/IND • STEAK CAGE INDES/IND</i>	03-016720
Jaula chuletera DES-SIN / IND / Multifunción <i>Broche panier pour rôtissoires DES-SIN / IND / Multifonction • STEAK CAGE DES-SIN / IND / MULTIFUNCTIONALITY</i>	03-116701
Jaula chuletera INDES XL <i>Broche panier pour rôtissoires INDES XL • STEAK CAGE INDES XL</i>	03-016710
Jaula pollo abierto <i>Broche Crapaudine • Spatch cock chicken spit</i>	03-016702
Jaula pollo abierto INDES <i>Broche Crapaudine INDES • Spatch cock chicken spit INDES</i>	03-016704
Jaula pollo abierto XL <i>Broche Crapaudine XL • Spatch cock chicken spit XL</i>	03-016721
Pincho central 10 <i>Pic centrale 10 • Central skewer 10</i>	03-162001
Pincho lateral 10 <i>Pic latérale 10 • Lateral skewer 10</i>	03-162000
Pincho central 12 <i>Pic centrale 12 • Central skewer 12</i>	03-161930
Pincho lateral 12 <i>Pic latérale 12 • Lateral skewer 12</i>	03-161950
Pincho grandes piezas <i>Pic de gros morceaux • Large skewer parts</i>	03-162010

TRANSMISIÓN • TRANSMISSION • TRANSMISSION	
Motor Feca 220V (EKO / DOBLE EKO) <i>Moteur Feca 220V (EKO / DOBLE EKO) • Feca 220V Motor (EKO / DOBLE EKO)</i>	13-050955
Motor Feca 12V (EKO / DOBLE EKO) <i>Moteur Feca 12V (EKO / DOBLE EKO) • Feca 12V Motor (EKO / DOBLE EKO)</i>	13-150970
Motor H30 (INDES / IND) <i>Moteur H30 (INDES / IND) • H30 Motor (INDES / IND)</i>	13-050940
Motor H30 Multifunción <i>Moteur H30 (Multifonction) • H30 Motor (Multifunctionality)</i>	13-151101
Motor H40 Multifunción <i>Moteur H40 Multifonction • H40 Motor (Multifunctionality)</i>	13-151100
Motor conjunto carcasa IND <i>Moteur ensemble carcasse IND • Ind housing set motor</i>	13-151010

GAS • GAZ • GAS	
Quemador completo <i>Brûleur complet • Full burner</i>	03-164870
Quemador completo XL <i>Brûleur complet XL • Full burner XL</i>	03-164871
Placa quemador <i>Plaque de cuisson gaz de brûleur • Burner plate</i>	03-162940
Válvula con mínimo <i>Vanne avec minimum • Valve with minimum</i>	13-184260
Termopar 320 <i>Thermocouple 320 • Thermocouple 320</i>	13-176120
Termopar 400 <i>Thermocouple 400 • Thermocouple 400</i>	13-176120
Termopar 800 <i>Thermocouple 800 • Thermocouple 800</i>	13-176130
Cemento líquido <i>Ciment liquide • Liquid cement</i>	13-106500
Cemento sólido <i>Ciment solide • Solid cement</i>	13-106510
Mando válvula <i>Vanne de contrôle • Valve control</i>	03-148800
Inyector <i>Injecteur • Injector</i>	03-126760
Junta quemador <i>Joint de brûleur • Burner gasket</i>	03-127770

ELÉCTRICO • ÉLECTRIQUE • ELECTRIC	
Interruptor motor <i>Interrupteur pour moteur • Motor switch</i>	03-125750
Interruptor motor multifunción <i>Interrupteur pour moteur multifonction • Multifunction motor switch</i>	03-125753
Interruptor resistencia asador <i>Commutateur de résistance de rôtissoire • Rotisserie breaker switch</i>	22-003000
Mando asador eléctrico <i>Commande électrique de rôtissoire • Electric rotisserie control</i>	03-148801
Resistencia asador <i>Résistance Rôtissoire • Rotisserie breaker</i>	22-005000
Resistencia vitrina <i>Résistance de la vitrine • Cabinet breaker</i>	22-005001
Cristal vitrocerámico <i>Boîte électrique • Glass-ceramic glass</i>	13-111130

**ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN**  
RÔTISSOIRS DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

**210 EKO / EKO-E / EKO-V**  
**315 EKO / EKO-E / EKO-V**



**210 EKO**

**10~12**  
UDS.

**2**  
ESPADAS

**Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.**

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

**15~18**  
UDS.

**3**  
ESPADAS

**315 EKO**



**420 EKO**

**420 EKO / EKO-E / EKO-V**

**420 EKO-E**

**420 EKO-V**

**20~24**  
UDS.

**4**  
ESPADAS

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

EKO-V = Vitrocéramica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
210 EKO	110x45x61	10/12	13.000 Kcal/h	48 Kg	2	00-021000
210 EKO-E	110x45x61	10/12	8,4 Kw	53KG	2	00-021051
210 EKO-V	110x45x61	10/12	8,4 Kw	58 Kg	2	00-021050
315 EKO	110x45x78	15/18	19.000 Kcal/h	61 Kg	3	00-031500
315 EKO-E	110x45x78	15/18	12,6 Kw	67 Kg	3	00-031551
315 EKO-V	110x45x78	15/18	12,6Kw	74 Kg	3	00-031550
420 EKO	110x45x97	20/24	26.000 Kcal/h	74 Kg	4	00-042000
420 EKO-E	110x45x97	20/24	16,8Kw	84 Kg	4	00-042051
420 EKO-V	110x45x97	20/24	16,8Kw	94 Kg	4	00-042050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN  
RÔTISSOIRS DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

630 EKO / EKO-E / EKO-V



630 EKO



Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.  
Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.  
High base for better access to the lower spits.



630 EKO-E

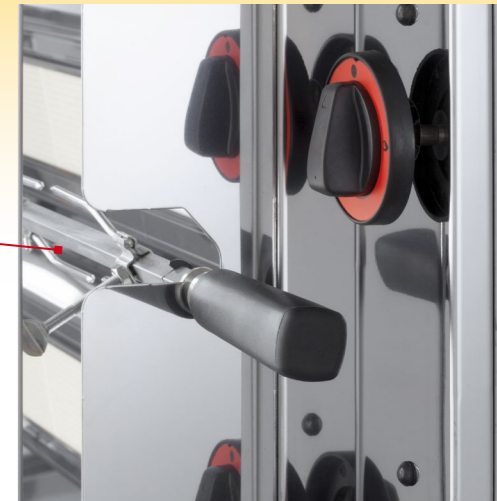


630 EKO-V

840 EKO / EKO-E / EKO-V



840 EKO



EKO-V = Vitrocerámica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
630 EKO	110x45x176	30/36	40.000 Kcal/h	113 Kg	6	00-063001
630 EKO-E	110x45x176	30/36	25,2 Kw	125 Kg	6	00-063051
630 EKO-V	110x45x176	30/36	25,2 Kw	137 Kg	6	00-063050
840 EKO	110x45x196	40/48	53.000 Kcal/h	137 Kg	8	00-084000
840 EKO-E	110x45x196	40/48	33,6 Kw	151 Kg	8	00-084051
840 EKO-V	110x45x196	40/48	33,6 Kw	166 Kg	8	00-084050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

735 EKO



735 EKO

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	PARRILLAS GRILLES GRILLS	CÓDIGO CODE CODE
735 EKO	110x45x196	81,2x7,6x18,7 cm	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-073500

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## DOBLE EKO

### DOBLE EKO: HASTA UN 35% DE AHORRO DE ENERGÍA

Los asadores DOBLE EKO cuenta con dos líneas consecutivas de fuego, permiten el pre-cocinado aprovechando el calor, lo que supone un mejor rendimiento con hasta un 35% de ahorro de energía.

Cada asador dispone de un único motor para toda la máquina, con transmisión a cadena metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste.

### DOBLE EKO: JUSQU'À 35% DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les rôtiissoires DOUBLE EKO disposent de deux lignes de feu consécutives. Elles permettent une pré-cuisson en profitant de la chaleur, ce qui se traduit par de meilleures performances avec des économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 35%.

Chaque rôtiissoire a un moteur unique pour l'ensemble de la machine, avec transmission à chaîne métallique, sans matières plastiques ni éléments d'usure élevée

### DOBLE EKO: UP TO 35% ENERGY SAVINGS

The DOUBLE EKO rotisseries with two consecutive burner lines enable pre-cooking by taking advantage of the heat, which means better performance with up to 35% energy savings.

Each rotisserie has a single motor for the entire machine, with transmission via a metal chain, without plastics or high-wear components.

**EKO ES SINÓNIMO DE CALIDAD**  
Nuestra transmisión es totalmente metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste, y con cojinetes de bola tanto en manguitos como en tensores. Sustitución de motor con 4 tornillos. Nuevos soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor. Quemador de altas prestaciones.

**EKO EST SYNONYME DE QUALITÉ**  
Notre transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, avec roulements à billes dans les manchons et les tendeurs. Remplacement du moteur par 4 vis. Nouveaux supports d'épée qui ferment davantage la machine et gardent plus de chaleur. Brûleur haute performance.

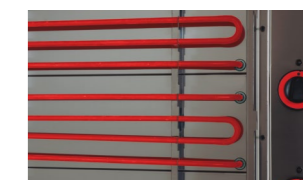
**EKO IS SYNONYMOUS WITH QUALITY**  
Our transmission is completely metallic, without plastics or high-wear components, and with ball bearings in both sleeves and tensioners. Replacement of motor with 4 screws. New spit holders that seal the machine better and keep in more heat. High performance burner

# 3

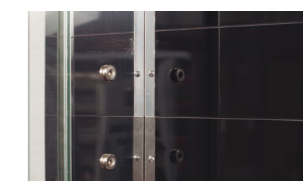
### TIPOS DE QUEMADORES TYPES DE BRÛLEURS BURNER TYPES



Quemador gas  
Brûleur à gaz  
Gas burner



Quemador eléctrico  
Brûleur électrique  
Electric burner



Quemador vitrocerámica  
Brûleur en vitrocéramique  
Glass-ceramic burner

**ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN**  
RÔTISSOIRS DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

## 11 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V



11 DOBLE EKO

55~66 UDS. 11 ESPADAS

### DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

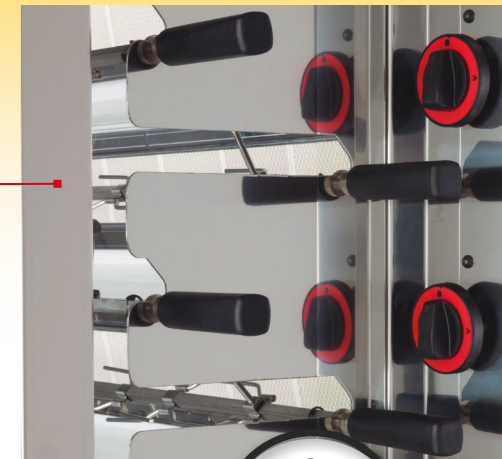
High base for better access to the lower spits.



## 15 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V



15 DOBLE EKO



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

75~90 UDS.

15 ESPADAS

EKO-V = Vitrocéramica | Vitrocéramique | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | Électrique simple | Single electric

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
11 DOBLE EKO	110x61x176	55/66	40.000 Kcal/h	134 Kg	11	00-011551
11 DOBLE EKO-E	110x45x176	55/66	25,2 Kw	148 Kg	11	00-011556
11 DOBLE EKO-V	110x45x176	55/66	25,2 Kw	163 Kg	11	00-011555
15 DOBLE EKO	110x61x189	75/90	53.000 Kcal/h	157 Kg	15	00-015751
15 DOBLE EKO-E	110x61x189	75/90	33,6 Kw	174 Kg	15	00-015756
15 DOBLE EKO-V	110x61x189	75/90	33,6 Kw	191 Kg	15	00-015755

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales. | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42



# ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

## INDES / DESIN



## INDES / DES-SIN

### INDES

Multiasadores de carnes FECA con sistema desplazable de espadas con 5 posiciones para el asado selectivo de todo tipo de carnes y tamaños.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada espada, lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

### DES-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores INDES, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

### INDES

*Multi-rôtissoires de viande de poulet FECA avec système de glissement des épées à 5 positions pour le rôtiage sélectif de tous types de viandes et de tailles.*

*Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipées d'un moteur pour chaque épée, ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.*

*En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.*

### DES-SIN

*Aux qualités mentionnées dans les rôtiroires INDES, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.*

*Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.*

### INDES

Multilayers of meat with FECA's system of moveable spits with 5 positions for the selective grilling of all types and sizes of meats.

Unlike the EKO models, IN-DES models are equipped with a motor for each spit, which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

### DES-SIN

In addition to the qualities of the IN-DES rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



MOTOR INDIVIDUAL  
POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL  
PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR  
PER BURNER

Peana alta para mejor  
acceso a las espadas  
inferiores.

Socle haut pour un  
meilleur accès aux épées  
inférieures.

High base for better  
access to the lower spits.

**INDES 7**

Soportes de espada largos que  
minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant  
les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise  
heat loss.



Sistema desplazable de espadas para el asado  
selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtiage  
sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling  
of all types and sizes of meats.

**INDES 4 / INDES 6  
INDES 7 / INDES 8**

Mandos en parte frontal  
de fácil acceso.

Des commandes frontales,  
d'accès facile.

Controls on front for easy  
access.

**INDES 4**



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
<b>INDES 4</b>	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	104 Kg	4	00-042447
<b>INDES 6</b>	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	153 Kg	6	00-063647
<b>INDES 7</b>	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	172 Kg	7	00-074247
<b>INDES 8</b>	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	190 Kg	8	00-084847

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRS INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



Laterales cerrados para aumentar la producción y unificar la cocción de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter la production et unifier la cuisson des poulets.

Closed sides to increase production and unify the cooking of the chickens.

Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.

**DESIN 4 / DESIN 6  
DESIN 7 / DESIN 8**

### MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

**DESIN 7**

### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.



**DESIN 4**

**24~48**  
UDS.

**4~8**  
ESPADAS



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
<b>DESIN 4</b>	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	85 Kg	4	00-042449
<b>DESIN 6</b>	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	124 Kg	6	00-063649
<b>DESIN 7</b>	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-074249
<b>DESIN 8</b>	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	158 Kg	8	00-084849

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

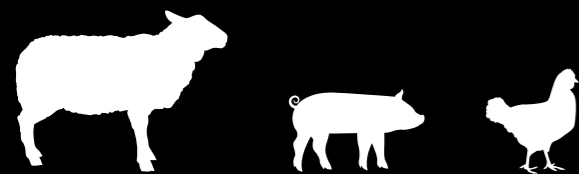
Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

NOVEDAD XL

NOUVEAU XL

NEW XL



INDESXL



# ASADORES



23

**ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS**  
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES  
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

**INDESXL 4 / INDESXL 6  
INDESXL 8**

Espada con 116cm útiles que posibilitan asar tanto pollos como cochinitos y corderos.

Épée avec 116cm utiles qui facilitent rôtir des poulets et des cochons de lait et des agneaux.

116cm of usable spit length for roasting chickens, suckling pig and lambs.

INDESXL 8



Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
INDESXL 4	147x58x105	28/32	40.000	120	4	00-042847
INDESXL 6	147x58x172	42/48	60.000	180	6	00-064247
INDESXL 8	147x58x192	56/64	80.000	200	8	00-085647

Dotación de pinchos: 5 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 5 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 5 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

# ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

## IND / IND-SIN



## IND / IND-SIN

### 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 de un 35% y con el consiguiente ahorro de combustible.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada quemador (dos espadas), lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

### IND

Grâce à sa disposition en deux lignes de feu consécutives, elle permet de précuire un lot de poulets en profitant de la chaleur et de l'espace occupé par sa machine avec une augmentation du rendement de production jusqu'à 35% et une économie conséquente de carburant.

Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipés d'un moteur par brûleur (deux épées), ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.

En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.

### IND

Due to be equipped with two consecutive burner lines, it allows for the pre-cooking of a batch of chickens taking advantage of the heat and space occupied by your machine with an increase in production performance by up to 35%, with the consequent fuel savings.

Unlike the EKO models, IND models are equipped with a motor for each burner (two spits), which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

### IND-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores IND, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

### IND-SIN

Aux qualités mentionnées dans les rôtiissoires IND, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.

Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.

### IND-SIN

In addition to the qualities of the IND rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

**IND-7 / IND-11  
IND-13 / IND-15**

### MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

### DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

**IND 13**

### Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.



### Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.



**IND 7**



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITE CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
IND 7	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	104 Kg	7	00-007421
IND 11	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	153 Kg	11	00-011661
IND 13	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	172 Kg	13	00-013781
IND 15	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	190 Kg	15	00-015901

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



MOTOR INDIVIDUAL  
POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL  
PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR  
PER BURNER

DOBLE LÍNEA  
DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE  
DE BROCHES

DOUBLE LINE  
OF SPITS

IND-SIN-13

Mandos en parte frontal  
de fácil acceso.

Des commandes frontales,  
d'accès facile.

Controls on front for easy  
access.

Peana alta para mejor  
acceso a las espadas  
inferiores.

Socle haut pour un  
meilleur accès aux épées  
inférieures.

High base for better  
access to the lower spits.



Laterales cerrados para aumentar  
la producción y unificar la cocción  
de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter  
la production et unifier la cuisson  
des poulets.

Closed sides to increase  
production and unify the  
cooking of the chickens.

IND-SIN-7 / IND-SIN-11  
IND-SIN-13 / IND-SIN-15



IND-SIN-4



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
IND-SIN-7	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	105Kg	7	00-007428
IND-SIN-11	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	154 Kg	11	00-011668
IND-SIN-13	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	175 Kg	13	00-013788
IND-SIN-15	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	192 Kg	15	00-015908

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.



Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

# ASADOR MULTI-ROTATIVO

RÔTISSOIRE  
MULTI-ROTATIF

MULTI-ROTATIONAL  
ROTISSERIE

## MULTIFUNCIÓN

## MULTIFUNCIÓN

### NUEVA GAMA MULTIFUNCIÓN: ¡LO MÁS AVANZADO DEL MERCADO!

La nueva gama de Asadores Multifunción hace que la producción sea más fácil y productiva, al disponer de diferentes opciones que permiten que la carga y descarga del producto sea independiente. El doble motor que incorpora esta gama hace que estos asadores puedan funcionar a distintos modos de funcionamiento, ofreciendo una versatilidad y capacidad de trabajo desconocida hasta ahora.

### NOUVELLE GAMME MULTIFONCTION: LA PLUS AVANCÉE DU MARCHÉ!

La nouvelle gamme des rôtissoires multifonctions rend la production plus facile et plus productive, en offrant différentes options permettant de charger et de décharger le produit en toute indépendance. Le double moteur intégrant cette gamme permet à ces rôtissoires de fonctionner dans différents modes de fonctionnement, offrant une polyvalence et une capacité de travail inconnues jusqu'à présent.

### NEW MULTIFUNCTION RANGE: THE MOST ADVANCED ON THE MARKET!

The new range of Multifunction Rotisseries makes production easier and more productive, with different options that allow the loading and unloading of the product to be independent. The double motor that is included in this range means that these rotisseries can operate in different modes, offering a versatility and working capacity that has been unknown until now.

#### FUNCIÓN ASADOR SIMPLE

Puede cargar de pollos solamente dos barras de cada bombo y pararlas frente al fuego, funcionan como un EKO simple.

#### FUNCIÓN ASADOR DOBLE AUTOMÁTICO

Permite hacer una hornada mientras carga otra sin detenerse. Una vez termina de asar la primera hornada, pulsando un simple interruptor, los pollos hechos quedan a mano para su extracción y los pre-cocinados se sitúan automáticamente en posición de asar.

#### FUNCIÓN MULTI-ROTATIVO

Puede llenar la máquina de pollos y dejarla en rotación planetaria, pudiendo detenerla en cualquier momento para posicionar frente al fuego la espada deseada.

EL DOBLE MOTOR PERMITE QUE LAS ESPADAS NO DEJEN DE GIRAR AL PARAR EL BOMBO

#### FONCTION DE RÔTISSOIRE SIMPLE

Il peut charger des poulets seulement deux bars de chaque bombo et les arrêter en face du feu, cela fonctionne comme un simple EKO.

#### FONCTION RÔTISSOIRE DOUBLE AUTOMATIQUE

Il vous permet de créer un lot tout en en chargeant un autre sans vous arrêter. Une fois le premier lot rôti, en appuyant sur un simple commutateur, les poulets faits restent à une main pour leur extraction et les poulets pré-cuits sont automatiquement placés en position de rôtissage.

#### FONCTION MULTI-ROTATIVE

Vous pouvez remplir la machine à poulet et la laisser en rotation planétaire, en étant capable de l'arrêter à tout moment pour positionner l'épée désirée devant le feu.

LE DOUBLE MOTEUR PERMET QUE LES ÉPÉES N'ARRÊTENT PAS DE TOURNER APRÈS AVOIR ARRÊTÉ LE BOMBO

#### SIMPLE ROTISSERIE FUNCTION

Chickens can be loaded on just two bars of each drum and stopped in front of the burner, it works like a basic EKO.

#### AUTOMATIC DOUBLE ROTISSERIE FUNCTION

It allows you to make a batch while loading another without stopping. Once you finish roasting the first batch, by pressing a simple switch, the chickens are handy for you to remove and the pre-cooked ones are automatically placed in the roasting position.

#### MULTI-ROTATION FUNCTION

You can fill the machine with chickens and leave it in planetary rotation, and can stop it at any time to position the desired spit in front of the burner.

THE DOUBLE ENGINE ALLOWS FOR THE SPITS TO NOT STOP TURNING WHEN THE DRUM STOPS



## ASADOR MULTIFUNCIÓN RÔTISSOIRE MULTIFONCTION MULTIFUNCTION ROTISSERIE

M1 | M2



Detalle bombo | Detalle bombo | Detalle bombo



40~48  
UDS.

8  
ESPADAS

20~24  
UDS.

4  
ESPADAS

Laterales cerrados para  
aumentar la producción  
y unificar la cocción  
de los pollos.

Côtés fermés pour  
augmenter la production  
et unifier la cuisson  
des poulets.

Closed sides to increase  
production and unify  
the cooking of the  
chickens.

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
M1	123x62x64	20/24	13.000 Kcal/h	76 Kg	4	00-042402
M2	123x62x105	40/48	26.000 Kcal/h	120 Kg	8	00-084802

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

M3 | M4



60~72  
UDS.

12  
ESPADAS



80~96  
UDS.

16  
ESPADAS

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	CAPACIDAD CAPACITÉ CAPACITY	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	ESPADAS BROCHES SWORDS	CÓDIGO CODE CODE
M3	123x62x179	60/72	40.000 Kcal/h	177 Kg	12	00-127202
M4	123x62x207	80/96	53.000 Kcal/h	226 Kg	16	00-169602

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.  
| Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | 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 | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional  
Éclairage intérieur en option  
Optional interior lighting

Accesorios en página 34  
Accessoires à la page 34  
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42  
Consommations et pouvoirs à la page 42  
Consumptions and powers on page 42

## MUEBLES DE TROCEO

MEUBLES "PLANCHES" POUR DÉCOUPER LES POULETS  
CUTTING FURNITURE



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
TROCEO	99x47x24	48 Kg	03-104195
TROCEO-EKO	110x45x24	54 Kg	03-104196

## ARMARIOS CON RUEDAS

ARMOIRES À ROULETTES  
CABINETS WITH WHEELS



REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
AR-EKO	110x45x77	32 Kg	02-100051
AR-INDES	125x52x77	36 Kg	02-100061
AR-MULTIF.	125x65x77	40 kg	02-100050

\* Estante intermedio no incluido | Étagère du milieu non incluse | Middle shelf not included

## MESA SOPORTE

TABLE DE SUPPORT  
SUPPORT TABLE

Mesa soporte con dos estantes  
Table de support avec deux étagères  
Support table with two shelves



SERIE	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
ME-EKO	110x45x80	18 Kg	02-100045
ME-INDES	125x52x80	21 Kg	02-100062
ME-MULTIF.	125x65x80	25 Kg	02-100055
ME-TROCEO	102x50x77	14 Kg	02-100047



REF.	
1	JAULA CHULETERA
2	JAULA POLLO ABIERTO
3	ESPADA EN "V"

+info página 38  
+info page 38  
+info page 38

## VITRINAS MC-EKO | VC-EKO



V-EKO

- Medidas para soportar cualquier modelo de asador FECA.
- Reparto uniforme de la temperatura.
- Control de temperatura digital regulable hasta 90°.
- Resistencia de 2000W de alta calidad.
- Dotación de 4 estantes de rejilla.
- Construcción en acero inoxidable.

Disponibile con frontal trasero en acero inoxidable o con frontal trasero en cristal templado.

- Mesures pour supporter tous les modèles de rôtissoires EKO ou EKO-V.
- Distribution uniforme de la température.
- Régulation numérique de la température réglable jusqu' à 90°.
- Haute qualité des résistances de 2000 Watt.
- Equipée de 4 étagères grillagées
- Construction en acier inoxydable.

Disponibile avec face derrière en acier inoxydable ou avec face derrière en verre trempé.

- Sizes to support any model of EKO or EKO-V roaster.
- Uniform temperature distribution
- Digital temperature control up to 90°.
- High quality 2000W resistor
- Equipped with 4 grill-shells
- Made of stainless steel

Available with stainless steel rear face or with tempered glass rear face



VC-EKO

## GRATINADORES G1 | G2



G-1

Gratinado y descongelado simultáneo de todo tipo de pasta, asados de carne, pescado, pollo, verduras, pizzas y bocadillos calientes.

Râpage et décongélation simultanés de tous les types de pâtes, rôtis de viande, poisson, poulet, légumes, pizzas et sandwiches chauds.

Gratin and simultaneous thawing of all types of pasta, roast meat, fish, chicken, vegetables, pizzas and hot sandwiches.



G-2

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
VC-EKO ⚡	110x45x840	2 Kw	70 Kg	02-100001

REF.	MEDIDAS DIMENSIONS SIZES	POTENCIA PUISSANCE POWER	PESO POIDS WEIGHT	CÓDIGO CODE CODE
G-1 🔵	56x38x44	6.000 Kcal/h	30 Kg	00-010000
G-2 🔵	106x38x44	12.000 Kcal/h	57 Kg	00-010001

ESPADAS • BROCHES • SWORDS	
Espada Eko / Doble Eko <i>Broches Eko / Doble Eko • Swords Eko / Doble Eko</i>	03-116562
Espada en 'V' Eko / Doble Eko <i>Broches 'V' Eko / Doble Eko • Swords 'V' Eko / Doble Eko</i>	03-116565
Espada INDES/IND <i>Broches INDES/IND • Swords INDES/IND</i>	03-116560
Espada en 'V' INDES/IND <i>Broches 'V' INDES/IND • Swords 'V' INDES/IND</i>	03-116566
Espada DES-SIN / IND-SIN / Multifunción <i>Broches DES-SIN / IND-SIN / Multifonction • Swords DES-SIN / IND-SIN / Multifunction</i>	03-116701
Espada en 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunción <i>Broches 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifonction • Swords 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunction</i>	03-116567
Espada INDES XL <i>Broches INDES XL • Swords INDES XL</i>	03-116570
Espada en 'V' INDES XL <i>Broches INDES XL • Swords INDES XL</i>	03-116568
Jaula chuletera EKO / DOBLE EKO <i>Broche panier pour rôtissoires EKO/DOBLE EKO • STEAK CAGE EKO/DOBLE EKO</i>	03-016700
Jaula chuletera INDES/IND <i>Broche panier pour rôtissoires INDES/IND • STEAK CAGE INDES/IND</i>	03-016720
Jaula chuletera DES-SIN / IND / Multifunción <i>Broche panier pour rôtissoires DES-SIN / IND / Multifonction • STEAK CAGE DES-SIN / IND / MULTIFUNCTIONALITY</i>	03-116701
Jaula chuletera INDES XL <i>Broche panier pour rôtissoires INDES XL • STEAK CAGE INDES XL</i>	03-016710
Jaula pollo abierto <i>Broche Crapaudine • Spatch cock chicken spit</i>	03-016702
Jaula pollo abierto INDES <i>Broche Crapaudine INDES • Spatch cock chicken spit INDES</i>	03-016704
Jaula pollo abierto XL <i>Broche Crapaudine XL • Spatch cock chicken spit XL</i>	03-016721
Pincho central 10 <i>Pic centrale 10 • Central skewer 10</i>	03-162001
Pincho lateral 10 <i>Pic latérale 10 • Lateral skewer 10</i>	03-162000
Pincho central 12 <i>Pic centrale 12 • Central skewer 12</i>	03-161930
Pincho lateral 12 <i>Pic latérale 12 • Lateral skewer 12</i>	03-161950
Pincho grandes piezas <i>Pic de gros morceaux • Large skewer parts</i>	03-162010

TRANSMISIÓN • TRANSMISSION • TRANSMISSION	
Motor Feca 220V (EKO / DOBLE EKO) <i>Moteur Feca 220V (EKO / DOBLE EKO) • Feca 220V Motor (EKO / DOBLE EKO)</i>	13-050955
Motor Feca 12V (EKO / DOBLE EKO) <i>Moteur Feca 12V (EKO / DOBLE EKO) • Feca 12V Motor (EKO / DOBLE EKO)</i>	13-150970
Motor H30 (INDES / IND) <i>Moteur H30 (INDES / IND) • H30 Motor (INDES / IND)</i>	13-050940
Motor H30 Multifunción <i>Moteur H30 (Multifonction) • H30 Motor (Multifunctionality)</i>	13-151101
Motor H40 Multifunción <i>Moteur H40 Multifonction • H40 Motor (Multifunctionality)</i>	13-151100
Motor conjunto carcasa IND <i>Moteur ensemble carcasse IND • Ind housing set motor</i>	13-151010

GAS • GAZ • GAS	
Quemador completo <i>Brûleur complet • Full burner</i>	03-164870
Quemador completo XL <i>Brûleur complet XL • Full burner XL</i>	03-164871
Placa quemador <i>Plaque de cuisson gaz de brûleur • Burner plate</i>	03-162940
Válvula con mínimo <i>Vanne avec minimum • Valve with minimum</i>	13-184260
Termopar 320 <i>Thermocouple 320 • Thermocouple 320</i>	13-176120
Termopar 400 <i>Thermocouple 400 • Thermocouple 400</i>	13-176120
Termopar 800 <i>Thermocouple 800 • Thermocouple 800</i>	13-176130
Cemento líquido <i>Ciment liquide • Liquid cement</i>	13-106500
Cemento sólido <i>Ciment solide • Solid cement</i>	13-106510
Mando válvula <i>Vanne de contrôle • Valve control</i>	03-148800
Inyector <i>Injecteur • Injector</i>	03-126760
Junta quemador <i>Joint de brûleur • Burner gasket</i>	03-127770

ELÉCTRICO • ÉLECTRIQUE • ELECTRIC	
Interruptor motor <i>Interrupteur pour moteur • Motor switch</i>	03-125750
Interruptor motor multifunción <i>Interrupteur pour moteur multifonction • Multifunction motor switch</i>	03-125753
Interruptor resistencia asador <i>Commutateur de résistance de rôtissoire • Rotisserie breaker switch</i>	22-003000
Mando asador eléctrico <i>Commande électrique de rôtissoire • Electric rotisserie control</i>	03-148801
Resistencia asador <i>Résistance Rôtissoire • Rotisserie breaker</i>	22-005000
Resistencia vitrina <i>Résistance de la vitrine • Cabinet breaker</i>	22-005001
Cristal vitrocerámico <i>Boîte électrique • Glass-ceramic glass</i>	13-111130

Ref. 3779 CATERING PINCHOS BAMBOO 24CM C/AGARRADOR

Und Venta  
CJ100u



*Tabla Técnica*

Longitud total	24 cm
Material	BAMBOO
Peso	2,2 g

Ref. 0690003 CHEMINE 1,200KG PASTA 2H

Und Venta  
FRD6RL



*Tabla Técnica*

Ref. 3775 CHEMINE 800GR LAMINADO PASTA 2H

Und Venta  
FRD6RL



*Tabla Técnica*

Ref. 2635 DES BANDEJA ALUMINIO OVAL 35CM

Und Venta  
CJ100u



*Tabla Técnica*

Ref. 4290 DES ENVASE ALUMINIO OVAL 25X19 POLLO

Und Venta  
PAQ100u



*Tabla Técnica*

Altura	8,5 cm
Capacidad	250 cL
Dimensiones	25,3x19 cm
Material	ALUMINIO DESECHABLE

**Ref. 2917 DES ENVASE ALUMINIO RDO 20X4 1/2 POLLO**

**Und Venta  
PAQ125u**



**Tabla Técnica**

Altura	3,7 cm
Capacidad	100 cL
Diámetro total	20,75 cm
Material	ALUMINIO DESECHABLE

**Ref. 0490047 DES ENVASE ALUMINIO RDO 20X6 POLLO**

**Und Venta  
BL125U**



**Tabla Técnica**

Altura	5,6 cm
Capacidad	150 cL
Diámetro total	20,62 cm
Material	ALUMINIO DESECHABLE

**Ref. 2851 DES ENVASE ALUMINIO RECTANG 14,5X12**

**Und Venta  
CJ8X150**



**Tabla Técnica**

**Ref. 2605 DES ENVASE ALUMINIO RECTANG 19X14**

**Und Venta  
CJ8X150**



**Tabla Técnica**

**Ref. 4292 DES ENVASE ALUMINIO RECTANG 31X21,5**

**Und Venta  
PAQ125u**



**Tabla Técnica**

Ref. 4291 DES TAPA CARTON OVAL ENVASE 25X19

Und Venta  
PAQ100u



*Tabla Técnica*

---

---

Ref. 0490049 DES TAPA CARTON RDO ENVASE 20CM

Und Venta  
PAQ125u



*Tabla Técnica*

---

---

Ref. 2852 DES TAPA CARTON RECTANG ENVASE 14,5X12

Und Venta  
CJ8X150



*Tabla Técnica*

---

---

Ref. 2606 DES TAPA CARTON RECTANG ENVASE 19X14

Und Venta  
PAQ150u



*Tabla Técnica*

---

---

Ref. 4293 DES TAPA CARTON RECTANG ENVASE 31X21,5

Und Venta  
PAQ125u



*Tabla Técnica*

---

---

# Asadores planetarios

## Planetary roasters



A gas • Gas

### Serie Planetario

x6



8 MRD

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

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

VC-9E



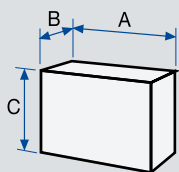
**Soporte calefactable** con cajones telescópicos para mantener los pollos montados en las espadas y bandeja de troceo en el cajón superior. Capacidad: 9 espadas.

El modelo VC-8 MR dispone de estantes y puertas correderas en vez de cajones. *Wheeled stand with drawers, to keep chickens warm still fixed to the spit and large tray for cutting-up chickens. Capacity: 9 spits. Model VC-8 MR has stands and sliding doors instead of drawers.*

VC-8MR



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



Gas  
 Electricidad  
 Electric

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C				
8 MRS		8	48	1.395	910	980	228	32.336	38	5.430,00
8 MRD		8	48	1.395	910	980	233	32.336	38	5.760,00
PTR-8				1.395	910	820				1.100,00
VC-9E				1.395	910	1.020			2	2.525,00
VC-8MR				1.395	910	1.020			2	2.625,00

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



# Asadores multirotativos

## Multirotary roasters

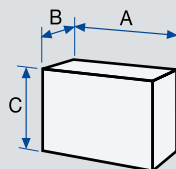
 A gas • Gas






### Multi-Rotativo

- Compuesto por uno o varios platos giratorios con cuatro espadas que a su vez giran sobre sí mismas.
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Consumo económico. Dos quemadores para cuatro espadas.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras...
- Fácil limpieza.

### Multi-Rotary

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



MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
4MR		24	1.395	660	626	125	16.340	19	2.860,00
8MR		48	1.395	660	1.061	205	32.680	38	4.765,00
12MR		72	1.395	660	1.876	280	49.020	57	6.665,00
16MR		96	1.395	660	2.057	360	65.360	76	8.300,00
PT-MR			1.395	660	820				1.100,00
VC-MR			1.395	660	1.020			2,0	2.300,00

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

330,00

**Serie Multirotativo**

×6

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

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



**8 MR**

**VC-MR**



**PT-MR**



Soporte soldado, mayor robustez  
Strengthened welded stand



**detalle 12 MR**

Diámetro ruedas: 12 cm  
Diameter of wheels: 12 cm

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

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



COD.		€
105000	Espada Stainless steel spit	65,00
105001	Espada con pinchos Stainless steel spit with skewers	107,00
A 105002	Espada pincho Stainless steel skewer spit	120,00
B 105003	Espada parrilla multiposición Grill spit multiple positions	210,00

# Asadores de balanceras

## Swing spits roasters

 Eléctricos • Electric



### BA-4

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

### PTB-4

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

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

#### Principales ventajas de los asadores a balanceras:

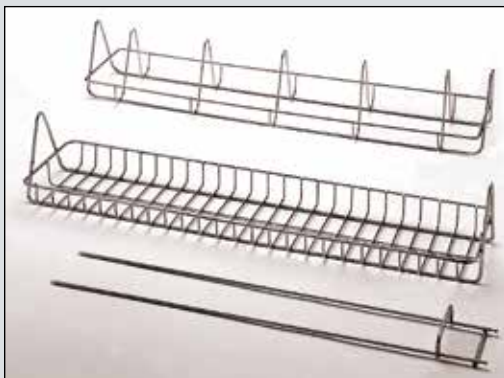
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejos, codillos, patatas, pimientos, berenjenas, tomates, y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
-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

#### The main advantages of swing spit roasters are:

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

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

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



COD		€
50049	Balancera para BA-7 Swing Basket for BA7	115,00
50049-2	Espada para BA-7 Double spit for BA-7	85,00
50050	Balancera para BA-4 Swing Basket for BA-4	105,00
50050-2	Espada para BA-4 Double spit for BA-4	80,00

### BA-7

**7 espadas** (o 7 balanceras / cestas) (35/42 pollos)

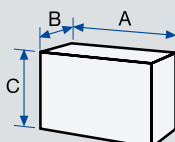
**7 double spits** (or 7 swing basket) (35/42 chickens)



### VC BA-7

**Soporte para el modelo BA-7**  
Vitrina calefactora con tres estantes. Termostato y termómetro digital.

**Wheeled stand for BA-7**  
Heated display cabinet with 3 stands. Thermostat and digital thermometer.



### BA-7D

**14 espadas** (o 14 balanceras / cestas) (70/84 pollos)

**14 double spits** (or 14 swing basket) (70/84 chickens)

MOD.	Espadas Spits	Balanceras Baskets	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C			
BA-4e	4		16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.640,00
BA-4b		4	16 / 20	940	690	920	145	6,9	4.735,00
BA-7e	7		35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.865,00
BA-7b		7	35 / 42	1.100	800	1.060	200	10,0	5.980,00
BA-7De	14		70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.120,00
BA-7Db		14	70 / 84	1.100	800	2.150	400	20,0	11.375,00
VCBA-4				940	690	895	75	1,8	1.565,00
VCBA-7				1.100	800	895	75	2,0	1.700,00
PTB-4				940	690	880	19		940,00
PTB-7				1.100	800	880	22		1.010,00

# Asadores para grandes piezas

Large pieces roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric



GPG-2

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

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

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

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

Spits with 110cm of useful length.  
Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.

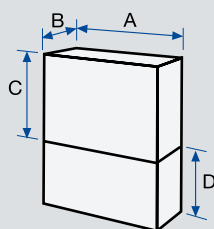
Interior light to highlight your roasts.  
Interior can be dismantled for cleaning.









PTG 1

Diámetro ruedas: 12 cm  
Diameter of wheels: 12 cm

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



GPG =  Gas  
GPE =  Electricidad  
Electric

MOD.	Espadas Spits	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C	D				
GPG-1	 1	1,528	600	760		90	8.084	6,6	2.350,00
GPG-2	 2	1,528	600	980		135			16.168
GPE-1	 1	1,528	600	760		90		2.650,00	
GPE-2	 2	1,528	600	980		135		2.970,00	
PTG-1		1,528	600		810	20		1.100,00	
160000	Espada GP sin pinchos • Spit GP without skewers								95,00
160014	Espada GP con pinchos • Spit GP with skewers								19,50
050116	Pincho sencillo GP • Simple skewer without screw GP								1,95
160015	Tornillo de pincho inox • Screw for skewer inox								38,00
160100	Espada panel GP • Multiple positions spit GP								270,00

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

# Asadores mini

Mini roasters



A gas o eléctricos • Gas or electric

*Novedad  
New*

**MN2E**



**Regulación de potencia máximo/mínimo**

**Power control maximum/minimum**

**MN3G**



Ver accesorios en pág. 26  
See accessories in page 26

Nueva gama de asadores Mini.  
Ideal para locales con espacio reducido.  
40 cm de fondo.  
Capacidad de 3 pollos por espada.  
Bandeja embutida sin rincones.  
Mandos en el frontal de fácil acceso.  
Modelos eléctricos de vitrocerámica.  
Iluminación interior incluida.  
Regulación de potencia máximo/ mínimo tanto en asadores de gas como eléctricos.

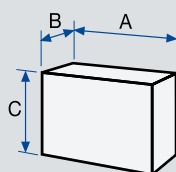
New range of Mini roasters.  
Ideal for places with a very small place.  
40 cm deph.  
Capacity of 3 chicken per spit.  
Rounded tray without corners.  
Controls on the front for easy access.  
Interior lighting included.  
Power control maximum/minimum either in gas or electrical roasters.

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

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



COD.		€
<b>195000</b>	Espada mini pinchos Mini spit with skewers	<b>82,00</b>
<b>195001</b>	Espada mini sin pinchos Mini spit without skewers	<b>52,00</b>
<b>A 195003</b>	Espada mini de pincho Mini skewers spit	<b>90,00</b>
<b>B 195005</b>	Espada mini panel Mini multi-position spit	<b>200,00</b>



Gas  
 Electricidad  
Electric

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

# Asadores verticales (1)

## Vertical roasters (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



**1 EG**

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



**2 EG**

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

Estos asadores están concebidos para ser instalados sobre nuestras mesas de tubo de inox, soldadas y resistentes, mesas calientes o armarios de 2 puertas con estante. (véase la pág. 26)

*These roasters are specially designed to be fixed on our tubular stands of stainless steel strengthened and welded cupboards and hot show-cases. (see page 26)*



**PTI-1**



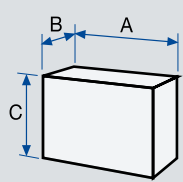
**3 EE - 3 EG**



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











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

**4 EE - 4 EG**



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

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C			EE	EEN	
1 EG		1	6	1.098	480	460	50	5,074			1.630,00
2 EG		2	12	1.098	480	640	66	10.148			1.865,00
3 EG		3	18	1.098	480	820	86	15.222			2.260,00
4 EG		4	24	1.098	480	1.000	103	20.296			2.690,00
1EE/1EEN		1	6	1.098	480	460	48		3,3	4,5	1.660,00
2EE/2EEN		2	12	1.098	480	640	63		6,6	9,0	1.915,00
3EE/3EEN		3	18	1.098	480	820	80		9,9	13,5	2.375,00
4EE/4EEN		4	24	1.098	480	1.000	95		13,2	18,0	2.800,00
PTI-1				1.098	480	840	15				620,00
Opcional											125,00
				Luz interior • Interior lighting							

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



# Asadores verticales (2)

## Vertical roasters (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



**6 EE**

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

**6 EG**

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

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



### Especial para pollo abierto • Chicken crapaudine

**7 EG**

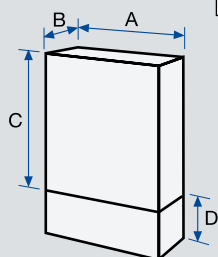
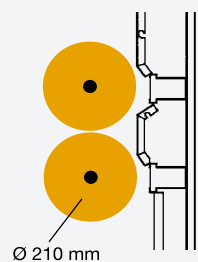
7 espadas (42 pollos)  
7 spits (42 chickens)

**Nuevo asador** con mayor distancia entre espadas para piezas de mayor tamaño.

Espadas panel de mayor capacidad, ideal para pollos abiertos.

**New grill** with wider distance between spits for larger roasts.

Panel spit with larger capacity, ideal for split opened chickens.



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

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C	D			EE	EEN	
6 EG	🔥	6	36	1,098	480	1,360	500	170	30,444			3.570,00
6 EE/6EEN	⚡	6	36	1,098	480	1,360	500	160		19,8	27,0	3.725,00
7 EG	🔥	7	42	1,098	480	1,720	200	180	35,518			4.200,00
7 EE/7EEN	⚡	7	42	1,098	480	1,720	200	170		23,1	31,5	4.475,00
Opcional												125,00
		Luz interior • Interior lighting										

Dotación de origen con 7 espadas de pinchos. Espadas especiales en la pág. 25.  
Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

# Asadores verticales (3)

## Vertical roasters (3)

 A gas o eléctricos • Gas or electric



**8 EG**

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

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





### 8 EE

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



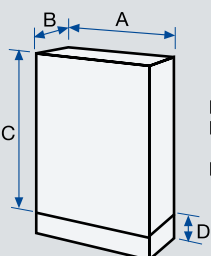
### 8 EEN

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

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

Models EEN are like EE but they have 4,8 Kw per burner instead of 3,3 Kw, saving time in roasting. Easy to clean.

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



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

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C	D				
8 EG	8	48	1.098	480	1.720	200	193	40.592		4.375,00
8 EE	8	48	1.098	480	1.720	200	183		26,4	4.620,00
8 EEN	8	48	1.098	480	1.720	200	183		36,0	4.620,00
Opcional	Luz interior • Interior lighting									125,00

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

# Asadores verticales de doble espada

## Double spit vertical roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric



**6 EGD**

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



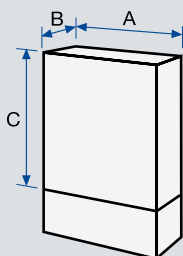
**8 EGD**



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







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

- Los modelos de doble espada disponen de iluminación interior.
- Double spit models have interior light.
- Double spit electric models (6EEND and 8EEND) have per burner 4,8 KW.



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

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	PRECIO PRICE €
				A	B	C	D				
6 EGD		11	66	1.098	660	1.360	500	204	30.444		5.025,00
6 EEND		11	66	1.098	660	1.360	500	190		27,0	5.195,00
8 EGD		15	90	1.098	660	1.720	200	230	40.592		5.975,00
8 EEND		15	90	1.098	660	1.720	200	220		36,0	6.185,00

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

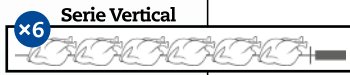
# Asadores de vitrocerámica

Vitroceramic roasters



⚡ Eléctricos • Electric

Regulación de potencia máximo/mínimo  
Power control maximum/minimum



6EV

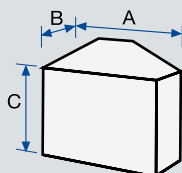


Gama de asadores verticales eléctricos con quemadores de vitrocerámica, para mejor difusión del calor y gran facilidad de limpieza.

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

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

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



EV = ⚡ Eléctrico potenciado  
Electric (High power)

MOD.	Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C			
1 EV	⚡ 1	6	1,098	480	460	48	4,8	1.730,00
2 EV	⚡ 2	12	1,098	480	640	63	9,6	2.005,00
3 EV	⚡ 3	18	1,098	480	820	80	14,4	2.490,00
4 EV	⚡ 4	24	1,098	480	1.000	95	19,2	2.955,00
6 EV	⚡ 6	36	1,098	480	1.860	160	28,8	3.830,00
8 EV	⚡ 8	48	1,098	480	1.920	183	38,4	4.735,00
6 EVD	⚡ 11	66	1,098	660	1.860	190	28,8	5.375,00
8 EVD	⚡ 15	90	1,098	660	1.920	220	38,4	6.265,00

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

# Asadores Compactos (1)

## Compact Roasters (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

*Novedad*  
*New*

### 3 EGC

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

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



### 4 EGC

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



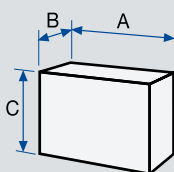
**x6** Serie Compacto




### VC4EC












Iluminación interior incluida.  
Interior lighting included.



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

 Homologación / Certification  
99AR263

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw		PRECIO PRICE €
				A	B	C			EE	EEN	
1 EGC		1	6	1.190	480	460	50	5,074			1.655,00
2 EGC		2	12	1.190	480	640	66	10,148			1.955,00
3 EGC		3	18	1.190	480	820	86	15,222			2.375,00
4 EGC		4	24	1.190	480	1.000	103	20,296			2.810,00
1EEC/1EENC		1	6	1.190	480	460	48		3,3	4,5	1.675,00
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,0	2.015,00
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	13,5	2.475,00
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	18,0	2.940,00
PTIC-1				1.190	480	883	15				620,00
VC4EC				1.190	480	840			2		1.565,00

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



Iluminación interior incluida.  
Interior lighting included.

Soporte con ruedas inox incluido.  
Diámetro ruedas: 10 cm

Wheeled stainless steel stand included.  
Wheels diameter: 10 cm

x6 Serie Compacto



6 EGC

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

- Asador construido en acero inoxidable con mandos en el frontal de fácil acceso.
- Apertura de puerta delantera sin necesidad de espacios laterales.
- Dispone de quemadores que funcionan independientemente con válvula de seguridad.
- Equipado con bandeja fácilmente extraíble, de gran capacidad y con ruedas de gran diámetro.
- Chapas entremetedor inox, desmontables para facilitar su limpieza.
- Todos los modelos vienen de serie con espadas completas cuya capacidad es de 6 pollos (incluyendo 2 pinchos sencillos con tornillo y 4 pinchos dobles).

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



Más modelos y precios en página 9.

More models and prices in page 9.

COD.		€
105000C	Espada con pinchos compacto Compact spit with 6 skewers	65,00
105001C	Espada con pinchos compacto Compact spit with 6 skewers	110,00
A 105002C	Espada pincho compacto Compact skewer spit	120,00
B 105003C	Espada panel compacto Compact multiple positions spit	210,00
060130C	Espada para codillos Spit for Pork Knuckle	210,00



# Asadores Compactos (2)

## Compact Rotisserie (2)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

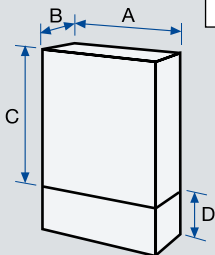
**8 EGC**

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

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



Iluminación interior incluida.  
Interior lighting included.







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

 Homologación / Certification  
99AR263

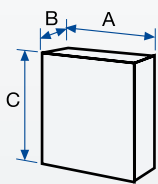


**x6** Serie Compacto

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

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

12 CE



### Porta-espadas • Trolley for spits

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

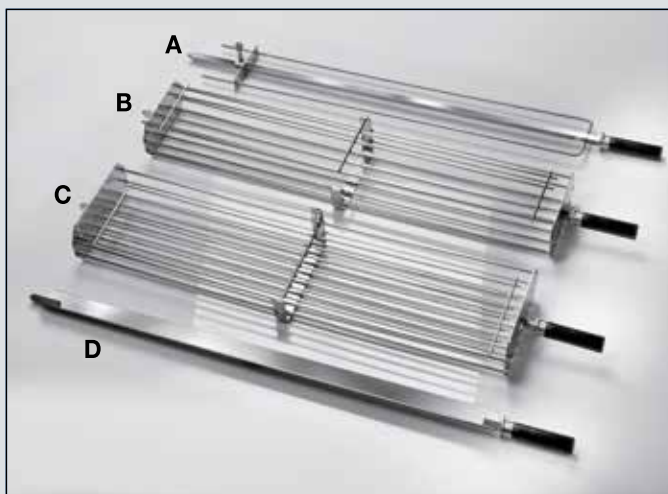
MOD.		Dimensiones (mm) Measurements (mm)			PRECIO PRICE €
		A	B	C	
12 CE	Para 12 espadas • For 12 spits	1.150	500	1.600	850,00
24 CE	Para 24 espadas • For 24 spits	1.150	800	1.600	965,00



### Espadas • Spits

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

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



MOD.		€
050001	Espada inox sin pinchos Stainless steel spit without skewers	65,00
050002	Espada inox con 6 pinchos Stainless steel spit with 6 skewers	105,00
050003A	Espada de pincho Stainless steel skewer spit	105,00
060120B	Espada panel o parrilla inox con multiposición Grill spit with multiple positions	210,00
060125C	Espada pollo abierto (sólo para 7EG) Split opened chicken spit (only for 7EG)	210,00
060130	Espada para codillos <i>Novedad</i> Grill spit for Pork Knuckle <i>New</i>	210,00
050004D	Espada en V V spit	110,00
050110	Pincho doble Double skewer	7,60
050107	Pincho sencillo sin tornillo Simple skewer without screw	7,60
050116	Tornillo de pincho inox Screw for skewer inox	1,95
050112	Mango de espada Handle of spit	8,65
050114	Gancho de sacar espadas Hook to remove spits	32,50

# Acessorios para asadores verticales

## Vertical roasters accessories



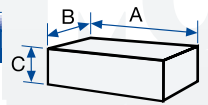
**MTB**

### Bandeja de troceo • Tray for cutting

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

Special large-capacity tray for cutting chickens. Also designed to store the spits. It fits on our cabinets range AR and warmers VC.

MOD.	A	B	C	€
MTB	1.098	480	160	420,00



**AR 4 EE**

**AR 4 EEI**

### Armarios • Cabinets

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

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

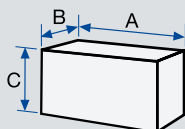


**AR 3 CE**

### Armarios • Cabinets

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

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



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

# Vitrinas calefactoras

## Hot showcase



### VC-4E

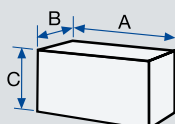
- Con cuatro estantes de rejilla inoxidable.
- Vitrina calefactora fabricada totalmente en acero inoxidable o pintada con epoxy rojo.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000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



### VC-4ED

Vitrina caliente de doble frente con las mismas características que el modelo VC 4E, pero con cristal por un lado fijo y por el otro puertas correderas.

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



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

# Expositores calientes

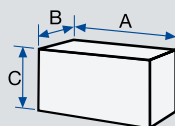
## Heated display cabinets



**EX-ST1**



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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX-ST1	⚡	1.100	510	635	65 Kg	1,8	1.650,00

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

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

### EX SMC

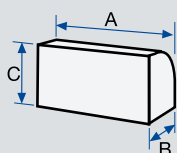


- Totalmente desmontables para su limpieza.
- Cajón inferior con polietileno Pe-500, especial para alimentación, y cubeta gastro 1/1.
- Iluminación en la parte superior e inferior.
- Resistencia de 1800 W.
- Temperatura graduable hasta 90°.
- Termómetro digital.
- *Totally dismountable for cleaning.*
- *Lower drawer with polyethylene cutting board, specially for food and gastro tray 1/1.*
- *Lighted top and bottom.*
- *1800 W resistor.*
- *Adjustable temperature to 90°.*
- *Digital thermometer.*

### EX SM

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

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



MOD.		A	B	C	Peso Weight	Kw	€
EX SM	⚡	1.098	480	615	59 Kg	1,8	1.810,00
EX SMC	⚡	1.098	480	695	68 Kg	1,8	2.200,00



# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO  
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINITOS



PARRILLA ROTATIVA  
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA  
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA  
PATATAS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	46
Parrilla estática acero inox.	120
Parrillas estática hierro	120
Espada de pollos	237
Espada de cochinitos	237
Parrilla rotativa multiusos	237
Parrilla rotativa pollos abiertos	237
Parrilla rotativa patatas	297



# ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

## RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	14.797
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	15.324
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	15.851
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	16.377
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	16.904
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	17.448

PORTES PAGADOS

## RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	16.707
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	17.392
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	18.089
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	18.764
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	19.449
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	20.120

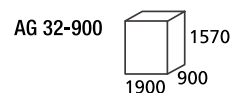
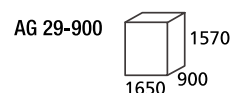
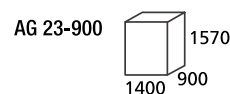
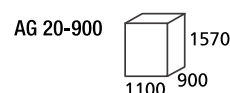
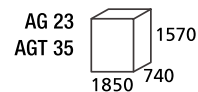
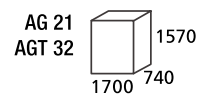
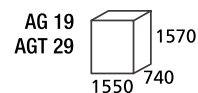
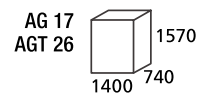
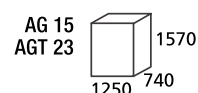
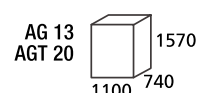
PORTES PAGADOS

## DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	16.475
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	18.109
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	19.742
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	21.376

PORTES PAGADOS

## RODIZIO



## Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**







## ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



APSG-6

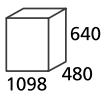


APSG-8

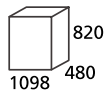
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	2.139
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	2.597
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	3.084
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	4.097
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	4.820
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	5.024
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	6.856

PORTES PAGADOS

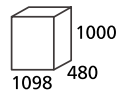
APSG-2



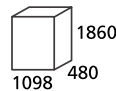
APSG-3



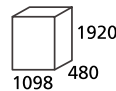
APSG-4



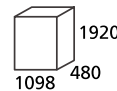
APSG-6



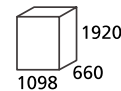
APSG-7



APSG-8



APDG-8



### Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.

# ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



4EE

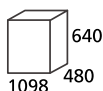


6EE

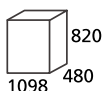
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)	PVP €
			MOD. EE	MOD. EEN		
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	2.199
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	2.723
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	3.211
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	4.271
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	5.133
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	5.301

## PORTES PAGADOS

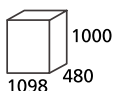
2EE/2EEN



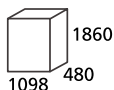
3EE/3EEN



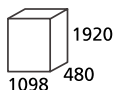
4EE/4EEN



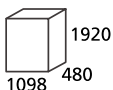
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

## Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.

- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.



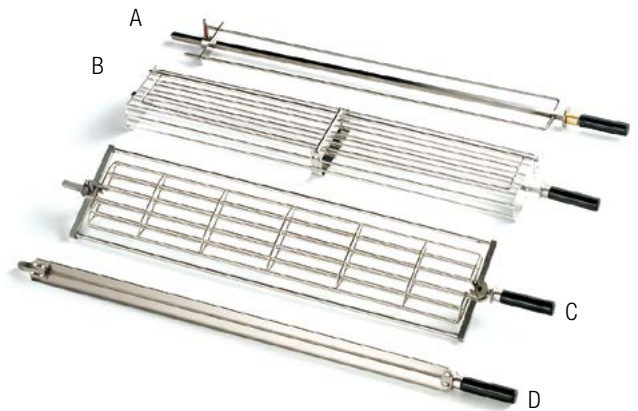
# ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	563
Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	



## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	97
Espada INOX con 6 pinchos	154
Espada de pincho (A)	154
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	311
Espada pollo abierto (sólo para APSPG-7) (C)	311
Espada en V (D)	163
Pincho doble	12
Pincho sencillo sin tornillo	12
Tornillo de pincho INOX	5
Mango de espada	14
Gancho para sacar espadas	48



## VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	1.795
VC-4ED	2	230/50	73	1.795

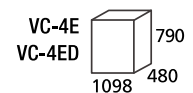
PORTES PAGADOS



VC-4E



VC-4ED



## Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- **Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).**

# ASADORES Y CHURRASQUEROS

C

MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

KW

VOLTAJE

PVP

## ASADORES PLANETARIOS GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8		9.580€
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5		10.580€
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5		10.990€
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32		13.610€
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32		14.990€
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32		15.890€

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

Un motor para cada espada + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo

## ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



ASADOR ELEC 6 ESP	PE6	6 espadas x 83	110x72x86	11,8	400 3F+N	8.970€
ASADOR ELEC 8 ESP	PE8	8 espadas x 83	110x85x94	13,3	400 3F+N	10.360€
ASADOR ELEC 10 ESP	PE10	10 espadas x 83	110x93x105	17,5	400 3F+N	12.990€
ASADOR ELEC 12 ESP	PE12	12 espadas x 83	110x99x113	19,8	400 3F+N	14.450€

## ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 4 POLLOS	4PG	1 espada x 76	92x39x39	4,5		1.740€
ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		2.100€



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		2.770€
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		2.990€
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		5.260€
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		5.770€

1 motor y 2 quemadores tubulares con válvula para cada espada. Bandeja recoge grasas, luz y puertas de cristal templado de baja emisión.

## ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N	1.170€
ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	2.115€



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	2.770€
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39x65	2,5x3	400 3F+N	3.060€
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	5.260€
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	5.775€

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraíble para recoger la grasa. Luz interna.

Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.

## ASADOR DOBLE TAMBOR GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	----	---------	-----



ASADOR GAS 42+42 POLLOS	DOUBLE GR	6+6 espad x 111	145x68x123	26,5	15.940€
-------------------------	-----------	-----------------	------------	------	---------

Un motor para cada disco. Sólo espadas exteriores. Quemador tubular de 42 cm ø en la parte inferior con placa refractaria.  
Carro soporte: Opcional

## ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



ASADOR ELEC 42 POLLOS	EX42 E	6 espadas x 111	145x68x75	10	400V 3F+N	9.920€
ASADOR ELEC 56+28 POLLOS	EX84 E	8+4 espadas x 111	145x80x85	15	400V 3F+N	11.420€
ASADOR ELEC 70+35 POLLOS	EX105 E	10+5 espadas x 111	145x93x95	22,5	400V 3F+N	14.130€
ASADOR ELEC 84+42 POLLOS	EX126 E	12+6 espadas x 111	145x93x98	22,5	400V 3F+N	16.300€

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

## ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30	30 L	6 espadas x 111	130x110x100			16.860€
ASADOR LEÑA 84	84 L	8+4 espadas x 111	159x110x110			18.900€
ASADOR LEÑA 126	126 L	12+6 espadas x 111	159x135x130			21.860€

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

## CHURRASQUERO

MÁQUINA	MODELO	TIPO ESPADAS DOTACIÓN	DIMENSIONES	Kw	PVP
---------	--------	-----------------------	-------------	----	-----



CHURRASQUERO 8	CHG8	2P+4M+1G+1H	46x58x78	6,8	2.970€
CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	4.390€
CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	5.520€
CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	6.530€
CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	9.580€

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.  
Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraíble \*(medianas, pequeñas, grandes y horquilla). Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.





Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.