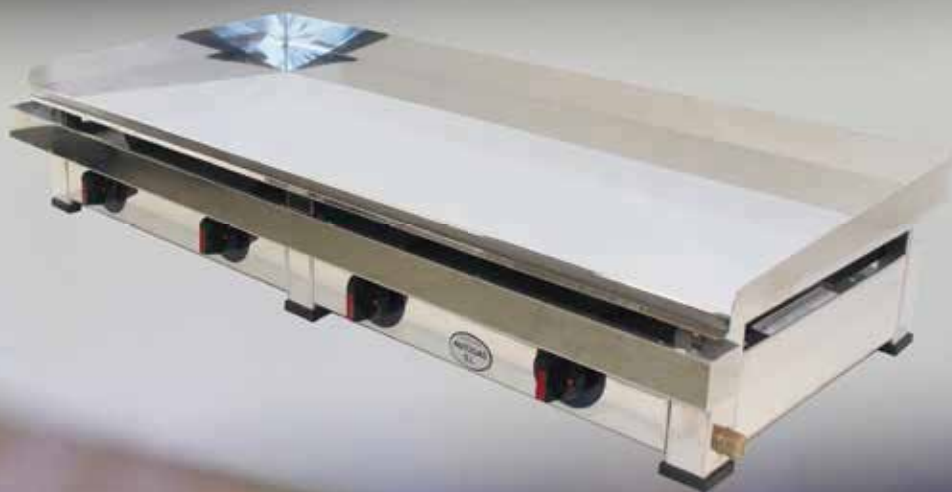


# CATÁLOGO-TARIFA P.V.P 2016-2017



FABRICADOS  
**AutoGAS**

## LA EMPRESA

### THE COMPANY / L'ENTREPRISE

*Autogas S.L es una empresa fundada en el año 1925, dedicada a la fabricación de maquinaria industrial para hostelería. Más de 90 años de experiencia nos avalan y nos han consolidado en el sector de la hostelería como líder en la fabricación de termos y planchas de cocina.*

*Autogas S.L. is a company founded in 1925 with the purpose of manufacturing hospitality industrial equipment. We are backed up by over 90 years of experience, which has consolidated us within hospitality industry as a leader in the manufacturing of kitchen heaters and griddles.*

*L'entreprise Autogas S.L fut créée en 1925 dans le but de fabriquer des machines industrielles pour le secteur hôtelier. Plus de 90 années d'expérience qui nous ont permis de nous situer comme leaders dans la fabrication de thermos et de planchas à cuisson.*



## LAS INSTALACIONES

### OUR FACILITIES / LES INSTALLATIONS

*Autogas S.L. inició su actividad en Madrid, encontrándose sus instalaciones en la actualidad en el Polígono Industrial de Campillos ( Málaga- España). Esta empresa cuenta con los medios adecuados al proceso de fabricación de sus productos, además, se encuentra en ampliación de la gama de productos ofrecidos al cliente, así como su calidad.*



*Autogas S.L. started its activity in Madrid, and today its facilities are located in the industrial estate known as Polígono Industrial Campillos, in Málaga (Spain). Our Company has the appropriate means for the manufacturing of our products, and furthermore it is currently being expanded to increase the range of products offered to our customers, as well as their quality*

*Autogas S.L. à commencé à développer son activité à Madrid, ses installations se trouvent actuellement dans la zone industrielle de Campillos à Málaga (Espagne).*

*L'entreprise dispose des moyens nécessaires pour la fabrication de ses produits ; elle se trouve actuellement en phase d'agrandissement dans le but d'offrir à ses clients une gamme plus importante de produits, en mettant l'accent sur la qualité.*



*Autogas S.L. se dedica a la producción de maquinaria industrial para la hostelería, como termos, planchas de cocina, barbacoas, hornos, patateros... La apuesta de futuro de la empresa hace que en la actualidad se encuentre en fase de ampliación de sus instalaciones y desarrollo de nuevos productos.*

*Autogas S.L. manufactures catering industry appliances, such as kitchen heaters and griddles barbecue, ovens... Our hope for the future of the company has currently led us to enlarge our facilities and develop new products*

*Autogas S.L. fabrique des machines industrielles pour le secteur hôtelier, telles que les thermes, planchas á cuisson, barbecues, four... L'engagement pour l'avenir de l'entreprise fait actuellement est en phase d'expansion de ses installations et le développement de nouveaux produits.*

## **LA CALIDAD**

### **QUALITY / LA QUALITE**

*El principal objetivo de esta empresa es ofrecer la mayor calidad en sus productos y servicios. Para ello dedica un especial interés en introducir un proceso de mejora continua en todas las fases de desarrollo de sus productos, empezando en la etapa de diseño y acabando en el artículo final ofrecido al cliente. Muestra de ello es el marcado CE con el que cuenta, garantizando así la conformidad de sus productos y servicios.*

*The main target of our company is to offer the highest quality in our products and services, and to achieve this we take special interest in introducing a process of constant improvement in each of our product development stages, starting from the design stage and ending with the final product offered to customers. A proof of it is the CE making, which ensures the conformity of our products and service.*

*L'objectif principal de l'entreprise est d'offrir la meilleure qualité pour tous ses produits et service. Pour cela, elle a intérêts spécial dans l'introduction d'un processus d'amélioration continue dans toutes les phases de développement de ses produits, lequel commence par la création et finit par la vente du produit fini. Le marché européen avec lequel elle travaille garantit la conformité de ses produits et services.*





Número	Zona	Delegación	Delegado/a	E-mail	Teléfono
1	Andalucía Occidental	Rosco & Olmo	D. Pedro Rosco	pedro@roscoyolmo.es	669 466 153 / 955 85 38 38
2	Andalucía Oriental	D. Francisco Corral	D. Francisco Corral	pacorral@gmail.com	665 977 909
3	C.Valenciana-Murcia-Albacete	D. Julian Florentín	D. Julian Florentín	julianflorentinjimenez@gmail.com	658 86 73 93
4	Madrid-Zona Centro	D. David Dominguez	D. David Dominguez	ddguezg@yahoo.es	639 512 976
5	Extremadura	Autogas	D. Jonatan Velasco	ventas@fabricadosautogas.es	638 198 414 / 952 722 754
6	Asturias- Castilla y León Occidental	Gabriel S. Moreno Pascual	D. Salvador Moreno	salvadmorreno@gmsml.net	606 948 687 / 987 801 110
7	Galicia	Gabriel S. Moreno Pascual	D. Salvador Moreno	salvadmorreno@gmsml.net	606 948 687 / 987 801 110
8	Cantabria-País Vasco-Navarra-La Rioja-Burgos	D. Iñaki Urrutia	D. Iñaki Urrutia	urrutialeon@yahoo.es	629 007 199 / 944 463 519
9	Aragón	Autogas	D. Jonatan Velasco	ventas@fabricadosautogas.es	638 198 414 / 952 722 754
10	Cataluña	Adolfo Armas S.L.U	D. Francisco Pastor	pastorpastorf@gmail.com	668 58 13 66
11	Islas Baleares	D.Pau Porcel	D.Pau Porcel	pauporcel@gmail.com	646 452 570 / 971 609 294
12	Islas Canarias	Dña. Mª Jose Rodríguez	Dña. Mª Jose	mjosada@msn.com	609 197 779
13	Portugal Sur	Autogas	D. Jonatan Velasco	ventas@fabricadosautogas.es	638 198 414 / 952 722 754
14	Portugal Norte	Autogas	D. Jonatan Velasco	ventas@fabricadosautogas.es	638 198 414 / 952 722 754
15	Francia	Exportaciones Ibéricas	D. Julián Baglietto	julian@eco-import.com	634 440 033 / 952 663 365
16	Francia	Exportaciones Ibéricas	D. Julián Baglietto	julian@eco-import.com	634 440 033 / 952 663 365

**Planchas a Gas**

Gas Griddles / Plancha à Gaz



4

**Planchas Eléctricas**

Electric Griddles / Plancha Electrique



9

**Barbacoas y Hornos de Leña**

Barbecue and Wood Ovens / Barbecue et Four à Bois



12

**Espetero**

Espetera / Espetera



17

**Horno Patateros**

Potato Oven / Four à Pommes de Terre



18

**Calentador de Fritos y Salamandras**

Fried Heater and Salamanders / Pont Thermique and Salamandres



19

**Freidoras**

Fryers / Friteuses



20

**Tostadores**

Toasters / Toasteurs



22

**Termos y Chocolateras**

Heaters and Chocolate Heaters / Thermos Carrés et Chocolatières



23

**Mobiliario de Acero Inoxidable**

Stainless Steel Furniture / Meubles en acier inoxydable



26

**Accesorios**

Accessories / Accessoires



27

**CROMADAS / Chorme-plates / Chromée**



**PGC 60**

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro en cromo duro de fácil conservación y limpieza. Grifería estampada de alta precisión con válvula de seguridad, termopar incorporado y regulación mínimo y máximo, canal recoge grasa y testero en acero inoxidable. Bandeja aislante en lana mineral.

Gas Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, hard-chrome cooking plates, easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/max regulation, grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral wool insulation pan.



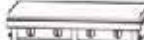


**PGC 100**

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en chrome dur, entretien et nettoyage faciles. Robinetterie estampée à haute précision et soupape de sécurité. Thermocouple incorporé et réglage minimum et maximum, goulotte défecteuse de graisses et paroi protectrice arrière en acier inoxydable. Tiroir isolant en laine minérale.



**Se limpia sin químicos ni abrasivos**  
Don't use chemicals or abrasive products for cleaning  
Il se nettoie sans des chimistes ni abrasifs

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Quemadores Gas burner / Brûleur	KW	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PGC 30	500x300x240	2	6	15		906 €
PGC 35	500x350x240	2	6	15		1.040 €
PGC 60	600x400x240	2	8,4	15		1.251 €
PGC 80	800x400x240	3	12,6	15		1.575 €
PGC 100	1000x500x240	4	15,4	15		1.870 €
PGC 120	1200x500x240	4	15,4	15		2.240 €

## RECTIFICADA / Rectified-steel / Rectifiée

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro en acero rectificado de fácil conservación y limpieza. Grifería estampada de alta precisión con válvula de seguridad, termopar incorporado y regulación mínimo y máximo, canal recoge grasa y testero en acero inoxidable. Bandeja aislante en lana mineral.

Gas Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, rectified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/max regulation, grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral wool insulation pan.

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en acier rectifié, entretien et nettoyage faciles. Robinetterie estampée à haute précision et soupape de sécurité. Thermocouple incorporé et réglage minimum et maximum, goulotte déflecteuse de graisses et paroi protectrice arrière en acier inoxydable. Tiroir isolant en laine minérale.



PG 80



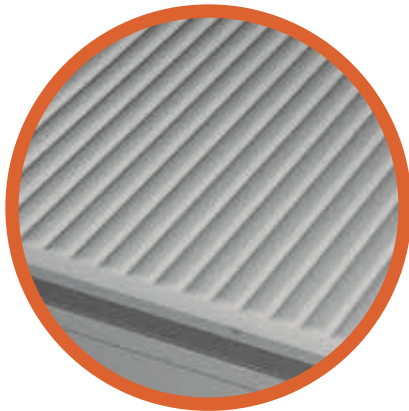
PG 120

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Quemadores Gas burner / Brûleur	KW	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PG 30	500x300x240	2	6	15		666 €
PG 35	500x350x240	2	6	15		705 €
PG 60	600x400x240	2	8,4	15		736 €
PG 80	800x400x240	3	12,6	15		865 €
PG 100	1000x500x240	4	15,4	15		1.150 €
PG 120	1200x500x240	4	15,4	15		1.325 €

**MIXTAS / Mixed / Mixte**






**PGM 120**



Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro semiranurado de fácil conservación y limpieza. Grifería estampada de alta precisión con válvula de seguridad, termopar incorporado y regulación mínimo y máximo, canal recoge grasa y testero en acero inoxidable. Bandeja aislante en lana mineral.

Gas Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, semi-grooved cooking plates, easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/max regulation, grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral wool insulation pan.

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson acier semi-rainurée, entretien et nettoyage faciles. Robinetterie estampée à haute précision et soupape de sécurité. Thermocouple incorporé et réglage minimum et maximum, goulotte défecteuse de graisses et paroi protectrice arrière en acier inoxydable. Tiroir isolant en laine minérale.

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Quemadores Gas burner / Brûleur	KW	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PGM 80	800x400x240	3	12,6	15		1.100 €
PGM 100	1000x500x240	4	15,4	15		1.431 €
PGM 120	1200x500x240	4	15,4	15		1.654 €



## ECO / Eco / Eco

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1 mm., palastro en acero decapado o vitrificado de fácil conservación y limpieza. Grifería estampada de alta precisión con válvula de seguridad, termopar incorporado y regulación mínimo y máximo, canal recoge grasa en acero inoxidable.

Gas Griddles made of 1 mm AISI 304 stainless steel, pickled or vitrified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/max regulation, stainless steel grease drain conduit.

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1 mm, plaque de cuisson acier décapé ou vitrifié, entretien et nettoyage faciles. Robinetterie estampée à haute précision et soupape de sécurité. Thermocouple incorporé et réglage minimum et maximum, goulotte déflecteuse de graisses en acier inoxydable.

### Acero decapado



**PGED 40**

### Vitrificado



**PGEV 80**

- Resistencia al agua
- Resistencia a la corrosión
- Resistencia a la abrasión
- Resistencia al fuego
- Acabado higiénico
- Color duradero
- Resistente a pintadas

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Quemadores Gas burner / Brûleur	KW	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PGED 40	384x445x274	1	3,2	6		320 €
PGED 60	612x445x274	2	6,4	6		465 €
PGED 80	812x445x274	3	9,6	6		600 €
PGEV 40	384x445x274	1	3,2	6		370 €
PGEV 60	612x445x274	2	6,4	6		530 €
PGEV 80	812x445x274	3	9,6	6		681 €

**REVERSIBLE / Reversible / Réversible**



**PGR 40**

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1 mm., palastro reversible ( liso y ranurado) de fácil conservación y limpieza. Grifería estampada de alta precisión con válvula de seguridad, termopar incorporado y regulación mínimo y máximo.

Gas Griddles made of 1 mm AISI 304 stainless steel, reversible cooking plates (smooth and grooved), easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/-max regulation.


Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1 mm, plaque de cuisson réversible (lisse et rainurée), entretien et nettoyage faciles. Robinetterie estampée à haute précision et soupape de sécurité. Thermocouple incorporé et réglage minimum et maximum.

**Precio Palastro adicional: 75 €**

Price additional cooking plate /

Prix supplémentaire plaque de cuisson



MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Quemadores Gas burner / Brûleur	KW	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PGR 40	380X380X200	1	3,2	10		390 €

## CROMADAS / Chorme-plates / Chromée

Plancha eléctrica fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro en cromo duro de fácil conservación y limpieza. Regulación termostática de 0° a 300°C. Termostato de seguridad 350°C. Resistencia en acero inox. Provista de canal recoge grasa y testero en acero inoxidable. Bandeja aislante de lana mineral.

Electric Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, hard-chrome cooking plates, easy to maintain and clean. Thermostatic regulation from 0° to 300°C. Safety thermostat to 350°C. Stainless steel resistor. Fitted with a grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral wool insulation pan.

Plancha électrique fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en chrome dur, entretien et nettoyage faciles. Réglage thermostatique de 0° à 300°. . Thermostat de sécurité 350°C. Résistance en acier inoxydable. Goulotte déflecteuse de graisses et paroi protectrice arrière en acier inoxydable. Ti-roir isolant en laine minérale.



PEC 30



PEC 100



**Se limpia sin químicos ni abrasivos**

**Don't use chemicals or abrasive products for cleaning**

**Il se nettoie sans des chimistes ni abrasifs**

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	KW - V	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PEC 30	500x300x240	3,0 - 230/400 V	15		1.060 €
PEC 35	500x350x240	3,0 - 230/400 V	15		1.153 €
PEC 60	600x400x240	4,5 - 230/400 V	15		1.390 €
PEC 80	800x400x240	6,0 - 230/400 V	15		1.635 €
PEC 100	1000x500x240	9,0 - 230/400 V	15		2.040 €
PEC 120	1200x500x240	9,0 - 230/400 V	15		2.400 €

**RECTIFICADA / Rectified-steel / Rectifiée**



**PE 80**







Plancha eléctrica fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro acero rectificado de fácil conservación y limpieza. Regulación termostática de 0ª a 300ºC. Termostato de seguridad 350ºC. Resistencia en acero inox. Bandeja aislante de lana mineral. Provista de canal recoge grasa y testero en acero inoxidable.

Electric Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, rectified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. Thermostatic regulation from 0° to 300°C. Safety thermostat to 350°C. Stainless steel resistor. Fitted with a grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral wool insulation pan.



**PE 60**

Plancha électrique fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en acier rectifié, entretien et nettoyage faciles. Réglage thermostatique de 0° à 300°. Thermostat de sécurité 350°C. Résistance en acier inoxydable. Goulotte déflecteuse de graisses et paroi protectrice arrière en acier inoxydable. Tiroir isolant en laine minérale.

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	KW - V	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PE 30	500x300x240	3,0 - 230/400 V	15		738 €
PE 35	500x350x240	3,0 - 230/400 V	15		762 €
PE 60	600x400x240	4,5 - 230/400 V	15		845 €
PE 80	800x400x240	6,0 - 230/400 V	15		998 €
PE 100	1000x500x240	9,0 - 230/400 V	15		1.236 €
PE 120	1200x500x240	9,0 - 230/400 V	15		1.436 €

## ECO / Eco / Eco

Plancha eléctrica fabricada en acero inoxidable AISI 304 1 mm., palastro en acero decapado o vitrificado de fácil conservación y limpieza. Regulación termostática de 0° a 300°C. Termostato de seguridad 350°C. Resistencia en acero inox. Provista de canal recoge grasa en acero inoxidable.

Electric Griddles made of 1 mm AISI 304 stainless steel, pickled or vitrified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. Thermostatic regulation from 0° to 300°C. Safety thermostat to 350°C. Stainless steel resistor. Fitted with a stainless steel grease drain conduit.

Plancha électrique fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1 mm, plaque de cuisson en acier décapé ou vitrifié, entretien et nettoyage faciles. Réglage thermostatique de 0° à 300°C. Thermostat de sécurité 350°C. Résistance en acier inoxydable. Goulotte défecteuse de graisses en acier inoxydable.

### Acero decapado



PEED 60

### Vitrificado



PEEV 40



MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	KW - V	Espesor (mm) thickness / Epaisseur	MOD.	Precio Price / Prix
PEED 40	384x445x274	1,75 - 230 V	6		341 €
PEED 60	612x445x274	4,5 - 230/400 V	6		495 €
PEED 80	812x445x274	6,0 - 230/400 V	6		633 €
PEEV 40	384x445x274	1,75 - 230 V	6		396 €
PEEV 60	612x445x274	4,5 - 230/400 V	6		570 €
PEEV 80	812x445x274	6,0 - 230/400 V	6		731 €

**BARBACOA / Barbecue / Barbecue**



**B HIERRO**

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricado exterior 1,5 mm e interior en acero especial de 4 mm refractario, pintura anticorrosiva 750°C, Gris o Negro . Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable desmontable y antigoteo. Peto de acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm . Manivela para regular altura de la brasa. Puerta delantera abatible. Rueda delantera giratoria y trasera fija. Posibilidad de puerta de cristal 750°C y fabricada a medida bajo pedido del cliente.

Charcoal Babecue perfect for charcoal grilled meat and fish. Outside made of 1.5 mm and special steel interior 4 mm refractory, heat resistant paint 750°C, Grey or Black. Ash drawer. Removable and anti-drip stainless-steel ribbed grate. Skewer made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel. Handle to adjust hot charcoal height. Front hinged door. Front swivel wheel and rear fixed wheel. Possibility of glass door 750°C and custom-fabricated upon customer request.





**B INOX**

Barbecue à charbon végétal idéal pour rôtir les viandes et poissons à la braise. Structure extérieure en 1,5 mm, structure intérieure en acier spécial de 4 mm réflecteurs, peinture anti-calorique 750°C, Gris ou Noir. Tiroir à cendres. Gril cannelé, anti-égouttement démontable. Bavette en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm. Manivelle pour réguler la hauteur de la braise. Porte avant à abatants. Roue avant giratoire avec frein et roue arrière fixe. Possibilité de porte en verre 750°C et fait que la demande du client.

**Precio Cristal Opcional: 225 €**

Price Glass / Prix de verre

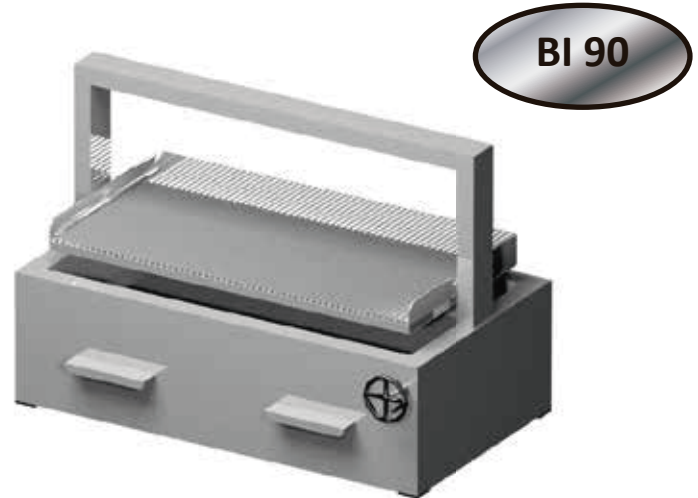
MOD.	Dimensiones (mm) Dimenions / Dimensions	Acabado Finish / Finition	Material Material / Matériel	MOD.	Precio Price / Prix
B INOX	900X700X680	Inox	Inox		4.326 €
B HIERRO	900X700X680	Gris/Negro	Hierro		3.610 €

## SOBRE MESA / On table / sur la table

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricado exterior 1,5 mm e interior en acero especial de 4 mm refractario, pintura anticorrosiva 750°C, Gris o Negro. Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable AISI 304 antigoteo. Manivela para regular altura de la parrilla. Fabricada a medida bajo pedido del cliente.

Charcoal Barbecue perfect for charcoal grilled meat and fish. Outside made of 1.5 mm and special steel interior 4 mm refractory, heat resistant paint 750°C, Grey or Black. Ash drawer. Anti-drip stainless-steel AISI 304 ribbed grate. Handle to adjust grill height. Stainless steel upper cooking grate. Possibility of custom-fabricated upon customer request.







Barbecue à charbon végétal idéal pour rôtir les viandes et poissons à la braise. Structure extérieure en 1,5 mm, structure intérieure en acier spécial de 4 mm réfractaire, peinture anti-calorique 750°C, Gris ou Noir. Tiroir à cendres. Gril cannelé, anti-égouttement en acier inoxydable AISI 304. Manivelle pour régler la hauteur de le gril. Possibilité de fait que la demande du client.



BI 90



BH 50+50

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Parrillas Grills / Gril	Dimensiones Parrilla Grill side / Dimension gril	MOD.	Precio Price/ Prix
BH 50	612x570x800	1	500x450		460 €
BI 50	612x570x800	1	500x450		575 €
BH 90	1020x570x800	1	900x450		980 €
BI 90	1020x570x800	1	900x450		1.236 €
BH 50 + 50	1140x570x800	2	500x450		1.135 €
BI 50 + 50	1140x570x800	2	500x450		1.416 €

**MURALES / Walls / Murale**



**BCH 90**

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricado exterior 1,5 mm e interior en acero especial de 4 mm refractario, pintura anticalórica o inox. Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable antigoteo. Manivela para regular altura de la parrilla (Posibilidad de motor). Rueda delantera giratoria y trasera fija. Fabricada a medida bajo pedido del cliente.

Charcoal Babecue perfect for charcoal grilled meat and fish. Outside made of 1.5 mm and special steel interior 4 mm refractory, heat resistant paint or stainless. Ash drawer. Anti-drip stainless-steel ribbed grate. Handle to adjust grill height (Possibility of engine). Front swivel wheel and rear fixed wheel. Possibility and custom-fabricated upon customer request.



**BCINOX 150**

Barbecue à charbon végétal idéal pou rôtir les viandes et poissons à la braise. Structure extérieure en 1,5 mm, structure intérieure en acier spécial de 4 mm réflecteurs, peinture anti-calorique ou inox . Tiroir à cendres. Gril cannelé, anti-égouttement . Manivelle pour réguler la hauteur de le gril (Possibilité de moteur). Roue avant giratoire avec frein et roue arrière fixe. Possibilité de fait que la demande du client.

MOD.	Dimensiones (mm) Dimenions / Dimensions	Parrillas Grills / Gril	Dimensiones Parrilla Grill side / Dimension gril	MOD.	Precio Price/ Prix
BCH 90	1010x560x2200+200	1	900x450		4.375 €
BCINOX 90	1010x560x2200+200	1	900x450		5.250 €
BCH 150	1600x750x2200+200	2	750x550		7.100 €
BCINOX 150	1600x750x2200+200	2	750x550		8.400 €



## TIJERA / Scissors / Ciseaux

BT 80



Barbacoa de carbón vegetal. Fabricado exterior 1,5 mm con pintura anticorrosiva 750 °C o inox, interior en acero especial de 4 mm refractario. Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable antigoteo. Manivela para regular altura de la parrilla.

Charcoal Babecue. Outside made of 1.5 mm heat resistant paint 750 °C or stainless and interior special steel interior 4 mm refractory. Ash drawer. Anti-drip stainless-steel ribbed grate. Handle to adjust grill height.

Barbecue à charbon végétal. Structure extérieure en 1,5 mm peinture anti-calorique 750°C ou inox, structure intérieure en acier spécial de 4 mm réflecteurs. Tiroir à cendres. Gril cannelé, anti-égouttement. Manivelle pour réguler la hauteur de le grill.

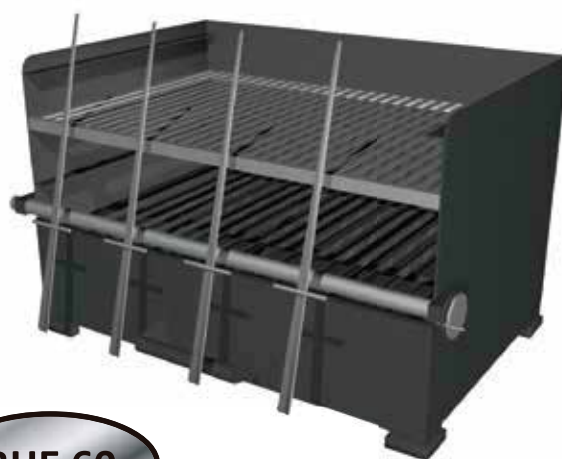
MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Parrillas Grills / Gril	Dimensiones Parrilla Grill side / Dimension grill	MOD.	Precio Price / Prix
BT 85	850X600X450	1	800X550		950 €
BTI 85	850X600X450	1	800X550		1.280 €

## BARBACOA ESPETERA / Espetera barbecue / Barbacue Espetera

Barbacoa Espetera de carbón, Fabricada en acero refractario de 3 mm, con soporte para colocar parrilla a diferentes alturas y sistema de sujecion de espetos a diferentes ángulos. Cajón recoge ceniza. Parrilla de acero inox. Pintado en pintura anticorrosiva 750°C color negro o gris.

Charcoal Barbecue espetera, Made of refractory steel 3 mm, with support for placing grid at different heights and fastening system to espetos different angles. Collects ash drawer. Stainless steel grill. Anticorrosiva paint painted black or gray 750°C.

Barbecue espetera à charbon, Fait de réfractaire d'acier de 3 mm, avec un support pour placer la grille à différentes hauteurs et système de fixation à espetos des angles différents. Recueille tiroir à cendres. Grille en acier inoxydable. Anticorrosiva peinture peint en noir ou gris 750°C.



BHE 60

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Espadas Skewer / Broche	Dimensiones Parrilla Grill dimensions / Dimension grill	MOD.	Precio Price / Prix
BHE 60	606X450X600	4	600X400		685 €
BHE 90	906X450X600	6	900X400		890 €

## BARBACOA / Barbecue / Barbecue

Barbacoa a carbón vegetal, Fabricada en acero refractario de 3 mm, con parrilla de acero inox elevable manualmente. Cajón recoge ceniza. Pintado en pintura anticorrosiva 750°C color negro o gris.

Charcoal Barbecue, Made of refractory steel 3 mm, with stainless steel grill manually liftable. Collects ash drawer. Anticorrosive paint painted black or gray 750°C.

Barbecue à charbon végétal, Fait de réfractaire d'acier de 3 mm, avec grille en acier inoxydable relevable manuellement. Recueille tiroir à cendres. Anticorrosive peinture peint en noir ou gris 750°C.



BC 90

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Parrilla Grills / Grill	MOD.	Precio Price/ Prix
BC 60	606X450X600	600X400		450 €
BC 90	906X450X600	900X400		680 €

## HORNO DE LEÑA / Wood Oven / Four à Bois



HL 100

Horno de Leña, fabricado con ladrillos refractarios (Resistencia Térmica de 1400 °C). Puerta de hierro. Las medidas pueden variar debido a su construcción artesanal. Base interior de ladrillos refractarios.

Wood Oven, made with refractory bricks (Thermal resistance 1400 °C). Iron door. Measures and weight may vary due its handcrafted construction. Inside base of refractory bricks.

Four à Bois, fabrique avec briques réfractaires (Résistance thermique 1400 °C). Porte en fer. Les mesures et le poids peuvent changer suivant la construction artisanale. Base intérieure des briques réfractaires.

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Puerta Door / Porte	Interior Inside / intérieur	MOD.	Precio Price/ Prix
HL 100	1000X1000X750	450X370	790 Ø X460		2.670 €
HL 120	1200X1200X750	450X370	930 Ø X480		2.985 €

## ESPETERO / Espetero / Espetero



Espetero carbón vegetal. Fabricado en acero inox AISI 304 de 2 mm. Cajón de la brasa en acero especial 4 mm, gris oscuro o inox 750°C. Ideal para asado o espetar carne o pescado. Paredes aislantes con lana mineral de 30 mm. Cajón recoge ceniza. Se puede fabricar a medida bajo petición del cliente. Provisto de 6 (EP-1) o 12 espadas (EP-2) para asar en acero inox. Rueda delantera giratoria con freno y trasera fija.

Charcoal Grill-skewer. Made of 2 mm AISI 304 stainless steel. Charcoal cabinet made of special steel 4 mm, dark grey or stainless 750°C. Perfect for grilled or skewered meat or fish. 30 mm mineral-wool insulating walls. Ash drawer. Made to measure product available on request. Fitted with 6(EP-1) or 12 (EP-2) stainless steel grill spit rods. Front locking swivel wheel and fixed rear wheel.

Broche à charbon végétal. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 2 mm. Tiroir à braise acier spécial 4 mm, gris foncé ou inox 750°C. Idéal pour faire griller les brochettes de poisson ou de viande. Parois isolantes en laine minérale de 30 mm. Tiroir à cendres. Peut être fabriquée sur mesure à la demande du client. Elle se compose de 6 (EP-1) ou de 12 broches (EP-2) en acier inoxydable. Roue avant giratoire avec frein et roue arrière fixe.



EP 2

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Espadas Rods / Broches	MOD.	Precio Price/ Prix
EP 1	850x560x900	6		1.850 €
EP 2	850x560x900	12		2.180 €

**PATATEROS / Potato Oven / Four à Pommes de Terre**



**APA 4**

Asador de patatas fabricado en acero especial de 2 mm refractario, paredes aislantes con lana mineral de 350 mm. Dispone de 4 o 5 cajones y un compartimento en su parte superior para mantener las patatas calientes. Color Gris o Negro. Rueda delantera giratoria con freno y trasera fija. **Quemador a gas no incluido.**

Potato roaster oven made of 2 mm special Steel refractory, insulation Wall of 350 mm mineral wool. Fitted with 4 or 5 drawers and a cabinet in the upper side to keep potatoes warm. Grey or Black. Front locking caster and rear fixed caster wheel. **Gas Burner not included.**





**AP 5**

Rôtissoire à pommes de terre fabriquée en acier spécial de 2 mm réfractaires, parois isolantes en laine minérales de 35 mm. Il dispose de 4 ou 5 tiroirs. Son compartiment qui se trouve dans la partie supérieure de l'appareil permet de maintenir les pommes de terre chaudes. Gris ou Noir. Roue avant giratoire avec frein et roue arrière fixe. **Brûleur à gas pas inclus.**



**Precio Quemador: 340 €**

Price Burner / Prix brûleur

MOD.	Dimensiones (mm) Dimenisons / Dimensions	Cajones Drawers / Tiroirs	Acabado Finish / Finition	MOD.	Precio Price/ Prix
APA 4	700x700x1900	4	Gris/Negro		1.690 €
AP 5	600x700x1900	5	Gris/Negro		1.519 €

## CALENTADOR DE FRITOS / Fried Heater / Pont Thermique/Infrarouge

Calentador de fritos equipado con infrarrojos.-  
Mantiene la temperaturas de fritos , evita que  
los productos se ablanden y se mantiene  
crujientes. Construida en acero inoxidable.  
Equipado con bañera GN 1/1

Fried heater equipped with ifrared. And keeps  
the temperature of fried, prevent them soten  
and remain corcates. Construction stainless  
steel. Equipped with tub GN 1/1.

Chauffe-frites équipé d'infrarouge. Et main-  
tient la température de friture,empêchent les  
ramollir et restent croustillantes.Construction  
en acier inox. Equipé avec baignoire GN 1/1.



CFE

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW	MOD.	Precio Price / Prix
CFE	330x560x500	GN 1/1 X 65	1		396 €

## SALAMANDRA / Salamanders / Salamandres



S45E

Salamandras profesionales Construcción en  
acero inoxidable.Rejilla desmontable con asas.  
Cajón recoje migas. El regulador eléctrico.

Salamanders professionals Construction in  
stainless steel.Removable grid with handles.  
Crumbs trimmer board. Power regulator.

Salamandres professionnels Construction en  
acier inox. Grille amovible avec poignées. Tiroir  
ramasse déchets en acier inox. Regulateur de  
puissance;

MOD.	Dimensiones (mm) Side / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW	MOD.	Precio Price/ Cours
S45E	450x300x200	650x350x240	3,5		485 €
S60E	600x360x360	800x360x360	4,5		590 €

**FREIDORA SIN GRIFO/ Fryers without tap / Friteuses sans robinet**



**F 7LE**

Freidora eléctrica construida en acero inoxidable, cuba de acero inoxidable desmontable. Control de temperatura del termostato. Termostato de seguridad. Panel frontal extraíble (con sistema de seguridad) para una fácil limpieza. Zona fría para la acumulación de residuos.

Electric fryers, stainless steel construction. Bucket Removable stainless steel. Thermostat temperature control. Safety thermostat with manual reset. Removable front panel (with safety system) for easy cleaning. Cold zone for waste accumulation



**F 47LE**

Friteuse électrique en acier acier, acier inoxydable amovible Cuba. Thermostat de régulation de la température. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. façade amovible (avec système la sécurité) pour un nettoyage facile. zone froide pour l'accumulation de déchets.

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW - V	Cesta Basket / Panier	MOD.	Precio Price / Prix
F 4LE	205X410X315	4	3 - 230	120x215x110		210 €
F 7LE	290x410x315	7	3,5 - 230	190x220x110		275 €
F 7LTE	290x410x315	7	4,5 - 400	190x220x110		375 €
F 10LE	325x445x315	10	7,5 - 400	255x255x110		475 €
F 47LE	560x410x315	4+7	2,2+3,2 - 230	190x220x110		470 €
F 77LE	560X460X370	7+7	4,5+4,5 - 230	190X220X110		695 €
F 1010LE	653X445X315	10+10	7,5+7,5 - 400	255X255X110		890 €

## FREIDORAS CON GRIFO / Fryers with tap / Friteuses avec robinet

Freidora eléctrica con grifo, construida en acero inoxidable, cuba de acero inoxidable desmontable. Control de temperatura del termostato. Termostato de seguridad. Panel frontal extraíble (con sistema de seguridad) para una fácil limpieza. Zona fría para la acumulación de residuos.

Electric fryers with tap, stainless steel construction. Bucket Removable stainless steel. Thermostat temperature control. Safety thermostat with manual reset. Removable front panel (with safety system) for easy cleaning. Cold zone for waste accumulation






Friteuse électrique avec robinet, en acier acier, acier inoxydable amovible Cuba. Thermostat de régulation de la température. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. façade amovible (avec système la sécurité) pour un nettoyage facile. zone froide pour l'accumulation de déchets.

FG 7LE



FG 1010LE



MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW - V	Cesta Basket / Panier	MOD.	Precio Price/ Prix
FG 7LE	290X460X370	7	3,5 - 230	190x22x110		375 €
FG 7LTE	290x410x315	7	4,5 - 400	190x220x110		495 €
FG 10LTE	325X495X370	10	7,5 - 400	255x255x110		593 €
FG 77LE	560X460X370	7+7	4,5+4,5 - 400	190x220x110		890 €
FG 1010LE	653X495X370	10+10	7,5+7,5 - 400	255X255X110		1.100 €

**TOSTADOR / Toaster / Grilleur**

**TB1E**





Tostador, construcción de acero inoxidable. Ajuste de potencia. Opción de temporizador. Bandeja extraíble para una fácil limpieza. Resistencia blindada. Agarre ergonómico para la salida de la tostada.

Toaster, Stainless steel construction. Spinner power adjustment. Timer option. Removable tray for easy cleaning. Shielded heating. Ergonomic grip for removal of toast.

Grille-pain, de la construction en acier inoxydable. Réglage de la puissance Spinner. Option de minuterie. plateau amovible pour un nettoyage facile. Resistances blindées. Poignée ergonomique pour sortir toast.

**TB2E**



MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	KW	Pisos Floors / Histoire	MOD.	Precio Price / Prix
TB1E	532X290X250	2,2	1		225 €
TB2E	532x290x365	3,3	2		275 €



## CUADRADOS / Square / Carré

Termo eléctrico fabricado en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Regulación de automática de temperatura (termostato de 30°C a 90°C) y deposito desmontable. Su diseño le permite una fácil limpieza y mantenimiento. Uso destinado principalmente para la leche, té, agua, etc.

Electric heater made of stainless Steel 1,5 mm. Automatic temperature regulation (Thermostat 30°C to 90°C) and detachable tank. Easy to clean and maintain thanks to its design. To be used mainly for milk, tea, water, etc.

Thermos électriques fabriquée en acier inoxydables de 1,5 mm d'épaisseur. Régulation automatique de la température (Thermostat 30°C à 90°C) et réservoir démontable. Nettoyage et entretien faciles grâce à son design. Utilisation principalement pour lait, thé eau, etc.







**Precio Nivel: 150 €**

Price level / Prix niveau

TR 6



TR 6+6

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW	Grisfos Taps / Robinets	MOD.	Precio Price / Prix
TR 6	300x300x560	6	1,4	1		510 €
TR 10	320x320x650	10	1,4	1		673 €
TR 6 + 6	545x300x560	6 + 6	2,8	2		921 €
TR 10 + 10	585x320x650	10 + 10	2,8	2		1.162 €

**REDONDOS / Round / Rond**



**TCL 10**

Termo eléctrico fabricado en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Regulación de automática de temperatura (termostato de 30°C a 90°C) y deposito desmontable. Su diseño le permite una fácil limpieza y mantenimiento. Uso destinado principalmente para la leche, té, agua, etc.

Electric heater made of stainless Steel 1,5 mm. Automatic temperature regulation (Thermostat 30°C to 90°C) and detachable tank. Easy to clean and maintain thanks to its design. To be used mainly for milk, tea, water, etc.



**TCL 15**

Thermos électriques fabriquée en acier inoxydables de 1,5 mm d'épaisseur. Régulation automatique de la température (Thermostat 30°C à 90°C) et réservoir démontable. Nettoyage et entretien faciles grâce à son design. Utilisation principalement pour lait, thé eau, etc.



**Precio Nivel: 150 €**  
Price level / Prix niveau

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW	Grisfos Taps / Robinets	MOD.	Precio Price / Prix
TCL 6	275x570	6	1,4	1		525 €
TCL 10	300x630	10	1,4	1		677 €
TCL 15	390x585	15	2,3	1		899 €
TCL 20	390x650	20	2,3	1		1.080 €
TCL 25	390x750	25	2,3	1		1.156 €

## MANUALES Y CON MOTOR / Hand and motor / Main et Moteur

Interior y exterior en acero inoxidable de 15 mm. Termo para conservar y servir chocolate. Con agitador que renueva constantemente el chocolate (dispositivo manual o con motor). Calentamiento por baño maría. Regulación de la temperatura mediante termostato. Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontable. Regulación automática de temperatura (Termostato de 30°C a 90°C).

Interior and exterior made of stainless Steel 1,5 mm. To keep and server hot chocolate. Built-in system that constantly stirs the chocolate ( manually or automatic ). Bain-marie heating. Resetting thermostat for accurate temperature control. Removable inner tank, taps and blades. Automatic temperature control ( Thermostat 30°C to 90°C).

Intérieur et extérieur en inox 1,5 mm. Thermos pour la conservation et pour servir du chocolat chaud. Avec système incorporé qui remue le chocolat en permanence (manuel ou avec moteur). Bain-Marie. Réglage de la température par moyen d'un thermostat. Dépôt intérieur, pelle et robinet démontables. Contrôle automatique de la température (Thermostat 30°C à 90°C).

**Precio Motor 6, 10 y 15 L: 330 €**

**Precio Motor 20 y 25L: 415 €**

Price motor / Prix moteur



CHM 10

**Precio Nivel: 150 €**  
Price level / Prix niveau

CHMT 15



MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Capacidad (L) Capacity / Capacité	KW	Grisfos Taps / Robinets	MOD.	Precio Price / Prix
CHM 6	275x570	6	1,4	1		738 €
CHM 10	300x630	10	1,4	1		893 €
CHM 15	390x585	15	2,3	1		1.086 €
CHM 20	390x650	20	2,3	1		1.320 €
CHM 25	390x750	25	2,3	1		1.400 €

## MESA TRABAJO / Worktable / Table de travail



Mesa Mural de Trabajo. Fabricada en acero inoxidable AISI 304. Peto Sanitario de 70 mm. Posibilidad de entropaños a diferentes alturas. Se fabrica a medida bajo petición del cliente. Estas mesas pueden ser fabricadas con puertas, cajones o cerramientos de costados.

Working table. Made of AISI 304 stainless steel. Sanitary side wall 70 mm stainless steel. Possibility of shelves at different heights. It is manufactured as customer request. This tables can make with door, drawers.

Table de travail .. Fabriqué en acier inox AISI 304. Sanitaire paroi protectrice 70 mm acier inoxydable. Possibilité de tablettes à différentes hauteur. Il est fabriqué comme demande de client.



**Precio Cajón estandar:** 120 €

Price drawer / Prix tiroir

**Precio Estante adicional:** +15%

Price Shelf / Prix étagère

MOD.	Dimensiones (mm) Dimensions / Dimensions	Entropaños Shelf / Étagère	MOD.	Precio Price / Prix
MMT 65	650x600x650	1		290 €
MMT 100	1000x600x650	1		360 €
MMT 150	1500x600x650	1		425 €
MMT 200	2000x600x650	1		547 €

## PARRILLA SOBRE MESA / Charcoal Grill / Gril à charbon végétal.



Parrilla para carbón vegetal. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm Incorpora canal recoge grasa y mango de baquelita. Diseñada para que el usuario pueda asar carne a su gusto. Modelo cuadrado.

Charcoal Grill. Made of 1,5 mm stainless Steel AISI 304. Fitted with a grease drain conduit and bakelite handle. Designed to allow users to grill meat at their choice. Models square.

Gril à charbon végétal. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm. Goulotte déféctueuse de graisses et manche en bakélite. Utilisation : griller de la viande selon les goûts. Modèles carré

**Precio:** 175 €

## PARRILLA SOBRE MESA / Charcoal Grill / Gril à charbon végétal.



Parrilla para carbón vegetal. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm Incorpora canal recoge grasa y mango de baquelita. Diseñada para que el usuario pueda asar carne a su gusto. Modelo abanico.

Charcoal Grill. Made of 1,5 mm stainless Steel AISI 304. Fitted with a grease drain conduit and bakelite handle. Designed to allow users to grill meat at their choice. Models available.

Gril à charbon végétal. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm. Goulotte déféctueuse de graisses et manche en bakélite. Utilisation : griller de la viande selon les goûts. Modèles éventail

**Precio:** 200 €

## HORNILLO / Stove / Réchaud



Hornillo grande con quemador 7,5 kW en hierro colado; base de hierro y cuerpo de acero, con válvula de seguridad. Dimensiones: 400x570x170 mm

Big stove with cast-iron burner (7,5 kW), iron frame and steel body, with safety-valve.

Dimensions: 400x570x170 mm

Grand réchaud avec brûleur en fonte ( 7,5 kW) , châssis en fer et corps en acier, avec soupape de sûreté.

Dimensions: 400x570x170 mm

**Precio:** 330 €

## PLATOS BRASAYGAS / Brasaygas plates / Casseroles Brasaygas



Plato esmaltado Brasaygas especial fuego directo. Los platos y cazuelas están fabricados para que no se rompan al calentarse al fuego directo, con su esmalte anti-adherente no hace humos, anti-manchas, anti-rayado, anti-sabores y antiolores.

Special direct-heating varnished Brasaygas plate. plates and pots are designed to be resistant to direct heating without cracking. Their non-stick varnish coating creates no smoke and makes their surface resistant to stains, scratches, flavors and odors.

Casseroles émaillées Brasaygas, spéciales feu direct. Elles ne se désintègrent pas lorsqu'elles sont en contact avec le feu direct. Leur émail antiadhésif le fumée, les tâches, rayures, saveurs et odeurs

**Precio:** 14 €

## PINZAS PARA PLATOS/ Fork-shaped hot-plate tongs/ Pince pour casseroles



Pinza para platos calientes fabricado en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm. Incorpora mango de baquelita. Fácil manejo y limpieza. Diseñada para que el usuario pueda coger los platos sin quemarse

Fork-shaped hot-plate tongs. Made of 3mm AISI stainless steel. Fitted with a bakelite handle. Easy to handle and clean. Designed for users to hold dish plates without burning.

Pince pour casseroles. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, 3 mm de diamètre. Manche en bakélite. Facile à utiliser et à nettoyer. Utilisation pour prendre les casseroles sans se brûler.

**Precio:** 18 €

## RASCADOR / Scrapers / Racloir



Rascador para planchas y frytop. Disponemos de sus propios recambios. Diseñada para eliminar la suciedad de su plancha o frytop.

Grill or frytop scrapers. Spares available. Designed to remove dirt left on your griddle or frytop.

Racloir pour grils et frytop. Nous disposons également de leurs recharges. Utilisation : éliminer la saleté des grils ou frytop.

**Precio: 14,50 €**

## BROQUETA / Roasting spit rod / Broche



Espada Brocheta de 45 cm. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 y 5 mm. Fácil manejo y limpieza. Diseñada para espetar carnes y pescados.

45 cm Roasting spit rod. Made of 1,5 mm and 5 mm stainless Steel AISI 304. Easy to handle and clean. Designed to skewer meat and fish.

Broche pour viands de 45 cm de long. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm et de 5 mm. Faciles à utiliser et à nettoyer. Utilisation : cuire les brochettes de viande et de poisson.

**Precio: 12 €**

## ESPADA / Skewer / Broche pour poissons



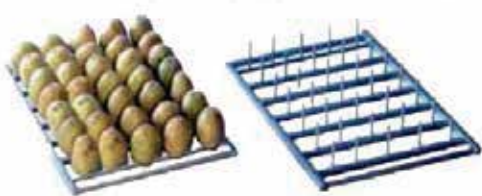
Espada Espeto de 45 cm. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 y 5 mm. Fácil manejo y limpieza. Diseñada para espetar carnes y pescados.

45 cm Skewer. Made of 1,5 mm and 5 mm stainless Steel AISI 304. Easy to handle and clean. Designed to skewer meat and fish.

Broche pour Poissons de 45 cm de long. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm et de 5 mm. Faciles à utiliser et à nettoyer. Utilisation : cuire les brochettes de viande et de poisson.

**Precio: 12 €**

## BANDEJA PATATAS / Tray potatoes / Plateau les pommes de terre



Bandeja especial para asar patatas de 500x600x150. Fabricada en acero inoxidable AISI 304.

Special tray to roast potatoes of 500x600x150 size. Made of AISI 304 stainless steel.

Plateau spécial pour rôtir les pommes de terre 500x600x150. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304.

**Precio: 120 €**

## QUEMADOR / Gas burner / Brûleur



Quemador de gas de alta precisión (Patatero). Con válvula de seguridad y piloto. Potencia de 30.000 Kcal.

High-pressure gas burner (for potatoes). With a safety valve and pilot light. Power: 30.000 Kcal.

Brûleur à gaz à haute pression (Rôtissoire à pommes de terre). Avec soupape de sécurité et pilote. Puissance de 30.000 Kcal

**Precio: 340 €**

## CONDICIONES DE VENTA

Los precios de la presente tarifa son precios PVP, los impuestos vigentes se cargarán en factura.

### PEDIDOS

Siempre se confirmarán por escrito (correo o fax) indicando tipo de gas o voltaje si son eléctricos.

### REPUESTOS Y ACCESORIOS

Se envían siempre contra reembolso y a portes debidos.

### FORMAS DE PAGO Y CONDICIONES

En fabricación especial 35% al pasar el pedido.

### CONTADO

Por pronto pago se aplicará un descuento adicional de 3%. Siempre y cuando se produzca el pago en un plazo no superior a 10 días fecha factura.

1ª Operación: Contado al pasar el pedido. Una vez concedido el crédito la forma de pago será 30,45,60 días fecha factura.

Crédito: Hasta 450€ a 30 días fecha factura. Superiores a 450€ a 30, 45 y 60 días fecha factura. En caso de impagado quedará el crédito denegado hasta su pago correspondiente.

### TRANSPORTE

Los pedidos inferiores a 450€ netos (sin impuestos) se envían a portes debidos. Superiores a 450€ netos a portes pagados. (Solo para territorio Peninsular)

La mercancía siempre viaja por cuenta y riesgo del comprador tanto en caso de los portes pagados como debidos. A la recepción del material se debe efectuar la correspondiente comprobación de estado y, en caso de deficiencia, se deberá efectuar la reclamación a la agencia de transportes. Si no es posible verificar el estado de la mercancía en el momento de la entrega, pongan (pendiente de revisar o conforme salvo examen), y efectúen la comprobación antes de las 24 horas siguientes.

### EMBALAJE

Normalizado de cartón o madera (según modelo) sin cargo.

### DEVOLUCIONES

No se admitirán salvo que expresamente las autorizamos por escrito. En caso de admitir devolución deberá venir con su embalaje original y, evidentemente, sin usar. Todos los gastos ocasionados portes, facturación, comprobación del estado de la mercancía, etc. serán por cuenta del cliente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes nos reservamos el derecho de realizar cualquier modificación sin previo aviso las características que constan en este catálogo en beneficio de mejorar nuestros productos.

### GARANTÍA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

En piezas defectuosas la garantía es 12 meses. El material remitido en garantía se facturará a los 15 días, de no haber recibido la pieza defectuosa y hacerle la correspondiente comprobación. Los portes de ida y vuelta serán a cargo del cliente.

### RESERVA DE DOMINIO

La mercancía suministrada es propiedad de Fabricados Autogas y de la Brasa, S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente teniendo Fabricados Autogas y de la Brasa, S.L. hasta dicho momento la reserva del dominio.

### JURISDICCIÓN

Será únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Málaga.

## CONDITIONS OF SALES

Prices shown in the Pricing List here of are retail prices, taxes in force shall be charged in the relevant invoice.

### ORDERS

All orders shall be always confirmed in writing fax, letter or e-mail, specifying the kind of gas or voltage if they are electric appliances.

### SPARE PARTS AND ACCESSORIES

They are always shipped cash on delivery and freight collect.

### FREIGHT

Goods are always shipped at buyer's own risk, both in case of freight pre-paid and freight collect. Goods must be checked for damage at the time of delivery, and in case of damage you must file a claim to the carrier. If it is not possible to check the condition of the goods at the time of the delivery, then specify pending to check or accepted subject to examination of goods, but the examination must take place within 24 hours.

### PACKAGING

Standard cardboard packaging or wooden packaging, as appropriate according to the model. Free.

### RETURNS

Returns shall not be accepted unless they are expressly authorized in writing by the manufacturer. Any accepted return shall be made in its original packaging and, obviously, without having been used. All cost involved-freight, invoicing, checking of goods, etc, shall be paid by the customer.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

As manufacturer we reserve the right to make any alteration to the specifications here in shown without notice in order to improve our products.

### WARRANTY

Warranty only covers manufacturing defaults, excluding misuse. Faulty parts are warranted for 12 months. Goods delivered under warranty shall be invoiced after 15 days if the faulty part in not returned and checked by the manufacturer. Return freight costs shall be paid by the customer.

### RETENTION OF TITLE

Title to all goods supplied shall remain with Fabricados Autogas y de la Brasa S.L. until all goods are paid in full by the customer.

### LITIGATION

In case of litigation only the law Courts if the City of Malaga( Spain) shall be competent.

## CONDITIONS DE VENTE

Les prix compris dans la liste des tarifs correspondent aux prix de vente au public. Les impôts en vigueur à payer seront détaillés dans la facture correspondante.

### COMMANDES

Les commandes devront être confirmées par écrit (lettre, e-mail ou fax) en indiquant le type de gaz ou de voltage dans le cas des appareils électriques.

### PIECES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

Ils sont, dans tous les cas, envoyés de la manière suivante : contre remboursement ports dus.

### TRANSPORT

La marchandise voyage, dans tous les cas, aux risques et périls de l'acheteur, qu'il s'agisse de ports payés ou ports dus. A la réception de la marchandise, une vérification de l'état de cette dernière doit être effectuée. En cas de dégât, une réclamation sera formulée au transporteur. Si la vérification de la marchandise ne peut être réalisée dans les 24 heures après lui avoir mis l'étiquette suivante : << en attente de vérification ou conforme sauf preuve du contraire >>.

### EMBALLAGE

Emballage en carton ou en bois (selon le modèle) sans frais.

### RESTITUTIONS

Aucune restitution ne sera acceptée à moins qu'elle ait été autorisée par écrit. Dans le cas où la restitution soit autorisée, la marchandise devra être envoyée dans son emballage d'origine et il ne devra pas avoir été utilisé. Tous frais engendrés para la restitution (transport, facturation, vérification de l'état de la marchandise, etc.) seront assumés par le client.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous réservons le droit de réaliser, sans préavis, toute modification des caractéristiques comprises dans le présent catalogue dans le but d'améliorer nos produits.

### GARANTIE

La garantie ne sera appliquée que dans les cas de défauts de fabrication ; elle ne sera pas appliquée en cas d'usage non adéquat. La garantie sera de 12 mois en cas de pièces défectueuses. Les pièces envoyés sous garantie seront facturées dans les 15 jours suivants si la pièce défectueuse n'a pas été reçue, dans le but réaliser la vérification nécessaire. Les frais d'envoi seront assumés dans les deux par le client.

### RESERVE DE PROPRIETE

La marchandise fournie est propriété de Fabricados Autogas y de la Brasa S.L. jusqu'à ce que celle-ci soit totalement payée par le client, Fabricados Autogas y de la Brasa S.L. jouissant de la réserve de propriété dudit produit jusqu'à ce moment-là.

### JURISDICTION

En cas de litiges, ces derniers seront tranchés par les tribunaux de Málaga (Espagne).

