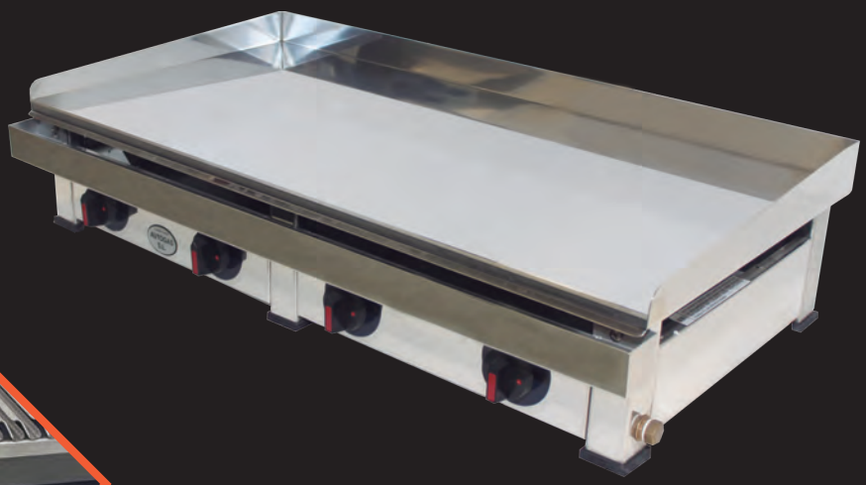
CATÁLOGO 2019 - 2020



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.

EL PRODUCTO
OUR PRODUCTS / LE PRODUIT

Autogas S.L. se dedica a la producción de maquinaria industrial para la hostelería, como termos y planchas de cocina.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.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 et planchas á cuisson

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. En démonstration de ça qualité on a le certificat européen qui garanti la conformité de ses produits et services.

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.

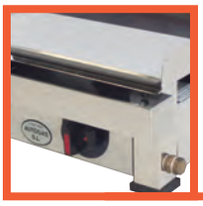
Autogas S.L. started its activity in Madrid, and today its facilities are located in the industrial estate known as Polígono Industrial Campillos, in Málaga(Spain). Our Company has the appropriate means for the manufacturing of our products, and furthermore it is currently being expanded to increase 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 grande des produits et d´assurer la qualité.

Mapa delegaciones comerciales

Número	Zona	Delegado	E-mail	Teléfono
1	Andalucía Occidental	D. Antonio Bueno	buenonavarro7@gmail.com	606 80 31 50
2	Andalucía Oriental	D. Antonio Bueno	buenonavarro7@gmail.com	606 80 31 50
3	C. Valenciana - Murcia - Albacete	D. Dionisio Avilés	yal.aviles@yalaviles.com	667 027 340
4	Madrid - Zona Centro	Repre. Ind. Albla	rialbla@gmail.com	657 800 216
5	Extremadura	D. Jonatan Velasco	info@fabricadosautogas.es	638 19 84 14
6	Castilla y León Occidental	Repre. Indus. Albla	rialbla@gmail.com	657 800 216
7	Galicia - Asturias	D. Miguel Castro	mcastro.rep@gmail.com	637 45 90 00
8	Cantabria - País Vasco - Navarra - La Rioja - Burgos	D. Iñaki Urrutia	urrutialeon@yahoo.es	629 00 71 99
9	Aragón	D. Juan Ríos	j.rios@portaglass.es	634 75 06 69
10	Cataluña	D. Juan Ríos	j.rios@portaglass.es	634 75 06 69
11	Islas Baleares	D. Pau Porcel	pauporcel@gmail.com	646 45 25 70
12	Islas Canarias	D. Jonatan Velasco	info@fabricadosautogas.es	638 19 84 14
13	Portugal Norte	D. Rui Vigo	rui.vigo@netcabo.pt	+351 915 283 253
14	Portugal Sur	D. Rui Vigo	rui.vigo@netcabo.pt	+351 915 283 253
15	Francia	D. Julian Baglietto	info@xportia.es	634 44 00 33
16	Melilla - Marruecos	D. José Mariano Estévanez	mariano6@telefonica.net	619 635 766

Indice



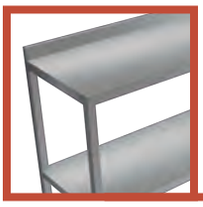
Planchas a Gas
Gas Griddles / Planchas à gaz 4 - 8

Planchas Eléctrica
Electric Griddles / Planchas Electrique 9 - 13

Barbacoas
Barbecue / Barbecue 14 - 20

Patateros
Potato Oven / Four á Pommes de Terre 21

Termos y Chocolateras
Heaters and Chocolate Heaters / Thermos et Chocolatiéres 22 - 24



Mobiliario de Acero Inoxidable
Stainless Steel Forniture / Meubles en acier inoxydable 25

Accesorios
Accessories / Accesoire 26

Rectificada / Rectified Stell / 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 peto 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.

5 AÑOS GARANTIA

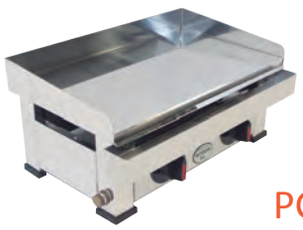
PG-60

PG-80

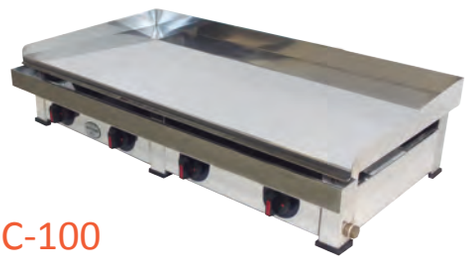
Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PG - 30	500x300x240 mm	2	6 KW	15 mm	
PG - 35	500x350x240 mm	2	6 KW	15 mm	
PG - 60	600x400x240 mm	2	8,4 KW	15 mm	
PG - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PG - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PG -120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	

Cromada / Chrome Plated / Chromée

5 AÑOS GARANTIA



PGC-35



PGC-100

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5mm., 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 peto 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.

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 déflecteuse 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

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PGC - 35	500x350x240 mm	2	6 KW	15 mm	
PGC - 60	600x400x240 mm	2	8,4 KW	15 mm	
PGC - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PGC - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGC -120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	

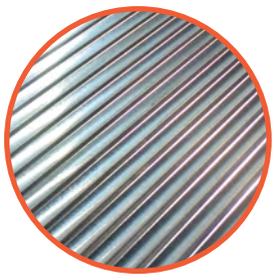
Ranuradas Rectificada / Ribbed Rectified tell / Nervuré Rectifiée

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5mm., palastro en acero rectificado ranurado 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 peto en acero inoxidable. Bandeja aislante en lana mineral.

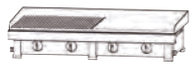
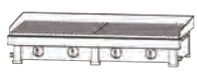
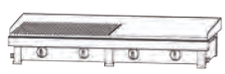
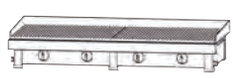
Gas Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, ribbed rectified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. High-precision metal stamped plumbing fitting with safety valve. Built-in thermocouple and min/max regulation, grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls. Mineral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

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en acier rectifié nervuré, 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.

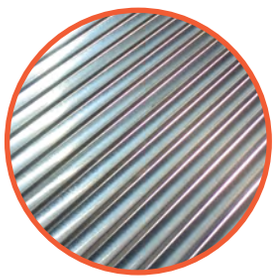
5 AÑOS GARANTIA



PGM-100

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PGM - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PGR - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PGM - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGR - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGM - 120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGR -120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	

Ranurada Cromada / Ribbed Chrome Plated / Chromée Nervuré



5 AÑOS GARANTIA

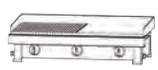
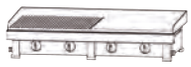
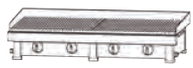
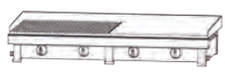
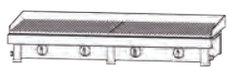
PGRC-100

Se limpia sin químicos ni abrasivos
Don´t use chemicals or abrasive products for cleaning
Il se nettoie sans des chimistes ni abrasifs

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro ranurado 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 peto en acero inoxidable. Bandeja aislante en lana mineral.

Gas Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, ribbed 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.

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en chrome dur nervuré, 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.

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PGMC - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PGRC - 80	800x400x240 mm	3	12,6 KW	15 mm	
PGMC - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGRC - 100	1000x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGMC - 120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	
PGRC -120	1200x500x240 mm	4	15,4 KW	15 mm	

Eco Gas / Gas Eco / Eco à Gaz

Plancha a gas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1 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 en acero inoxidable.

Gas Griddles made of 1 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, stainless steel grease drain conduit.

Plancha à gaz fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1 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 en acier inoxydable.

2 AÑOS GARANTIA

PGE-40

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PGE - 40	384x445x240	2	3,2 KW	8 mm	
PGE - 60	610x445x240	2	6,4 KW	8 mm	
PGE - 80	810x445x240	3	9,6 KW	8 mm	

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

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Quemadores Burner / Brûleur	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle	Precio Price/Prix
PGR - 40	380x380x200	1	3,2 KW	10 mm		

Rectificada / Rectified Stell / Rectifiée

5 AÑOS GARANTIA

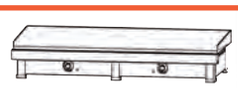
Plancha eléctricas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1,5 mm., palastro acero rectificado de fácil conservación y limpieza. Regulación termostática de 0ª a 300ºC. Termostato de seguridad 350ºC. Resistencia en acero inox. Bandeja aislante de lana mineral. Provista de canal recoge grasa y peto en acero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

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

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

PE-100

PE-60

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PE - 35	500x350x240 mm	230 / 400 V	3 KW	15 mm	
PE - 60	600x400x240 mm	230 / 400 V	4,5 KW	15 mm	
PE - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PE - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PE -120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	

Cromada / Chrome Plated / Chromée

5 AÑOS GARANTIA

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

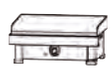
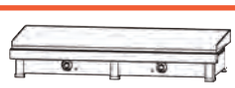
Electric Griddles made of 1,5 mm AISI 304 stainless steel, hard-chrome cooking plates, easy to maintain and clean. Thermostatic regulation from 0º to 300ºC. Insulation pan. Safety thermostat to 350ºC. Stainless steel resistor. Fitted with a grease drain conduit and stainless steel cooking plate side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

Plancha électrique fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en chrome dur, entretien et nettoyage faciles. Réglage thermostatique de 0º à 300º. Tiroir isolant. Thermostat de sécurité 350ºC. Résistance en acier inoxydable. Goulotte déflecteuse de graisses et paroi protectrice arriéré en acier inoxydable.

PEC-100

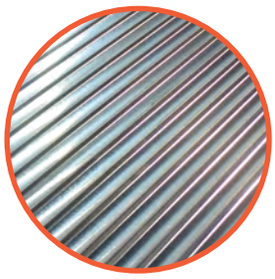
PEC-35

Se limpia sin químicos ni abrasivos
Don´t use chemicals or abrasive products for cleaning
Il se nettoie sans des chimistes ni abrasifs

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PE - 35	500x350x240 mm	230 / 400 V	3 KW	15 mm	
PE - 60	600x400x240 mm	230 / 400 V	4,5 KW	15 mm	
PE - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PE - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PE -120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	

Ranuradas Rectificada / Ribbed Rectified Stell / Nervuré Rectifiée

5 AÑOS GARANTIA

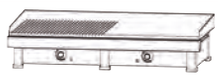
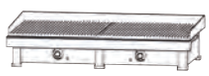
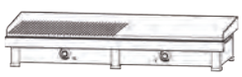
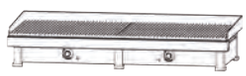


PEM-120

Plancha eléctricas 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 peto 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 0º to 300ºC. Insulation pan. Safety thermostat to 350ºC. Stainless steel resistor. Fitted with a grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls.

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

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PEM - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PER - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PEM - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PER - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PEM - 120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PER -120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	

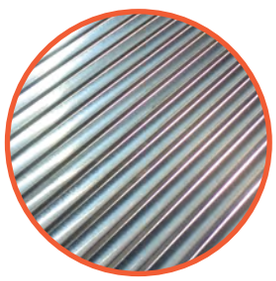
Ranurada Cromada / Ribbed Chrome Plated / Chromée Nervuré

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

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

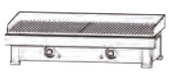
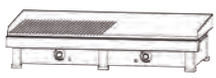
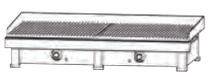
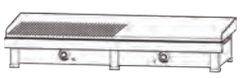
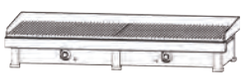
Plancha électrique fabriquée en acier inoxydable AISI 304 1,5 mm, plaque de cuisson en chrome dur, entretien et nettoyage faciles. Réglage thermostatique de 0º à 300º. Tiroir isolant. Thermostat de sécurité 350ºC. Résistance en acier inoxydable. Goulotte déflecteuse de graisses et paroi protectrice arriéré en acier inoxydable.

PERC-100



5 AÑOS GARANTIA

Se limpia sin químicos ni abrasivos
Don´t use chemicals or abrasive products for cleaning
Il se nettoie sans des chimistes ni abrasifs

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
PEMC - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PERC - 80	800x400x240 mm	230 / 400 V	6 KW	15 mm	
PEMC - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PERC - 100	1000x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PEMC - 120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	
PERC -120	1200x500x240 mm	230 / 400 V	9 KW	15 mm	

Eco Eléctrica / Electric Eco / Eco Electrique

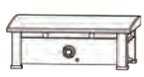
PEE-60

Plancha eléctricas fabricada en acero inoxidable AISI 304 1 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 mm AISI 304 stainless steel, rectified-steel cooking plates, easy to maintain and clean. Thermostatic regulation from 0º to 300ºC. Insulation pan. Safety thermostat to 350ºC. Stainless steel resistor. Fitted with a grease drain conduit and stainless steel cooking plate side walls.

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

PEE-80

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle	Precio Price/Prix
PEE - 40	384x445x240 mm	230 / 400 V	1,75 KW	8 mm		
PEE - 60	610x445x240 mm	230 / 400 V	4,5 KW	8 mm		
PEE - 80	810x445x240 mm	230 / 400 V	6 KW	8 mm		

Barbacoa / Barbecue / Barbecue

5 AÑOS GARANTIA

B-INOX

B-HIERRO

Opción Parrilla

Parrila V: De Serie

Parrilla Varillas: De Serie

Parrilla Antigoteo: +5%

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

Charcoal barbecue ideal for grilling meat and grilled fish. Manufactured outside in 1.5 mm and interior in special 4 mm refractory steel, 750 ° dark gray anti-caloric paint. Drawer collects ashes. Removable stainless steel ribbed grill. 1.5 mm AISI 304 stainless steel bib. Crank to adjust the height of the grill. Top stainless steel grill optional. Front folding door. Swivel front wheel and rear fixed. Possibility of glass door and custom made to order of the client

Barbecue à charbon idéal pour griller de la viande et du poisson grillé. Fabriqué à l'extérieur en 1,5 mm et à l'intérieur en acier réfractaire spécial de 4 mm, peinture anti-calorique gris foncé 750 °. Le tiroir ramasse les cendres. Gril à nervures en acier inoxydable amovible. Bavoir en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm. Manivelle pour ajuster la hauteur du gril. Top grill en acier inoxydable en option. Porte pliante avant. Roue avant pivotante et arrière fixe. Possibilité de porte vitrée et sur mesure à la demande du client

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Dim. Parrilla Dim.Grill / Dim.Gril	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
B - HIERRO	900x700x890	800x650 mm	Negro	
B - INOX	900x700x890	800x650 mm	Inox	

Sobre mesa / On table / Sur la table

5 AÑOS GARANTIA

BI-50+50

Opción Parrilla

Parrila V: De Serie

Parrilla Varillas: De Serie

Parrilla Antigoteo: +5%

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricado exterior en 1,5 mm e interior en acero especial de 4 mm refractario, pintura anticalórica 750ºC gris oscuro . Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable. Manivela para regular altura de la parrilla. 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 750ºC, dark grey or stainless . Ash drawer. Stainless-steel ribbed grate. Handle to adjust grill height. Possibility of custom-fabricated upon customer request.

Barbecue à charbon idéal pour griller de la viande et du poisson grillé. Fabriqué à l'extérieur en 1,5 mm et à l'intérieur en acier réfractaire spécial de 4 mm, peinture anti-calorique gris foncé 750 °. Le tiroir ramasse les cendres. Grill en acier inoxydable ondulé. Manivelle pour ajuster la hauteur du gril. Personnalisé à la commande du client.

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrillas Grills / Gril	Dim. Parrilla Dim.Grill / Dim.Gril	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
BH - 50	580x580x850 mm	1	500x500 mm	Negro	
BI - 50	580x580x850 mm	1	500x500 mm	Inox	
BH - 90	980x580x850 mm	1	900x500 mm	Negro	
BI - 90	980x580x850 mm	1	900x500 mm	Inox	
BH - 50+50	1160x580x850 mm	2	500x500 mm	Negro	
BI - 50+50	1160x580x850 mm	2	500x500 mm	Inox	

Palanca / Lever / Levier

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricación exterior en acero pintado o inox de 1,5 mm, interior en acero especial refractario 4 mm con pintura anticalórica 750ºC. Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable. Mecanismo de elevación mediante palanca y bloqueo en distintas posiciones. Posibilidad de fabricación a medida.

Charcoal barbecue ideal for grilling meat and fish on the grill. Exterior construction in 1.5 mm stainless steel or painted, interior of special 4 mm refractory steel with 750 ° heat resistant paint. The drawer collects the ashes. Corrugated stainless steel grill. Lift and lock mechanism lever in different positions. Possibility of custom manufacturing.

Barbecue à charbon idéal pour griller de la viande et du poisson sur le gril. Construction extérieure en acier inoxydable de 1,5 mm ou peint, intérieur en acier réfractaire spécial de 4 mm avec peinture résistant à la chaleur à 750 °. Le tiroir ramasse les cendres. Grill en acier inoxydable ondulé. Soulever et verrouiller le levier du mécanisme dans différentes positions. Possibilité de fabrication sur mesure.

BPH-50+50

5 AÑOS GARANTIA

BPH-50

Opción Parrilla

Parrila V: De Serie

Parrilla Varillas: De Serie

Parrilla Antigoteo: +5%

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrilla Grill / Grill	Dim. Parrilla Dim. Grill / Dim. Grill	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
BPH - 50	560x560x1000 mm	1	500x500 mm	Negro	
BPI - 50	560x560x1000 mm	1	500x500 mm	Inox	
BPH - 90	960x560x1000 mm	1	900x500 mm	Negro	
BPI - 90	960x560x1000 mm	1	900x500 mm	Inox	
BPH - 50+50	1150x560x1000 mm	2	500x500 mm	Negro	
BPI - 50+50	1150x560x1000 mm	2	500x500 mm	Inox	

Tijera / Scissors / Ciseaux

BTI-80

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

Charcoal barbecue Manufactured 1.5 mm exterior with 750 ° C anti-caloric paint or stainless steel, interior in special 4 mm refractory steel. Drawer collects ashes. Corrugated stainless steel grill. Crank to adjust grill height using scissors system

Barbecue à charbon Extérieur fabriqué en acier inoxydable réfractaire de 4 mm, extérieur de 1,5 mm avec peinture anti-calorique à 750 ° C ou en acier inoxydable. Le tiroir ramasse les cendres. Grill en acier inoxydable ondulé. Manivelle pour ajuster la hauteur du gril à l'aide d'un système à ciseaux.

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrilla Grill / Grill	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
BTH - 80	850X600X450 mm	800x500 mm	Negro	
BTI - 80	850x600x450 mm	800x500 mm	Inox	

Cadena / Chain / Chaîne

Barbacoa a carbón vegetal, Fabricada en acero refractario de 3 mm, con parrilla de acero inox elevable manualmente . Cajón recoje ceniza. Pintado en pintura anticalórica 750ºC gris oscuro.

Charcoal barbecue, Made of 3 mm refractory steel, with stainless steel grill that can be lifted manually. Drawer collects ash. Painted in 750ºC dark gray anti-caloric paint.

Barbecue à charbon, en acier réfractaire de 3 mm, avec grille en acier inoxydable pouvant être levée manuellement. Le tiroir ramasse les cendres. Peint en peinture anti-calorique gris foncé à 750ºC.

BTI-80

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrilla Grill / Grill	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
BC - 60	610X600X600 mm	600x500 mm	Negro	
BC - 90	910x600x600 mm	900x500 mm	Negro	

Mural / Wall / Mural

5 AÑOS GARANTIA

BM-INOX

Barbacoa de carbón vegetal ideal para asado de carnes y pescados a la brasa. Fabricado exterior en 1,5 mm e interior en acero especial de 4 mm refractario pintura anticalórica 750º gris oscuro. Cajón recoge cenizas. Parrilla acanalada de acero inoxidable desmontable. Peto de acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm . Manivela para regular altura de la Parrilla. Puertas delantera abatible. Rueda delantera giratoria y trasera fija. Fabricada a medida bajo pedido del cliente.

Charcoal barbecue ideal for grilling meat and grilled fish. Manufactured outside in 1.5 mm and interior in special 4 mm steel refractory 750º dark gray anti-caloric paint. Drawer collects ashes. Removable stainless steel ribbed grill. 1.5 mm AISI 304 stainless steel bib. Crank to adjust grill height. Folding front doors. Swivel front wheel and rear fixed. Custom made to order of the client.

Barbecue à charbon idéal pour griller de la viande et du poisson grillé. Fabriqué à l'extérieur en 1,5 mm et à l'intérieur en acier anticalcorique gris foncé 750º 750 mm en acier réfractaire spécial. Le tiroir ramasse les cendres. Gril à nervures en acier inoxydable amovible. Bavoir en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm. Manivelle pour ajuster la hauteur du gril. Portes pliantes. Roue avant pivotante et arrière fixe. Personnalisé à la commande du client.

Opción Parrilla

Parrila V: De Serie

Parrilla Varillas: De Serie

Parrilla Antigoteo: +5%

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrilla Grill / Grill	Material Material / Matériel	Modelo Model / Modèle
BM - HIERRO	1600x700x1800 mm	700x600 mm	Hierro	
BM - INOX	1600x700x1800 mm	700x600 mm	Inox	

Espetero / Espetero / Espetero

EP-2

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 750ºC. 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 mmm AISI 304 stainless steel. Charcoal cabinet made of special steel 4 mm, dark grey or stainless 750ºC. 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 750ºC. 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.

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrillas Grills / Gril	Modelo Model / Modèle
EP - 1	850x560x900 mm	6	
EP - 12	850x560x900 mm	12	

Sobre Mesa Espeto / Espeto On Table / Sur la table Espeto

Barbacoa Espetera de carbón, Fabricada en acero refractario de 3 mm, con soporte para colocar parrilla a diferentes alturas y sistema de sujeccion de espetos a diferentes ángulos. Cajón recoje ceniza. Parrilla de acero inox. Pintado en pintura anticalórica 750ºC 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. Anticalórica paint painted black or gray 750ºC.

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. Anticalórica peinture peint en noir ou gris 750ºC.

BHE - 60

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Parrilla Grill / Grill	Espadas Swords / Épée	Exterior Exterior / Extérieur	Modelo Model / Modèle
BHE - 60	610x450x600 mm	600x400 mm	4	Negro	
BHE - 90	910x450x600 mm	900x400 mm	6	Negro	

Patateros / Potato Ovens / Four à Pommes de Terre

5 AÑOS GARANTIA

APC - 5

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

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

APR - 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 5 tiroirs. Son compartiment qui se trouve dans la partie supérieure de l´appareil permet de maintenir les pommes de terre chaudes. Couleur Gris froncé. Roue avant giratoire avec frein et roue arriéré fixe. **Brûleur pas inclus.**

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Cajones Drawers / Tiroirs	Acabado Finish / Finition	Modelo Model / Modèle
APC-5	650x700x1900 mm	5	Pintura Negra	
APR-5	700x700x1900 mm	5	Pintura Negra	

Cuadrado / Square / Carrés

Termo eléctrico fabricado en acero inoxidable de 1,5 mm AISI 304. Regulación de automática de temperatura (termostato de 30ºC a 90ºC) y deposito desmontable. Su diseño le permite una fácil limpieza y mantenimiento. Uso destinado principalmente para la leche, té, agua, etc.

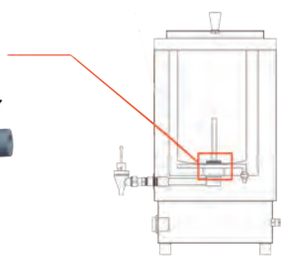
Electric heater made of stainless Steel 1,5 mm AISI 304. Automatic temperature regulation (Thermostat 30ºC to 90ºC) and detachable tank. Easy to clean and maintain thanks to its design. To be used mainly for milk, tea, water, etc.

Thermos électriques fabriquée en acier inoxydables de 1,5 mm AISI 304. Régulation automatique de la température (Thermostat 30ºc à 90ºC) et réservoir démontable. Nettoyage et entretien faciles grace á son design. Utilisation principalement pour le lait,

5 AÑOS GARANTIA

TR - 6
con nivel

TR - 6+6
con nivel



Nivel opcional

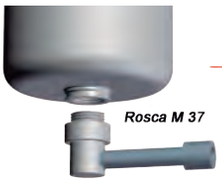
Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Capacidad Capacity / Capacité	Modelo Model / Modèle
TR - 6	300x300x560 mm	230/400 V	1 KW	6 L	
TR - 10	320x320x650 mm	230/400 V	1,4 KW	10 L	
TR - 6+6	545x300x560 mm	230/400 V	2 KW	6 + 6 L	
TR - 10+10	585x320x650 mm	230/400 V	2,8 KW	10 + 10 L	

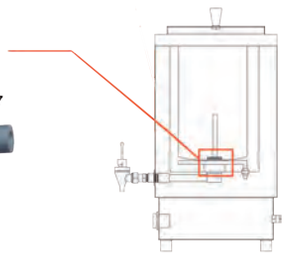
Redondos / Round / Rond

TCL - 15

5 AÑOS GARANTIA

TCL - 6
con nivel





Termo eléctrico fabricado en acero inoxidable de 1,5 mm AISI 304. 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 AISI 304. 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 AISI 304. Régulation automatique de la température (Thermostat 30°c à 90°C) et réservoir démontable. Nettoyage et entretien faciles grace á son design. Utilisation principalement pour le lait, le thé, de l´eau, etc.

Nivel opcional

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Espesor Thickness / Epaisseur	Modelo Model / Modèle
TCL - 6	275x570 mm	230 / 400 V	1 KW	6 L	
TCL - 10	300x630 mm	230 / 400 V	1,4 KW	10 L	
TCL - 15	360x660 mm	230 / 400 V	2,3 KW	15 L	
TCL - 20	420x670 mm	230 / 400 V	2,3 KW	20 L	
TCL - 25	420x750 mm	230 / 400 V	2,3 KW	25 L	

Manuales y con Motor / hand and Motor / Main et Moteur

Chocolatera fabricado en acero inoxidable de 1,5 mm AISI 304. 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.

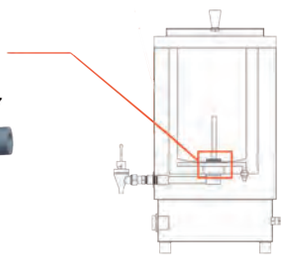
Electric Chocolate made of stainless Steel 1,5 mm AISI 304. Automatic temperature regulation (Thermostat 30°C to 90°C) and detachable tank. Easy to clean and maintain thanks to its design. To be used mainly for milk, tea, water, etc.

Chocolatières fabriquée en acier inoxydables de 1,5 mm AISI 304. Régulation automatique de la température (Thermostat 30°c à 90°C) et réservoir démontable. Nettoyage et entretien faciles grace á son design. Utilisation principalement pour le lait, le thé, de l´eau, etc.

CHM - 10

5 AÑOS GARANTIA

CHM - 15
con motor



Motor CHM 6 y 10:
Motor CHM 15 , 20 y 25:

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Voltaje Voltage / Tension	Potencia Power / Puissance	Capacidad Capacity / Capacité	Modelo Model / Modèle	Precio Price/Prix
CHM - 6	275X570 mm	230 V	1 KW	6 L		
CHM - 10	300X630 mm	230 V	1,4 KW	10 L		
CHM - 15	360X660 mm	230 V	2,3 KW	15 L		
CHM - 20	420X670 mm	230 V	2,3 KW	20 L		
CHM - 25	420X750 mm	230 V	2,3 KW	25 L		

Mesa de Trabajo / Worktable / Table de Travail

MMT - 150

Mesa de trabajo . Fabricada en acero inox AISI 304. Peto sanitario de 70 mm. Posibilidad de entrepaños a diferentes alturas. **Fabricación a medida.**

Working table . Made of AISI 304 stainless steel. Sanitary side wall 70 mm. Possibility of shelves at different heights.
It is manufactured as customer request.

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

Opción Frontal

Frente Recto: de Serie

Frente Redondo: +7%

Cordón Antiverido (Recto o Redondo): +7% *(Solo en Traseta Recta)*

Opción Trasera

Trasera Recta: de Serie

Trasera Perfil Sanitario: +7%

Ref.	Dimensiones Dimensions / Dimensions	Estante Shelf / Étagère	Modelo Model / Modèle
MMT - 65	650x600x850 mm	1	
MMT - 100	1000x600x850 mm	1	
MMT - 150	1500x600x850 mm	1	
MMT -200	2000x600x850 mm	1	

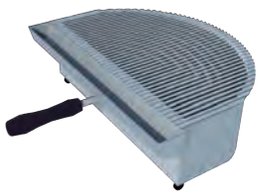
Parrilla Cuadrada / Charcoal Grill / Gril à charbon végétal.

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 défectueuse de graisses et manche en bakélite. Utilisation : griller de la viande selon les goûts. Modèles carré

Parrilla Abanico / 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.

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.

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

Pinza 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.

Espada / Sword/ Épée

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 od 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.

Quemador / Gas burner / Brûleur

Quemador de gas de alta precisión (Patatero). Con vávula de seguridad y piloto. Potencia de 30.000 Kcla.

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

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.

Condiciones de venta /
Conditions of sale / Conditions de Vente

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) 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 40% 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 500€ netos (sin impuestos) se envían a portes debidos. Superiores a 500€ netos a portes pagados únicamente en envíos en la zona española Peninsular. (Islas Canarias, Islas Baleares, Ceuta y Melilla no incluidas)

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 autoricemos 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 TECNICAS
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 y mal uso.

En piezas defectuosas la garantía es de 24 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.

Garantía especial 5 años Gas y Barbacoas: En piezas defectuosas.
Garantía especial 5 años Aparatos Eléctricos: En piezas defectuosas a excepción de las Resistencias y Termostatos que cuentan con una garantía de 2 años.

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 competente, en caso de litigio, los tribunales de Málaga.

TERMS OF SALE
The prices of this rate are PVP prices, current taxes will be charged in invoice.

ORDERS
They will always be confirmed in writing (mail) indicating type of gas or voltage if they are electric.

SPARE PARTS AND ACCESSORIES
They are always sent with cash on delivery and due.

PAYMENT METHODS AND CONDITIONS
In special manufacture 40% when placing the order.

COUNTED
For an early payment an additional discount of 3% will be applied. Provided payment occurs within a period not exceeding 10 days invoice date.

1st Operation: Counted when ordering. Once the credit is granted, the payment method will be 30.45, 60 days invoice date.

Credit: Up to € 450 for 30 days invoice date. Over € 450 at 30, 45 and 60 days invoice date. In case of default, the credit will be denied until its corresponding payment.

TRANSPORT
Orders of less than € 500 net (excluding taxes) are shipped due. Over € 500 net of postage paid only for shipments in the Spanish Peninsular area. (Canary Islands, Balearic Islands, Ceuta and Melilla not included)

The merchandise always travels at the buyer's expense and risk, both in the case of freight charges and debts. Upon receipt of the material, the corresponding status check must be carried out and, in case of deficiency, the claim must be made to the transport agency. If it is not possible to verify the status of the merchandise at the time of delivery, put (pending review or agree unless examined), and carry out the check before the next 24 hours.

PACKAGING
Standardized cardboard or wood (depending on model) free of charge.

RETURNS
They will not be admitted unless we expressly authorize them in writing. In case of admitting return it must come with its original packaging and, of course, unused. All expenses incurred postage, billing, checking the status of the goods, etc. They will be paid by the customer.

TECHNICAL CHARACTERISTICS
As manufacturers we reserve the right to make any modification without prior notice the characteristics that appear in this catalog for the benefit of improving our products

WARRANTY
The guarantee is granted only in manufacturing defects, excluding improper use and misuse.

In defective parts the warranty is 24 months. The material sent as guarantee will be invoiced after 15 days, if you have not received the defective part and make the corresponding verification. Round-trip shipping will be paid by the customer.

Special guarantee 5 years Gas and Barbecues: In defective parts.

Special warranty 5 years Electrical Appliances: In defective parts except for Resistors and Thermostats that have a 2 year warranty.

RESERVATION OF DOMAIN
The merchandise supplied is owned by Fabricados Autogas y de la Brasa, S.L. until the total payment of the same by the customer having Fabricados Autogas y de la Brasa, S.L. until that moment the domain reservation.

JURISDICTION
The courts of Malaga will only be competent, in case of litigation.

CONDITIONS DE VENTE
Les prix de ce tarif sont les prix PVP, les taxes en vigueur seront facturées.

COMMANDES
Ils seront toujours confirmés par écrit (courrier) en indiquant le type de gaz ou de tension s'ils sont électriques.

PIECES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES
Ils sont toujours envoyés avec de l'argent à la livraison et à échéance.

MODES DE PAIEMENT ET CONDITIONS
En fabrication spéciale 40% lors de la commande.

COMPTÉ
Pour un paiement anticipé, une réduction supplémentaire de 3% sera appliquée. Le paiement est effectué dans un délai ne dépassant pas 10 jours la date de facturation.

1ère opération: Compté lors de la commande. Une fois le crédit accordé, le mode de paiement sera 30,45,60 jours de la date de facturation.

Crédit: Jusqu'à 450 € pour une date de facturation de 30 jours. Plus de 450 € à la date de facturation de 30, 45 et 60 jours. En cas de défaut, le crédit sera refusé jusqu'au paiement correspondant.

TRANSPORT
Les commandes de moins de 500 € net (hors taxes) sont expédiées. Plus de 500 € hors frais de port payés uniquement pour les envois dans la région de la péninsule espagnole. (Non compris les îles Canaries, Baléares, Ceuta et Melilla)

Les marchandises voyagent toujours risques de l'acheteur, qu'il s'agisse de frais de transport ou de dettes. Lors de la réception du matériel, le contrôle de statut correspondant doit être effectué et, en cas de défaut, la réclamation doit être adressée à l'agence de transport. S'il n'est pas possible de vérifier le statut de la marchandise au moment de la livraison, placez-le (en attente de révision ou d'accord, à moins que celui-ci ne soit examiné) et effectuez le contrôle avant 24 heures.

EMBALLAGE
Carton ou bois normalisé (selon le modèle) gratuit.

RETOURS
Ils ne seront admis que si nous les autorisons expressément par écrit. En cas d'admission, il doit être accompagné de son emballage d'origine et, bien sûr, non utilisé. Toutes les dépenses engagées affranchissent, facturent, vérifient le statut des marchandises, etc. Ils seront payés par le client.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques figurant dans ce catalogue afin d'améliorer nos produits.

GARANTIE
La garantie n'est accordée que pour les défauts de fabrication, à l'exclusion des utilisations non conformes et abusives.

Dans les pièces défectueuses, la garantie est de 24 mois. Le matériel envoyé en garantie sera facturé après 15 jours, si vous n'avez pas reçu la pièce défectueuse et effectuez la vérification correspondante. Les frais de transport aller-retour seront à la charge du client.

Garantie spéciale 5 ans Gaz et Barbecues: En pièces défectueuses.

Garantie spéciale de 5 ans sur les appareils électriques: Dans les pièces défectueuses, à l'exception des résistances et des thermostats bénéficiant d'une garantie de 2 ans.

RESERVATION DE DOMAINE
La marchandise fournie est la propriété de Fabricados Autogas et de la Brasa, S.L. jusqu'au paiement total de celui-ci par le client ayant Fabricados Autogas y de la Brasa, S.L. jusqu'à ce moment la réservation de domaine.

COMPÉTENCE
Les tribunaux de Malaga ne seront compétents qu'en cas de litige.

FABRICADOS AutoGAS

Polígono Industrial UR9
C/ Gregorio Marañon, Nave 6
Campillos, 29320 (Málaga)

Telf: 952 72 27 54
Móvil: 638 19 84 14

www.fabricadosautogas.es
info@fabricadosautogas.es