

Asadores Compactos (1)

Compact Rotisserie (1)

 A gas o eléctricos • Gas or electric

Novedad
New

3 EGC

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

- Alto rendimiento.
- Menos espacio.
- Laterales interiores y exteriores lisos para una fácil limpieza.
- Optimización de recursos: misma producción en menos espacio.

- *High performance.*
- *Less place required.*
- *In and out sides smooth for easy cleaning.*
- *Resource optimization: same production in less space.*



Serie Compacto

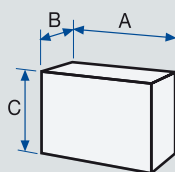
x6

4 EGC









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



Iluminación interior incluida.
Interior lighting included.



EGC =  Gaz
EEC =  Electricidad • Electric
EENC = Eléctrico potenciado
Electric (High power)

MOD.		Espadas Spits	Pollos Chickens	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight kg	Kcal/h	Kw	
				A	B	C			EE	EEN
1 EGC		1	6	1.190	480	460	50	5.074		
2 EGC		2	12	1.190	480	640	66	10.148		
3 EGC		3	18	1.190	480	820	86	15.222		
4 EGC		4	24	1.190	480	1.000	103	20.296		
1EEC/1EENC		1	6	1.190	480	460	48		3,3	4,5
2EEC/2EENC		2	12	1.190	480	640	63		6,6	9,0
3EEC/3EENC		3	18	1.190	480	820	80		9,9	13,5
4EEC/4EENC		4	24	1.190	480	1.000	95		13,2	18,0
PTIC-1				1.190	480	883	15			

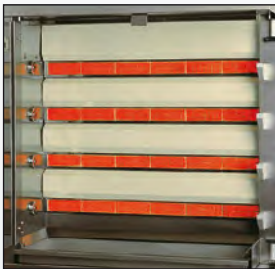
Más detalles técnicos en la página 38 • For more technical details see page 38.

Características técnicas de los asadores

Roasters technical details



Vista parcial de la transmisión.
Piñones de acero, fácil tensado y mínimo mantenimiento.
*Partial view of the drive mechanism.
Steel pinions, easy tightening and minimal maintenance.*



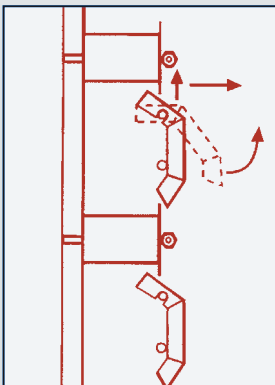
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



Bandeja de gran capacidad (870 x 295 x 50 mm). Especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
Large capacity tray (870 x 295 x 50 mm) Specially designed for roasting potatoes, vegetables, etc.



Las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir su dilatación en todos los sentidos.
Top quality resistors, connected without clamping, allow expansion in all directions.



Las chapas entre quemadores son extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Éstos se mantienen limpios, prolongando la vida útil del asador.
The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.



The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.

TABLA DE CONSUMOS Y POTENCIAS POWER CONSUMPTION AND RATING TABLE

MOD.	Tensión / gas	Presión Pressure	Consumo Consumption	Potencia Power	Kcal/h
MULTIROTATIVOS • MULTIROTARY					
8 MRS	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
8 MRD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
4 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,57 Kg/h	18,6 Kw	15.996
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,57 m³/h	19,2 Kw	16.512
8 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
12 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	4,71 Kg/h	55,8 Kw	47.988
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,71 m³/h	57,6 Kw	49.536
16 MR	But. / Prop.	30 / 37 / 50	6,28 Kg/h	74,4 Kw	63.984
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	6,26 m³/h	76,8 Kw	66.048
BALANCERAS • SWING SPITS ROASTERS					
BA 4	400v + N + T			6,9 Kw	
BA 7	400v + N + T			10,0 Kw	
VERTICALES • VERTICAL ROASTERS					
1 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,42 Kg/h	5,9 Kw	5.074
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,65 m³/h	6,2 Kw	5.332
2 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	0,84 Kg/h	11,8 Kw	10.148
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,30 m³/h	12,4 Kw	10.664
3 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,26 Kg/h	17,7 Kw	15.222
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,95 m³/h	18,6 Kw	15.996
4 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	1,68 Kg/h	23,6 Kw	20.296
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	2,60 m³/h	24,8 Kw	21.328
6 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,52 Kg/h	35,4 Kw	30.444
6 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
7 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,94 Kg/h	41,3 Kw	35.518
7 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
8 EG	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,36 Kg/h	47,2 Kw	40.592
8 EGD	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	5,20 m³/h	49,6 Kw	42.656
GRANDES PIEZAS • LARGE PIECES					
GPG-1	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,74 Kg/h	9,8 Kw	8.428
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,81 m³/h	10,6 Kw	9.116
GPG-2	But. / Pro.	28 / 30 / 50	1,49 Kg/h	19,6 Kw	16.856
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	1,62 m³/h	21,2 Kw	18.232
GPE-1				6,6 Kw	
GPE-2				13,2 Kw	
GRATINADORES • SALAMANDERS					
GR-1G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,24 Kg/h	3,30 Kw	2.838
	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	0,32 m³/h	3,80 Kw	3.268
GR-2G	But. / Prop.	28 / 30 / 50	0,48 Kg/h	6,60 Kw	5.676

MOD.	Tension / gas	Potencia EE Power EE	Potencia EEN Power EEN
VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS			
1 EE / 1 EEN	400v + N + T	3,3 Kw	4,5 Kw
2 EE / 2 EEN	400v + N + T	6,6 Kw	9,0 Kw
3 EE / 3 EEN	400v + N + T	9,9 Kw	13,5 Kw
4 EE / 4 EEN	400v + N + T	13,2 Kw	18,0 Kw
6 EE / 6 EEN	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
7 EE / 7 EEN	400v + N + T	23,1 Kw	33,6 Kw
8 EE / 8 EEN	400v + N + T	26,4 Kw	36,0 Kw
6 EEND	400v + N + T		27,0 Kw
8 EEND	400v + N + T		36,0 Kw

Todos los asadores **MCM** de funcionamiento a gas cumplen las exigencias esenciales de la directiva 90/396/CEE, según homologación nº CE 99AR263. Los asadores a gas y electricidad cumplen la directiva 89/392 CEE, según certificación ICICT ref. B.B.RE. 1629/95.

All our **gas** roasters meet the requirements of EEC Directive 90/396, with CERTIFICATION nº CE 99AR263. All our **gas and electric** roasters meet the requirements of EEC Directive 89/392, as per ICICT CERTIFICATION ref. B.B. RE. 1629/95.