

# Asadores para grandes piezas

## Large pieces roasters

 A gas o eléctricos • Gas or electric



**GPG-2**

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

**CORDEROS** de hasta 15 kg/canal.  
**JAMONES** (2 por espada) de hasta 8 kg/unidad.  
**PIEZAS MEDIANAS** (cochinillos, pavos, piernas de carne, etc.)  
**LAMBS** split opened up to 15 kg.  
**HAM**, 2 per spit, up to 8 kg each.  
**DIFFERENT PIECES**, suckling pig, turkey, etc.

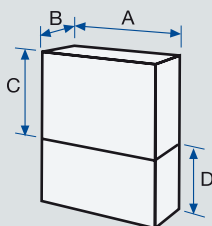
Espadas con 110 cm de espacio útil.  
 Bandeja de 109x54x5 cm para jugos y para asado de patatas, verduras, etc.  
 Luz interna para resaltar los asados.  
 Interior desmontable para su limpieza.

Spits with 110cm of useful length.  
 Tray of 109x54x5cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.  
 Interior light to highlight your roasts.  
 Interior can be dismantled for cleaning.





**PTG-1**

Diámetro ruedas: 12 cm  
 Diameter of wheels: 12 cm



MOD.	Espadas Spits	Dimensiones (mm) Measurements (mm)				Peso Weight kg	Kcal/h	Kw
		A	B	C	D			
GPG-1	1	1,528	600	750		90	8,428	
GPG-2	2	1,528	600	970		135	16,856	
GPE-1	1	1,528	600	750		90		6,6
GPE-2	2	1,528	600	970		135		13,2
PTG-1		1,528	600		810	20		
160000	Espada GP sin pinchos							
160010	Espada GP con pinchos							
160014	Pincho sencillo GP							
160015	Pincho central GP							

GPG =  Gas  
 GPE =  Electricidad  
 Electric

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

# 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.*



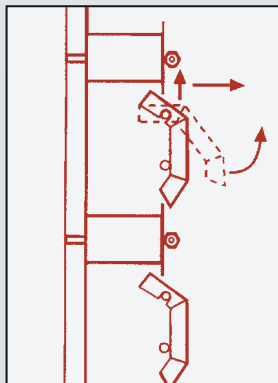
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.  
*No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.*



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
<b>MULTIROTATIVOS • MULTIROTARY</b>					
<b>8 MRS</b>	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,14 Kg/h	37,2 Kw	31.992
<b>8 MRD</b>	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,13 m³/h	38,4 Kw	33.024
<b>4 MR</b>	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
<b>8 MR</b>	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
<b>12 MR</b>	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
<b>16 MR</b>	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
<b>BALANCERAS • SWING SPITS ROASTERS</b>					
<b>BA 4</b>	400v + N + T			6,9 Kw	
<b>BA 7</b>	400v + N + T			10,0 Kw	
<b>VERTICALES • VERTICAL ROASTERS</b>					
<b>1 EG</b>	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
<b>2 EG</b>	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
<b>3 EG</b>	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
<b>4 EG</b>	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
<b>6 EG</b>	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,52 Kg/h	35,4 Kw	30.444
<b>6 EGD</b>	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	3,90 m³/h	37,2 Kw	31.992
<b>7 EG</b>	But. / Prop.	30 / 37 / 50	2,94 Kg/h	41,3 Kw	35.518
<b>7 EGD</b>	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	4,55 m³/h	43,4 Kw	37.324
<b>8 EG</b>	But. / Prop.	30 / 37 / 50	3,36 Kg/h	47,2 Kw	40.592
<b>8 EGD</b>	Gas Natural • Natural Gas	18 / 20	5,20 m³/h	49,6 Kw	42.656
<b>GRANDES PIEZAS • LARGE PIECES</b>					
<b>GPG-1</b>	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
<b>GPG-2</b>	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
<b>GPE-1</b>				6,6 Kw	
<b>GPE-2</b>				13,2 Kw	
<b>GRATINADORES • SALAMANDERS</b>					
<b>GR-1G</b>	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
<b>GR-2G</b>	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
<b>VERTICALES ELÉCTRICOS • ELECTRIC VERTICAL ROASTERS</b>			
<b>1 EE / 1 EEN</b>	400v + N + T	3,3 Kw	4,5 Kw
<b>2 EE / 2 EEN</b>	400v + N + T	6,6 Kw	9,0 Kw
<b>3 EE / 3 EEN</b>	400v + N + T	9,9 Kw	13,5 Kw
<b>4 EE / 4 EEN</b>	400v + N + T	13,2 Kw	18,0 Kw
<b>6 EE / 6 EEN</b>	400v + N + T	19,8 Kw	27,0 Kw
<b>7 EE / 7 EEN</b>	400v + N + T	23,1 Kw	33,6 Kw
<b>8 EE / 8 EEN</b>	400v + N + T	26,4 Kw	36,0 Kw
<b>6 EEND</b>	400v + N + T		27,0 Kw
<b>8 EEND</b>	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.