



Lupigas

maquinaria para hostelería



CATÁLOGO INDUSTRIAL



Cocinas Lupiañez

Lupiañez fue fundada por el emprendedor Jose Francisco Lupiañez, en el año 1975.

Sus inicios empezaron en un pequeño local en la ciudad de Girona donde, gracias a algunos proveedores que confiaron en nosotros nos ayudaron a poner en marcha la venta de asadores, además de un pequeño equipo de mecánicos para la reparación de maquinaria de hostelería.

La ilusión de un matrimonio joven y la puesta en común de los distintos anhelos, hicieron posible la creación de una empresa que poco a poco iría creciendo e innovando; la necesidad de poder abarcar más en el campo y de tener más espacio donde poder trabajar, condujeron a que en el año 2002, estableciéramos nuestra sede en Sarrià de Ter, una nave de más de 1000 m2 donde a parte de la reparación y fabricación de nuestros productos, continuamos perfeccionando.

El reflejo de años de trabajo lo podrá encontrar en este catálogo, con los **asadores de leña rústicos**, una amplia gama de grandes **cocinas industriales**, estandarizadas y **a la carta** y por último una **barbacoa-asador automática**.

Todos estos productos son de fabricación propia y con materiales de alta calidad.

Nos mantenemos atentos a los cambios y siempre dispuestos a introducir cuantas mejoras sean necesarias, tanto en los productos como en servicio.

Esperamos que encuentre todo lo que está buscando y no dude en ponerse en contacto con nosotros, **siempre estaremos a su servicio**.



Índice

► Cocción

Cocinas industriales	06
Barbacoas a gas	27
Planchas	29
Homillo de gran rendimiento	31
Gratinador a gas	32
Tostador de cinta	33
Barbacoas serie SNACK	34

► Asadores y barbacoas

Asadores - barbacoas	38
Barbacoa - asador automática	39
Asadores de leña	43
Barbacoas de leña	44
Accesorios	45

► Neutros

Mesas de trabajo	49
Mesas entrada / salida lavavajillas	53
Fregaderos industriales	55
Lavamanos	57
Armarios de pie / limpieza	58
Estantes de pared	59
Estanterías de pie	60
Carros de servicio	61



COCCIÓN

Cocinas industriales

Todos nuestros productos son de fabricación propia y los materiales utilizados son de alta calidad y robustez / Hemos creado una alta gama de cocinas estandarizadas / Todos los modelos se pueden hacer al gusto del cliente / El sobre tiene un grosor de 2,5mm / Todos los modelos van dotados de bandeja recoge grasas / Las parrillas son de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Grifos situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / La plancha rápida es de hierro colado (opcional cromo duro) y sus dimensiones son de 640x580mm / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural, ahorrando un 30% de gas; provisto de válvula termostática / Todos los modelos van equipados con quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable, regulables en altura.

Barbacoas a gas

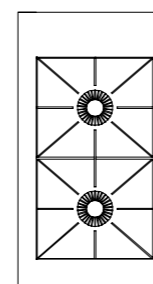
La parte superior de las barbacoas a gas, es un módulo desmontable de acero inoxidable con guías y reforzado con ladrillos refractarios / Parrilla de acero inoxidable regulable en dos posiciones, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón / Superficie de trabajo amplia en todos los modelos de esta serie, aprovechando más el espacio de trabajo / Soportes de las parrillas desmontables, construidas en acero refractario / Protectores laterales de acero inoxidable con refractario / Prevista de válvula de seguridad / Grifos y válvulas de nuestra fabricación, ubicadas en la parte inferior para evitar calentamientos y alargar su duración / Quemadores de gran rendimiento de acero esmaltado / Dotadas de bandeja recoge-grasas.

Planchas

Planchas a gas de cromo duro, con un grosor de 20mm y 50 micras de cromo / Carrocería de acero inoxidable / Todo el conjunto de la plancha y el peto va en una pieza, desmontable sin mecanismos ni elementos / El bulbo de la válvula termostática va colocado sobre un soporte con muelle que mantiene un contacto de temperatura y esta totalmente protegido por su ubicación y protección / La válvula termostática va en la parte inferior, para su buen funcionamiento y ventilación / Las válvulas están situadas en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores tubulares de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable, regulables en altura.



► MS-200



► Características

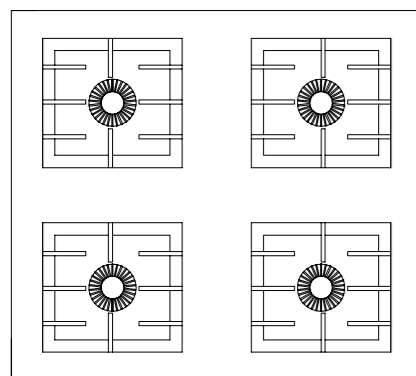
Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de acero inoxidable / Mandos de latón pulido / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelo MS-200

MODELO					POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxAl)	PESO	P.V.P
MS-200	2	-	-	-	11.400 / 17.200	500x900x850mm	83,70 Kg	2.050,00 €



► MS-400







Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 21.600 / 33.200 Kcal/h
 Potencia total GLP: 22.800 / 34.400 Kcal/h
 Peso: 127,60 Kg

► Características

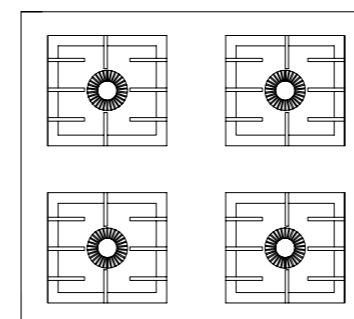
Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelos 400

MODELO					DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P
MS-400	4	-	-	-	1000x900x850mm	3.715,00 €
MH-400	4	-	1	-	1000x900x850mm	4.216,00 €
MHG-400	2	1/2	1	-	1000x900x850mm	4.816,00 €
MSG-400	2	1/2	-	-	1000x900x850mm	3.715,00 €
MSP-400	2	-	-	1	1000x900x850mm	3.715,00 €
MHP-400	2	-	1	1	1000x900x850mm	4.816,00 €

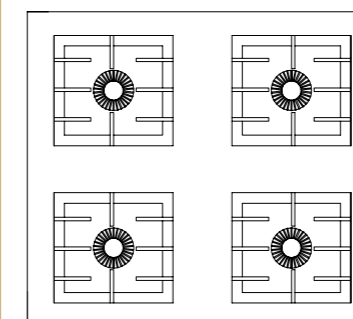
► Especificaciones técnicas modelos 400

► MS-400



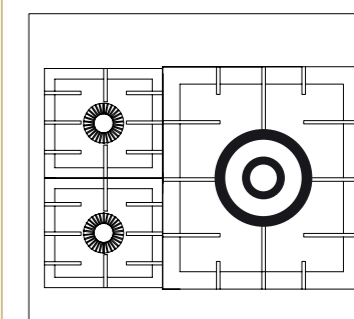
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 21.600 / 33.200 Kcal/h
 Potencia total GLP: 22.800 / 34.400 Kcal/h
 Peso: 127,60 Kg

► MH-400



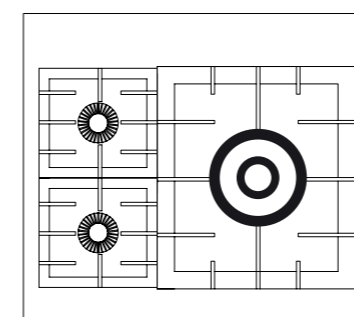
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 29.650 / 42.650 Kcal/h
 Potencia total GLP: 30.600 / 43.600 Kcal/h
 Peso: 204,40 Kg

► MHG-400



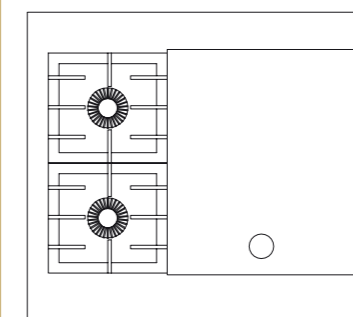
Fuego abierto GN: 10.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 11.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 33.450 / 39.950 Kcal/h
 Potencia total GLP: 34.000 / 41.200 Kcal/h
 Peso: 207,60 Kg

► MSG-400



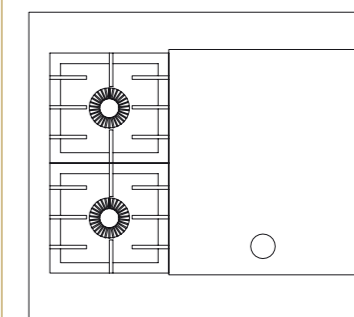
Fuego abierto GN: 10.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 11.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 25.400 / 31.200 Kcal/h
 Potencia total GLP: 26.200 / 32.000 Kcal/h
 Peso: 145,40 Kg

► MSP-400



Fuego abierto GN: 10.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 11.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 18.400 / 23.400 Kcal/h
 Potencia total GLP: 19.100 / 24.100 Kcal/h
 Peso: 149,10 Kg

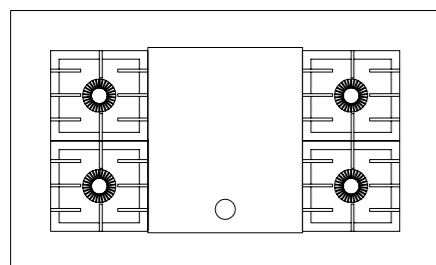
► MHP-400



Fuego abierto GN: 10.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 11.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 26.450 / 30.150 Kcal/h
 Potencia total GLP: 26.900 / 33.300 Kcal/h
 Peso: 222,40 Kg



► MHP-600







Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 37.250 / 47.050 Kcal/h
 Potencia total GLP: 38.300 / 48.100 Kcal/h
 Peso: 272,90 Kg

► Características

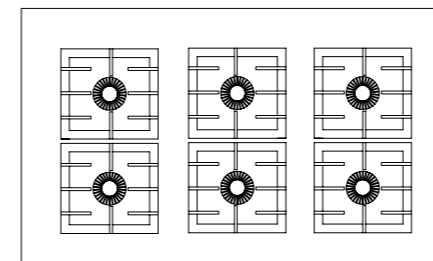
Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Plancha rápida de hierro colado, (opcional plancha de cromo duro) / Dimensiones plancha: 640x580mm / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural ahorrando un 30% de gas, provisto de válvula termostática / Dimensiones interiores horno: 600x750x300mm / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelos 600

MODELO					DIMENSIONES (AxFxX)	P.V.P
MS-600	6	-	-	-	1500x900x850mm	4.200,00 €
MH-600	6	-	1	-	1500x900x850mm	5.800,00 €
MHG-600	4	1/2	1	-	1500x900x850mm	5.800,00 €
MSG-600	4	1/2	-	-	1500x900x850mm	4.400,00 €
MSP-600	4	-	-	1	1500x900x850mm	4.400,00 €
MHP-600	4	-	1	1	1500x900x850mm	5.800,00 €

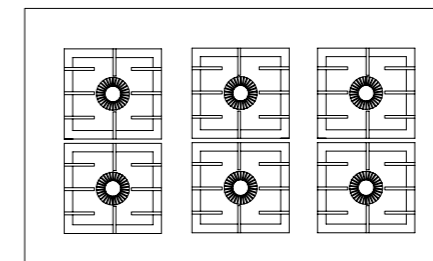
► Especificaciones técnicas modelos 600

► MS-600



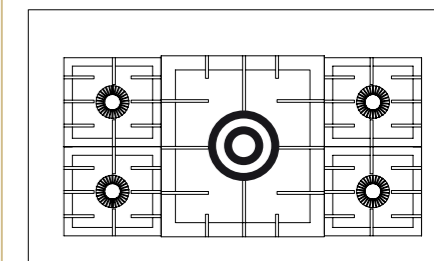
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 32.400 / 49.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 34.200 / 51.600 Kcal/h
 Peso: 184,10 Kg

► MH-600



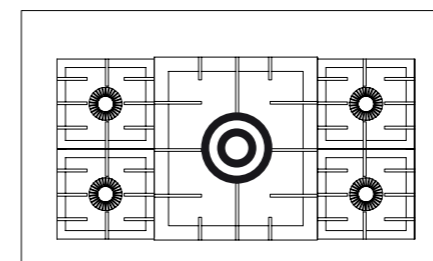
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 40.450 / 54.950 Kcal/h
 Potencia total GLP: 42.000 / 56.500 Kcal/h
 Peso: 258,80 Kg

► MHG-600



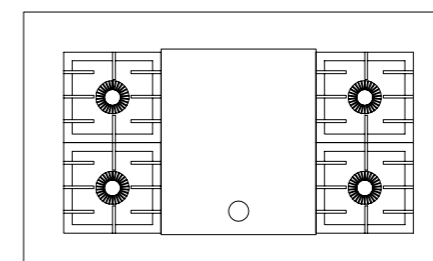
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 44.250 / 54.850 Kcal/h
 Potencia total GLP: 45.400 / 56.000 Kcal/h
 Peso: 257,90 Kg

► MSG-600



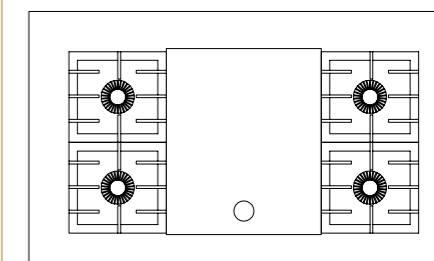
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 36.200 / 45.400 Kcal/h
 Potencia total GLP: 37.600 / 46.800 Kcal/h
 Peso: 185,10 Kg

► MSP-600



Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 29.200 / 37.600 Kcal/h
 Potencia total GLP: 30.500 / 38.900 Kcal/h
 Peso: 207,20 Kg

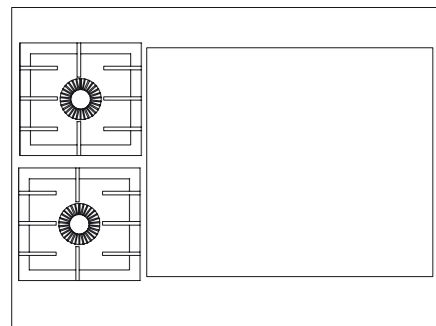
► MHP-600



Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 37.250 / 47.050 Kcal/h
 Potencia total GLP: 38.300 / 48.100 Kcal/h
 Peso: 272,90 Kg



► MHP-1-600 (plancha radiante)



Fuego abierto GN: 10.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 11.400 Kcal/h
 Quemador plan. de 2 tubos GN: 5.000 Kcal/h
 Quemador plan. de 2 tubos GLP: 5.100 Kcal/h
 Quemador plan. de 3 tubos GN: 7.600 Kcal/h
 Quemador plan. de 3 tubos GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 8.050 Kcal/h
 Horno GLP: 7.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 31.450 Kcal/h
 Potencia total GLP: 32.000 Kcal/h
 Peso: 295 Kg





► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Plancha rápida de hierro radiante, provista de 2 quemadores individuales / Dimensiones plancha: 800x640mm / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural ahorrando un 30% de gas, provisto de válvula termostática / Dimensiones interiores horno: 600x750x300mm / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

Cuidamos hasta el último detalle



► Tabla especificaciones técnicas modelos 600 (plancha radiante)

MODELO					DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P
MP-1-600	2	-	-	1	1200x900x850mm	3.650,00 €
MHP-1-600	2	-	1	1	1200x900x850mm	5.250,00 €







► MHG-2-800

► Características

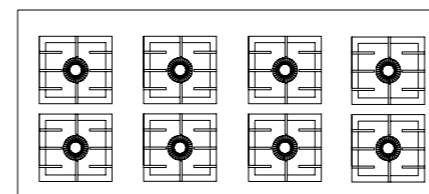
Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural ahorrando un 30% de gas, provisto de válvula termostática / Dimensiones interiores horno: 600x750x300mm / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelos 800

MODELO					DIMENSIONES (AxFxX)	P.V.P
MS-800	8	-	-	-	2000x900x850mm	6.050,00 €
MH-800	8	-	2	-	2000x900x850mm	8.800,00 €
MHG-1-800	6	1/2	2	-	2000x900x850mm	8.800,00 €
MHG-2-800	4	2/4	2	-	2000x900x850mm	8.800,00 €
MSG-1-800	6	1/2	-	-	2000x900x850mm	6.250,00 €
MSG-2-800	4	2/4	-	-	2000x900x850mm	6.250,00 €
MSP-1-800	6	-	-	1	2000x900x850mm	6.450,00 €
MSP-2-800	4	-	-	2	2000x900x850mm	6.450,00 €
MHGP-800	4	1/2	2	1	2000x900x850mm	8.800,00 €
MSGP-800	4	1/2	-	1	2000x900x850mm	6.450,00 €
MHP-1-800	6	-	2	1	2000x900x850mm	8.800,00 €
MHP-2-800	4	-	2	2	2000x900x850mm	8.800,00 €

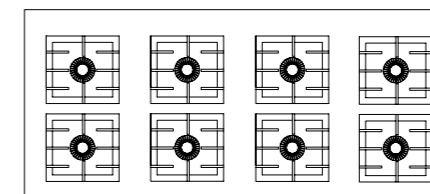
► Especificaciones técnicas modelos 800

► MS-800



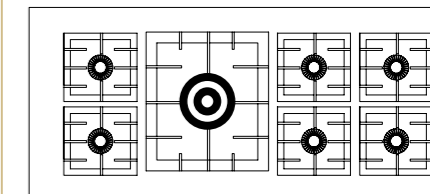
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 43.200 / 59.600 Kcal/h
 Potencia total GLP: 45.600 / 64.000 Kcal/h
 Peso: 242,20 Kg

► MH-800



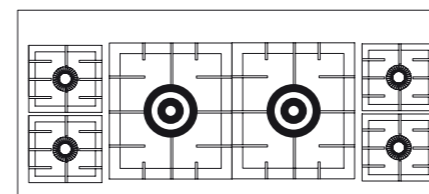
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 59.300 / 79.100 Kcal/h
 Potencia total GLP: 61.200 / 81.000 Kcal/h
 Peso: 251,80 Kg

► MHG-1-800



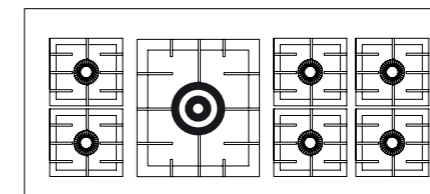
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 63.100 / 70.500 Kcal/h
 Potencia total GLP: 64.600 / 72.000 Kcal/h
 Peso: 347,70 Kg

► MHG-2-800



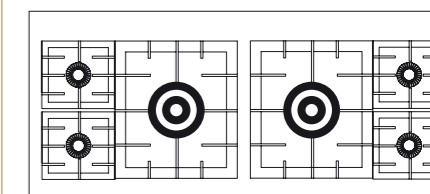
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 66.900 / 78.900 Kcal/h
 Potencia total GLP: 68.000 / 80.000 Kcal/h
 Peso: 346 Kg

► MSG-1-800



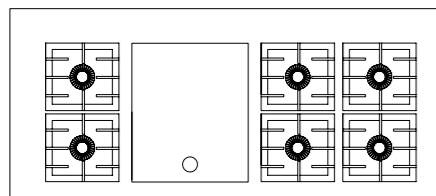
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 47.000 / 60.600 Kcal/h
 Potencia total GLP: 49.000 / 62.600 Kcal/h
 Peso: 187,60 Kg

► MSG-2-800



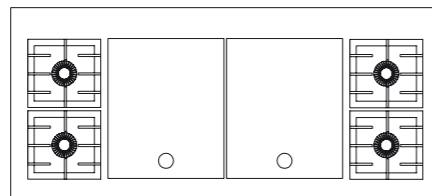
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 50.800 / 60.200 Kcal/h
 Potencia total GLP: 52.400 / 61.800 Kcal/h
 Peso: 211,50 Kg

► MSP-1-800



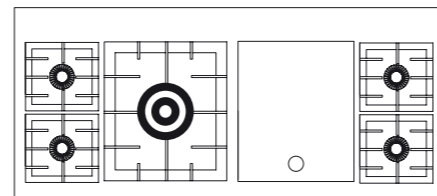
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 40.000 / 53.000 Kcal/h
 Potencia total GLP: 41.900 / 54.900 Kcal/h
 Peso: 225,70 Kg

► MSP-2-800



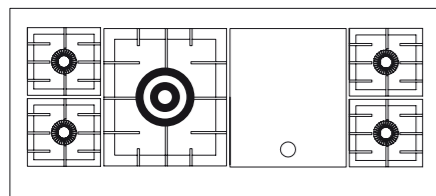
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 36.800/44.600 Kcal/h
 Potencia total GLP: 38.200/46.000 Kcal/h
 Peso: 245,60 Kg

► MHGP-800



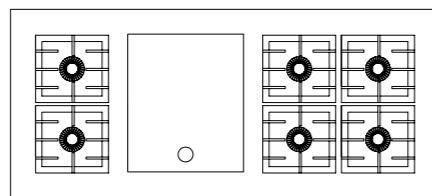
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 59.900 / 71.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 60.900 / 72.800 Kcal/h
 Peso: 346,60 Kg

► MSPG-800



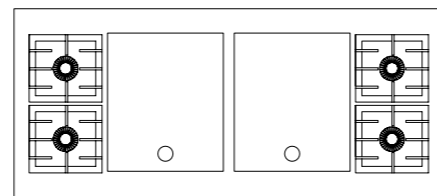
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 43.800 / 66.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 45.300 / 68.300 Kcal/h
 Peso: 230,60 Kg

► MHP-1-800



Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 56.100 / 71.900 Kcal/h
 Potencia total GLP: 57.500 / 73.300 Kcal/h
 Peso: 362,70 Kg

► MHP-2-800



Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: 16.100 Kcal/h
 Horno GLP: 15.600 Kcal/h
 Potencia total GN: 52.900 / 63.500 Kcal/h
 Potencia total GLP: 53.800 / 64.400 Kcal/h
 Peso: 375,90 Kg

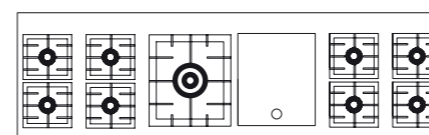




► Tabla especificaciones técnicas modelos 1000

MODELO					DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P
MS-1000	12	-	-	-	3000x900x850mm	9.000,00 €
MH-1000	12	-	3	-	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHG-1-1000	10	1/2	3	-	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHG-2-1000	8	2/4	3	-	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHG-3-1000	4	3/6	3	-	3000x900x850mm	12.900,00 €
MSG-1-1000	10	1/2	-	-	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSG-2-1000	8	2/4	-	-	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSG-3-1000	4	3/6	-	-	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSP-1-1000	10	-	-	1	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSP-2-1000	8	-	-	2	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSP-3-1000	4	-	-	3	3000x900x850mm	9.000,00 €
MHP-1-1000	10	-	3	1	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHP-2-1000	8	-	3	2	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHP-3-1000	4	-	3	3	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHPG-1/1-1000	8	1/2	3	1	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHPG-2/1-1000	6	1/2	3	2	3000x900x850mm	12.900,00 €
MHPG-1/2-1000	6	2/4	3	1	3000x900x850mm	12.900,00 €
MSPG-1/1-1000	8	1/2	-	1	3000x900x850mm	9.000,00 €
MSPG-2/1-1000	6	1/2	-	2	3000x900x850mm	9.000,00 €

► MHPG-1/1-1000



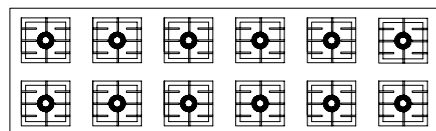
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuego abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 89.550 / 118.250 Kcal/h
 Potencia total GLP: 91.500 / 120.200 Kcal/h
 Peso: 521,90 Kg

► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Plancha rápida de hierro radiante / Dimensiones plancha: 640x580mm / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural ahorrando un 30% de gas, provisto de válvula termostática / Dimensiones interiores horno: 600x750x300mm / Griños y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

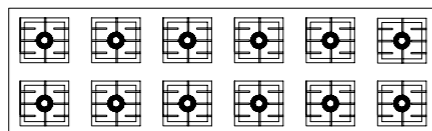
► Especificaciones técnicas modelos 1000

► MS-1000



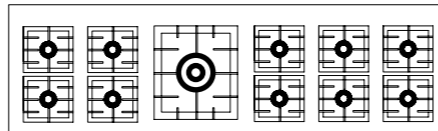
Fuego abierto GN: 64.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 68.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 64.800 / 92.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 68.400 / 96.400 Kcal/h
 Peso: 330,20 Kg

► MH-1000



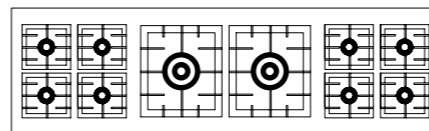
Fuego abierto GN: 64.800 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 68.400 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 88.950 / 112.350 Kcal/h
 Potencia total GLP: 91.800 / 115.200 Kcal/h
 Peso: 513,90 Kg

► MHG-1-1000



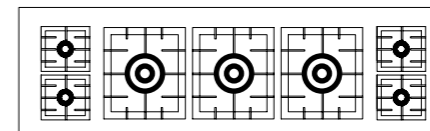
Fuego abierto GN: 54.000 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 57.000 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 92.750 / 119.950 Kcal/h
 Potencia total GLP: 95.200 / 122.400 Kcal/h
 Peso: 516,70 Kg

► MSG-2-1000



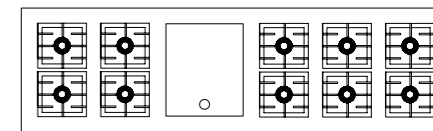
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 72.400 / 97.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 75.200 / 100.600 Kcal/h
 Peso: 336 Kg

► MSG-3-1000



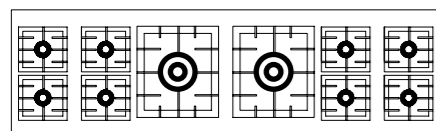
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 43.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 44.400 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 65.400 / 74.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 67.200 / 76.600 Kcal/h
 Peso: 315,10 Kg

► MSP-1-1000



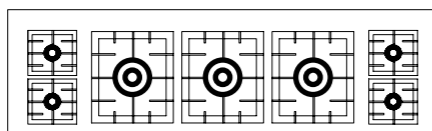
Fuego abierto GN: 54.000 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 57.000 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 61.600 / 83.800 Kcal/h
 Potencia total GLP: 64.700 / 86.900 Kcal/h
 Peso: 345,60 Kg

► MHG-2-1000



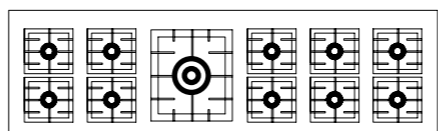
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 96.550 / 119.150 Kcal/h
 Potencia total GLP: 98.600 / 121.200 Kcal/h
 Peso: 516,90 Kg

► MHG-3-1000



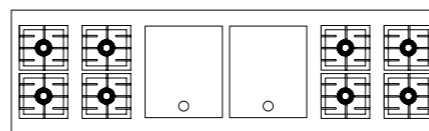
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 43.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 44.400 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 89.550 / 103.150 Kcal/h
 Potencia total GLP: 90.600 / 104.200 Kcal/h
 Peso: 498,50 Kg

► MSG-1-1000



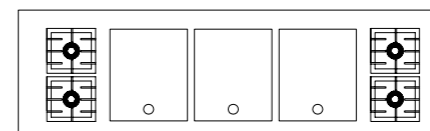
Fuego abierto GN: 54.000 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 57.000 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: -
 Plancha GLP: -
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 68.600 / 91.600 Kcal/h
 Potencia total GLP: 71.800 / 94.800 Kcal/h
 Peso: 335,7 Kg

► MSP-2-1000



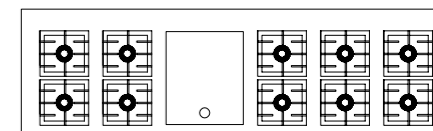
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 58.400 / 76.400 Kcal/h
 Potencia total GLP: 61.000 / 78.000 Kcal/h
 Peso: 366,10 Kg

► MSP-3-1000



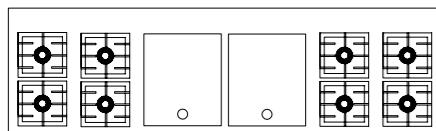
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 22.800 Kcal/h
 Plancha GLP: 23.100 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 44.400 / 51.400 Kcal/h
 Potencia total GLP: 45.900 / 52.900 Kcal/h
 Peso: 362,60 Kg

► MHP-1-1000



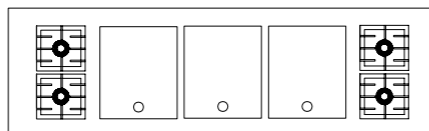
Fuego abierto GN: 54.000 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 57.000 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 85.750 / 112.150 Kcal/h
 Potencia total GLP: 88.100 / 114.500 Kcal/h
 Peso: 515,5 Kg

► MHP-2-1000



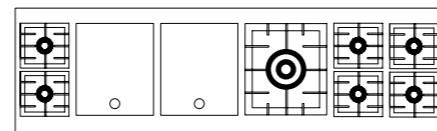
Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 82.550 / 104.750 Kcal/h
 Potencia total GLP: 84.400 / 106.600 Kcal/h
 Peso: 538,40 Kg

► MHP-3-1000



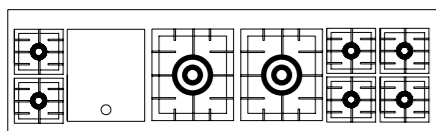
Fuego abierto GN: 21.600 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 22.800 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: -
 Hornillo gran rendimiento GLP: -
 Plancha GN: 22.800 Kcal/h
 Plancha GLP: 23.100 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 68.550 / 87.550 Kcal/h
 Potencia total GLP: 69.300 / 88.300 Kcal/h
 Peso: 535,10 Kg

► MHPG-2/1-1000



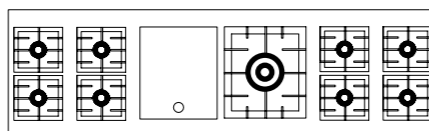
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 86.350 / 103.250 Kcal/h
 Potencia total GLP: 87.800 / 104.700 Kcal/h
 Peso: 528,50 Kg

► MHPG-1/2-1000



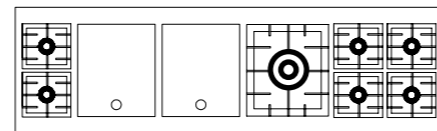
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: 24.150 Kcal/h
 Horno GLP: 23.400 Kcal/h
 Potencia total GN: 93.350 / 113.650 Kcal/h
 Potencia total GLP: 94.900 / 115.200 Kcal/h
 Peso: 502,50 Kg

► MSPG-1/1-1000



Fuego abierto GN: 43.200 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 45.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 7.600 Kcal/h
 Plancha GLP: 7.700 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 65.400 / 71.200 Kcal/h
 Potencia total GLP: 68.100 / 73.900 Kcal/h
 Peso: 351,10 Kg

► MSPG-2/1-1000



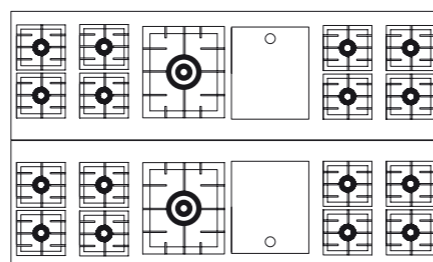
Fuego abierto GN: 32.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 34.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 14.600 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 14.800 Kcal/h
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: -
 Horno GLP: -
 Potencia total GN: 62.200 / 74.700 Kcal/h
 Potencia total GLP: 64.400 / 76.900 Kcal/h
 Peso: 342,30 Kg

Cocinas hechas para sacarles el máximo rendimiento.

Todos nuestros productos de cocción se pueden hacer a medida. Nos adaptamos a la necesidad de cada cocina.



► MHPG-1/1-1000/2



Fuego abierto GN: 86.400 Kcal/h
 Fuegos abierto GLP: 91.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GN: 29.200 Kcal/h
 Hornillo gran rendimiento GLP: 29.600 Kcal/h
 Plancha GN: 15.200 Kcal/h
 Plancha GLP: 15.400 Kcal/h
 Horno GN: 48.300 Kcal/h
 Horno GLP: 46.800 Kcal/h
 Potencia total GN: 179.100 / 208.000 Kcal/h
 Potencia total GLP: 183.000 / 211.900 Kcal/h
 Peso: 1.043,80 Kg

► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Bandeja recoge-grasas / Parrillas de hierro colado, esmaltadas y vitrificadas / Mandos de latón pulido / Plancha rápida de hierro radiante / Dimensiones plancha: 640x580mm / Horno de doble cámara, trabajando por convección natural ahorrando un 30% de gas, provisto de válvula termostática / Dimensiones interiores horno: 600x750x300mm / Grifos y válvulas situados en partes ventiladas y de fácil acceso para su mantenimiento y limpieza / Quemadores abiertos de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

Esta gama de cocinas, se fabricará al gusto del cliente, según las combinaciones del modelo 1000 / Se pueden suministrar por piezas / El personal especializado de fábrica, realiza las instalaciones de dichos modelos.

► Tabla especificaciones técnicas modelo 1000/2

MODELO					DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P
MHPG-1/1-1000/2	16	2/4	6	2	3000x1800x850mm	25.800,00 €

► Detalles de las cocinas Lupigas

Pasamanos tubulares de acero inoxidable. Soportes laterales de latón pulido. Encimera de acero inoxidable de gran robustez. La parrilla del fuego abierto es de fundición, esmaltada en porcelana.



Mandos de latón pulido con puntos de indicación de mínimo y máximo. Termómetro de temperatura del horno, opcional.



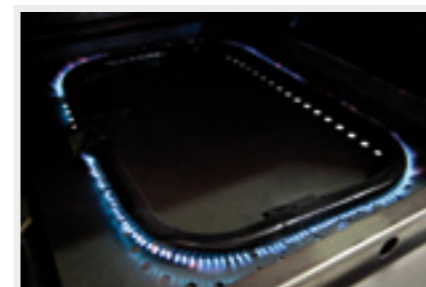
Puerta con freno de cierre. Horno de doble cámara con sistema convencional. En esta posición, se puede dejar, una vez terminada la cocción del alimento, pudiéndose conseguir dar un dorado más marcado al producto.



Contra-puerta embutida de acero inoxidable. Parrilla de acero inoxidable reforzada, de dimensiones: 595x650mm.



Fuego de tipo hornillo de gran rendimiento. El conjunto de los quemadores circulares son independiente el uno del otro, permitiendo así que se puedan utilizar grandes recipientes.



Quemador vitrificado de tubo circular en forma ovalada, cubierto por el suelo del horno, dando calor más uniforme, en el interior de la cámara.



Quemador circular doble vitrificado negro. Por su distribución de fuego, es nuestro quemador estrella.



Quemador de hierro de fundición. Corona del quemador fabricada en latón. Este quemador es de diseño y de fabricación propia, por lo que es único en el mercado.



► MB9/500

► Características

Parrilla de acero inoxidable, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón / Superficie de trabajo amplia, aprovechando más el espacio de trabajo / Soportes de las parrillas desmontables, contruidos de acero refractarios / Protectores laterales de acero inoxidable con refractario / Prevista de válvula de seguridad / Grifos y válvulas de nuestra fabricación, ubicadas en la parte inferior para evitar calentamientos y alargar su duración / Bandeja recoge-grasas.

► Tabla especificaciones técnicas modelo MB9/500

MODELO	QUEMADORES	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
MB9/500	1	460x720mm	15.000	500x900x850mm	81 Kg	2.050,00 €



► MB9/1000

► Características

Parrilla de acero inoxidable, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón / Superficie de trabajo amplia, aprovechando más el espacio de trabajo / Soportes de las parrillas desmontables, contruidos de acero refractarios / Protectores laterales de acero inoxidable con refractario / Prevista de válvula de seguridad / Grifos y válvulas de nuestra fabricación, ubicadas en la parte inferior para evitar calentamientos y alargar su duración / Este modelo va provista de 2 quemadores individuales de tubo con 4 brazos de fuego para su mejor reparto de calor / Bandeja recoge-grasas.

► Tabla especificaciones técnicas modelo MB9/1000

MODELO	QUEMADORES	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
MB9/1000	2	920x720mm	30.000	1000x900x850mm	160 Kg	3.400,00 €



► MP9/500

► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Cajón recoge-grasas de grandes dimensiones / Mandos de latón pulido / Plancha de cromo duro con un grosor de 20mm y 50 micras de cromo / Con petos laterales / Todo el conjunto de la plancha y petos va en una pieza desmontable sin mecanismos ni elementos / El bulbo de la válvula termostática va colocado sobre un soporte con muelle que mantiene un contacto de tempera-

tura y esta totalmente protegido de recalentamientos por su ubicación y protección / La válvula termostática va en la parte inferior para su ventilación y buen funcionamiento / Quemadores tubulares de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelo MP9/500

MODELO	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
MP9/500	490x650mm	15.000	500x900x850mm	107 Kg	2.540,00 €



► MP9/1000

► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Encimera de 2,5mm de grosor / Cajón recoge-grasas de grandes dimensiones / Mandos de latón pulido / Plancha de cromo duro con un grosor de 20mm y 50 micras de cromo / Con petos laterales / Todo el conjunto de la plancha y petos va en una pieza desmontable sin mecanismos ni elementos / Los bulbos de las válvulas termostáticas van colocados sobre un soporte con muelles que mantienen un contacto de

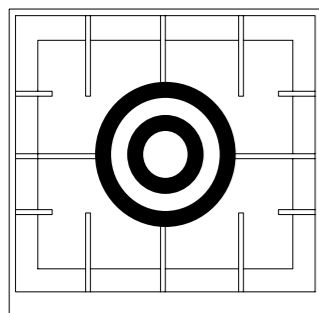
temperatura y están totalmente protegidos de recalentamientos por su ubicación y protección / La válvula termostática va en la parte inferior para su ventilación y buen funcionamiento / Quemadores tubulares de gran rendimiento / Patas robustas de acero inoxidable regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas modelo MP9/1000

MODELO	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
MP9/1000	990x650mm	30.000	1000x900x850mm	214 Kg	4.250,00 €



► HG-1



► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Con 2 quemador individuales / Mandos de latón pulido / Parrilla de hierro colado, esmaltada y vitrificada / Con grifo de seguridad y termopar / Patas robustas de acero inoxidable.

► Tabla especificaciones técnicas hornillo de gran rendimiento

MODELO	POTENCIA INT. (Kcal/h)	POTENCIA EXT. (Kcal/h)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxAl)	PESO	P.V.P.
HG-1	5.000	10.000	15.000	650x650x550mm	40 Kg	958,00 €



► GRAT-10.000

► Características

Carrocería de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Modelo preparado para largas jornadas de trabajo / Parrilla de acero inoxidable de 390x590mm / Bandeja recoge-grasa / Quemador tubular / Aislamiento térmico / Grifo de seguridad y termopar.

* Mesa no incluida en el precio. Consultar neutros.

► Tabla especificaciones técnicas gratinador a gas

MODELO	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxAl)	PESO	P.V.P.
GRAT-10.000	10.000	690x560x510mm	53 Kg	1.050,00 €



► TOST-6.000

► Características

Totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10, por su construcción no sólo tuesta o gratina, si no que puede utilizarse para asados de carnes, pescados, verduras, etc.

Va provisto de unas potentes resistencias blindadas de \varnothing 10mm de acero inoxidable y los laterales de la cinta son con inclinación para que las grasas de los productos sean recogidas por 2 bandejas recoge-grasas.

Con su sistema de regulación de velocidad de cinta y regulación de cocción independientemente la parte superior de la inferior, tienen un campo de trabajo muy intenso y su capacidad de boca de entrada es de 360x65mm.

* Mesa no incluida en el precio. Consultar neutros.

► Tabla especificaciones técnicas modelo tostador de cinta

MODELO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
TOST-6.000	6.000	910x650x450mm	50 kg	2.500,00 €

► LBAR5-500

► Características

En la parte superior un módulo desmontable de acero inoxidable reforzado con ladrillos refractarios / Parrillas de acero inoxidable regulable en dos posiciones, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón / Superficie de trabajo amplia en todos los modelos de esta serie, aprovechando más el espacio de trabajo / Prevista de válvula de seguridad / Grifos y válvulas de nuestra fabricación, ubicadas en la parte inferior para evitar calentamientos y alargar su duración / Quemadores de gran rendimiento de acero esmaltado / Bandeja recoge-grasas.

* Mesa no incluida en el precio. Consultar neutros.



► Tabla especificaciones técnicas modelos LBAR5 serie SNACK

MODELO	QUEMADORES	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
LBAR5-500	1	440x420mm	8.000	500x500x370mm	31 Kg	980,00 €
LBAR5-1000	2	950x420mm	16.000	1000x500x370mm	62 Kg	1.850,00 €



► LBAR6-900

► Características

En la parte superior un módulo desmontable de acero inoxidable reforzado con ladrillos refractarios / Parrillas de acero inoxidable regulable en dos posiciones, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón / Superficie de trabajo amplia en todos los modelos de esta serie, aprovechando más el espacio de trabajo / Soportes de la parrillas desmontables, construidas en acero refractario / Protectores laterales de acero inoxidable con refractario / Prevista de válvula de seguridad / Grifos y válvulas de nuestra

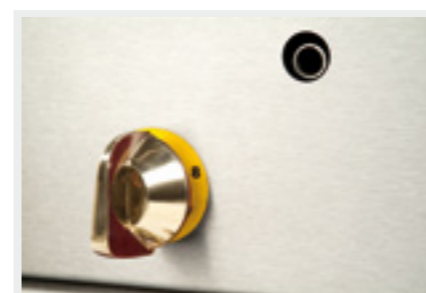
fabricación, ubicadas en la parte inferior para evitar calentamientos y alargar su duración / Quemadores de gran rendimiento de acero esmaltado / Bandeja recoge-grasas.

* Mesa no incluida en el precio. Consultar neutros.

► Detalles de las barbacoas a gas



Barbacoa a gas de piedra volcánica. Quemadores tubulares de gran rendimiento. Parrilla de acero inoxidable regulables en dos posiciones, con canales para recogidas de grasas y evitar que caiga la mínima cantidad al carbón.



Orificio de encendido de fácil uso. Mando de latón pulido.



LB-00003: Bolsa piedra volcánica de 3 Kg.

P.V.P.: 25,00 €

► Tabla especificaciones técnicas modelos LBAR6 serie SNACK

MODELO	QUEMADORES	SUPERF. ÚTIL	POTENCIA (Kcal/h)	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
LBAR6-450	1	380x520mm	7.000	450x600x370mm	36 Kg	1.050,00 €
LBAR6-900	2	720x520mm	14.000	900x600x370mm	70 Kg	1.650,00 €
LBAR6-1200	3	1120x520mm	21.000	1200x600x370mm	106 Kg	2.450,00 €

asadores y barbacoas



► B/3-P



► B/5-P

► Características

Asador y barbacoa integrado en un solo producto / Construcción de hierro de gran robustez / Refractario de 50mm en la parte horizontal y de 20mm en la parte posterior / En la parte del asador posterior horizontal va provisto de leñeros de hierro colado / Pintados con pintura anti-calhórica de color negro / Espadas regulables, para acercar y alejar del fuego los productos de cocción / Bandeja recoge-grasas de acero inoxidable / Bandeja recoge-cenizas de acero pintando negro / Parrilla regulable en altura de 590x400mm / Marco de refuerzo.

* Modelo B/3-P: dotado de 1 espada completa y 1 parrilla de 710x530mm. Soporte B/3-P no incluido (ref. LA-120097) consultar en accesorios.

* Modelo B/5-P: dotado de 1 espada completa y de 2 parrillas de 475x570mm.

► Tabla especificaciones técnicas asadores-barbacoas

MODELO	ESPADAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES (AxFxAl)	PESO	P.V.P.
B/3-P	1	3 pollos	740x650x1040mm	100 Kg	1.730,00 €
B/5-P	1	5 pollos	1000x650x960mm	135 Kg	2.100,00 €



► BAR-AUTO

► Características

Barbacoa asador programable / Mando programador de fácil uso: arranque y paro, selector de la parrilla giratoria sin paros y con paros de tiempo fijado en el programador y temporizador / Provista de dos parrillas sincronizadas, controlables en tiempo mediante control de tiempo y giro / Ideal para piezas enteras como pollos, conejo, cochinillo, etc. /

Acabados de ladrillo refractario / La parte inferior es un horno con indicador de temperatura, para hornear productos tipo verduras, patatas, etc. / Ruedas con sistema de frenado, que facilitan la movilidad de la barbacoa.

► Tabla especificaciones técnicas modelo barbacoa-asador automática

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
BAR-AUTO	1500x760x860mm	265 Kg	3.500,00 €



► BAR-AUTO-C

► Características

Barbacoa asador programable / Mando programador de fácil uso: arranque y paro, selector de la parrilla giratoria sin paros y con paros de tiempo fijado en el programador y temporizador / Provista de dos parrillas sincronizadas, controlables en tiempo mediante control de tiempo y giro / Ideal para piezas enteras como pollos, conejo, cochinillo, etc. /

Acabados de ladrillo refractario / La parte inferior es un horno con indicador de temperatura, para hornear productos tipo verduras, patatas, etc. / Extracción de humos con filtros y motor incorporado / Ruedas con sistema de frenado, que facilitan la movilidad de la barbacoa.

► Tabla especificaciones técnicas modelo barbacoa-asador automática

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
BAR-AUTO-C	1500x760x1920mm	355 Kg	6.000,00 €

► Detalles de la Barbacoa-Asador Automática

Este prototipo de barbacoa-asador automática está pensada para una utilización más cómoda que las tradicionales ya que el productor se gira automáticamente y no hay que manipularlo en su proceso de asado. Así mismo, se pueden cocer varios alimentos a la vez sin que se mezclen los sabores.

En la parte superior de la izquierda, el primer elemento es el programador del tiempo, el 2º es el interruptor general y el 3º es el termómetro de la temperatura del horno. Los dos interruptores inferiores: uno corresponde a la luz de la campana y el otro a la extracción de humos.



Pantalla de luces anti-calhórica. El modelo BAR-AUTO-C, lleva incorporada una campana extractora y 2 filtros de lamas de acero inoxidable de 490x490x50mm. Motor de extracción.



Dos conjuntos de jaulas regulables de separación para productos más gruesos o de diferentes tamaños y una parrilla fija que puede trabajar al mismo tiempo con una giratoria.



Asadores y barbacoas de gran capacidad.

Sáquele el mayor beneficio a su negocio.





► A7/42

► Características

Construcción de hierro de gran robustez / Refractario de 27mm de espesor en parte posterior, y de 20mm en los laterales / Pintados con pintura anti-calhórica de color negro / Espadas regulables, para acercar y alejar del fuego / Bandeja recoge-grasas de acero inoxidable / Bandeja recoge-cenizas de hierro / Marco de refuerzo y patas regulables / Aislamiento posterior térmico / Los soportes de la leña son de hierro colado / Motor-reductor con cadena y piñones de hierro.

► Tabla especificaciones técnicas asadores de leña

MODELO	ESPADAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
A1/5	1 espada	5 pollos	1350x610x1030mm	215 Kg	1.715,00 €
A2/10	2 espadas	10 pollos	1350x610x1210mm	230 Kg	1.911,00 €
A3/15	3 espadas	15 pollos	1350x610x1390mm	240 Kg	2.440,00 €
A4/20	4 espadas	20 pollos	1350x610x1570mm	310 Kg	3.038,00 €
A5/25	5 espadas	25 pollos	1350x610x1570mm	320 Kg	3.479,00 €
A5/30	5 espadas	30 pollos	1450x610x1750mm	330 Kg	3.684,00 €
A6/30	6 espadas	30 pollos	1350x610x1930mm	390 Kg	3.822,00 €
A6/36	6 espadas	36 pollos	1450x610x1750mm	410 Kg	4.140,50 €
A7/35	7 espadas	35 pollos	1350x610x2110mm	405 Kg	4.312,00 €
A7/42	7 espadas	42 pollos	1450x610x2110mm	425 Kg	4.508,00 €



► B2-P

► Características

Construcción de hierro de gran robustez / Aislamiento posterior de refractario de 20mm / Refractario en parte horizontal de 50mm de espesor / Pintados con pintura anti-calhórica de color negro / Sistema de encendido con motor activador de fuego / Campana dotada de serie / Parte inferior con dos puertas / Prevista de una tolva interior para recoger las cenizas.

* Modelo B1-P: dotada con una parrilla de hierro de 620x650mm, regulable en altura.

* Modelo B2-P: se entrega con 2 parrillas de hierro de 575x650mm, cada una regulables en altura.

* Opcional: parrillas de acero inoxidable.

► Tabla especificaciones técnicas barbacoas de leña

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	PESO	P.V.P.
B1-P	650x700x1900mm	200 Kg	1.862,00 €
B2-P	1200x700x1900mm	350 Kg	2.891,00 €

► **Accesorios para asadores / barbacoas**

► **LA-120090** ► **LA-120093**



LA-120090: Bandeja troceadora. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Dimensiones: 1100x450x170mm.

P.V.P. 325,00 €

LA-120093: Soporte bandeja troceadora. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Con estante inferior y ruedas. Dimensiones: 1100x450x680mm.

P.V.P. 650,00 €

► **LA-120107**



LA-120107: Soporte espadas/jaulas. De acero inoxidable AISI 304 18/10, con ruedas. Capacidad para 36-40 espadas. Dimensiones: 1190x680x1370mm.

P.V.P. 950,00 €

► **LA-120104** ► **LA-100009**



LA-120104: Pincho doble / sencillo.

P.V.P. 7,00 €

LA-100009: Tornillo pincho de acero inoxidable.

P.V.P. 1,80 €

► **LA-120108**



LA-120108: Soporte espadas/jaulas. De acero inoxidable AISI 304 18/10. Capacidad para 6 espadas. Dimensiones: 1220x390x1450mm.

P.V.P. 550,00 €

► **LA-120091**



► **LA-120092**

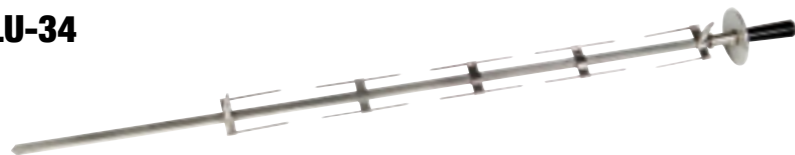


LA-120091: Cuba-depósito para limpiar filtros. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Grifo de vaciado. Dimensiones: 300x590x650mm

P.V.P. 300,00 €

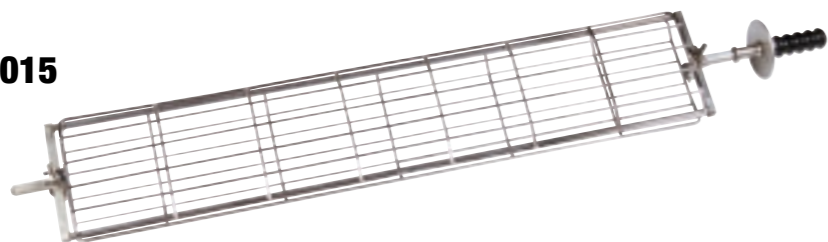
LA-120092: Cuba-depósito para limpiar filtros. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Grifo de vaciado. Dimensiones: 300x590x1020mm

P.V.P. 395,00 €

▶ **LU-34**

LU-34: Espada completa de 5 pollos.

P.V.P. 140,00 €

▶ **10015**

10015: Espada jaula completa.

P.V.P. 172,20 €

▶ Tabla accesorios para asadores/barbacoas

MODELO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
10015	Espada jaula completa	172,20 €
L-4	Leñero	9,00 €
LU-34	Espada completa de 5 pollos.	140,00 €
LU-35	Espada completa de 6 pollos.	150,00 €
LU-36	Espada sin pinchos larga	110,00 €
LU-37	Espada sin pinchos corta	100,00 €
LU-79	Espada jaula corta 3 pollos	160,00 €
LU-80	Espada jaula corta 5 pollos	195,00 €
LU-82	Espada jaula corta 6 pollos	210,00 €
LA-100009	Tornillo pincho de acero inoxidable	1,80 €
LA-120090	Bandeja troceadora. De acero inoxidable AISI 304 18/10. Dimensiones: 1100x450x170mm	325,00 €
LA-120091	Cuba-depósito para limpiar filtros. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Grifo de vaciado. Dimensiones: 300x590x650mm	300,00 €
LA-120092	Cuba-depósito para limpiar filtros. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Grifo de vaciado. Dimensiones: 300x590x1020mm	395,00 €
LA-120093	Soporte bandeja troceadora. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10. Con estante inferior y ruedas. Dimensiones: 1100x450x680mm	650,00 €
LA-120094	Parrilla fija de acero inoxidable para barbacoa-asador automática. Dimensiones: 360x1100mm	200,00 €
LA-120095	Parrilla fija de hierro para barbacoa-asador automática. Dimensiones: 360x1100mm	80,00 €
LA-120096	Espada para barbacoa-asador automática. Capacidad para 8/9 pollos.	165,00 €
LA-120097	Soporte barbacoa-asador de hierro con ruedas. Dimensiones: 740x640x8500m	286,00 €
LA-120098	Soporte barbacoa-asador de hierro con patas. Dimensiones: 1000x640x850mm	190,00 €
LA-120099	Espada jaula para barbacoa-asador automática	280,00 €
LA-120101	Jaula barbacoa automática	210,00 €
LA-120104	Pincho sencillo/doble	7,00 €
LA-120105	Soporte barbacoa-asador de hierro con patas. Dimensiones: 740x640x800mm	178,33 €
LA-120106	Soporte barbacoa-asador de hierro con ruedas. Dimensiones: 1000x640x850mm	310,00 €
LA-120107	Soporte espadas/jaulas. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 con ruedas. Capacidad para 36-40 espadas. Dimensiones: 1190x680x1370mm	950,00 €
LA-120108	Soporte espadas/jaulas. Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 Capacidad para 6 espadas. Dimensiones: 1220x390x1450mm	550,00 €

neutros



► Características

Encimera de acero inoxidable AISI 18/10
/ Estante inferior totalmente soldado y reforzado con omegas / Patas con taco, regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo centrales (fondo 600)

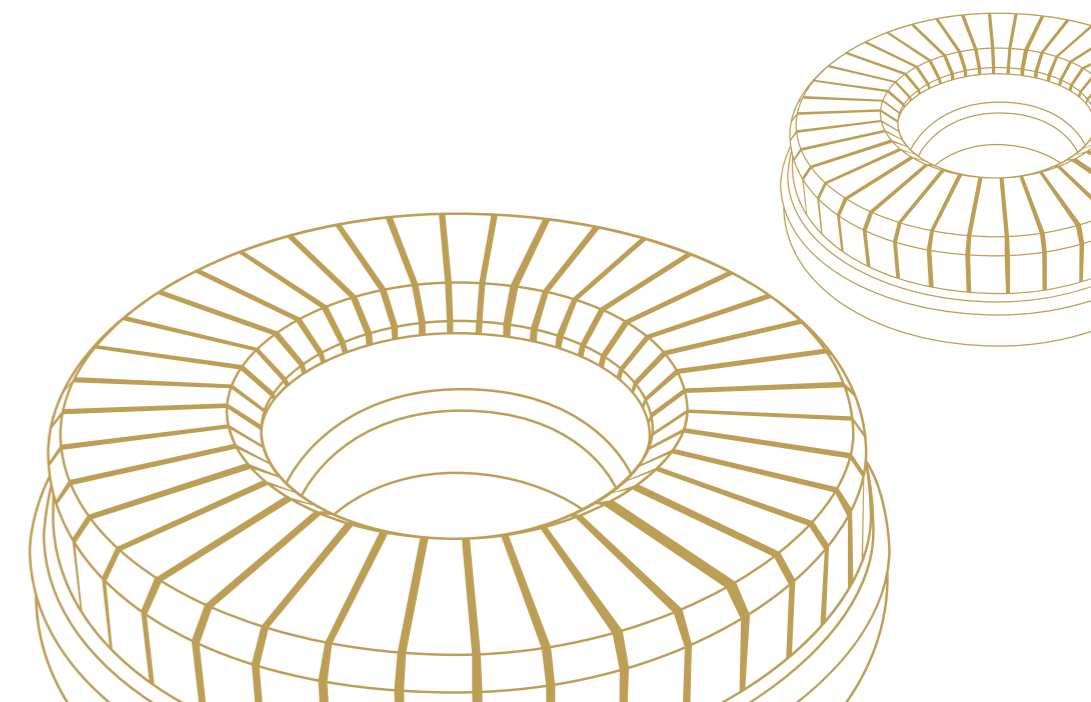
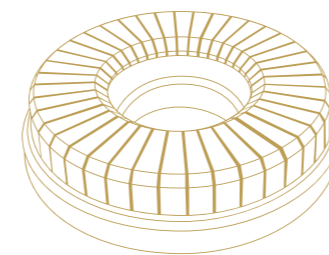
MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MC6-800	800x600x850mm	510,00 €
MC6-1000	1000x600x850mm	530,00 €
MC6-1200	1200x600x850mm	560,00 €
MC6-1400	1400x600x850mm	582,00 €
MC6-1500	1500x600x850mm	599,00 €
MC6-1600	1600x600x850mm	615,00 €
MC6-1800	1800x600x850mm	690,00 €
MC6-2000	2000x600x850mm	720,00 €
MC6-2200	2200x600x850mm	755,00 €
MC6-2400	2400x600x850mm	790,00 €
MC6-2600	2600x600x850mm	825,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo centrales (fondo 700)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MC7-800	800x700x850mm	545,00 €
MC7-1000	1000x700x850mm	580,00 €
MC7-1200	1200x700x850mm	625,00 €
MC7-1400	1400x700x850mm	645,00 €
MC7-1500	1500x700x850mm	665,00 €
MC7-1600	1600x700x850mm	680,00 €
MC7-1800	1800x700x850mm	790,00 €
MC7-2000	2000x700x850mm	825,00 €
MC7-2200	2200x700x850mm	860,00 €
MC7-2400	2400x700x850mm	900,00 €
MC7-2600	2600x700x850mm	935,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo centrales (fondo 800)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MC8-1000	1000x800x850mm	530,00 €
MC8-1200	1200x800x850mm	560,00 €
MC8-1400	1400x800x850mm	582,00 €
MC8-1600	1600x800x850mm	615,00 €
MC8-1800	1800x800x850mm	690,00 €
MC8-2000	2000x800x850mm	720,00 €
MC8-2200	2200x800x850mm	755,00 €
MC8-2400	2400x800x850mm	790,00 €
MC8-2600	2600x800x850mm	825,00 €





► Características

Encimera de acero inoxidable AISI 18/10
/ Estante inferior totalmente soldado y reforzado con omegas / Peto frontal / Patas con taco, regulables en altura.

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo murales (fondo 600)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MM6-800	800x600x850mm	498,00 €
MM6-1000	1000x600x850mm	512,00 €
MM6-1200	1200x600x850mm	525,00 €
MM6-1400	1400x600x850mm	555,00 €
MM6-1600	1600x600x850mm	585,00 €
MM6-1800	1800x600x850mm	625,00 €
MM6-2000	2000x600x850mm	673,00 €
MM6-2200	2200x600x850mm	688,00 €
MM6-2400	2400x600x850mm	795,00 €
MM6-2600	2600x600x850mm	860,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo murales (fondo 700)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MM7-800	800x700x850mm	556,00 €
MM7-1000	1000x700x850mm	595,00 €
MM7-1200	1200x700x850mm	637,00 €
MM7-1400	1400x700x850mm	657,00 €
MM7-1600	1600x700x850mm	691,00 €
MM7-1800	1800x700x850mm	801,00 €
MM7-2000	2000x700x850mm	862,00 €
MM7-2200	2200x700x850mm	872,00 €
MM7-2400	2400x700x850mm	912,00 €
MM7-2600	2600x700x850mm	947,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de trabajo murales (fondo 800)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MM8-1000	1000x800x850mm	562,00 €
MM8-1200	1200x800x850mm	637,00 €
MM8-1400	1400x800x850mm	707,00 €
MM8-1600	1600x800x850mm	740,00 €
MM8-1800	1800x800x850mm	758,00 €
MM8-2000	2000x800x850mm	785,00 €
MM8-2200	2200x800x850mm	875,00 €
MM8-2400	2400x800x850mm	945,00 €
MM8-2600	2600x800x850mm	1.035,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas soporte (altura 600)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MS6-600	600x600x600mm	430,00 €
MS6-800	800x600x600mm	448,00 €
MS6-1000	1000x600x600mm	463,00 €
MS6-1200	1200x600x600mm	475,00 €
MS6-1400	1400x600x600mm	515,00 €
MS6-1600	1600x600x600mm	545,00 €
MS6-1800	1800x600x600mm	630,00 €
MS6-2000	2000x600x600mm	652,00 €



► Características

Construcción de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Peto de 10mm / Totalmente soldadas y reforzadas con omegas / Patas de tubo de 40x40mm con taco regulable en altura.

* Ducha de pre-lavado y piña no incluidos.

► Tabla especificaciones técnicas de las mesas de entrada/salida lavavajillas con estante inferior reforzado y peto

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
ML7-700	700x700x850mm	778,00 €
ML7-1100	1100x700x850mm	915,00 €
ML7-1600	1600x700x850mm	1.105,00 €
ML7-2100	2100x700x850mm	1.315,00 €

► Tabla especificaciones técnicas mesa entrada/salida lavavajillas con cubeta de 450x450x300mm y aro de desbarace

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
MLCA7-700	700x700x850mm	961,00 €
MLCA7-1100	1100x700x850mm	1.080,00 €
MLCA7-1600	1600x700x850mm	1.230,00 €
MLCA7-2100	2100x700x850mm	1.390,00 €

Materiales de alta calidad y gran robustez





► Características






FREGADERO

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10 / Cuba embutida con protección anti-sonora / Peto de 100mm con radio sanitario / Válvula de desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10 / Patas de tubo de 40x40mm con taco regulable en altura.



► Tabla especificaciones técnicas de los fregaderos industriales (fondo 600)

MODELO	CUBAS/ESCURRIDORES	DIMENSIONES CUBAS (AxFxA)	DIMENSIONES TOTALES (AxF)	P.V.P.
FI6-1C700		500x500x300mm	700x600 mm	354,00 €
FI6-1C1E1000		400x400x300mm	1000x600mm	390,00 €
FI6-1C1E1200		500x400x300mm	1200x600mm	414,00 €
FI6-1C1E1400		500x400x250mm	1400x600mm	490,00 €
FI6-2C1000		400x400x250mm	1000x600mm	580,00 €
FI6-2C1200		500x400x250mm	1200x600mm	660,00 €
FI6-2C1400		500x500x300mm	1400x600mm	723,00 €
FI6-2C1E1400		400x400x250mm	1400x600mm	602,00 €
FI6-2C1E1600		500x400x250mm	1600x600mm	657,00 €
FI6-2C1E1800		500x400x250mm	1800x600mm	690,00 €
FI6-2C2E2100		500x500x300mm	2100x600mm	833,00 €

► Tabla especificaciones bastidores (fondo 600)

MODELO	DIMENSIONES (AxF)	P.V.P.
SF6-700	700x600mm	170,00 €
SF6-1000	1000x600mm	201,00 €
SF6-1200	1200x600mm	208,00 €
SF6-1400	1400x600mm	245,00 €
SF6-1600	1600x600mm	250,00 €
SF6-1800	1800x600mm	270,00 €
SF6-2100	2100x600mm	318,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de los fregaderos industriales (fondo 700)

MODELO	CUBAS/ESCURRIDORES	DIMENSIONES CUBAS (AxFxA)	DIMENSIONES TOTALES (AxF)	P.V.P.
FI7-1C700		500x500x300mm	700x700mm	377,00 €
FI7-1C1E1000		400x400x250mm	1000x700mm	395,00 €
FI7-1C1E1200		400x400x250mm	1200x700mm	440,00 €
FI7-1C1E1400		500x400x250mm	1400x700mm	510,00 €
FI7-2C1200		500x500x300mm	1200x700mm	575,00 €
FI7-2C1400		500x500x320mm	1400x700mm	618,00 €
FI7-2C1E1600		500x500x320mm	1600x700mm	675,00 €
FI7-2C1E1800		500x500x300mm	1800x700mm	710,00 €
FI7-2C1E2100		500x500x300mm	2100x700mm	1.020,00 €
FI7-2C2E2100		600x500x300mm	2100x700mm	1.020,00 €
FI7-2C2E2400		500x500x300mm	2400x700mm	1.030,00 €

► Tabla especificaciones bastidores (fondo 700)

MODELO	DIMENSIONES (AxF)	P.V.P.
SF7-700	700x700mm	183,00 €
SF7-1000	1000x700mm	215,00 €
SF7-1200	1200x700mm	235,00 €
SF7-1400	1400x700mm	260,00 €
SF7-1600	1600x700mm	272,00 €
SF7-1800	1800x700mm	290,00 €
SF7-2100	2100x700mm	330,00 €
SF7-2400	2400x700mm	333,00 €



► Características

Construidos totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Se suministran totalmente equipados con pulsador temporizador de fácil accionamiento mediante pie / Caño con soporte giratorio / Mezclador y llaves para la regulación del caudal del agua fría y caliente / Tubo flexible de 1/2 / Válvula desagüe.

► Tabla especificaciones técnicas lavamanos

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH)	P.V.P.
LAV-400	400x400x850mm	365,00 €



► Características

Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 / Puertas abatibles (en el caso de que sean correderas, solicitar presupuesto) / Tres estantes intermedios reforzados con omegas / Patas de 150mm regulables.



► Tabla especificaciones técnicas armarios de pie / limpieza

MODELO	Nº PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH)	P.V.P.
AP-600	1	600x450x1900mm	1.040,00 €
AP-1000	2	1000x600x1900mm	1.540,00 €
AP-1200	2	1200x600x1900mm	1.748,00 €
AP-1400	2	1400x600x1900mm	1.851,00 €



► Características

Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 / Se suministran totalmente soldados y reforzados con omegas / Homologados con la certificación NF de higiene alimentaria.

► Tabla especificaciones técnicas de los estantes fijos de pared

MODELO	DIMENSIONES (AxF)	P.V.P.
EP25-1000	1000x250mm	115,00 €
EP25-1200	1200x250mm	135,00 €
EP25-1400	1400x250mm	145,00 €
EP25-1500	1500x250mm	150,00 €
EP25-1600	1600x250mm	155,00 €
EP25-1800	1800x250mm	175,00 €
EP25-2000	2000x250mm	190,00 €
EP4-1000	1000x400mm	145,00 €
EP4-1200	1200x400mm	160,00 €
EP4-1400	1400x400mm	175,00 €
EP4-1500	1500x400mm	185,00 €
EP4-1600	1600x400mm	190,00 €
EP4-1800	1800x400mm	210,00 €
EP4-2000	2000x400mm	230,00 €



► Características

Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 / Se suministran totalmente soldados y reforzados con omegas / Homologados con la certificación NF de higiene alimentaria.

► Tabla especificaciones técnicas de los estantes tubulares de pared

MODELO	DIMENSIONES (AxF)	P.V.P.
ETR4-1000	1000x400mm	212,00 €
ETR4-1200	1200x400mm	217,00 €
ETR4-1400	1400x400mm	236,00 €
ETR4-1600	1600x400mm	245,00 €



► Características

Construidas totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10 / Se suministran totalmente soldadas / Estantes con omegas de refuerzo.

► Tabla especificaciones técnicas de las estanterías de pie de 4 niveles (fondo 400)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
EAI4-1000	1000x400x1900mm	550,00 €
EAI4-1200	1200x400x1900mm	580,00 €
EAI4-1400	1400x400x1900mm	650,00 €
EAI4-1600	1600x400x1900mm	680,00 €
EAI4-1800	1800x400x1900mm	850,00 €
EAI4-2000	2000x400x1900mm	950,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de las estanterías de pie de 4 niveles (fondo 500)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxA)	P.V.P.
EAI5-1000	1000x500x1900mm	560,00 €
EAI5-1200	1200x500x1900mm	590,00 €
EAI5-1400	1400x500x1900mm	660,00 €
EAI5-1600	1600x500x1900mm	705,00 €
EAI5-1800	1800x500x1900mm	880,00 €
EAI5-2000	2000x500x1900mm	980,00 €



► Características

Estructura tubular en acero inoxidable / Estantes insonorizados soldados a la estructura / Ruedas giratorias de acero de 120mm de diámetro, dos con freno.

► Tabla especificaciones técnicas de los carros de servicio 2 estantes

MODELO	DIMENSIONES ESTANTE (AxF)	DIMENSIONES TOTALES (AxFxA)	P.V.P.
CS2-800	800x500mm	880x580x1015mm	351,00 €
CS2-900	900x500mm	980x580x1015mm	415,00 €
CS2-1000	1000x600mm	1080x680x1015mm	517,00 €

► Tabla especificaciones técnicas de los carros de servicio con 3 estantes

MODELO	DIMENSIONES ESTANTE (AxF)	DIMENSIONES TOTALES (AxFxA)	P.V.P.
CS3-800	800x500mm	880x580x1300mm	395,00 €
CS3-900	900x500mm	980x580x1300mm	465,00 €
CS3-1000	1000x600mm	1080x680x1300mm	592,00 €

► Pedidos

Los pedidos deberán ser solicitados por escrito, vía fax o correo electrónico, con todos los datos posibles, indicando el tipo de gas o voltaje (si son eléctricos) al que van a funcionar los aparatos.

► Facturación

Los precios que figuran en esta tarifa son P.V.P., debe sumarse el I.V.A. u otros impuestos que estén en vigencia en ese periodo de facturación.

► Condiciones de pago

Para la primera entrega, se deberá de haber efectuado el pago antes de la entrega y una vez verificada se descontará un pronto pago del 2 % para pedidos en los que se efectúe el pago en el momento de la entrega de mercancía para clientes habituales, giro domiciliado 30, 60 y 75 días; en el caso de que estén establecido/s día/s de pago al mes, en ninguno de los tres casos excederá de la forma de pago indicada, (será el inmediato anterior).

► Garantía

El período de validez será de 12 meses contados a partir de la salida de nuestras instalaciones. Sólo será garantizada, siendo defectos de fabricación, quedando excluidos de ella por la deficiencia en la instalación y/o mala utilización.

Para la solicitud de un repuesto en garantía, deberá previamente remitir la pieza averiada indicando el número de la matrícula de la máquina; No se aceptarán salvo expresa autorización de LUPIANEZ, S.L.

► Repuestos

Sólo se ampararán defectos de fabricación. Serán enviados a portes debidos, o bien se cargarán los portes en factura.

► Portes

Los pedidos suministrados inferiores a 999,00 € deberán ir por cuenta del cliente. Las mercancías siempre deberán ser verificadas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se deberá efectuar la correspondiente reclamación escrita al transportista, en el plazo de 24 horas.

► Devoluciones

Deberá ser previamente autorizada por LUPIAÑEZ, S.L., y que no será superior a un plazo de 10 días naturales posterior a la fecha de salida, debiéndose devolver con su embalaje original y no haber sido probados o usados y a portes pagados.

► Instalación y asistencia técnica

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando LUPIAÑEZ, S.L. a su disposición para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

► Reserva de dominio

La mercancía es propiedad y dominio de LUPIAÑEZ, S.L. hasta el total pago de la mista por parte del cliente.

► Jurisdicción

En caso de litigio, será únicamente competente, el tribunal de Girona.

LGAI Technological Center, S.A.
Campus de la UAB
Apartado de Correos 18
E - 08193 Bellaterra (Barcelona)
T +34 93 567 20 00
F +34 93 567 20 01
www.applus.com

Applus⁺

CE CERTIFICADO

Organismo Notificado nº 0370

Nr. **Nº PIN 370 CM 2072**

CERTIFICADO DE EXAMEN CE DE TIPO
EC-TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

ORGANISMO NOTIFICADO Nº NOTIFIED BODY NR.	0370 – LGAI TECHNOLOGICAL CENTER
SOLICITANTE APPLICANT	LUPIAÑEZ, S.L. P.I. PLA D'EN XUNCLÀ - C/ ROCACORBA, NAVE 4 17840 – SARRIÀ DE TER (GIRONA)
FABRICANTE MANUFACTURER	LUPIAÑEZ, S.L. P.I. PLA D'EN XUNCLÀ - C/ ROCACORBA, NAVE 4 17840 – SARRIÀ DE TER (GIRONA)
DIRECTIVA APLICABLE APPLICABLE DIRECTIVE	2009/142/CE RELATIVA A LOS APARATOS DE GAS 2009/142/EC COUNCIL DIRECTIVE RELATING TO APPLIANCES BURNING GASEOUS FUELS.
PRODUCTO PRODUCT	APARATOS DE COCCIÓN PARA USO PROFESIONAL: COCINA MODULAR CON QUEMADORES DESCUBIERTOS, PLANCHA Y HORNO GAS HEATED CATERING EQUIPMENT: STOVE TOP WITH OPEN BURNERS, GRIDDLE AND OVEN
MODELOS MODELS	MARCA / BRAND: LUPIGAS (VER ANEXO)

El modelo de aparato de gas descrito se ha fabricado de conformidad con el expediente técnico de construcción y con los requisitos esenciales de la Directiva.
The model of gas appliance described above has been manufactured in conformity to the technical file of construction and to the essential requirements of the Directive.

Bellaterra, 29 de Julio 2011

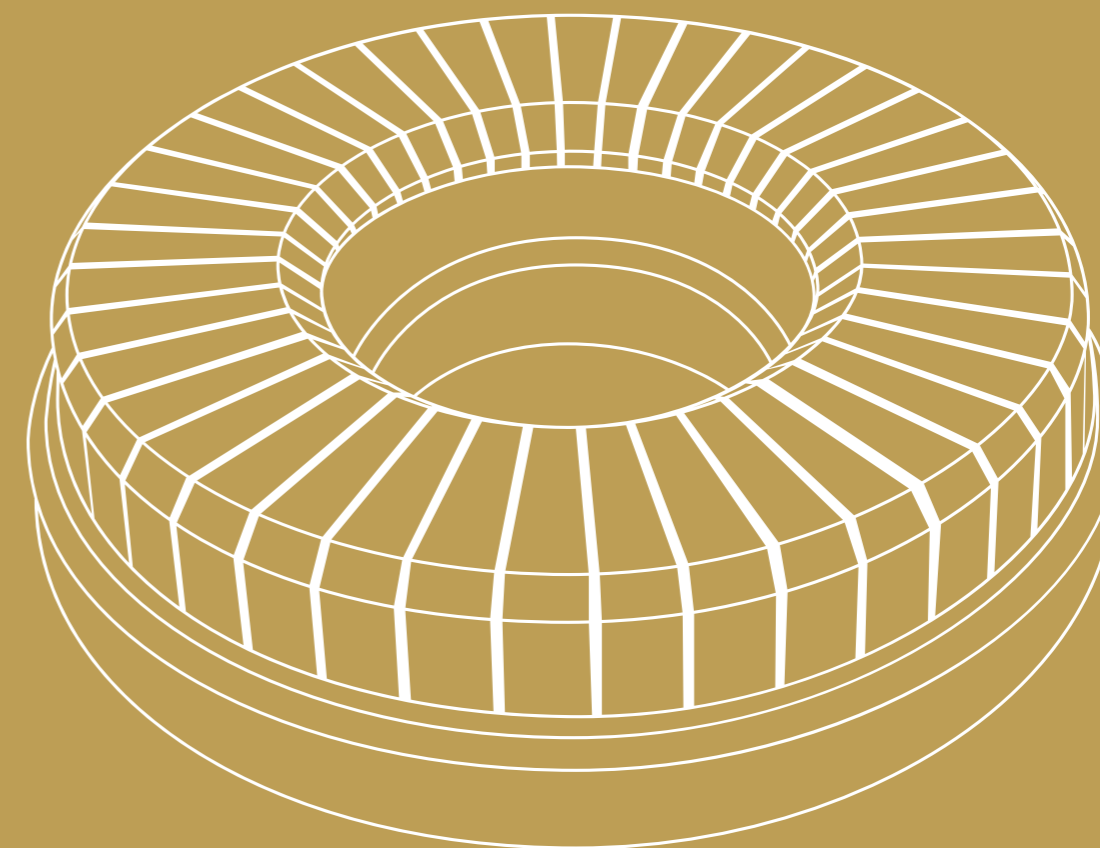
 **Jordi Brufau**
Director General

 **Xavier Ruiz Peña**
Director Product Conformity B.U.

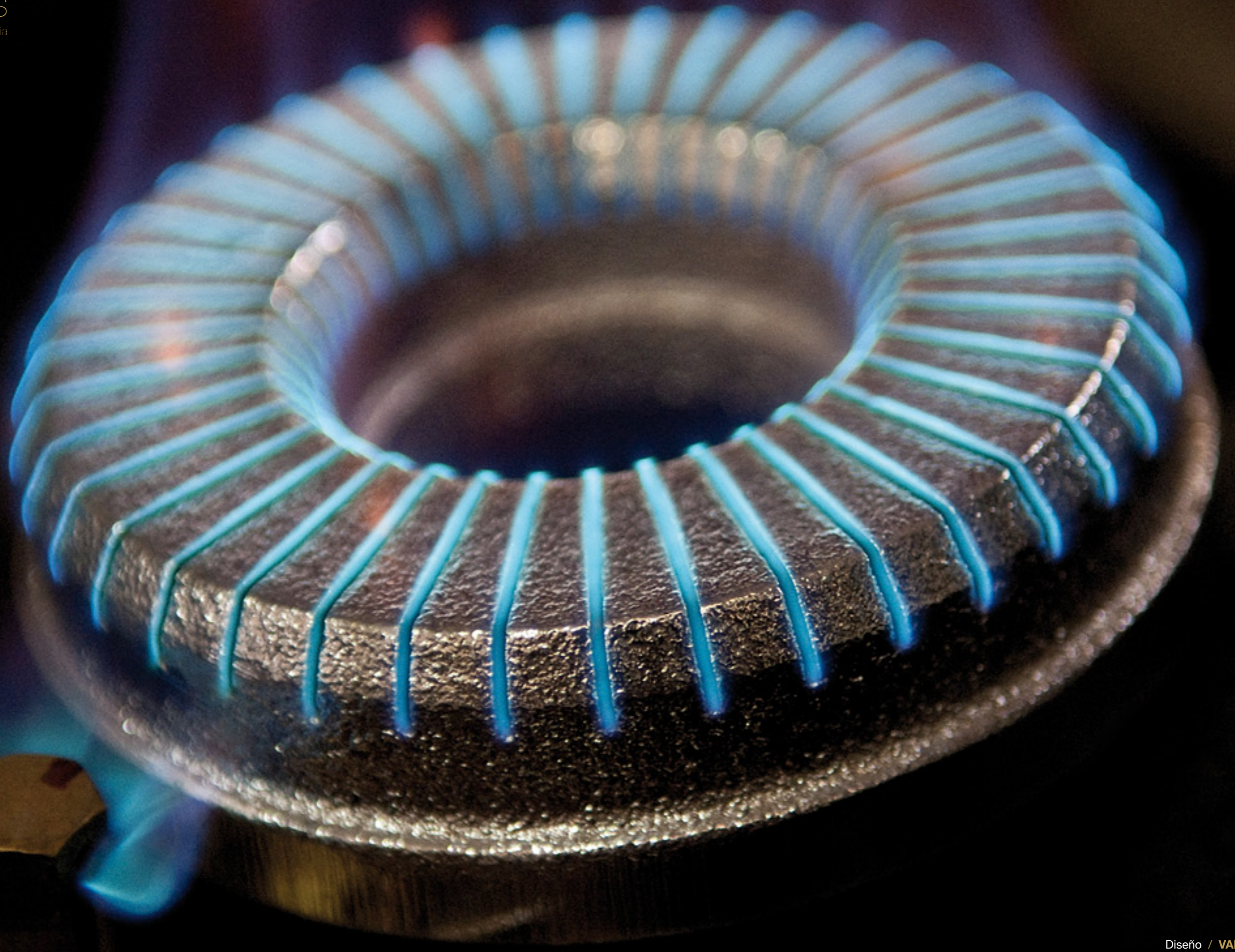
Organismo de Control Autorizado nº 0370 acreditado por ENAC con acreditación OC-L047.

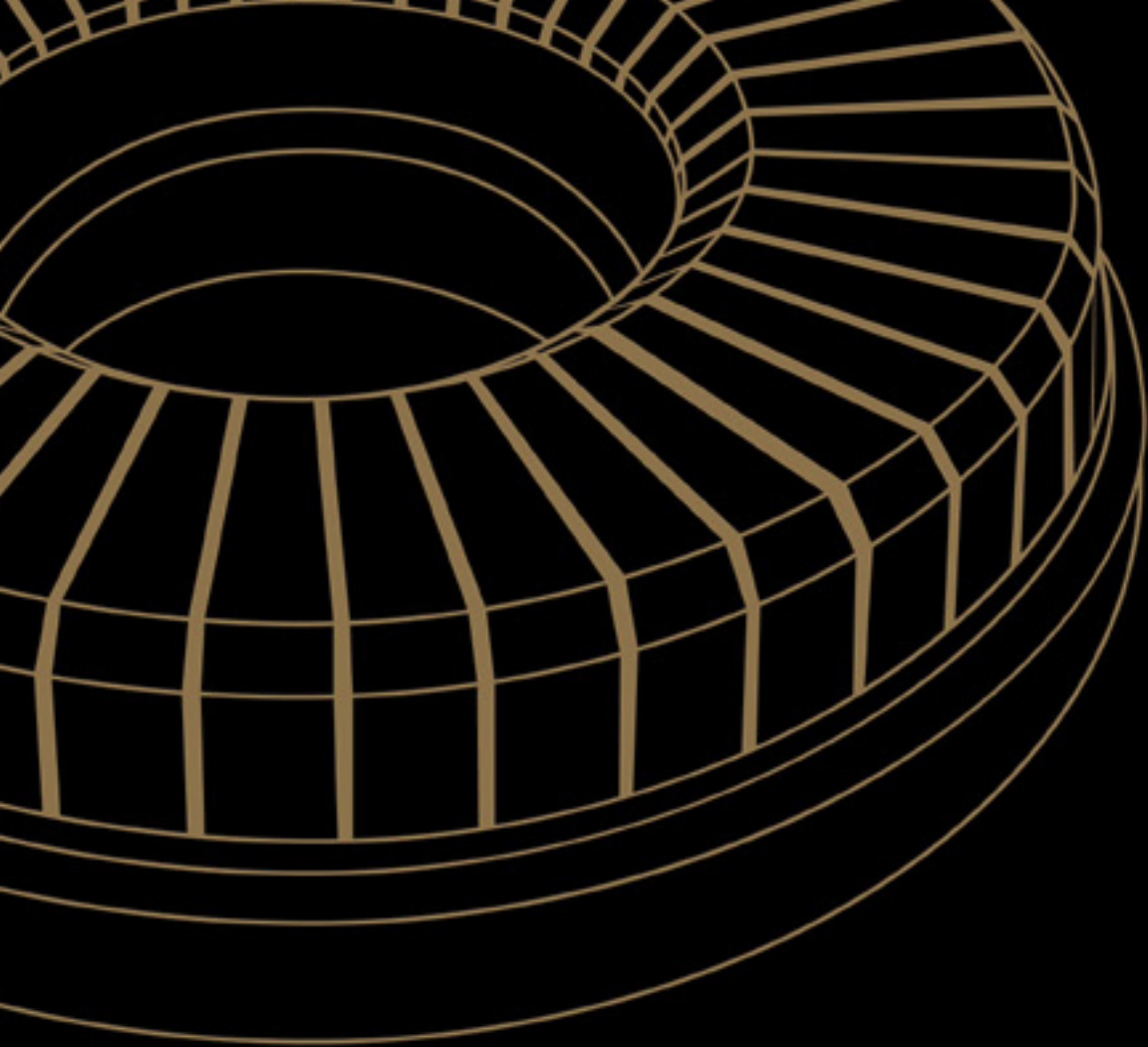
Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente, cuyo número coincide con el del certificado.
This document is not valid without its corresponding technical annex, whose number coincides with the number of the certificate

LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. C.I.F. A-63203432



Siempre
a su servicio





Lupiañez, S.L.

Pol. Ind. Pla d'en Xuncla / Cl. Rocacorba, nave 4 / 17840 Sarriá de Ter / Girona
T. 972 17 27 01 / F. 972 17 21 98 / info@asadoreslupianez.com

www.asadoreslupianez.com