FECA

ASADORES DESDE 1957

RESULTADOS GOURMET
REQUIEREN ASADORES A SU NIVEL.

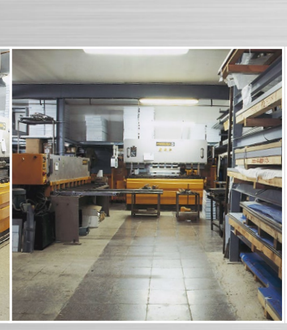
RÉSULTATS GOURMETSOLLICITEZ DES
RÔTISSOIRES À POULETS À VOS NIVEAU.

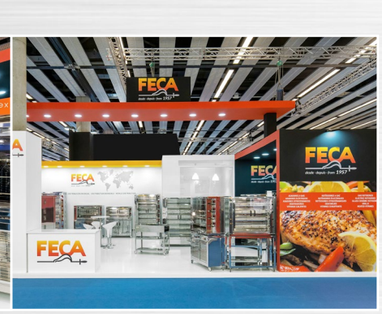
GOURMET RESULTS DEMAND
ROTISSERIES AT YOUR LEVEL.

CATÁLOGO GENERAL • *CATALOGUE GÉNÉRAL* • GENERAL CATALOGUE

INNOVACIÓN Y DISEÑO

INNOVATION ET DESIGN | INNOVATION AND DESIGN





Depuis 1957, FECA est une entreprise familiale dédiée à la fabrication des rôtissoires industrielles à poulets.

En 1983, outre la fabrication, nous avons commencé à commercialiser les rôtissoires chez FECA. En 1986, nous avons obtenu l'homologation de toutes les rôtissoires de la série I et en 1995, nous sommes devenus la première marque de rôtissoires à poulets à obtenir l'homologation européenne, pour tous nos modèles d'un seul brûleur de la barre. Depuis 1992, nous avons déménagé nos installations à Barberá del Vallés, à 15 km de Barcelone, et nous avons commencé à introduire nos produits en Europe et en Afrique.

Après plus de 50 ans d'histoire et d'apporter à ce marché des idées innovatrices, nous continuons à combler l'écart, en cherchant toujours à améliorer la qualité de nos produits et à répondre aux besoins du marché actuel.

Founded in 1957, FECA is a family business dedicated to the manufacture of industrial chicken rotisseries.

In 1983, in addition to manufacturing at FECA, we started to market the rotisseries. 1986 is the year in which we standardised the rotisseries in our I series, and in 1995 we became the first chicken rotisserie brand to achieve European standardisation for all our single burner models. In 1992, we moved our facilities to Barberá del Vallés, 15km from Barcelona, and we started to introduce of our products to European and African markets.

After more than 50 years of history and providing innovative ideas to this market, we are still going strong, always seeking to improve the quality of our products and satisfy current market needs.

Desde 1957, FECA es una empresa familiar dedicada a la fabricación de asadores industriales de pollos.

En 1983, además de la fabricación, en FECA empezamos a comercializar los asadores. 1986 es el año en que conseguimos la homologación para todos los asadores de la serie I, y en 1995 nos convertimos en la primera marca de asadores de pollos en conseguir la homologación Europea, para todos nuestros modelos de un sólo quemador por barra. A partir del año 1992, trasladamos nuestras instalaciones a Barberá del Vallés, a 15km de Barcelona, e iniciamos la introducción de nuestros productos en Europa y África.

Tras más de 50 años de historia y de aportar a este mercado ideas innovadoras, continuamos en la brecha, buscando siempre mejorar la calidad de nuestros productos y cubrir las necesidades del mercado actual.

INDEX

ASADORES
INDUSTRIALES | RÔTISSOIRES | ROTISSERIES

SERIE EKO 6

EKO

210 EKO / EKO-E / EKO-V
315 EKO / EKO-E / EKO-V 8

420 EKO / EKO-E / EKO-V 9

630 EKO / EKO-E / EKO-V 10

840 EKO / EKO-E / EKO-V 11

735 EKO 12

DOBLE EKO

11 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V 14

15 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V 15

SERIE INDES / DESIN 16

INDES

INDES 4 / INDES 6
INDES 7 / INDES 8 18

DESIN

DESIN 4 / DESIN 6
DESIN 7 / DESIN 8 20

SERIE INDESXL 22

INDESXL

INDESXL 4 / INDESXL 6
INDESXL 8 23

SERIE IND / IND-SIN 24

IND

IND-7 / IND-11
IND-13 / IND-15 26

IND-SIN

IND-SIN-7 / IND-SIN-11
IND-SIN-13 / IND-SIN-15 28

SERIE MULTIFUNCIÓN 30

MULTIFUNCIÓN

M1 / M2 32

M3 / M4 33

ACCESORIOS
ACCESSOIRES | ACCESORIES 34

RECAMBIOS
PIECES DE RECHANGE
REPLACEMENTS 38

CONSUMOS
CONSOMMATIONS | CONSUMABLES 40

CONDICIONES DE VENTA
CONDITIONS DE VENTE
CONDITIONS OF SALE 42

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN

RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

LAST GENERATION ROTISSERIES

SERIE EKO

SERIE EKO

EKO: LA GAMA DE ASADORES MÁS EVOLUCIONADOS TECNOLÓGICAMENTE

Lanzadas por primera vez en 2010, y evolucionadas hasta llegar al aspecto que tienen hoy en día, estas máquinas han sido sin duda una revolución en el campo de los asadores. Aportando la calidad que más de 60 años nos otorga, en FECA, hemos querido lanzar nuestra gama de asadores con un solo motor por máquina, añadiendo en esta, todas las mejoras y avances que hemos desarrollado en todos nuestros años de experiencia.

EKO: LA GAMME DES RÔTISSOIRES À POULETS LES PLUS ÉVOLUÉES TECHNOLOGIQUEMENT

Lancées pour la première fois en 2010 et évoluées, jusqu'à arriver à l'aspect qu'elles ont aujourd'hui, ces machines ont sans aucun doute été une révolution dans le domaine des rôtissoires. En apportant la qualité que plus de 60 ans qui nous distingue, chez FECA, nous voulions lancer notre gamme des rôtissoires avec un seul moteur par machine, en y ajoutant toutes les améliorations et avancées que nous avons développées au cours de toutes nos années d'expérience.

EKO: THE MOST STATE-OF-THE-ART ROTISSERIE RANGE

Launched for the first time in 2010, and subsequently developed to the look the way they do today, these machines have undoubtedly been a revolution in the world of rotisseries. Bolstered by the quality that more than 60 years of operating gives us, at FECA we wanted to launch our range of single motor rotisseries while incorporating all of the improvements and advances we have developed throughout our years of experience.

3

TIPOS DE QUEMADORES
TYPES DE BRÛLEURS
BURNER TYPES

Quemador gas
Brûleur à gaz
Gas burner

Quemador eléctrico
Brûleur électrique
Electric burner

Quemador vitrocerámica
Brûleur en vitrocéramique
Glass-ceramic burner

EKO ES SINÓNIMO DE CALIDAD
Nuestra transmisión es totalmente metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste, y con cojinetes de bola tanto en manguitos como en tensores. Sustitución de motor con 4 tornillos. Nuevos soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor. Quemador de altas prestaciones.

EKO EST SYNONYME DE QUALITÉ
Notre transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, avec roulements à billes dans les manchons et les tendeurs. Remplacement du moteur par 4 vis. Nouveaux supports d'épée qui ferment davantage la machine et gardent plus de chaleur. Brûleur haute performance.

EKO IS SYNONYMOUS WITH QUALITY
Our transmission is completely metallic, without plastics or high-wear components, and with ball bearings in both sleeves and tensioners. Replacement of motor with 4 screws. New spit holders that seal the machine better and keep in more heat. High performance burner

ASADORES

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN
RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

210 EKO / EKO-E / EKO-V
315 EKO / EKO-E / EKO-V

210 EKO

10~12 UDS.

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

2 ESPADAS

15~18 UDS.

3 ESPADAS

315 EKO

420 EKO / EKO-E / EKO-V

420 EKO

20~24 UDS.

4 ESPADAS

420 EKO-E

420 EKO-V

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

EKO-V = Vitrocerámica | *Vitrocéramique* | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | *Électrique simple* | Single electric

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
210 EKO	110x45x61	10/12	13.000 Kcal/h	48 Kg	2	00-021000
210 EKO-E	110x45x61	10/12	8,4 Kw	53KG	2	00-021051
210 EKO-V	110x45x61	10/12	8,4 Kw	58 Kg	2	00-021050
315 EKO	110x45x78	15/18	19.000 Kcal/h	61 Kg	3	00-031500
315 EKO-E	110x45x78	15/18	12,6 Kw	67 Kg	3	00-031551
315 EKO-V	110x45x78	15/18	12,6Kw	74 Kg	3	00-031550
420 EKO	110x45x97	20/24	26.000 Kcal/h	74 Kg	4	00-042000
420 EKO-E	110x45x97	20/24	16,8Kw	84 Kg	4	00-042051
420 EKO-V	110x45x97	20/24	16,8Kw	94 Kg	4	00-042050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN
RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

630 EKO / EKO-E / EKO-V

630 EKO

630 EKO-E

630 EKO-V

30~36 UDS.

6 ESPADAS

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

840 EKO / EKO-E / EKO-V

840 EKO

40~48 UDS.

8 ESPADAS

EKO-V = Vitrocerámica | *Vitrocéramique* | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | *Électrique simple* | Single electric

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
630 EKO	110x45x176	30/36	40.000 Kcal/h	113 Kg	6	00-063001
630 EKO-E	110x45x176	30/36	25,2 Kw	125 Kg	6	00-063051
630 EKO-V	110x45x176	30/36	25,2 Kw	137 Kg	6	00-063050
840 EKO	110x45x196	40/48	53.000 Kcal/h	137 Kg	8	00-084000
840 EKO-E	110x45x196	40/48	33,6 Kw	151 Kg	8	00-084051
840 EKO-V	110x45x196	40/48	33,6 Kw	166 Kg	8	00-084050

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN
RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

735 EKO

MÁQUINA ESPECIAL PARA POLLO ABIERTO
MACHINE SPÉCIALE POUR POULET OUVERT
SPECIAL MACHINE FOR SPATCHCOCK CHICKEN

7 PARRILLAS

735 EKO

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	PARRILLAS *GRILLADES* GRILLS	CÓDIGO *CODE* CODE
735 EKO	110x45x196	81,2x7,6x18,7 cm	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-073500

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet | *The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.*

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

DOBLE EKO

DOBLE EKO: HASTA UN 35% DE AHORRO DE ENERGÍA

Los asadores DOBLE EKO cuenta con dos líneas consecutivas de fuego, permiten el pre-cocinado aprovechando el calor , lo que supone un mejor rendimiento con hasta un 35% de ahorro de energía.

Cada asador dispone de un único motor para toda la máquina, con transmisión a cadena metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste.

DOUBLE EKO: JUSQU'À 35% DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les rôtissoires DOUBLE EKO disposent de deux lignes de feu consécutives. Elles permettent une précuisson en profitant de la chaleur, ce qui se traduit par de meilleures performances avec des économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 35%.

Chaque rôtissoire a un moteur unique pour l'ensemble de la machine, avec transmission à chaîne métallique, sans matières plastiques ni éléments d'usure élevée

DOUBLE EKO: UP TO 35% ENERGY SAVINGS

The DOUBLE EKO rotisseries with two consecutive burner lines enable pre-cooking by taking advantage of the heat, which means better performance with up to 35% energy savings.
Each rotisserie has a single motor for the entire machine, with transmission via a metal chain, without plastics or high-wear components.

3

TIPOS DE QUEMADORES
TYPES DE BRÛLEURS
BURNER TYPES

Quemador gas
Brûleur à gaz
Gas burner

Quemador eléctrico
Brûleur électrique
Electric burner

Quemador vitrocerámica
Brûleur en vitrocéramique
Glass-ceramic burner

EKO ES SINÓNIMO DE CALIDAD
Nuestra transmisión es totalmente metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste, y con cojinetes de bola tanto en manguitos como en tensores. Sustitución de motor con 4 tornillos. Nuevos soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor. Quemador de altas prestaciones.

EKO EST SYNONYME DE QUALITÉ
Notre transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, avec roulements à billes dans les manchons et les tendeurs.
Remplacement du moteur par 4 vis.
Nouveaux supports d'épée qui ferment davantage la machine et gardent plus de chaleur. Brûleur haute performance.

EKO IS SYNONYMOUS WITH QUALITY
Our transmission is completely metallic, without plastics or high-wear components, and with ball bearings in both sleeves and tensioners.
Replacement of motor with 4 screws.
New spit holders that seal the machine better and keep in more heat. High performance burner

ASADORES

ASADORES DE ÚLTIMA GENERACIÓN
RÔTISSOIRES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION | LAST GENERATION ROTISSERIES

11 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V

11 DOBLE EKO

DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

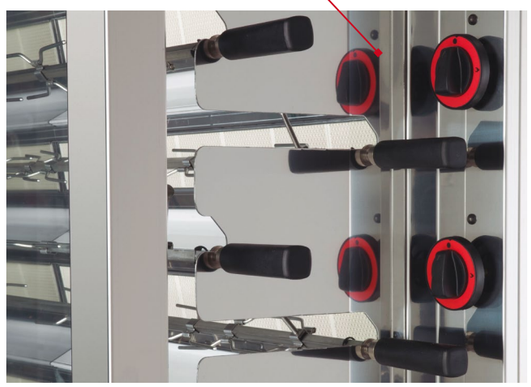
Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

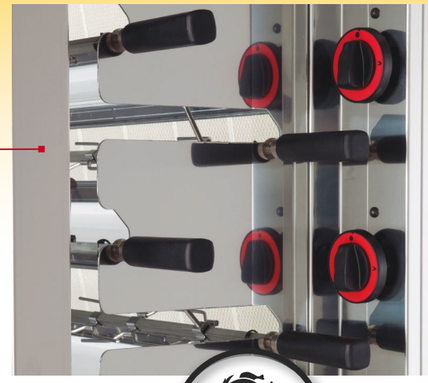


55~66 UDS.

11 ESPADAS

15 DOBLE EKO / EKO-E / EKO-V

15 DOBLE EKO



Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

75~90 UDS.

15 ESPADAS

EKO-V = Vitrocerámica | *Vitrocéramique* | Glass-ceramic

EKO-E = Eléctrica simple | *Électrique simple* | Single electric

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
11 DOBLE EKO	110x61x176	55/66	40.000 Kcal/h	134 Kg	11	00-011551
11 DOBLE EKO-E	110x45x176	55/66	25,2 Kw	148 Kg	11	00-011556
11 DOBLE EKO-V	110x45x176	55/66	25,2 Kw	163 Kg	11	00-011555
15 DOBLE EKO	110x61x189	75/90	53.000 Kcal/h	157 Kg	15	00-015751
15 DOBLE EKO-E	110x61x189	75/90	33,6 Kw	174 Kg	15	00-015756
15 DOBLE EKO-V	110x61x189	75/90	33,6 Kw	191 Kg	15	00-015755

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

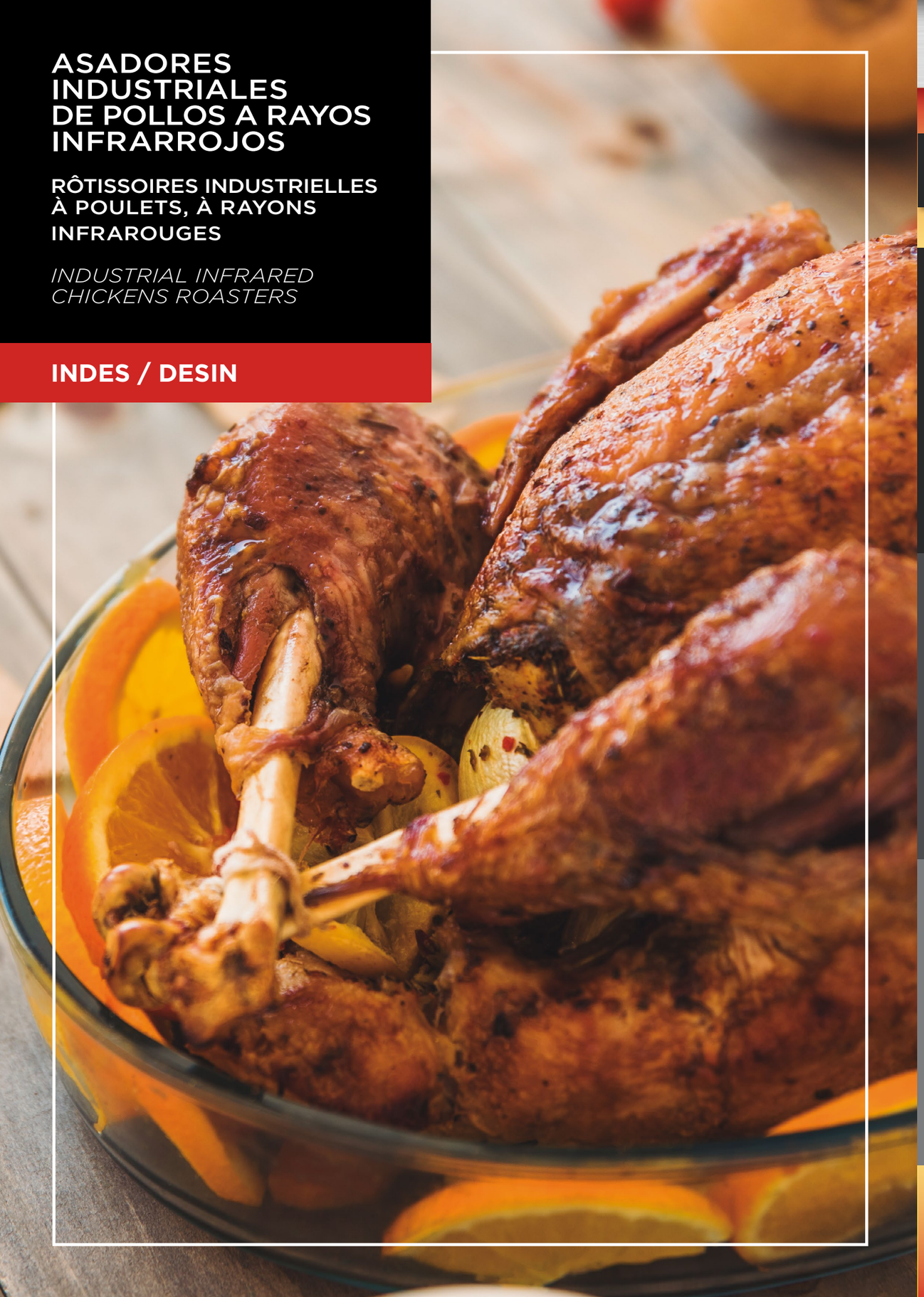
Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

INDES / DESIN



INDES / DES-SIN

INDES

Multiasadores de carnes FECA con sistema desplazable de espadas con 5 posiciones para el asado selectivo de todo tipo de carnes y tamaños.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada espada, lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

DES-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores INDES, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

INDES

Multi-rôtissoires de viande de poulet FECA avec système de glissement des épées à 5 positions pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes et de tailles.

Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipées d'un moteur pour chaque épée, ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.

En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.

DES-SIN

Aux qualités mentionnées dans les rôtissoires INDES, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.

Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.

INDES

Multilayers of meat with FECA's system of moveable spits with 5 positions for the selective grilling of all types and sizes of meats.

Unlike the EKO models, IN-DES models are equipped with a motor for each spit, which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

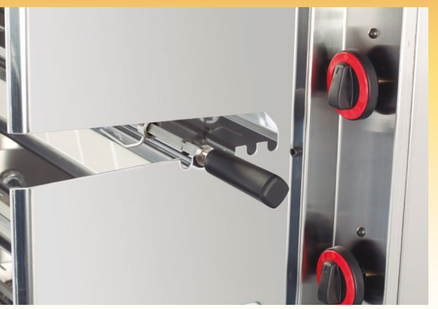
DES-SIN

In addition to the qualities of the IN-DES rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

ASADORES

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS



MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR | *MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR* | INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

INDES 7

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

INDES 4

INDES 4 / INDES 6
INDES 7 / INDES 8

42~90 UDS.

7~15 ESPADAS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
INDES 4	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	104 Kg	4	00-042447
INDES 6	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	153 Kg	6	00-063647
INDES 7	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	172 Kg	7	00-074247
INDES 8	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	190 Kg	8	00-084847

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

Laterales cerrados para aumentar la producción y unificar la cocción de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter la production et unifier la cuisson des poulets.

Closed sides to increase production and unify the cooking of the chickens.

Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.

DESIN 4 / DESIN 6
DESIN 7 / DESIN 8

MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

DESIN 7

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

DESIN 4

24~48 UDS.

4~8 ESPADAS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
DESIN 4	125x58x105	24	26.000 Kcal/h	85 Kg	4	00-042449
DESIN 6	125x58x172	36	40.000 Kcal/h	124 Kg	6	00-063649
DESIN 7	125x58x192	42	46.000 Kcal/h	141 Kg	7	00-074249
DESIN 8	125x58x192	48	53.000 Kcal/h	158 Kg	8	00-084849

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

INDESXL 4 / INDESXL 6
INDESXL 8

Espada con 116cm útiles que posibilitan asar tanto pollos como cochinillos y corderos.

Épée avec 116cm utiles qui facilitent rôtir des poulets et des cochons de lait et des agneaux.

116cm of usable spit length for roasting chickens, suckling pig and lambs.

INDESXL 8

Sistema desplazable de espadas para el asado selectivo de todo tipo de carnes.

Système d'épées à défilement pour le rôtissage sélectif de tous types de viandes.

Moveable spit system for the selective grilling of all types and sizes of meats.

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
INDESXL 4	147x58x105	28/32	40.000	120	4	00-042847
INDESXL 6	147x58x172	42/48	60.000	180	6	00-064247
INDESXL 8	147x58x192	56/64	80.000	200	8	00-085647

Dotación de pinchos: 5 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 5 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 5 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

NOVEDAD XL
NOUVEAU XL
NEW XL

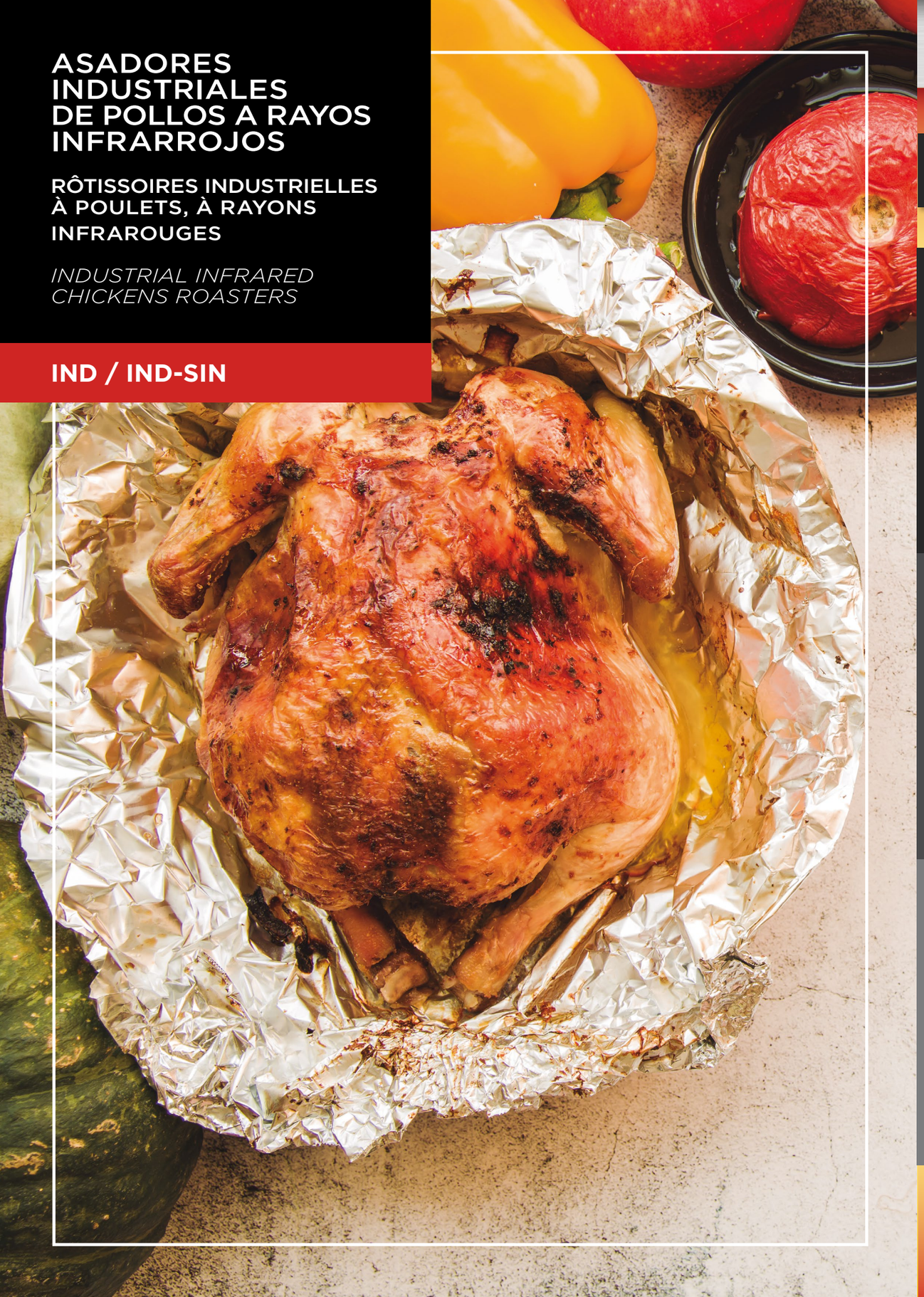
INDESXL

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS

RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES

INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

IND / IND-SIN



IND / IND-SIN

IND

Por su disposición en dos líneas consecutivas de fuego, permite el precocinado de una hornada de pollos aprovechando el calor y espacio ocupado por su máquina con un aumento del rendimiento de producción hasta de un 35% y con el consiguiente ahorro de combustible.

A diferencia de los modelos EKO van dotados de un motor por cada quemador (dos espadas), lo que hace que nunca se nos pueda quedar totalmente parada la máquina.

Además disponen de más separación entre espadas, para poder poner piezas más grandes.

IND-SIN

A las cualidades mencionadas en los asadores IND, añaden un aumento de rendimiento, por estar completamente cerrados en el lateral derecho.

Las espadas son sin puños, y se extraen con saca-espadas incluidos.

IND

Grâce à sa disposition en deux lignes de feu consécutives, elle permet de précuire un lot de poulets en profitant de la chaleur et de l'espace occupé par sa machine avec une augmentation du rendement de production jusqu'à 35% et une économie conséquente de carburant.

Contrairement aux modèles EKO, elles sont équipés d'un moteur par brûleur (deux épées), ce qui signifie que la machine ne peut jamais être complètement arrêtée.

En outre, elles ont plus de séparation entre les épées, pour pouvoir mettre des morceaux plus gros.

IND-SIN

Aux qualités mentionnées dans les rôtissoires IND, on constate aussi une augmentation de rendement, car elles sont complètement fermées du côté droit.

Les épées sont sans poignets et sont extraites avec les porte-épées inclus.

IND

Due to be equipped with two consecutive burner lines, it allows for the pre-cooking of a batch of chickens taking advantage of the heat and space occupied by your machine with an increase in production performance by up to 35%, with the consequent fuel savings.

Unlike the EKO models, IND models are equipped with a motor for each burner (two spits), which means that the machine can never be completely stopped.

In addition, they have more separation between spits to allow for larger pieces of meat.

IND-SIN

In addition to the qualities of the IND rotisseries, they perform even better because they are completely closed on the right side.

The spits do not have handles and are removed with spits-holders, which are included.

ASADORES

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.

Supports d'épée longs minimisant les pertes de chaleur.

Long spit supports that minimise heat loss.

MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR

MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR

INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

IND 13

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

IND-7 / IND-11 IND-13 / IND-15

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

IND 7

42~90 UDS.

7~15 ESPADAS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
IND 7	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	104 Kg	7	00-007421
IND 11	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	153 Kg	11	00-011661
IND 13	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	172 Kg	13	00-013781
IND 15	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	190 Kg	15	00-015901

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADORES

ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS A RAYOS INFRARROJOS
RÔTISSOIRES INDUSTRIELLES À POULETS, À RAYONS INFRAROUGES
INDUSTRIAL INFRARED CHICKENS ROASTERS

MOTOR INDIVIDUAL POR QUEMADOR | *MOTEUR INDIVIDUEL PAR BRÛLEUR* | INDIVIDUAL MOTOR PER BURNER

DOBLE LÍNEA DE ESPADAS

DOUBLE LIGNE DE BROCHES

DOUBLE LINE OF SPITS

IND-SIN-13

Mandos en parte frontal de fácil acceso.

Des commandes frontales, d'accès facile.

Controls on front for easy access.

Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

Socle haut pour un meilleur accès aux épées inférieures.

High base for better access to the lower spits.

Laterales cerrados para aumentar la producción y unificar la cocción de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter la production et unifier la cuisson des poulets.

Closed sides to increase production and unify the cooking of the chickens.

IND-SIN-7 / IND-SIN-11
IND-SIN-13 / IND-SIN-15

IND-SIN-4

42~90 UDS.

7~15 ESPADAS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
IND-SIN-7	125x58x105	42	26.000 Kcal/h	105Kg	7	00-007428
IND-SIN-11	125x58x172	66	40.000 Kcal/h	154 Kg	11	00-011668
IND-SIN-13	125x58x192	78	46.000 Kcal/h	175 Kg	13	00-013788
IND-SIN-15	125x58x192	90	53.000 Kcal/h	192 Kg	15	00-015908

Dotación de pinchos: 4 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 4 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 4 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

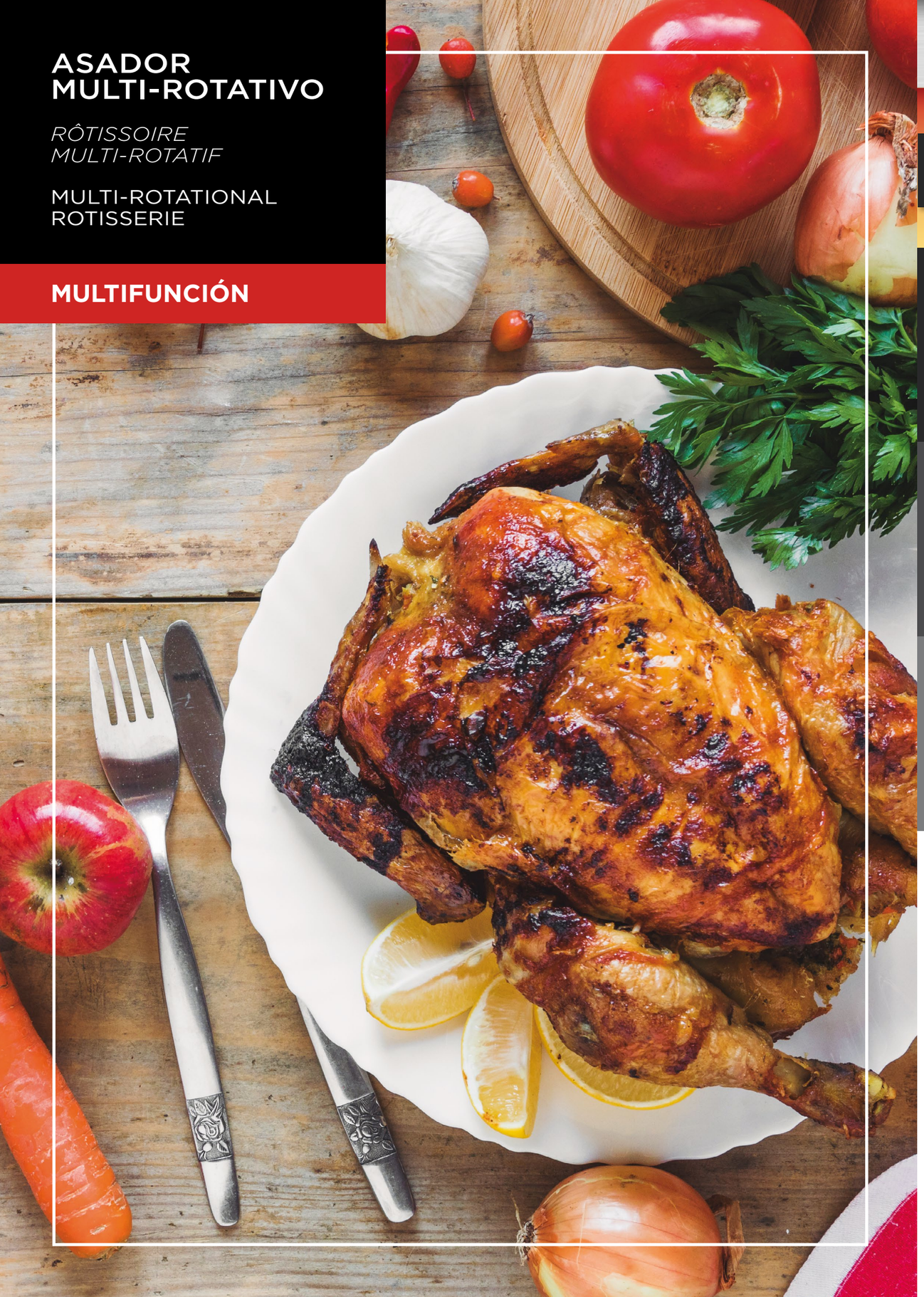
Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

ASADOR MULTI-ROTATIVO

RÔTISSOIRE MULTI-ROTATIF

MULTI-ROTATIONAL ROTISSERIE

MULTIFUNCIÓN



MULTIFUNCIÓN

NUEVA GAMA MULTIFUNCIÓN: ¡LO MÁS AVANZADO DEL MERCADO!

La nueva gama de Asadores Multifunción hace que la producción sea más fácil y productiva, al disponer de diferentes opciones que permiten que la carga y descarga del producto sea independiente. El doble motor que incorpora esta gama hace que estos asadores puedan funcionar a distintos modos de funcionamiento, ofreciendo una versatilidad y capacidad de trabajo desconocida hasta ahora.

NOUVELLE GAMME MULTIFONCTION: LA PLUS AVANCÉE DU MARCHÉ!

La nouvelle gamme des rôtissoires multifonctions rend la production plus facile et plus productive, en offrant différentes options permettant de charger et de décharger le produit en toute indépendance. Le double moteur intégrant cette gamme permet à ces rôtissoires de fonctionner dans différents modes de fonctionnement, offrant une polyvalence et une capacité de travail inconnues jusqu'à présent.

NEW MULTIFUNCTION RANGE: THE MOST ADVANCED ON THE MARKET!

The new range of Multifunction Rotisseries makes production easier and more productive, with different options that allow the loading and unloading of the product to be independent. The double motor that is in included in this range means that these rotisseries can operate in different modes, offering a versatility and working capacity that has been unknown until now.

FUNCIÓN ASADOR SIMPLE
Puede cargar de pollos solamente dos barras de cada bombo y pararlas frente al fuego, funcionano como un EKO simple.

FUNCIÓN ASADOR DOBLE AUTOMÁTICO
Permite hacer una hornada mientras carga otra sin detenerse. Una vez termina de asar la primera hornada, pulsando un simple interruptor, los pollos hechos quedan a mano para su extracción y los pre-cocinados se sitúan automáticamente en posición de asar.

FUNCIÓN MULTI-ROTATIVO
Puede llenar la máquina de pollos y dejarla en rotación planetaria, pudiendo deternerla en cualquier momento para posicionar frente al fuego la espada deseada.

EL DOBLE MOTOR PERMITE QUE LAS ESPADAS NO DEJEN DE GIRAR AL PARAR EL BOMBO

FONCTION DE RÔTISSOIRE SIMPLE
Il peut charger des poulets seulement deux barres de chaque bombo et les arrêter en face du feu, cela fonctionne comme un simple EKO.

FONCTION RÔTISSOIRE DOUBLE AUTOMATIQUE
Il vous permet de créer un lot tout en en chargeant un autre sans vous arrêter. Une fois le premier lot rôti, en appuyant sur un simple commutateur, les poulets faits restent à une main pour leur extraction et les poulets précuits sont automatiquement placés en position de rôtissage.

FONCTION MULTI-ROTATIVE
Vous pouvez remplir la machine à poulet et la laisser en rotation planétaire, en étant capable de l'arrêter à tout moment pour positionner l'épée désirée devant le feu.

LE DOUBLE MOTEUR PERMET QUE LES ÉPÉES N'ARRÊTENT PAS DE TOURNER APRÈS AVOIR ARRÊTÉ LE BOMBO

SIMPLE ROTISSERIE FUNCTION
Chickens can be loaded on just two bars of each drum and stopped in front of the burner, it works like a basic EKO.

AUTOMATIC DOUBLE ROTISSERIE FUNCTION
It allows you to make a batch while loading another without stopping. Once you finish roasting the first batch, by pressing a simple switch, the chickens are handy for you to remove and the pre-cooked ones are automatically placed in the roasting position.

MULTI-ROTATION FUNCTION
You can fill the machine with chickens and leave it in planetary rotation, and can stop it at any time to position the desired spit in front of the burner.

THE DOUBLE ENGINE ALLOWS FOR THE SPITS TO NOT STOP TURNING WHEN THE DRUM STOPS

ASADORES

ASADOR MULTIFUNCIÓN
RÔTISSOIRE MULTIFONCTION
MULTIFUNCTION ROTISSERIE

M1 | M2

Detalle bombo | Detalle bombo | *Detalle bombo*

40~48 UDS.

8 ESPADAS

20~24 UDS.

4 ESPADAS

Laterales cerrados para aumentar la producción y unificar la cocción de los pollos.

Côtés fermés pour augmenter la production et unifier la cuisson des poulets.

Closed sides to increase production and unify thecooking of the chickens.

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
M1	123x62x64	20/24	13.000 Kcal/h	76 Kg	4	00-042402
M2	123x62x105	40/48	26.000 Kcal/h	120 Kg	8	00-084802

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

M3 | M4

60~72 UDS.

12 ESPADAS

80~96 UDS.

16 ESPADAS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	CAPACIDAD *CAPACITÉ* CAPACITY	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	ESPADAS *BROCHES* SWORDS	CÓDIGO *CODE* CODE
M3	123x62x179	60/72	40.000 Kcal/h	177 Kg	12	00-127202
M4	123x62x207	80/96	53.000 Kcal/h	226 Kg	16	00-169602

Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales. | *Fourniture de brochettes: 3 brochettes centrales et 2 latérales.* | Skewers: 3 central and 2 lateral skewers.

La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos | *La capapacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif pisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet* | The capacity of chickens is indicative and depends on the weight and the system of placement of these.

Iluminación interior opcional
Éclairage intérieur en option
Optional interior lighting

Accesorios en página 34
Accessoires à la page 34
Accessories on page 34

Consumos y potencias en página 42
Consommations et pouvoirs à la page 42
Consumptions and powers on page 42

MUEBLES DE TROCEO

MEUBLES "PLANCHES" POUR DÉCOUPER LES POULETS

CUTTING FURNITURE

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	PESO *POIDS* WEIGHT	CÓDIGO *CODE* CODE
TROCEO	99x47x24	48 Kg	03-104195
TROCEO-EKO	110x45x24	54 Kg	03-104196

	REF.
1	**JAULA CHULETERA**
2	**JAULA POLLO ABIERTO**
3	**ESPADA EN "V"**

+info página 38
+info page 38
+info page 38

ARMARIOS CON RUEDAS

ARMOIRES À ROULETTES

CABINETS WITH WHEELS

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	PESO *POIDS* WEIGHT	CÓDIGO *CODE* CODE
AR-EKO	110x45x77	32 Kg	02-100051
AR-INDES	125x52x77	36 Kg	02-100061
AR-MULTIF.	125X65X77	40 kg	02-100050

*** Estante intermedio no incluido** | *Étagère du milieu non incluse* | Middle shelf not included

MESA SOPORTE

TABLE DE SUPPORT

SUPPORT TABLE

Mesa soporte con dos estantes
Table de support avec deux étagères
Support table with two shelves

SERIE	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	PESO *POIDS* WEIGHT	CÓDIGO *CODE* CODE
ME-EKO	110x45x80	18 Kg	02-100045
ME-INDES	125x52x80	21 Kg	02-100062
ME-MULTIF.	125x65x80	25 Kg	02-100055
ME-TROCEO	102x50x77	14 Kg	02-100047

ACCESORIOS

ACCESSOIRES | ACCESORIES

VITRINAS
MC-EKO | VC-EKO

- Medidas para soportar cualquier modelo de asador FECA.
- Reparto uniforme de la temperatura.
- Control de temperatura digital regulable hasta 90°.
- Resistencia de 2000W de alta calidad.
- Dotación de 4 estantes de rejilla.
- Construcción en acero inoxidable.

Disponible con frontal trasero en acero inoxidable o con frontal trasero en cristal templado.

- Mesures pour supporter tous les modèles de rôtissoires EKO ou EKO-V.
- Distribution uniforme de la température.
- Régulation numérique de la température réglable jusqu' à 90°.
- Haute qualité des résistances de 2000 Watt.
- Equipée de 4 étagères grillagées
- Construction en acier inoxidable.

Disponible avec face darrière en acier inoxydable ou avec face darrière en verre trempé.

- *Sizes to support any model of EKO or EKO-V roaster.*
- *Uniform temperature distribution*
- *Digital temperature control up to 90°.*
- *High quality 2000W resistor*
- *Equipped with 4 grill-shells*
- *Made of stainless steel*

Available with stainless steel rear face or with tempered glass rear face

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	CÓDIGO *CODE* CODE
VC-EKO	110x45x840	2 Kw	70 Kg	02-100001

GRATINADORES
G1 | G2

Gratinado y descongelado simultáneo de todo tipo de pasta, asados de carne, pescado, pollo, verduras, pizzas y bocadillos calientes.

Râpage et décongélation simultanés de tous les types de pâtes, rôtis de viande, poisson, poulet, légumes, pizzas et sandwichs chauds.

Gratin and simultaneous thawing of all types of pasta, roast meat, fish, chicken, vegetables, pizzas and hot sandwiches.

REF.	MEDIDAS *DIMENSIONS* SIZES	POTENCIA *PUISSANCE* POWER	PESO *POIDS* WEIGHT	CÓDIGO *CODE* CODE
G-1	56x38x44	6.000 Kcal/h	30 Kg	00-010000
G-2	106x38x44	12.000 Kcal/h	57 Kg	00-010001

TARIFA 2020

MODEL.	PAG.	COD.	P.V.P
SERIE EKO			
2-10 EKO	PAG.9	00-021000	1.353,00 €
2-10 EKO-E	PAG.9	00-021051	1.353,00 €
2-10 EKO-V	PAG.9	00-021050	1.717,00 €
3-15 EKO	PAG.9	00-031500	1.686,00 €
3-15 EKO-E	PAG.9	00-031551	1.686,00 €
3-15 EKO-V	PAG.9	00-031550	2.135,00 €
4-20 EKO	PAG.9	00-042000	1.996,00 €
4-20 EKO-E	PAG.9	00-042051	1.996,00 €
4-20 EKO-V	PAG.9	00-042050	2.535,00 €
6-30 EKO	PAG.11	00-063001	2.607,00 €
6-30 EKO-E	PAG.11	00-063051	2.607,00 €
6-30 EKO-V	PAG.11	00-063050	3.288,00 €
8-40 EKO	PAG.11	00-084000	3.410,00 €
8-40 EKO-E	PAG.11	00-084051	3.410,00 €
8-40 EKO-V	PAG.11	00-084050	3.989,00 €
7-35 EKO	PAG.12	00-073500	3.748,00 €
SERIE DOBLE EKO			
11 DOBLE EKO	PAG.15	00-011551	3.593,00 €
11 DOBLE EKO-E	PAG.15	00-011556	3.593,00 €
11 DOBLE EKO-V	PAG.15	00-011555	4.574,00 €
15 DOBLE EKO	PAG.15	00-015751	4.510,00 €
15 DOBLE EKO-E	PAG.15	00-015756	4.510,00 €
15 DOBLE EKO-V	PAG.15	00-015755	5.442,00 €
SERIE INDES			
INDES 4	PAG.19	00-042447	2.970,00 €
INDES 6	PAG.19	00-063647	3.830,00 €
INDES 7	PAG.19	00-074247	4.250,00 €
INDES 8	PAG.19	00-084847	4.670,00 €
SERIE DESIN			
DESIN 4	PAG.21	00-042449	2.995,00 €
DESIN 6	PAG.21	00-063649	3.815,00 €
DESIN 7	PAG.21	00-074249	4.240,00 €
DESIN 8	PAG.21	00-084849	4.670,00 €

MODEL.	PAG.	COD.	P.V.P
SERIE INDES XL			
INDES XL 4	PAG.23	00-042847	3.540,00 €
INDES XL 6	PAG.23	00-064247	4.290,00 €
INDES XL 8	PAG.23	00-085647	5.500,00 €
SERIE IND			
IND 7	PAG.27	00-007421	2.970,00 €
IND 11	PAG.27	00-011661	4.670,00 €
IND13	PAG.27	00-013781	5.090,00 €
IND15	PAG.27	00-015901	5.945,00 €
SERIE IND-SIN			
IND-SIN 7	PAG.29	00-007428	3.020,00 €
IND-SIN 11	PAG.29	00-011668	4.995,00 €
IND-SIN 13	PAG.29	00-013788	5.440,00 €
IND-SIN 15	PAG.29	00-015908	6.350,00 €
SERIE MULTIFUNCIÓN			
M-1	PAG.33	00-042402	2.718,00 €
M-2	PAG.33	00-084802	4.136,00 €
M-3	PAG.33	00-127202	5.993,00 €
M-4	PAG.33	00-169602	7.260,00 €
ACCESORIOS / ACCESSOIRES / ACCESORIES			
ILUMINACIÓN ASADOR / ÉCLAIRAGE ROTISSÔIRE / LIGHTING ROTISERIE			110,00 €
TROCEAR / DÉCOUPER / CUT			
TROCEO	PAG.34	03-104195	357,50 €
TROCEO-EKO	PAG.34	03-104196	398,00 €
ARMARIOS / ARMOIRES / CABINETS			
AR-EKO	PAG.35	02-100051	594,00 €
AR-INDES	PAG.35	02-100061	623,00 €
AR-MULTIF.	PAG.35	02-100050	643,00 €
MESAS / TABLES / TABLES			
ME-EKO	PAG.35	02-100045	456,00 €
ME-INDES	PAG.35	02-100062	467,00 €
ME-MULTIF.	PAG.35	02-100055	477,00 €
ME-TROCEO	PAG.35	02-100047	313,00 €
VITRINA			
VC-EKO	PAG.36	02-100001	1.389,00 €

MODEL.	PAG.	COD.	P.V.P
GRATINADORES			
G-1	PAG.37	00-010000	984,50 €
G-2	PAG.37	00-010001	1.358,50 €
RECAMBIOS / REPLACEMENTS/ PIECES DE RECHANGE			
ESPADAS / BROCHES/ SWORDS			
ESPADA EKO/DOBLE EKO	PAG.38	03-116562	49,50 €
ESPADA EN 'V' EKO/DOBLE EKO	PAG.38	03-116565	64,40 €
ESPADA INDES/IND	PAG.38	03-116560	49,50 €
ESPADA EN 'V' INDES/IND	PAG.38	03-116566	64,40 €
ESPADA DES-SIN/IND/MULTIF	PAG.38	03-116701	43,00 €
ESPADA EN 'V' INDES/IND/MULTIF.	PAG.38	03-116567	60,80 €
ESPADA INDESXL	PAG.38	03-116570	77,00 €
ESPADA EN 'V' INDESXL	PAG.38	03-116568	98,80 €
JAULA CHULETERA EKO/DOBLE EKO	PAG.38	03-016700	180,00 €
JAULA CHULETERA INDES/IND	PAG.38	03-016720	192,00 €
JAULA CHULETERA DESIN/IND/MULTIF.	PAG.38	03-116731	180,00 €
JAULA CHULETERA INDESXL	PAG.38	03-016710	218,00 €
JAULA POLLO ABIERTO EKO	PAG.38	03-016702	180,00 €
JAULA POLLO ABIERTO INDES/IND	PAG.38	03-016704	185,00 €
JAULA POLLO ABIERTO INDES XL	PAG.38	03-016721	225,00 €
PINCHO CENTRAL 10	PAG.38	03-162001	6,00 €
PINCHO LATERAL 10	PAG.38	03-162000	8,00 €
PINCHO CENTRAL 12	PAG.38	03-161930	7,00 €
PINCHO LATERAL 12	PAG.38	03-161950	9,00 €
PINCHO GRANDES PIEZAS	PAG.38	03-162010	17,00 €
TRANSMISIÓN / TRANSMISSION			
MOTOR FECA 220V	PAG.38	13-050955	208,00 €
MOTOR FECA 12V	PAG.38	13-150970	208,00 €
MOTOR H30	PAG.38	13-050940	108,00 €
MOTOR H30 MULTIF.	PAG.38	13-151101	119,00 €
MOTOR H40 MULTIF.	PAG.38	13-151100	149,00 €
MOTOR CONJUNTO CARCASA IND	PAG.38	13-151010	203,00 €

MODEL.	PAG.	COD.	P.V.P
GAS / GAZ			
QUEMADOR COMPLETO	PAG.39	03-164870	171,00 €
QUEMADOR COMPLETO XL	PAG.39	03-164871	205,00 €
PLACA QUEMADOR	PAG.39	03-162940	9,00 €
VALVULA CON MINIMO	PAG.39	13-184260	30,00 €
TERMOPAR 320	PAG.39	13-176110	6,00 €
TERMOPAR 400	PAG.39	13-176115	7,00 €
TERMOPAR 800	PAG.39	13-176130	10,00 €
CEMENTO LÍQUIDO	PAG.39	13-106500	11,00 €
CEMENTO SÓLIDO	PAG.39	13-106510	11,00 €
MANDO VÁLVULA	PAG.39	03-148800	5,00 €
INYECTOR	PAG.39	03-126760	3,00 €
JUNTA QUEMADOR	PAG.39	03-127790	1,00 €
ELÉCTRICO / ELECTRIC / ÉLECTRIQUE			
INTERRUPTOR MOTOR	PAG.39	03-125750	5,00 €
INTERRUPTOR MOTOR MULTIF.	PAG.39	03-125753	8,00 €
INTERRUPTOR RESISTENCIA ASADOR	PAG.39	22-003000	35,00 €
MANDO ASADOR ELÉCTRICO	PAG.39	03-148801	6,00 €
RESISTENCIA ASADOR	PAG.39	22-005000	115,00 €
RESISTENCIA VITRINA	PAG.39	22-005001	105,00 €
CRISTAL VITROCERÁMICO	PAG.39	13-111130	218,00 €

ESPADAS • *BROCHES* • SWORDS	
Espada Eko / Doble Eko *Broches Eko / Doble Eko* • Swords Eko / Doble Eko	03-116562
Espada en 'V' Eko / Doble Eko *Broches 'V' Eko / Doble Eko* • Swords 'V' Eko / Doble Eko	03-116565
Espada INDES/IND *Broches INDES/IND* • Swords INDES/IND	03-116560
Espada en 'V' INDES/IND *Broches 'V' INDES/IND* • Swords 'V' INDES/IND	03-116566
Espada DES-SIN / IND-SIN / Multifunción *Broches DES-SIN / IND-SIN / Multifonction* • Swords DES-SIN / IND-SIN / Multifunction	03-116701
Espada en 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunción *Broches 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifonction* • Swords 'V' DES-SIN / IND-SIN / Multifunction	03-116567
Espada INDES XL *Broches INDES XL* • Swords INDES XL	03-116570
Espada en 'V' INDES XL *Broches INDES XL* • Swords INDES XL	03-116568
Jaula chuletera EKO / DOBLE EKO *Broche panier pour rôtissoires EKO/DOBLE EKO* • STEAK CAGE EKO/DOBLE EKO	03-016700
Jaula chuletera INDES/IND *Broche panier pour rôtissoires INDES/IND* • STEAK CAGE INDES/IND	03-016720
Jaula chuletera DES-SIN / IND / Multifunción *Broche panier pour rôtissoires DES-SIN / IND / Multifonction* • STEAK CAGE DES-SIN / IND / MULTIFUNCTIONALITY	03-116701
Jaula chuletera INDES XL *Broche panier pour rôtissoires INDES XL* • STEAK CAGE INDES XL	03-016710
Jaula pollo abierto *Broche Crapaudine* • Spatch cock chicken spit	03-016702
Jaula pollo abierto INDES *Broche Crapaudine INDES* • Spatch cock chicken spit INDES	03-016704
Jaula pollo abierto XL *Broche Crapaudine XL* • Spatch cock chicken spit XL	03-016721
Pincho central 10 *Pic centrale 10* • Central skewer 10	03-162001
Pincho lateral 10 *Pic latérale 10* • Lateral skewer 10	03-162000
Pincho central 12 *Pic centrale 12* • Central skewer 12	03-161930
Pincho lateral 12 *Pic latérale 12* • Lateral skewer 12	03-161950
Pincho grandes piezas *Pic de gros morceaux* • Large skewer parts	03-162010

TRANSMISIÓN • *TRANSMISSION* • TRANSMISSION	
Motor Feca 220V (EKO / DOBLE EKO) *Moteur Feca 220V (EKO / DOBLE EKO)* • Feca 220V Motor (EKO / DOBLE EKO)	13-050955
Motor Feca 12V (EKO / DOBLE EKO) *Moteur Feca 12V (EKO / DOBLE EKO)* • Feca 12V Motor (EKO / DOBLE EKO)	13-150970
Motor H30 (INDES / IND) *Moteur H30 (INDES / IND)* • H30 Motor (INDES / IND)	13-050940
Motor H30 Multifunción *Moteur H30 (Multifonction)* • H30 Motor (Multifunctionality)	13-151101
Motor H40 Multifunción *Moteur H40 Multifonction* • H40 Motor (Multifunctionality)	13-151100
Motor conjunto carcasa IND *Moteur ensemble carcasse IND* • Ind housing set motor	13-151010

GAS • *GAZ* • GAS	
Quemador completo *Brûleur complet* • Full burner	03-164870
Quemador completo XL *Brûleur complet XL* • Full burner XL	03-164871
Placa quemador *Plaque de cuisson gaz de brûleur* • Burner plate	03-162940
Válvula con mínimo *Vanne avec minimum* • Valve with minimum	13-184260
Termopar 320 *Thermocouple 320* • Thermocouple 320	13-176120
Termopar 400 *Thermocouple 400* • Thermocouple 400	13-176120
Termopar 800 *Thermocouple 800* • Thermocouple 800	13-176130
Cemento líquido *Ciment liquide* • Liquid cement	13-106500
Cemento sólido *Ciment solide* • Solid cement	13-106510
Mando válvula *Vanne de contrôle* • Valve control	03-148800
Inyector *Injecteur* • Injector	03-126760
Junta quemador *Joint de brûleur* • Burner gasket	03-127770

ELÉCTRICO • *ÉLECTRIQUE* • ELECTRIC	
Interruptor motor *Interrupteur pour moteur* • Motor switch	03-125750
Interruptor motor multifunción *Interrupteur pour moteur multifonction* • Multifunction motor switch	03-125753
Interruptor resistencia asador *Commutateur de résistance de rôtissoire* • Rotisserie breaker switch	22-003000
Mando asador eléctrico *Commande électrique de rôtissoire* • Electric rotisserie control	03-148801
Resitencia asador *Résistance Rôtissoire* • Rotisserie breaker	22-005000
Resistencia vitrina *Résistance de la vitrine* • Cabinet breaker	22-005001
Cristal vitrocerámico *Boîte électrique* • Glass-ceramic glass	13-111130

Cuadro Eléctricas • *Boîte Électrique* • Electrical Box

	TENSIÓN • *TENSION* • VOLTAGE	**POTENCIA** • *PUISSANCE* • POWER (Kw)
2-10EKO-E / EKO-V	400V+N+T	8,4
3-15EKO-E / EKO-V	400V+N+T	12,6
4-20EKO-E / EKO-V	400V+N+T	16,8
6-30EKO-E / EKO-V	400V+N+T	25,2
8-40EKO-E / EKO-V	400V+N+T	33,6

Cuadro Gas • *Boîte GAZ* • Gas Box

	GAS • *GAZ* • GAS	**PRESIÓN** *PRESSION* PRESSURE	**CONSUMO** *CONSOMMATION* CONSUMPTION	**POTENCIA** *PUISSANCE* POWER (Kw)
2-10EKO	PROP / BUT	67/50	1,34 Kg/h	13,4
	G.N	20/25	1,1 m3/h	14,2
3-15EKO	PROP / BUT	67/50	2,01 Kg/h	20,1
	G.N	20/25	1,65 m3/h	21,3
4-20EKO/INDES4 DES-SIN4/IND7 IND-SIN7/M2	PROP / BUT	67/50	2,68 Kg/h	26,8
	G.N	20/25	2,2 m3/h	28,4
6-30EKO/INDES6 DES-SIN6/IND11 IND-SIN11/M3	PROP / BUT	67/50	4,02 Kg/h	40,2
	G.N	20/25	3,3 m3/h	42,6
7-35EKO/INDES7 DES-SIN7/IND13 IND-SIN13	PROP / BUT	67/50	4,69 Kg/h	46,9
	G.N	20/25	3,85 m3/h	49,7
8-40EKO/INDES8 DES-SIN8/IND15 IND-SIN15/M4	PROP / BUT	67/50	5,36 Kg/h	53,6
	G.N	20/25	4,4 m3/h	56,8
INDESXL 4	PROP / BUT	67/50	3,02 Kg/h	40
	G.N	20/25	3,30 m3/h	42
INDESXL 6	PROP / BUT	67/50	4,53 Kg/h	60
	G.N	20/25	4,95 m3/h	63
INDESXL 8	PROP / BUT	67/50	6,04 Kg/h	80
	G.N	20/25	6,60 m3/h	84

NOTAS / *NOTES* **/** NOTES

CONDICIONES DE VENTA

APARATOS ELÉCTRICOS: El voltaje será 220 V - 50 Hz (Consultar cualquier variación).

PEDIDOS: Siempre se confirmaran por escrito (correo o Fax).

EMBALAJE: Normalizado de cartón, embalaje de madera se cargará en factura.

PORTES:
- La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador y a Portes Debidos, en ningún caso el fabricante responderá de los daños que sufran las mercancías durante el transporte.
- Asting Equip S.L. se reserva, el derecho de aceptar o no cualquier devolución de mercancía, una vez haya salido de nuestros almacenes, no se admitirá la devolución de productos fabricados a medida.
- En todos los casos de roturas o desperfectos durante el transporte, el destinatario deberá efectuar la correspondiente reclamación al transportista anotandolo en el albarán de entrega, si no pueden verificar en el momento de entrega, pongan "conforme salvo examen" y efectúen comprobación antes de las 24 horas siguientes.

I.V.A. Este impuesto se cargará siempre en Factura. Islas Canarias IGIC no incluido se cargará factura.

FORMA DE PAGO:
- Repuestos y accesorios: se servirán contrareembolso.
- Maquinaria hosteleria (asadores): el pago se realizará al contado o transferencia bancaria anticipada, hasta la concesión del crédito por parte de Asting Equip ante solicitud del cliente.
- Operación: contado al pasar el pedido, una vez concedido el crédito la forma de pago será 30/60/90 días.
- Hasta 600 euros a 30 días fecha factura resto 30/60/90.
- En caso de Impago quedará cancelado hasta su pago correspondiente.

GARANTÍA:
- Todos nuestros aparatos están garantizados por 12 meses, desde la salida de fábrica, contra cualquier defecto de fabricación.
- Garantía mano de obra a cargo del distribuidor.
- Los cristales termorresistentes y cerámica no entran en garantía.
- La garantía no comprende los elementos deteriorados por el mal uso, falta de limpieza o por la manipulación indebida de los mismos.
- Las piezas de garantía viajaran a portes debidos y serán devueltas a fábrica a portes pagados.
- Todos los aparatos están preparados para funcionar a cualquier tipo de gas, si no se indica lo contrario se enviarán a Gas Butano.
- Las máquinas bajo pedido se podrán entregar con motores a 12 V y sufrirán un incremento a consultar.

FOTOGRAFÍAS (DIBUJOS): Las fotografías y descripciones contenidas en este catálogo deben de considerarse unicamente a nivel informativo. Astin Equip S.L. se reserva el derecho a realizar modificaciones con el fin de mejorar sus productos.

ALTA: Serán unicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

CONDITIONS OF SALE

ELECTRIC APPLIANCES: The voltage will be 220 V-50 Hz (Check for any variation).

ORDERS: They will always be confirmed in writing (mail or fax).

PACKAGING: Cardboard as standard. Wooden packaging will be charged on the invoice.

CARRIAGE:
- The merchandise always travels at the buyer's risk and using freight collect. Under no circumstances will the manufacturer be liable for damages to merchandise during transport.
- Asting Equip S.L. reserves the right to accept or not any return merchandise. Once it has left our warehouses, the return of made-to-measure products will not be accepted.
- In all cases of breakage or damage during transport, the recipient must make the corresponding claim to the carrier in writing on the delivery note. If they cannot verify at the time of delivery, put "as required except examination" and check within the next 24 hours.

V.A.T. This tax will always be charged on the invoice. Canary Islands IGIC not included. It will be invoiced.

PAYMENT METHOD:
- Spare parts and accessories: cash on delivery.
- Catering machinery (rotisseries): payment will be made in cash or advance bank transfer, until the granting of credit by Asting Equip at the request of the client.
- Transaction: counted when the order is placed, once the credit is granted, the payment method will be 30/60/90 days.
- Up to 600 euros at 30 days from invoice date, 30/60/90 for others.
- In case of default, it will be cancelled until its corresponding payment.

WARRANTY:
- All our equipment is guaranteed for 12 months, from leaving the factory, in the event of any manufacturing defect.
- Labour warranty is the responsibility of the distributor.
- Heat resistant glass and ceramic does not fall under warranty.
- The warranty does not include deteriorated components due to misuse, lack of cleaning or due to improper handling.
- The warranty parts will be sent using freight collect and will be returned to the factory by prepaid freight.
- All appliances are ready to be used with any type of gas, if not indicated otherwise they will be sent for Butane Gas.
- By request, the machines can be delivered with 12 V motors and there will be a resulting increase.

PHOTOGRAPHS (DRAWINGS): The photographs and descriptions contained in this catalogue should be considered as informative only. Astin Equip S.L. reserves the right to make modifications in order to improve its products.

STOP: The courts of Barcelona will be the only competent authority in case of litigation.

CONDITIONS DE VENTE

APPAREILS ÉLECTRIQUES: *La tension sera de 220 V - 50 Hz (Consultez les variations).*

COMMANDES: *Elles seront toujours confirmées par écrit (courrier ou fax).*

EMBALLAGE: *Le carton standard, les emballages en bois seront facturés sur la facture.*

FRAIS DE TRANSPORT:
- *La marchandise voyage toujours aux risques et périls de l'acheteur et à des ports dûs, le fabricant ne sera en aucun cas responsable des dommages subis par la marchandise lors du transport.*
- *Asting Equip S.L. se réserve le droit d'accepter ou non tout retour de marchandise, une fois celui-ci sorti de nos entrepôts, le retour des produits fabriqués sur mesure ne sera pas accepté.*
- *Dans tous les cas de bris ou de dommages pendant le transport, le destinataire doit adresser la réclamation correspondante au transporteur en le notant sur le bon de livraison, s'ils ne peuvent pas vérifier au moment de la livraison, mettent " le colis a été livré, mais son contenu n'a pas été inspecté ni examiné" et effectuent la vérification avant les 24 heures suivantes.*

TVA: *Cette taxe sera toujours facturée. L'Impôt Général Indirect des Canaries (IGIC) non inclus, il sera facturé.*

MODE DE PAIEMENT:
- *Pièces de rechange et accessoires: paiement à la livraison.*
- *Machines pour l'Hôtellerie (rôtissoires): le paiement sera effectué en espèces ou par virement bancaire jus qu'à l'octroi du crédit par Asting Equip à la demande du client.*
- *Opération: comptant à la commande, une fois le crédit accordé, le mode de paiement sera de 30/60/90 jours.*
- *Jusqu'à 600 euros à 30 jours, date de facture du reste 30/60/90.*
- *En cas de défaut de paiement, il sera annulé jusqu'à son paiement correspondant.*

GARANTIE:
- *Tous nos appareils sont garantis 12 mois à compter de la sortie d'usine, contre tout défaut de fabrication.*
- *Garantie de main d'œuvre en charge du distributeur.*
- *Les verres et les céramiques résistant à la chaleur ne sont pas couverts par la garantie.*
- *La garantie ne comprend pas les éléments détériorés dus à une mauvaise utilisation, au manque de nettoyage ou à une mauvaise manipulation.*
- *Les pièces sous garantie voyageront à des ports dûs et seront renvoyées à l'usine en port payé.*
- *Tous les appareils sont prêts à fonctionner avec n'importe quel type de gaz. Sauf indication contraire, ils seront envoyés à Gas Butane.*
- *Les machines sur demande peuvent être livrées avec des moteurs 12 V et subiront une augmentation à consulter.*

PHOTOGRAPHIES-DESSINS: *Les photographies et les descriptions contenues dans ce catalogue doivent être considérées uniquement à un niveau informatif. Astin Equip S.L. se réserve le droit d'apporter des modifications afin d'améliorer ses produits.*

IMPORTANT: *Les tribunaux de Barcelone ne seront compétents qu'en cas de litige.*

DISTRIBUCIÓN

MAHI S.L.

VIZCAYA: C/ Subiñas 4-6 • 48180 Loui-Vizcaya • Tel. 94 474 56 60 • Fax 94 476 14 85
NAVARRA: Pol. Berriainz, C/D Nave 92 • 31013 Berriozar • Tel. 94 830 31 84 • Fax.94 830 33 16
CANTABRIA: P.I. La Esprilla Edif .B nave 4 • 39608 Igollo de Camargo • Tel. 94 232 45 00 • Fax 94 232 45 06
GUIPÚZCOA: C/ Potuetxe 53A Local 4 • Igara 20018 San Sebastián • Tel. 94 321 99 15 • Fax 94 321 87 52
ÁLAVA: C/ Capelamendi 1 Pol. Ind. De Betoño, Nave 28 • 01013 Vitoria • Tel. 94 528 89 00 • Fax 94 528 68 60

emarzo@mahi.es

UNIÓN TÉCNICA COMERCIALS S.L

C/ Francisco Lizcano, 24-B • 28044 Madrid • Tel. 91 508 44 13 / 692869376 • Fax. 91 508 91 68 • utecsa@utecsa.es

REPRESENTACIONES

GALICIA
• **Alberto Marzabal**
T. 659 587 853
amarzabalq@yahoo.es

• **Tito Amador Suárez**
T. 670 209 872
tasr2013@gmail.com

C/ Ría de Ferrol 9 bajo
14142 Arteixo/Coruña

ISLAS BALEARES
• **B. BUADES S.A.**
C/ Gremi Selleters i Basters 6
nave 12 • Pol. Ind. Son Castello
07009 Palma de Mallorca
T. 97 143 20 80
tbuades@yahoo.es

ISLAS CANARIAS
• **Tecnyhostel Canarias S.L.**
C/ Arequipa 10 • 35008
Las Palmas de Gran Canaria
T. 92 847 40 30
info@insularhosteleria.es

CASTILLA LA MANCHA
• **FRIMACOVA HOSTELERIA, S.L.**
T. 91 279 94 22 • M. 676 229 061
info@frimavar.com

CASTILLA Y LEÓN, ASTURIAS Y CANTABRIA
• **ARDEA ISLAND S.L**
Av. Cardenal Cisneros, 34 7ª B
34004 Palencia
T. 657 886 984 • F. 97 971 20 38
ardeaisland@hotmail.com

ANDALUCÍA
• **Jose Manuel Cabrera Álvarez**
Av. de Cádiz 36, local
18006 Granada
T. 95 881 84 06 • M. 678 613 205
F. 95 881 84 06
jmgranada@telefonica.ner

CATALUÑA, ARAGÓN Y ANDORRA
• **Jose Maria Ribas Rius**
C/ Abadía de Montserrat 1
08753 fontpineda • Pallejà
Barcelona
T. 667 883 784
ribasrius@gmail.com

EXTREMADURA
• **David Gallego García**
DG Distribuciones 2016, S.L.U.
C/Puerto Rico, 2
06800 • Mérida (Badajoz)
Tlf.: 924047337 / 660215436
www.dgdistribuciones.es

VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN, MURCIA Y ALBACETE
• **Rhostelev S.L.**
Travesía C/ Fustería 24-26
a C/ Clavo 23-25 • Nave 5
Pol. Ind. Canastell • 03690
San Vicente del Raspeig • Alicante
T. 96 567 27 24 • M. 649 149 245
F. 96 567 2724
info@rhostelev.com

FRANCIA
• **Sylvain Humblet**
Gsm France: +33.(0)6.10.47.53.71
sylvainhumblet@yahoo.fr

FECA
ASADORES DESDE 1957

CENTRAL

Josep Mª de Segarra, 19
08210 Barberà del Vallès (Barcelona)
Tel. 93 729 31 45 / 93 729 52 09 • Fax 93 718 48 56
informacion@asadoresfeca.com
www.asadoresfeca.com