

CALIENTE - HOT - CHAUD



HIG

Horeca Industry Group



Space Tour & Taxis

Gare Maritime

Rue Picard 7/100

1000 Bruxelles



HR/BTW : 1008.110.130

info@horecaindustrygroup .com

+32 (0)471 537190

Manager/Owner :

David Devlieger



Spain, Belgium, Germany, France, The Netherlands, UK

INDEX > 1 - 9

CONSTRUCCIONES ESPECIALES

Pag. > 10 - 20

SPECIAL CONSTRUCTIONS

CONSTRUCTIONS SPECIALES



HIG

Horeca Industry Group



Pag. > 10 - 20

SERIE 450/550
450/550 RANGE
SÉRIE 450/550

HIG
Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 21 - 34

SERIE 600

600 RANGE

SÉRIE 600

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 35 - 41

SERIE 700

700 RANGE

SÉRIE 700

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 42 - 54

SERIE 900

900 RANGE

SÉRIE 900

HIG

Horeca Industry Group

AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 55 - 68

SERIE 1050 COCINAS CENTRALES

1050 RANGE CENTRAL KITCHENS

SÉRIE 1050 CUISINES CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



AISI-304
INOX 18/10



SERIE 1050 + SERIE 1200

Page. > 69 - 75

ASADORES DE POLLOS
CHICKEN ROASTERS
ROTISSOIRES A POULETS



AISI-304
INOX 18/10



Pag. > 76 - 83

HORNOS

OVENS

FOURS



HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10



Pag. > 84 - 115



Fabricación especial
Cocinas a medida según necesidades

HIG

Horeca Industry Group

Custom Kitchens



3417
8 Quemadores de
12Kw.
3200x900x900mm.
20.580 € PVP

Monoblocs



4841
342 Lts. - Calor indirecto
1150x1300x900mm.
19.944 € PVP

Cuisines sur mesure



3684
Placa de cromo duro
2000x900x900mm.
14.136 € PVP



Fabricación especial Custom kitchens

HIG

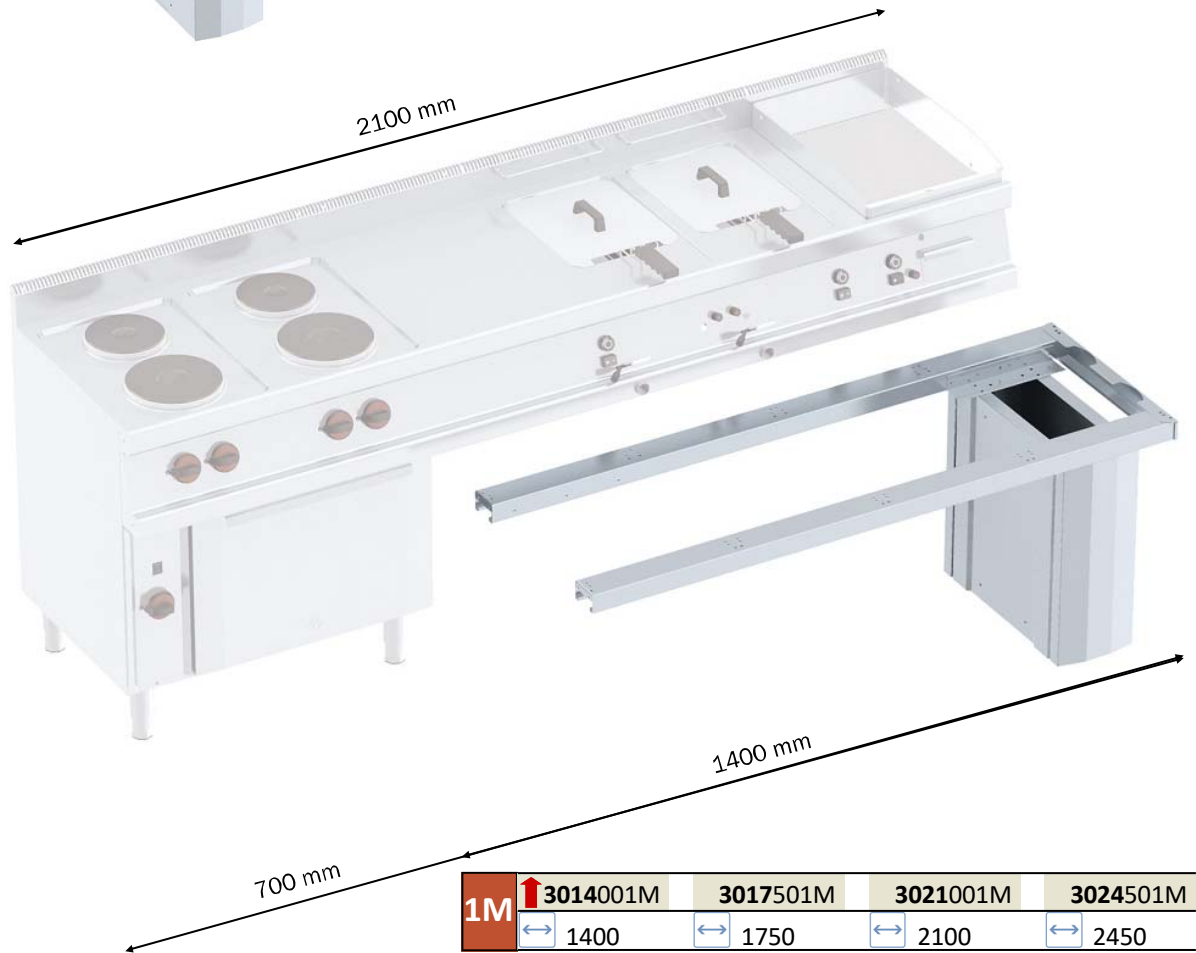
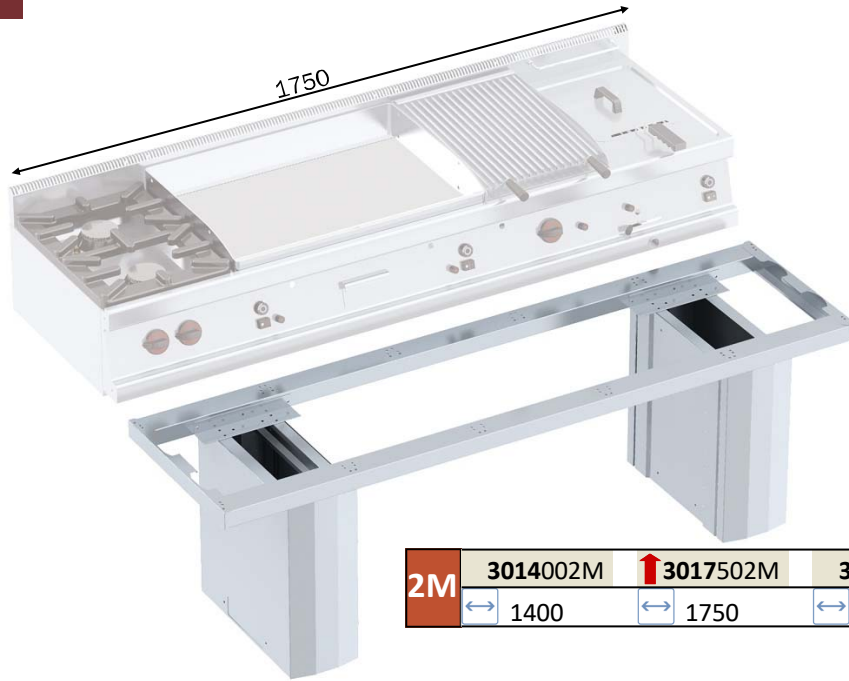
Horeca Industry Group



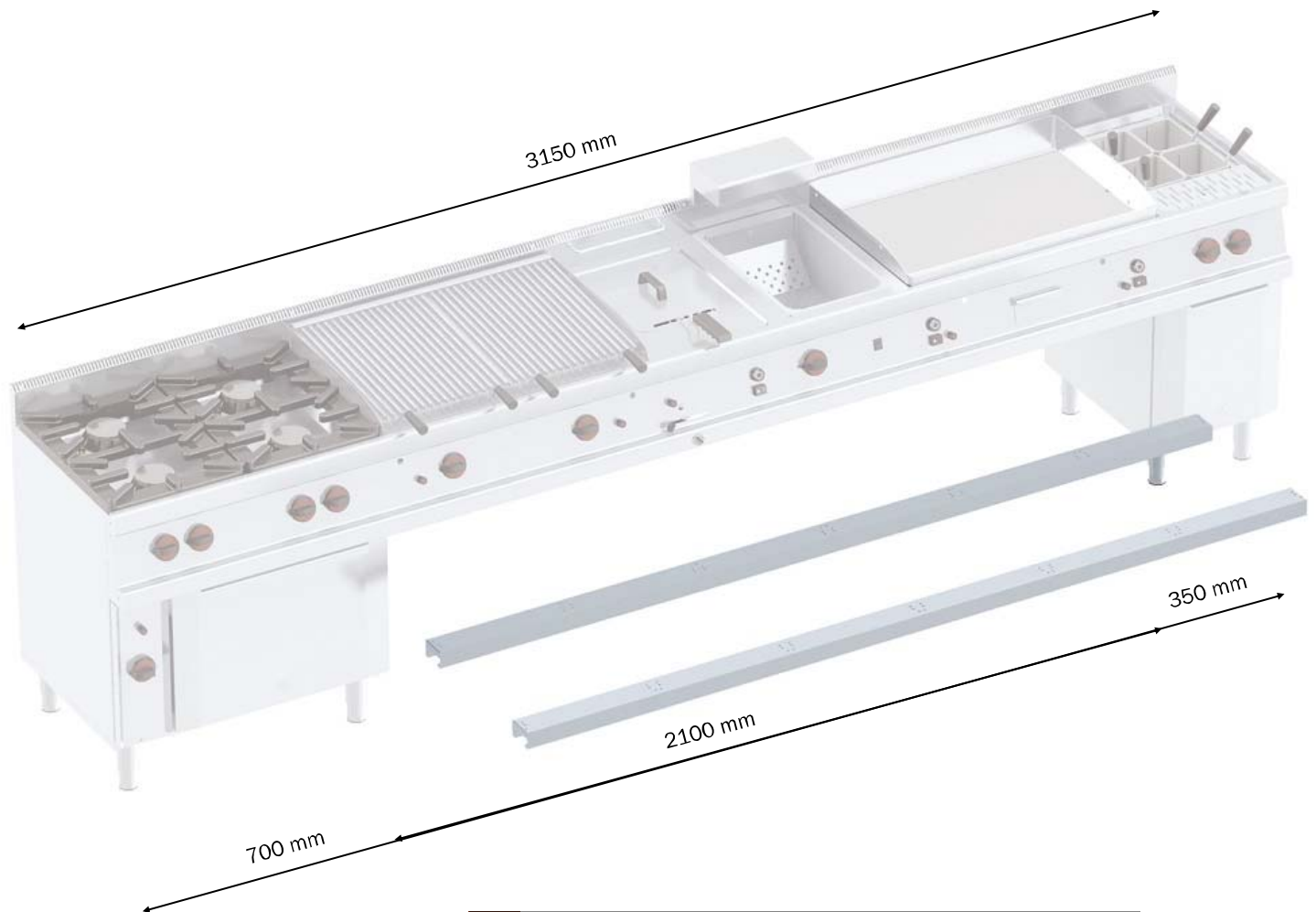
*Cuisines sur
measure*



5061
4 fuegos - Placa cop de feu
Placa cromo duro - Horno 2/1 y CHE
2000x900x900mm.
19.140 € PVP



SYSTEM	2M			1M	
↔	COD.	€	COD.	€	
1400	3014002M	2.186	3014001M	1.663	
1750	3017502M	2.268	3017501M	1.745	
2100	3021002M	2.356	3021001M	1.840	
2450	3024502M	2.444	3024501M	1.928	



PU	301400PU	301750PU	↑ 302100PU	302450PU
	↔ 1400	↔ 1750	↔ 2100	↔ 2450



SYSTEM	PU	
↔	COD.	€
1400	301400PU	1.197
1750	301750PU	1.222
2100	302100PU	1.317
2450	302450PU	1.379



BÁSICO

Basic

Base



↑ 50100919  

COCINA COMPLETA











Complet kitchen

Cuisine complète



↑ 50200919  

DOTACIÓN DE SERIE: PERFILES DE UNIÓN DE LOS EQUIPOS

MOD./COD.	 			PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50100919	 	130	1050x600x850	6 13 23	42600311 30020311 30080011	2,5 KW 230/1V	21 KW	5.891
50200919	 	217	2100x600x850	13 23 6 20 18 23	30020311 30080011 42600311 30930611 30820311 30051011	3,15 KW 230/1V	33,5 KW	12.020



MUY LIMPIO

Very clean

Très propre

↑ 50300919

COCINA COMPACTA

Compact kitchen

Cuisine compacte

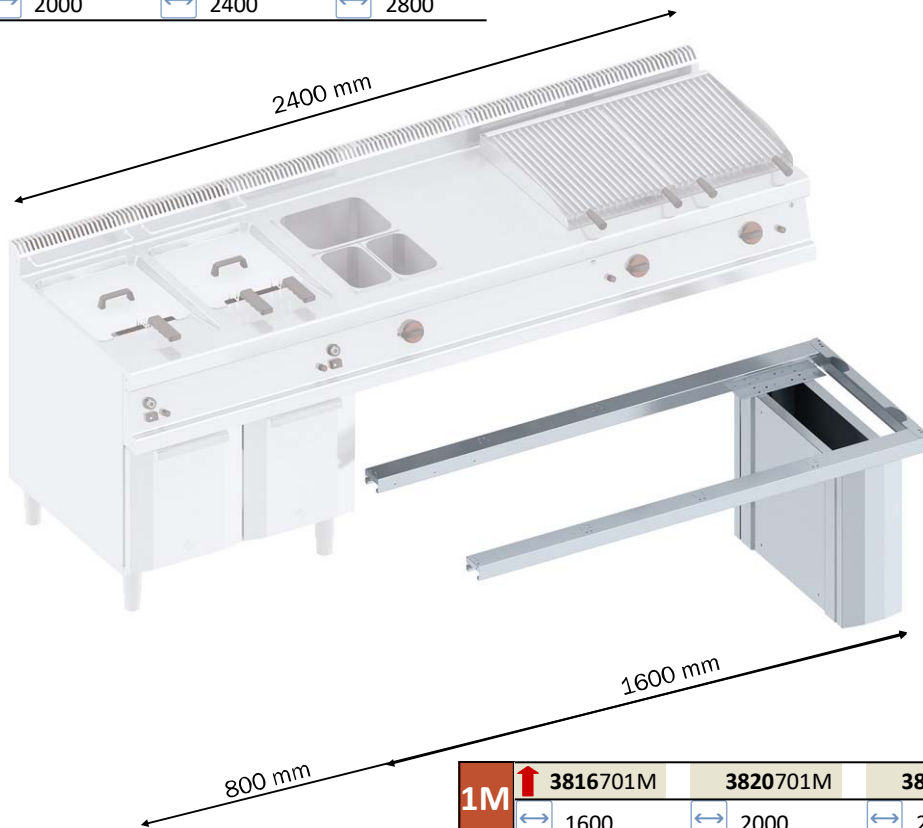


↑ 50400919

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50300919		132	1050x600x850	13 23 10	30120611 30050611 42410611	15 KW 400/3V	-	8.815
50400919		206	2100x600x850	7 13 22 15 20 18 23	33100311 30020311 30070011 30130311 30930611 30720311 30580011 x 3	650 W 230/1V	25,65 KW	11.416

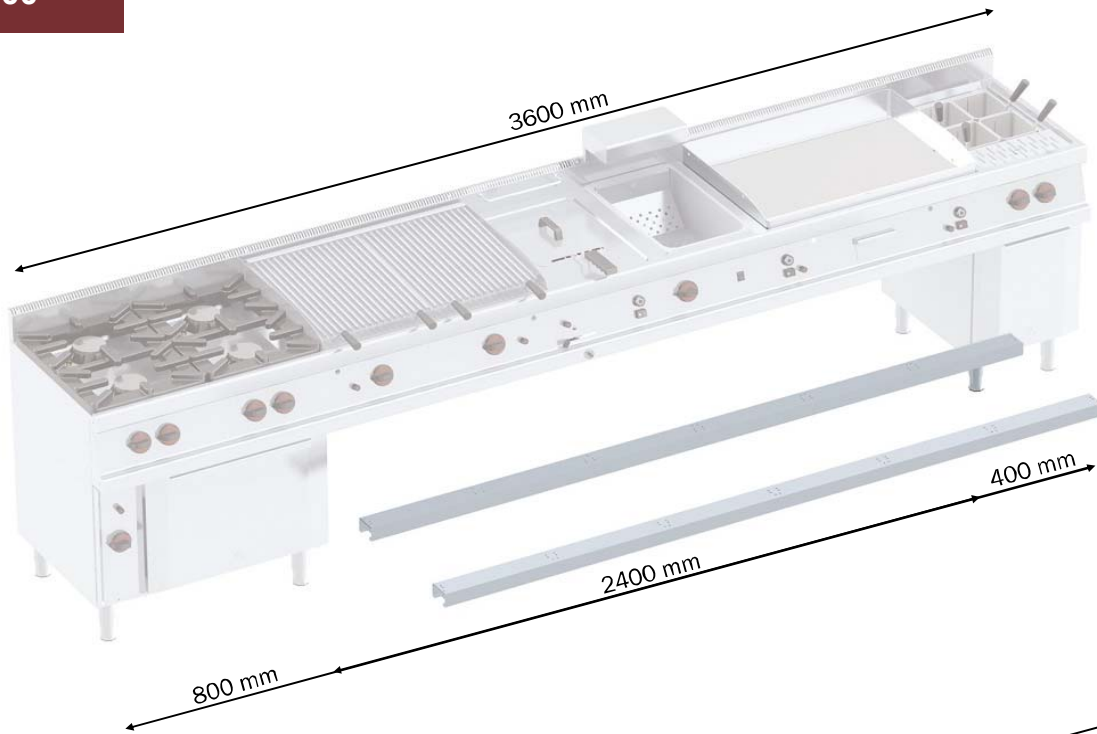


2M	3816702M	3820702M	3824702M	3828702M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

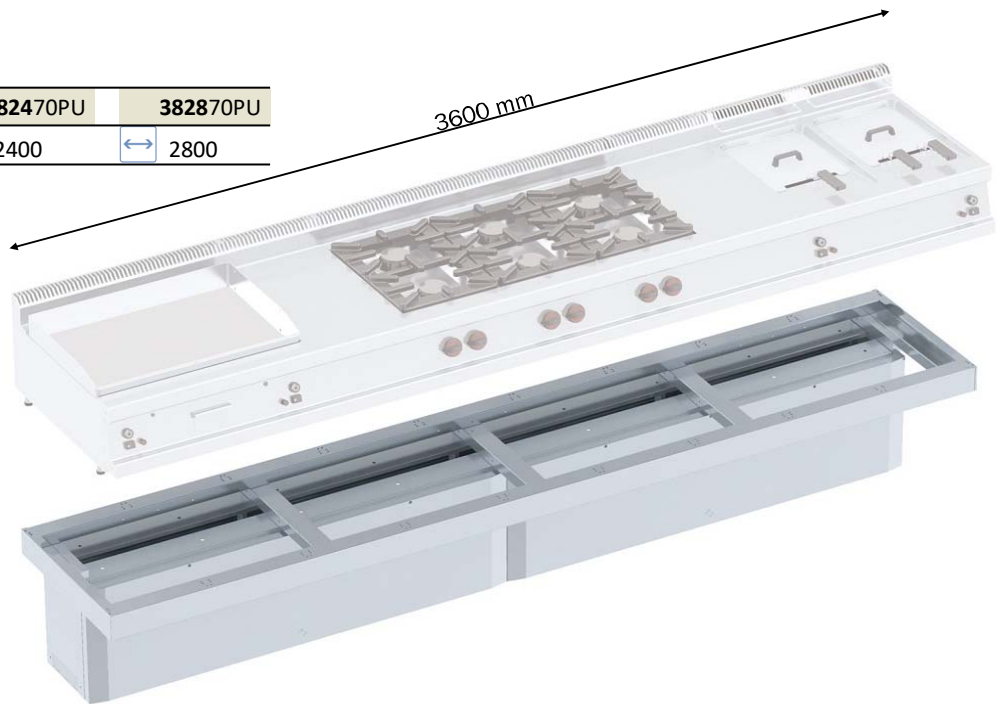


1M	3816701M	3820701M	3824701M	3828701M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

SYSTEM	2M			1M	
↔	COD.	€	COD.	€	
1600	3816702M	2.678	3816701M	2.148	
2000	3820702M	2.860	3820701M	2.318	
2400	3824702M	3.037	3824701M	2.299	
2800	3828702M	3.213	3828701M	2.678	

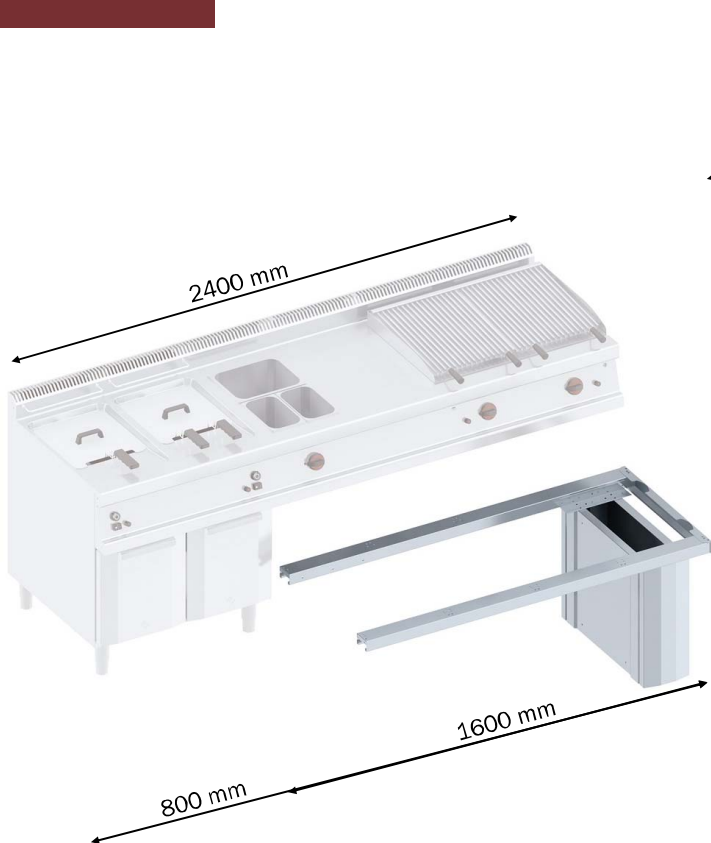


PU	381670PU	382070PU	382470PU	382870PU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800



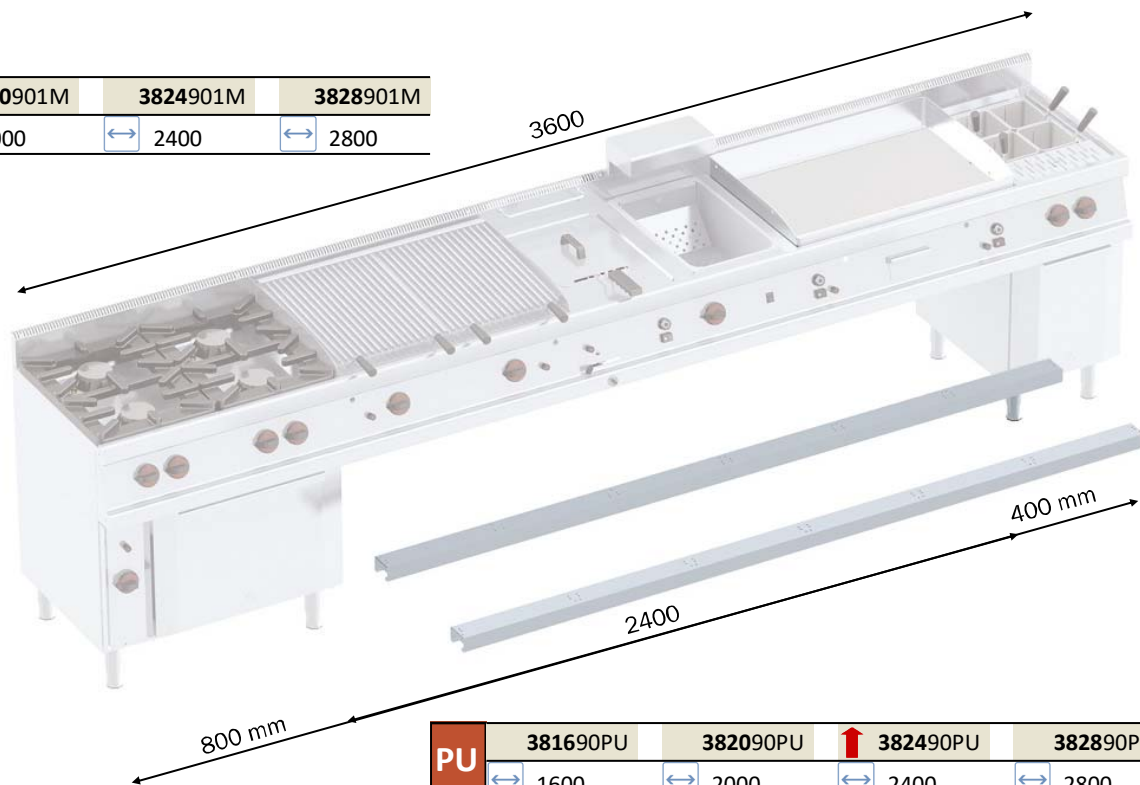
MU	381670MU	382070MU	382470MU	382870MU	383270MU	383670MU	384070MU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000

SYSTEM	PU			MU	
	↔	COD.	€	COD.	€
1600	381670PU	1.247	381670MU	3.251	
2000	382070PU	1.440	382070MU	3.578	
2400	382470PU	1.619	382470MU	4.274	
2800	382870PU	1.783	382870MU	4.995	
3200	-	-	383270MU	5.714	
3600	-	-	383670MU	6.432	
4000	-	-	384070MU	7.144	



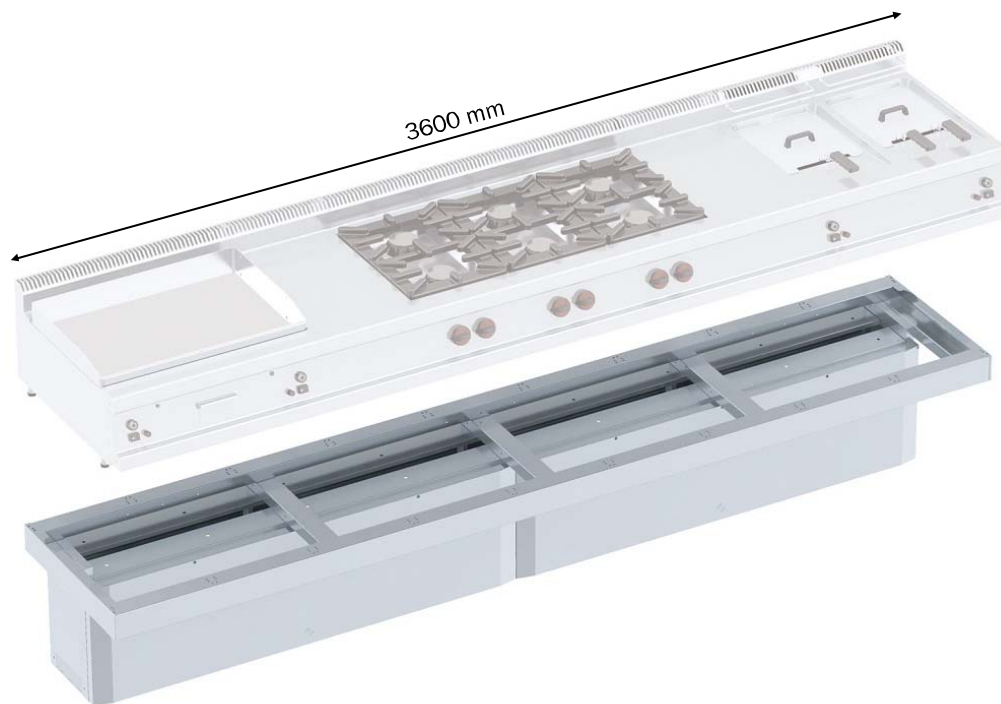
2M	3816902M	3820902M	3824902M	↑ 3828902M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

1M	↑ 3816901M	3820901M	3824901M	3828901M
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

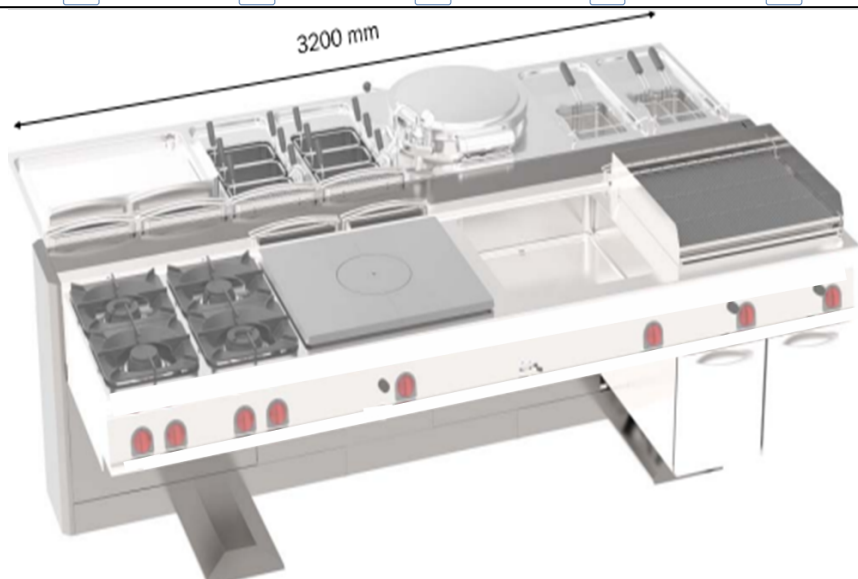


PU	381690PU	382090PU	↑ 382490PU	382890PU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800

SYSTEM	2M		1M		PU	
↔	COD.	€	COD.	€	COD.	€
1600	3816902M	3.396	3816901M	2.270	381690PU	1.348
2000	3820902M	3.749	3820901M	2.550	382090PU	1.518
2400	3824902M	4.708	3824901M	2.840	382490PU	1.701
2800	3828902M	4.467	3828901M	3.120	382890PU	1.884



MU	381690MU	382090MU	382490MU	382890MU	383290MU	383690MU	384090MU
	↔ 1600	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000



SC	38265993	38365993	38465993	38565993	38665993	38765993
	↔ 2000	↔ 2400	↔ 2800	↔ 3200	↔ 3600	↔ 4000

SYSTEM ↔	MU		SC	
	COD.	€	COD.	€
1600	381690MU	4.108	-	-
2000	382090MU	5.002	38265993	13.803
2400	382490MU	5.897	38365993	15.233
2800	382890MU	6.791	38465993	16.790
3200	383290MU	7.680	38565993	18.339
3600	383690MU	8.574	38665993	19.366
4000	384090MU	9.463	38765993	20.941



COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENT DE CUISINE



Gama 450

450 Range - Serie 450



Fácil limpieza



Quemadores de 4,5 Kw



Soportes compatibles gama Bar



Opcional

Puerta abatible para soporte
449005M - 168 € unidad PVP

Estante adicional para soporte
600x380 - 449035M - 144 € PVP
900x380 - 449335M - 168 € PVP
1200x380 - 449635M - 192 € PVP
1500x380 - 449935M - 216 € PVP



4411



4412



4413



4493



4490



4499

Modelo	Medidas	Quemadores		Estante	Puerta	Potencia total	€ PVP
		4,5 Kw					
4411	300x450x240	1				4,5	612
4412	600x450x240	2				9	948
4413	900x450x240	3				13,5	1.452
4490	600x380x674			Inferior	Opcional		720
4493	900x380x674			Inferior	Opcional		900
4496	1200x380x674			Inferior	Opcional		1.080
4499	1500x380x674			Inferior	Opcional		1.440



Easy cleaning.
Facil nettoyage.



4.5 Kw burners.
Brûleurs de 4,5 kw.



Bar range compatible supports.
Supports compatibles gamme bar.



Optional

Folding door for support

449005M - 168 € unit

Additional shelf for support

600x380 - 449035M - 144 €

900x380 - 449335M - 168 €

1200x380 - 449635M - 192 €

1500x380 - 449935M - 216 €

Facultatif

Porte pliante pour support

449005M - 168 € unité

Tablette supplémentaire pour le support

600x380 - 449035M - 144 €

900x380 - 449335M - 168 €

1200x380 - 449635M - 192 €

1500x380 - 449935M - 216 €

WOK A GAS

- E GAS WOK
- F WOK À GAZ
- D GAS WOK

HIG

Horeca Industry Group

450BAR



↑ 44370G13

MOD./COD.						€
44370G13		30	400x450x240	Ø 290 x 85	12 Kw	1.411

450BAR

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

BARBECUES À GAZ

- Utilisation de brûleurs tubulaires en acier inoxydable chauffant la lave volcanique située sur une grille de support. Lors du chauffage de la pierre volcanique, il s'agit comme une braise. **1**
- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Grilles équipées en acier inoxydable, avec un design en forme de tuile qui empêche le pétrole de tomber sur la lave volcanique en évitant les incendies.
- Avec un système qui permet le placement du gril dans deux positions, en utilisant les poignées en bakélite du gril lui-même. **2**
- Équipées d'un tiroir pour la récupération de la graisse avant. **3**

MACHINES À CRÊPES À GAZ

- Robinets en laiton, équipés de maximum réglable et minimum. Avec bobine de sécurité thermocouple.
- Avec brûleurs amovibles pour le nettoyage de 4,5 Kw.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **4**

MACHINES À CRÊPES ÉLECTRIQUES

- Avec plaques rondes en fonte, 2 Kw.
- Équipé d'un interrupteur à 3 positions et d'un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **4**

WOK À GAZ

- Robinet en laiton, équipé de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleur en fonte, amovible pour le nettoyage de 12Kw.
- Avec couronne de laiton. **5**
- Avec grille ronde en fonte vitrifiée amovible. **6**

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare FüÙe auf allen GeräÙten.

GAS-GRILL

- Betrieb mittels Edelstahl-Rohrbrennern, die die vulkanische Lava, die sich auf einem Gitterträger befindet, erwärmen. Wenn es das vulkanische Gestein erwärmt, wirkt es wie eine Glut. **1**
- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- Mit einem Guckloch auf der Vorderseite.
- Sie statten Edelstahlgrills mit einem fliesenförmigen Design aus, das verhindert, dass Öl von Lebensmitteln auf vulkanische Lava fällt und Brände verhindert
- Mit einem System, das das Aufstellen des Grills in zwei Positionen unter Verwendung der Bakelitgriffe des Grills selbst ermöglicht. **2**
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **3**

GAS CRÊPE-MAKER

- Messinghähne, ausgestattet mit maximal einstellbar und minimal. Mit Thermoelement-Sicherheitsspule.
- Mit herausnehmbaren Brennern zur Reinigung von 4,5 kW.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **4**

ELEKTRISCHE CRÊPES MASCHINEN

- Mit runden Gusseisenplatten, 2 kW.
- Ausgestattet mit 3-Positionen-Schalter und Betriebsanzeige.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **4**

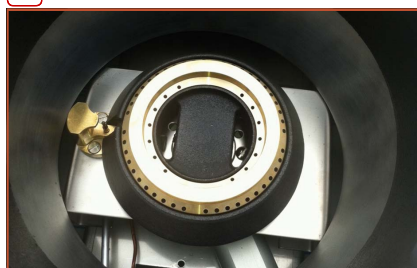
GAS-WOK

- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- 12 KW Brenner aus Gusseisen, abnehmbar für die Reinigung.
- Mit Messingkronen. **5**
- Mit abnehmbarem, verglastem Gusseisen-Rundgrill. **6**

4



5



6





Gama 450

450 Range - Série 450



Placa Hierro



Placa Cromo Duro 12mm.
control mediante
válvula termostática



4422



4424



4423



4442



4443



4444



4443E



4442E

Modelo		Medidas	Placa	Quemadores		Alimentación V	Potencia Kw	€ PVP
4422		300x450x240	Hierro	1			3,5	780
4423		600x450x240	Hierro	2			7	876
4424		900x450x240	Hierro	3			10,5	1.008
4442		300x450x240	Cromo	1			3,5	1.596
4443		600x450x240	Cromo	2			7	1.842
4444		900x450x240	Cromo	3			10,5	2.172
4442E		300x450x240	Cromo	1 Resistencia		220-1N	1,5	1.680
4443E		600x450x240	Cromo	2 Resistencias		220-1N	3	2.136



Iron Plate.

Plat en fer.



12mm Hard Chrome Plate.
control by thermostatic valve.

Plaque chromée dure de 12
mm. contrôle par vanne
thermostatique.



Removable head and tank for
easy cleaning and emptying.

Tête et réservoir amovibles
pour un nettoyage et une
vidange



Working thermostat 190°C.
Safety thermostat 210°C.
Rearmament from outside.

Thermostat de travail 190°C.
Thermostat de sécurité
210°C. Réarmement de
l'extérieur.



Gama 450

450 Range - Série 450

HIG

Horeca Industry Group



Cabezal y cuba extraíble para facilitar la limpieza y vaciado



Termostato trabajo 190°C.
Termostato seguridad 210°C.
Rearme desde el exterior



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Opcional
Ala lateral para soporte
410x330 449040M -192 € PVP

Soportes pag.14



4208



4288



4473



4471



4472



4473+E4493+(2)449005M+(2)449040M - 3.594 €

BARBACOA		Medidas	Parrilla	Quemadores		Potencia		PVP
Modelo						Kw	€	
4471		300x450x240	Acero	2		7	1.230	
4472		600x450x240	Acero	4		14	1.722	
4473		900x450x240	Acero	6		21	2.220	
FREIDORA		Medidas	Capacidad	Termostato		Potencia		PVP
Modelo						Voltaje V	Kw	
4208		300x450x240	8	SI		220 1N	3	948
4288		600x450x240	8+8	SI		220 1N	3+3	1.608



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil.

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile.



Optional

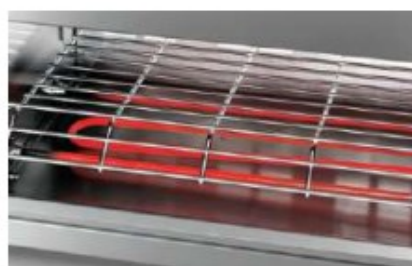
Side wing for support

410x330 449040M -192 €

Facultatif

Aile latérale pour le support

410x330 449040M -192 €



Resistor protector.

Protecteur de résistance.



4473+E4493+(2)449005%+(2)449040M = 3.594 €

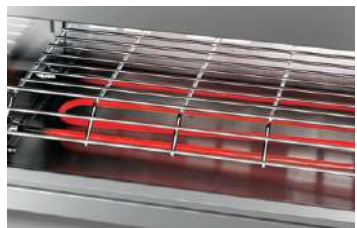


Gama 450

450 Range - Série 450

HIG

Horeca Industry Group



Protector resistencias



4309



4310



4316











4318



4308



4319

TOSTADOR								Voltaje	Potencia	€
Modelo	Medidas	Medidas Int.	Pisos	Resistencia	Sistema			V	Total Kw	PVP
4309	485x260x270	385x220	1	Cuarzo	Fijo			230 1N	2	786
4310	485x260x390	385x220	2	Cuarzo	Fijo			230 1N	3	1.086
GRATINADOR									Potencia	
Modelo	Medidas	Superficie trabajo	Niveles	Resistencia	Sistema			Voltaje V	Total Kw	PVP
4308	625x365x390	530x325	2	Blindada	Fijo			230 1N	4	1.692
4316	755x425x500	520x390	3	-	Fijo				6	3.012
4318	540X400X390	380X390	2	Blindada	Fijo			230 1N	1,5	1.908
4319	800X400X410	710X360	2	Blindada	Fijo			230 1N	2,5	2.376



Gama 600

600 Range - Série 600



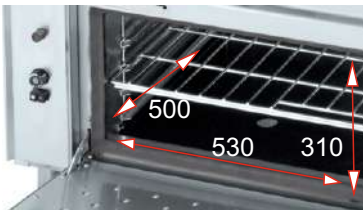
Quemadores de fundición de gran potencia de 6,5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 3kw con calentamiento muy rápido



Encimera en acero inox de 1,2mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 1/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3309



3015



3306



3304



3303



3305



3327



3301



3308

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3309	400x600x330		1				9	1.440	
3015	400x600x330	2					13	1.650	
3306	800x600x330	1	1				15,5	1.800	
3304	800x600x330	4					26	2.496	
3305	1200x600x330	1	2				24,5	2.340	
3303	800x600x900	1	1	1/1+gratinador			21,5	3.090	
3302	800x600x900	4		1/1+gratinador			32	3.780	
3301	1200x600x900	1	2	1/1+gratinador			30,5	3.948	
3327	800x600x330	2 Placas	3kW			400-3N	6	3.540	
3328	1200x600x330	3 Placas	3kW			400-3N	9	4.170	
3308	1200x600x900	3 Placas	3kW	1/1 Eléc+grat.		400-3N	13,8	4.758	



Cast iron burners high power of 6.5 and 9kw 120 and 150mm crowns for best fit large and small containers Cast iron grills.

Brûleurs en fonte puissance élevée de 6,5 et 9kw Couronnes de 120 et 150 mm pour convient le mieux aux grands et petits conteneurs Grilles en fonte.



Electric irons with 3 kw armored resistors with very fast heating.

Fers électriques avec Résistances blindées de 3 kW avec chauffage très rapide.



Stainless steel countertop 1.2mm thickness rounded and molded for easy cleaning.

Comptoir en acier inoxydable 1,2 mm d'épaisseur arrondi et moulé pour un nettoyage facile.



1/1 GN ovens manufactured 100% stainless steel with 5mm base.

Fours 1/1 GN fabriqués 100% acier inoxydable avec socle de 5 mm.



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile



Optional

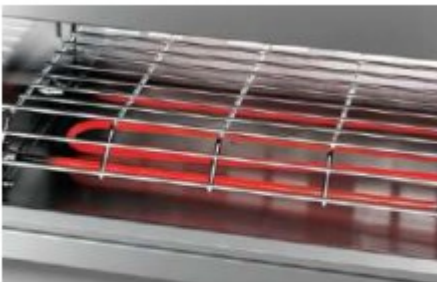
Side wing for support

410x330 449040M - €192

Facultatif

Aile latérale pour le support

410x330 449040M - 192 €



Resistor protector.

Protecteur de résistance.



4473+E4493+(2)449005%+(2)449040M = 3.594€



Gama 600

600 Range - Série 600



Planchas de Hierro o Cromo duro de 15mm de espesor con calentamiento muy rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Cajón recoge grasas de serie



3051



3053



3055



3007



3003M



3003



3009



3001



3005

Modelo	Medidas	Superficie		Quemadores	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		Hierro/Cromo						
3051	400x600x330	Hierro		1	🔥		5	1.638
3053	800x600x330	Hierro		2	🔥		10	2.712
3055	1200x600x330	Hierro		3	🔥		15	3.696
3001	400x600x330	Cromo		1	🔥		5	2.238
3003	800x600x330	Cromo		2	🔥		10	3.594
3003M	800x600x330	Cromo 1/2 Ranur.		1	🔥		10	4.140
3005	1200x600x330	Cromo		3	🔥		15	4.950
3007	400x600x330	Cromo		1	⚡	400-3N	5	3.078
3009	800x600x330	Cromo		2	⚡	400-3N	10	4.434



HIG

Horeca Industry Group

Iron Sheets or 15mm thick hard chrome with very fast heating

Tubular burner (gas) or resistance armored (electric), for greater uniformity of heat throughout the Plate.



Feuilles de fer ou Chrome dur de 15 mm d'épaisseur avec chauffage très rapide

Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindé (électrique), pour une plus grande uniformité de la chaleur dans toute la plaque



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter

Profilé anti-éclaboussures étanche soudé autour du périmètre



Standard grease collection drawer

Tiroir de récupération des graisses standard

Gama 600 600 Range - Série 600

HIG

Horeca Industry Group



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia



Sistema de vaciado de cuba mediante grifo frontal



Bandeja recoge grasas de serie en las barbacoas y wok



Opcional Puerta para los soportes 350505M - 144 € unidad



FREIDORA		Capacidad			Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	Lts	Cuba		V	Kw	PVP
3026L	400x600x330	10	1			6,6	2.940
3027L	800x600x330	10+10	2			13,2	4.680
3017	400x600x330	10	1		400-3N	6,3	2.580
3025	800x600x330	10+10	2		400-3N	12,6	4.020
BARBACOA		Parrilla	Quemadores		Bandeja grasas	Potencia total	€
Modelo	Medidas	INOX			SI	Kw	PVP
3013	400x600x330	INOX	1		SI	10	1.920
3014	800x600x330	INOX	2		SI	20	3.180
WOK		Bandeja Recoge-grasa	Quemador		Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	SI			V	Kw	PVP
3331	400x600x330	SI	1			12	1.932
CUECE PASTAS		Dotación	Cuba		Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	Cestos			V	W	PVP
3010	400x600x900	NO	GN 2/3		400-3N	5,5	4.560
BASES MODULARES		Estante	Puertas				€
Modelo	Medidas	INFERIOR	NO				PVP
3019	400x600x600	INFERIOR	NO				636
3020	800x600x600	INFERIOR	NO				780
3021	1200x600x600	INFERIOR	NO				936



HIG

Horeca Industry *Group*



Gas fryers with clean tank system.

Friteuses à gaz avec système de réservoir propre.



Tank emptying system via front tap.

Système de vidange de réservoir via robinet frontal.



Tray collects grease series on barbecues and wok.

Le bac récupère la graisse série sur les barbecues et le wok.



Optional

Door for supports

350505M - 144 € unit

Facultatif

Porte pour supports

350505M - 144 € l'unité

HORNILLOS DE GRAN POTENCIA A GAS

- E** GAS GREAT POWER COOKERS
- F** FOURNEAU HAUTE PUISSANCE À GAZ



↑ 49200M08 + 492002P



↑ 49300M08

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

PARRILLA SUPLETORIA

E SUPPLEMENT GRILL

F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.							
49200M08		51	600x600x500	1 x 12,5	-	12,5 KW	1.575
49300M08		6	700x700x500	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	2.293

HORNILLOS PAELLEROS A GAS

- E** GAS PAELLA COOKERS
- F** FOURNEAU À PAELLA À GAZ

HIG

Horeca Industry Group



MAX Ø 600

↑ 49201G13 + 492002P











↑ 49202G13



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES



PARRILLA SUPLETORIA
E SUPPLEMENT GRILL
F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.	 					€
49201G13		60	600x600x900	1 x 12,5	12,5 KW	1.720
49202G13		122	1200x600x900	2 x 12,5	25 KW	3.245

HORNILLOS PAELLEROS A GAS

- E** GAS PAELLA COOKERS
- F** FOURNEAU À PAELLA À GAZ

HIG

Horeca Industry Group



MAX Ø 700

↑ 49301G13 + 492002P



↑ 49302G13

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

PARRILLA SUPLETORIA

E SUPPLEMENT GRILL

F GRIL SUPPLÉMENTAIRE

MOD./COD.							€
49301G13		77	700x700x900	1 x 12,5	1 x 14,5	27 KW	2.463
49302G13		1	1400x700x900	2 x 12,5	2 x 14,5	54 KW	4.599

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.

DETALLES GENÉRICOS HORNILLOS

- Con robusta parrilla de fundición, vitrificada, a la cual se puede colocar opcionalmente, una parrilla supletoria, para recipientes de menor tamaño. **1**
- Con bandeja recoge-grasas, de acero inoxidable extraíble.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Modelos de 600 mm., con quemador doble, de fundición de hierro, de 12,5 Kw. **2**
- Modelos de 700 mm., con quemador triple, de fundición de hierro, de 27 Kw. **3**

HORNILLOS DE GRAN RENDIMIENTO

- Altura 500 mm.
- Concebidos para usar ollas de gran capacidad (de 100 ó 150 litros, según modelo)

HORNILLOS PAELLEROS

- Altura 900 mm.
- Creados para la cocción de paellas, de hasta 600 ó 700 mm., de diámetro. Hay modelos con 1 o 2 parrillas.
- Con estantes inferior e intermedio, para depositar las paellas de diferentes diámetros.

DETALLES GENÉRICOS DE LOS GRATINADORES

- Con patas regulables antideslizantes.
- Con rejilla cromada, en dotación
- Con bandeja extraíble.
- Disponemos de soportes para fijación a pared (ver ACCESORIOS), así mismo de estantes murales (ver GRUPO 14) y mesas de cocción con estante elevado. (ver GRUPO 4 Y 5)

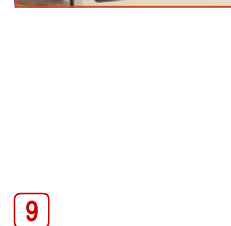
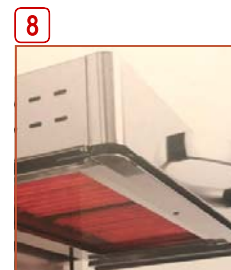
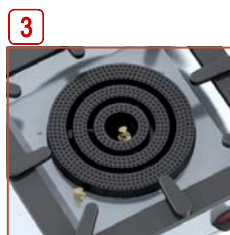
GRATINADORES ELÉCTRICOS (3 sistemas)

- 1-Modelos fijos, con guías laterales para colocar la rejilla a la altura deseada, según el gratinado que deseen realizar. **4**
- 2-Modelos con rejilla móvil, la cual asciende o desciende, con 6 posiciones, mediante una palanca situada en el montante. Además es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **5**
- 3-Modelo de techo móvil se regula la altura, mediante el movimiento del mismo, el cual dispone de una asa, debidamente aislada. **6**

- Equipados con resistencias de acero inoxidable blindadas. **7**
- En los modelos rápidos (FAST), el sistema calorífico se realiza mediante placas vitro-cerámicas, **8** que alcanzan los 200° C. en 20 segundos. Además, economizan el 75% del consumo de energía, con relación a los modelos con resistencias tradicionales.
- El control de la temperatura se realiza por medio de un termostato analógico, con indicador de funcionamiento.
- El mod./cod. **43730612**, con panel electrónico y temporizador DIGITAL. **9**

GRATINADORES A GAS (2 sistemas)

- 1-Modelo fijo, con guías laterales, para colocar la rejilla a la altura deseada.
- 2-Modelo con rejilla GN 1/1, la cual asciende o desciende, con varias posiciones, mediante palanca. Es pasante, pudiendo instalarse en la mesa de pase. **10**
- Equipados con quemadores de rayos infrarrojos.
- Con grifo de latón, con máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezoeléctric



E

GAS COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges for easy cleaning.
- Brass taps, equipped with maximum adjustable and minimum. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition in all fires. [1]
- Cast iron burners, with brass crowns, removable for cleaning. 5.2 and 3.3 kW. Power and high performance. [2]
- With vitrified double cast iron grills. [2]
- Stoves with adjustable legs

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- Stainless steel construction.
- Built-in countertops, with rounded edges, for easy cleaning, with housing for round plates. [3]
- Equipped with switches with 7 power levels and pilot operation indicators.
- With round cast iron plates 180 mm in diameter and 2 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND VITROCERAMIC STOVE TOP

- Stainless steel construction, with 6 mm thick Schott glass.
- Said glass is very easy to clean, being completely flat. [4]
- With switches with 2 levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.5 and 1.8 Kw.
- Stoves with adjustable legs.

CONVECTION OVENS IN GAS, ELECTRIC OR VITROCERAMIC COOKERS

- Exterior construction in stainless steel.
- With fan motor and circular resistance, on the bottom wall of the oven. [6]
- With thermostat up to 270 degrees and timer. Likewise a pilot indicator of operation.
- As an endowment, they equip a grill and an oven tray.
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Oven frames equipped with silicone weatherstrip, to avoid heat loss and heating of the countertop faucets.
- Tempered glass doors, double, with air chamber. [5]
- Cookers with adjustable legs.

ACCESSORIES

- In the corresponding pages you will find the ELEMENTS OF UNION, between modules, (removable), to avoid leaks between them.

F

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS À GAZ

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Robinets en laiton, équipé de maximum, minimum. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique dans tous les brûleurs. [1]
- Brûleurs en fonte, avec des couronnes en laiton, amovibles pour le nettoyage. 5,2 et 3,3 kW. Puissance et haute performance. [2]
- Avec des double grille en fonte vitrifiée. [2]
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- Construction en acier inoxydable.
- Comptoir en acier encastré, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile, avec boîtier pour plaques rondes. [3]
- Equipé d'interrupteurs à 7 niveaux de puissance et un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques rondes en fonte de 180 mm de diamètre et 2 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS VITROCERAMIQUES

- Construction en acier inoxydable, avec verre Schott de 6 mm d'épaisseur.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement lisse. [4]
- Avec commutateurs à 2 niveaux et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec résistances au tungstène, 2,5 et 1,8 Kw.
- Réchauds avec pieds réglables.

FOURS À CONVECTION DANS DES FOURNEAUX À GAZ, ÉLECTRIQUES OU VITROCERAMIQUES

- Construction extérieur en acier inoxydable.
- Avec moteur de ventilateur et résistance circulaire, sur la paroi du fond du four. [6]
- Avec thermostat jusqu'à 270 degrés et minuterie. De même un indicateur pilote de fonctionnement.
- En dotation, ils équipent une grille et un plateau au four.
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à pression par ressort.
- Les cadres de four équipés d'une bande d'étanchéité en silicone pour éviter les pertes de chaleur et le chauffage des robinets de comptoir.
- Portes en verre trempé double avec chambre à air. [5]
- Fourneaux avec pieds réglables.

ACCESSOIRES

- Dans les pages correspondantes, vous trouverez les ÉLÉMENTS D'UNION, entre les modules (amovibles), pour éviter les fuites entre eux.

Gama 700

700 Range - Série 700

HIG

Horeca Industry Group



Quemadores de fundición de gran potencia 6,5 kw coronas de 120mm

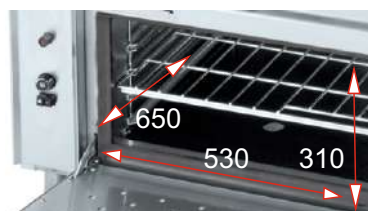
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 2,6kw de calentamiento muy rápido



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3504S



3505S



3505



3504



3584S



3501



3581

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3504S	400x700x330	2					13	1.884	
3505S	800x700x330	4					26	2.760	
3504	400x700x900	2					13	2.100	
3505	800x700x900	4					26	3.180	
3501	800x700x900	4	1	2/1			31	4.644	
3584S	400x700x330	2 Placas 2,6 kw					230-1N	5,2	2.352
3581	800x700x900	4 Placas 2,6 kw		2/1 Eléc.			400-3N	15,2	5.244



Gama 700

700 Range - Série 700

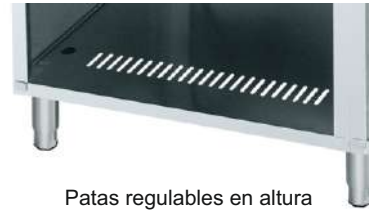
HIG

Horeca Industry Group



Quemadores de fundición de gran potencia de 6,5 kw coronas de 120mm

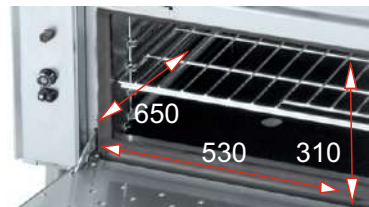
Parrillas de hierro fundido



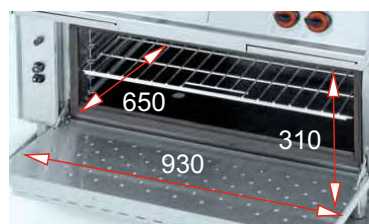
Patas regulables en altura



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



Hornos CHE fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3506S



3506



3592



3502



3507S



3507



3503



3593

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	Armario	Potencia total	€ PVP
		6,5	9,0	Horno				
3506S	1200x700x330	6				39	3.660	
3506	1200x700x900	6				39	4.500	
3502	1200x700x900	6		2/1	SI	44	5.820	
3592	1200x700x900	6		CHE		49	5.820	
3507S	1600x700x330	8				52	5.388	
3507	1600x700x900	8				52	5.820	
3503	1600x700x900	8		2/1 (2)		62	8.580	
3593	1600x700x900	8		CHE	SI	62	7.650	



Fundraisers high power of 6.5 kW
120mm coronas. Cast iron grills.

Brûleurs en fonte haute puissance
6,5 kW couronnes de 120mm.

Grilles en fonte.



Electric irons with 2.6 kw armored
resistors very fast heating.

Fers à repasser électriques avec
Résistances blindées de 2,6 kW
chauffage très rapide.



Stainless steel countertop 1.5mm
thickness rounded and molded to
facilitate cleaning.

Comptoir en acier inoxydable
1,5 mm d'épaisseur arrondi et
moulé pour faciliter le nettoyage.



2/1 GN ovens manufactured 100%
stainless steel with 5mm base.

Fours 2/1 GN fabriqués 100%
acier inoxydable avec socle de 5mm.



CHE ovens manufactured 100%
stainless steel with 5mm base.

Fours CHE fabriqués 100%
acier inoxydable avec base de 5mm.



Height adjustable legs.

Pieds réglables en hauteur.



Paellers Paella

HIG

Horeca Industry Group



Quemador de fundición de doble o triple corona con una potencia de 12,5 o 27kw según modelo

OPCIONAL



Parrilla reductora
492002P - 300 €
PVP



4920



4930



4920/1



4930/1



4920/2



4930/2



4920/3



4930/3

Modelo	Medidas	Quemadores kw		Estante soporte	Parrilla reductora		Potencia Kw	€ PVP
		12,5	27,0					
4920	600x600x500	1			NO		12,5	1.980
4930	700x700x500		1		NO		27	2.760
4920/1	600x600x900	1			NO		12,5	2.100
4930/1	700x700x900		1		NO		27	2.880
4920/2	1200x600x900	2		2	NO		25	3.720
4930/2	1400x700x900		2	2	NO		54	5.220
4920/3	1800x600x900	3		2	NO		37,5	5.700
4930/3	2100x700x900		3	2	NO		81	7.860



Gama 700 Frytops

Frytops Iron - Frytop Fer



Horeca Industry Group



Planchas de hierro de 15mm de espesor con calentamiento rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa
 Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido



3606S



3607S



3606



3607



3627



3622S



3622



3625



3625S

Modelo		Medidas	Superficie	Quemadores		Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
3606S		400x700x330	Hierro	1			5	2.568
3607S		800x700x330	Hierro	1			15	3.540
3606		400x700x900	Hierro	1			5	2.856
3607		800x700x900	Hierro	2			15	3.804
3627		1200x700x900	Hierro	3			20	5.340
3622S		400x700x330	Hierro	1		400-3N	5	2.940
3625S		800x700x330	Hierro	1		400-3N	10	3.858
3622		400x700x900	Hierro	1		400-3N	5	3.396
3625		800x700x900	Hierro	1		400-3N	10	4.626
3629		1200x700x900	Hierro	3		400-3N	15	5.580



Frytops cromo

Frytops Chrome

HIG

Horeca Industry Group



Planchas de Cromo duro de 15mm de espesor con calentamiento muy rápido

Quemador en U (gas) o resistencia tubular (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor a través de la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido



3621S



3621



3623



3624













3628



5032



5033

Modelo		Medidas	Superficie	Quemadores	Base		Voltaje V	Potencia Total Kw	€ PVP
3621S		400x700x330	Cromo	1	Soporte			5	3.516
3624S		800x700x330	Cromo	1	Soporte			5	5.010
3621		400x700x900	Cromo	1	Soporte			5	3.810
3624		800x700x900	Cromo	1	Soporte			15	5.460
3628		1200x700x900	Cromo	3	Soporte			20	7.140
5032		1200x700x900	Cromo	5	Soporte			31	5.292
5033		1600x700x900	Cromo	6	Hornos 2/1			51	10.608
3623		400x700x900	Cromo	1	Soporte		400-3N	5	3.804



15mm iron sheets thickness with rapid heating Tubular burner (gas) or shielded resistance.

Feuilles de fer de 15mm épaisseur avec chauffage rapide Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindée.

HIG

Horeca Industry Group



Possibility of changing the smooth plate by partial or complete grooving on request.

Possibilité de changer la plaque lisse par rainurage partiel ou complet sur demande.



Hard chrome plates 15mm thick with very fast heating.

Plaques chromées dures 15mm d'épaisseur avec chauffage très rapide.



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter.

Profil étanche anti-éclaboussures soudé sur le autour.



Possibility of changing the plate smooth due to partial grooves or complete on request.

Possibilité de changer la plaque lisse en plaque de rainures partielles ou complet sur demande



Freidoras - Barbacoas

Fryers BBQ - Friteuze BBQ



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia
Freidoras eléctricas con resistencias pivotantes



Cestas con mango aislante



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Fabricación de modelos de sobremesa bajo pedido



3903



3904



3923



3910L



3909L



3929



4704



4703

FREIDORA		Medidas	Capacidad		⚡	Voltaje	Potencia total	€ PVP
Modelo	ⓐ		Lts	Cuba				
3923		400x700x900	10+10	2	⚡	400-3N	14	5.508
3903		400x700x900	20	1	⚡	400-3N	16,5	3.816
3904		800x700x900	20+20	2	⚡	400-3N	33	6.300
3929		400x700x900	10+10	2	🔥		12,2	5.508
3909L		400x700x900	20	1	🔥		16	4.680
3910L		800x700x900	20+20	2	🔥		32	7.416
BARBARCOA		Medidas	Parrilla	Quemadores	⚡	Voltaje	Potencia total	€ PVP
Modelo	V							
4703		400x700x900	Acero	2	🔥		10	3.180
4704		800x700x900	Acero	4	🔥		20	4.920



HIG

Horeca Industry Group

Gas fryers with cooking system clean cuba.
Electric fryers with pivoting resistances.



Friteuses à gaz avec système de cuisson bacs propres.
Friteuses électriques à résistances pivotantes.



Baskets with insulated handle.

Paniers avec poignée isolée.



Stainless steel grill with double S system which prevents oil from falling into the burners, avoiding smoke caused by burning oil.

Grille en acier inoxydable avec système double S ce qui empêche l'huile de tomber dans le brûleurs, en évitant la fumée causé par la combustion de l'huile.



Manufacturing of models desktop upon request.

Fabrication de modèles bureau sur demande.

Baño maría - Cuece pastas - Mesas Water bath - Pasta cookers - Tables Bain Marie - Cuisson pasta - Tables



El área de contacto frontal tiene una superficie plana perforada de inox de 1,5mm de espesor para facilitar el drenaje.



Cuba de acero con bordes redondeados adecuados para envases de hasta 200mm de altura

OPCIONAL



Opcionalmente se pueden colocar puertas o cajones en las mesas bajo pedido

Puerta (400) 350505M - 144 € PVP
Cajón (400) 380749M - 360 € PVP
Cajón (800) 380849M - 580 € PVP



Cestos cuece pastas
GN 1/6 - 3911494C - 144 € unidad
GN 1/3 - 3911493C - 180 € unidad



3704



3703

HIG
Horeca Industry Group

HIG
Horeca Industry Group



3914



3912



3808



3807

BAÑO-MARIA					⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
Modelo	Medidas	Recipiente GN	Cuba	Medidas				
3703	400x700x900	NO	GN 1/1	400x700x900	⚡	230-1N	1	2.670
3704	800x700x900	NO	2xGN 1/1	800x700x900	⚡	230-1N	2	3.420
CUECE PASTAS					⚡	Voltaje V	Potencia total	PVP
Modelo	Medidas	Cestos	Cuba	Medidas				
3912	400x700x900	NO	GN 2/3	400x700x900	⚡	400-3N	10	4.260
3914	400x700x900	NO	GN 2/3	400x700x900	⚡	400-3N	5,5	4.056
MESAS MODULARES								PVP
Modelo	Medidas	Estante	Puerta	Medidas				
3807	400x700x900	Inferior	Opcional	400x700x900				1.140
3808	800x700x900	Inferior	Opcional	800x700x900				1.500



The front contact area has a fat perforated surface of 1.5mm thick stainless steel for facilitate drainage.

La zone de contact avant a une surface plate perforée de Acier inoxydable de 1,5mm d'épaisseur pour faciliter le drainage.

Steel tank with edges rounded suitable for containers up to 200mm high.

Cuve en acier avec rebords arrondi convient pour conteneurs jusqu'à 200mm de hauteur.

OPTION

Optionally can be placed doors or drawers in tables upon request.

Door: (400) 350505M - €144

Drawer: (400) 380749M - €360

Drawer: (800) 380849M - €480



En option peuvent être placés portes ou tiroirs tableaux sur demande.

Porte: (400) 350505M - 144 €

Tiroir: (400) 380749M - 360 €

Tiroir: (800) 380849M - 480 €

Pasta cooking baskets

GN 1/6 - 3911494C - €144 unit

GN 1/3 - 3911493C - €180 unit



Paniers de cuisson pour pâtes

GN 1/6 - 3911494C - 144 € l'unité

GN 1/3 - 3911493C - 180 € l'unité

HIG

Horeca Industry Group

Sartén Basculante Tilting frying pan Poêle basculante



Estructura de acero inoxidable de 18/10, depósito con fondo de AISI304, Marmita indirecta con control de la presión mediante presóstato y válvula de seguridad con manómetro analógico

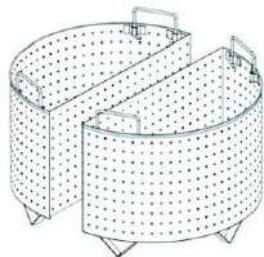


Diversas soluciones de calentamiento para cada tipo de cocción, directo para sopas, caldos y pastas, o indirecto para alimentos que no requieren agitación continua




Elevación de la cuba manual con tornillos sin fin

OPCIONAL



Cestos para marmitas
100Lts. - 48012SEC - 960 €
150Lts. - 48032SEC - 1.140 €

 Modelos eléctricos bajo pedido








4810



4811



4816

MARMITA		Capacidad			Voltaje	€
Modelo	Medidas	Lts	Tipo		V	PVP
4811	800x750x900	70	Directa		10	7.902
4810	800x750x900	70	Indirecta		10	9.510
SARTÉN		Capacidad			Voltaje	€
Modelo	Medidas	Lts	Basculación		V	PVP
4816	800x750x900	60	Manual		15	8.460



Steel structure 18/10 stainless, tank with AISI304 bottom, Indirect kettle with control of the pressure through pressure switch and valve safety with analogue pressure gauge.

Structure d'acier Inox 18/10, réservoir avec fond en AISI304, Bouilloire indirecte avec contrôle de la pression à travers pressostat et valve sécurité avec manomètre analogue.



Various solutions heating for each type of cooking, direct for soups, broths and pas- tas, or indirect for foods that do not require continuous stirring.

Diverses solutions chauffage pour chaque type de cuisine, directe pour les soupes, bouillons et pâtes, ou indirect pour aliments qui ne nécessitent pas remuer constamment..



Manual tank lifting with endless screws.

Levage manuel du réservoir avec des vis sans fin.



Option

Kettle baskets:

100Lts. 48012SEC - €1008

150Lts. 48032SEC - €1197

Kettle baskets:

100Lts. 48012SEC - €1008

150Lts. 48032SEC - €1197



Gama 900

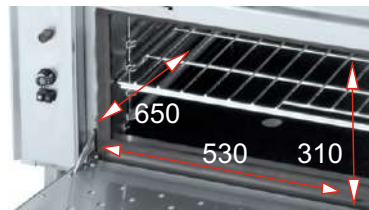
900 Range - Série 900



Queimadores de fundição de gran potencia de 6,5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Plancas eléctricas con resistencias blindadas de 3kw con calentamiento muy rápido



Hornos de 2/1 GN fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3404S



3405S



3405



3404



3484S



3481



3401

Modelo	Medidas	Queimadores kw			Horno	⚡	Voltaje V	Potencia total Kw	€ PVP
		6,5	9,0						
3404S	400X900X330	1	1				15,5	2.328	
3405S	800X900X330	1	3				33,5	3.378	
3404	400X900X900	1	1				15,5	2.736	
3405	800X900X900	1	3				33,5	4.068	
3401	800X900X900	1	3	2/1			38,5	5.748	
3484S	400X900X330		Placa			400-3N	6,5	3.480	
3481	800X900X900		Placa	2/1 Eléc		400-3N	16,3	8.364	



HIG

Horeca Industry *Group*



Electric irons with kw armored resistors
with very fast heating.

Fers électriques avec Résistances blindées
de 3kw avec chauffage très rapide.



High power cast iron burners of 6.5 and 9kw 120
and 150mm crowns for fit better in containers big
and small ones cast iron grills.

Brûleurs en fonte haute puissance de 6,5 et 9kw
Couronnes de 120 et 150mm pour que s'intègre
mieux dans les conteneurs les grands et les petits
grilles en fonte.



2/1 GN ovens manufactured 100% stainless
steel with 5mm base.

Fours 2/1 GN fabriqués 100% acier inoxydable
avec base de 5mm.



Gama 900

900 Range - Série 900

HIG

Horeca Industry Group



Quemadores de fundición de gran potencia de 6, 5 y 9kw coronas de 120 y 150mm para adaptarse mejor a recipientes grandes y pequeños
Parrillas de hierro fundido



Encimera de acero inox de 1,5mm de espesor redondeada y moldeada para facilitar la limpieza



Hornos CHE fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



3406S



3406



3402



3492



3407S



3407



3403



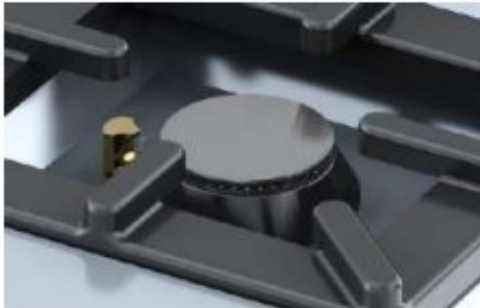
3493

Modelo	Medidas	Quemadores kw			Horno	Armario neutro	⚡	Potencia total	€ PVP
		6,5	9,0	Kw					
3406S	1200X900X330	2	4				49	4.368	
3407S	1600X900X330	4	4				62	5.880	
3406	1200X900X900	2	4				49	4.710	
3407	1600X900X900	4	4				62	4.540	
3402	1200X900X900	2	4	2/1	SI		54	7.260	
3403	1600X900X900	4	4	2x2/1			72	10.332	
3492	1200X900X900	2	4	CHE			59	7.614	
3493	1600X900X900	4	4	CHE	SI		72	9.384	



HIG

Horeca Industry *Group*



High power cast iron burners of 6, 5 and 9kw 120 and 150mm crowns for

best fit large and small containers Cast iron grills.



Brûleurs en fonte haute puissance de 6, 5 et 9kw Couronnes de 120 et 150mm pour convient le mieux aux grands et petits conteneurs grilles en fonte.



Stainless steel countertop 1.5mm thickness rounded and molded for easy cleaning.

Comptoir en acier inoxydable 1,5mm d'épaisseur arrondi et moulé pour un nettoyage facile.



CHE ovens made of 100% stainless steel with 5mm base.

Fours CHE 100% acier inoxydable avec socle de 5mm.



Frytops hierro

Frytops Iron - Prytops Fer

HIG

Horeca Industry Group



Planchas de hierro y Cromo duro de 15mm con calentamiento rápido
 Quemador tubular (gas) o resistencia blindada (eléctrica), para una mayor uniformidad del calor en la placa



Perfil anti-salpicaduras estanco soldado en todo el perímetro














Cajón recoge grasas de serie



Posibilidad de cambiar la placa lisa por ranurada parcial o completa bajo pedido



Modelo	 Medidas	Superficie	Quemadores	Base	 Voltaje V	Potencia Total Kw	€ PVP
3601	400x900x900	Hierro	1	Soporte		6	2.994
3602	800x900x900	Hierro	1	Soporte		18	4.470
3612	400x900x900	Hierro	1	Soporte		400-3N	3.540
3611S	400x900x330	Cromo	1			6	3.816
3611	400x900x900	Cromo	1	Soporte + puertas		6	4.110
3613	400x900x900	Cromo	1	Soporte + puertas		400-3N	4.530
3614	800x900x900	Cromo	2	Soporte + puertas		18,2	6.144
5041	1200x900x900	Cromo	5	Horno CHE		47	8.838
5044	1600x900x900	Cromo	6	Soporte		51,5	8.238



Standard grease collection drawer.

Tiroir de récupération des graisses standard.



Iron and hard chrome plates 15mm with fast heating Tubular burner (gas) or shielded resistance (electrical), for greater uniformity of heat on the plate.

Plaques en fer et chrome dur 15mm avec chauffage rapide Brûleur tubulaire (gaz) ou résistance blindée (électrique), pour une plus grande uniformité de chauffer dans la plaque.



Watertight anti-splash profile welded around the perimeter.

Profilé anti-éclaboussures étanche soudé autour du périmètre.



Possibility of changing the plate smooth due to partial grooves or complete on request.

Possibilité de changer la plaque lisse en raison de rainures partielles ou complet sur demande.



Freidoras - Barbacoas

Fryers-BBQ - Friteuses-BBQ



Freidoras a gas con sistema de cuba limpia
Freidoras eléctricas con resistencias pivotantes



Cestas con mango aislante



Parrilla inox con sistema de doble S que impide la caída del aceite en los quemadores, evitando el humo provocado por la quema del aceite



Fabricación de modelos de sobremesa bajo pedido



3901



3902



3921



3908L



3907L



3927



4702



4701

FREIDORA		Medidas	Capacidad		⚡	Voltaje	Potencia	€
Modelo	ⓐ		Lts	Cuba				
3921	ⓐ	400x900x900	10+10	2	⚡	400-3N	14	5.412
3901	ⓐ	400x900x900	20	1	⚡	400-3N	16,5	4.356
3902	ⓐ	800x900x900	20+20	2	⚡	400-3N	33	7.470
3927	ⓐ	400x900x900	10+10	2	🔥		12,2	6.570
3907L	ⓐ	400x900x900	20	1	🔥		19	5.604
3908L	ⓐ	800x900x900	20+20	2	🔥		38	8.928
BARBARCOA		Medidas	Parrilla	Quemadores	⚡	Bandeja grasas	Potencia total	€
Modelo	ⓐ							
4701	ⓐ	400x900x900	Acero	2	🔥	SI	12	3.996
4702	ⓐ	800x900x900	Acero	4	🔥	SI	24	5.460



HIG

Horeca Industry Group



Gas fryers with system of clean cube
Electric fryers with pivoting resistors.

Friteuses à gaz avec système de bac propre.
Friteuses électriques avec résistances pivotantes.



Baskets with insulated handle.

Paniers avec poignée isolée.



Stainless steel grill with system double S
which prevents oil from falling into the
burners, avoiding smoke caused by burning
of the oil.

Grille en acier inoxydable avec système
double S ce qui empêche l'huile de tomber
dans les brûleurs, en évitant fumée causée
par la combustion de l'huile.



Manufacturing of models
desktop upon request

Fabrication de modèles
de table sur demande.

Baño maría - Cuece pastas - Mesas Water bath - Pasta cookers - Tables Bain Marie - Cuisson pasta - Tables



El área de contacto frontal tiene una superficie plana perforada de inox de 1,5mm de espesor para facilitar el drenaje.



Cuba de acero con bordes redondeados adecuados para envases de hasta 200mm de altura

OPCIONAL



Opcionalmente se pueden colocar puertas o cajones en las mesas bajo pedido

Puerta (400) 350505M - 144 € PVP
Cajón (400) 380749M - 360 € PVP
Cajón (800) 380849M - 480 € PVP



Cestos cuece pastas
GN 1/6 - 3911494C - 144 € unidad
GN 1/3 - 3911493C - 180 € unidad

HIG

Horeca Industry Group



3701



3702



3911



3913



3802



3801

BAÑO-MARIA		Dotación		⚡	Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	GN	Cuba		V	Kw	PVP
3701	400x900x900	NO	4xGN 1/6	⚡	230-1N	1	2.976
3702	800x900x900	NO	8xGN 1/6	⚡	230-1N	2	4.290
CUECE PASTAS		Dotación		⚡	Voltaje	Potencia total	€
Modelo	Medidas	Cestos	Cuba		V	Potencia total	PVP
3911	400x900x900	NO	GN 1/1	⚡		14	4.668
3913	400x900x900	NO	GN 1/1	⚡	400-3N	8,3	4.236
MESAS MODULARES		Estante	Puerta	⚡			€
Modelo	Medidas						PVP
3801	400x900x900	Inferior	Opcional				1.260
3802	800x900x900	Inferior	Opcional				1.620



The front contact area has a flat perforated 1.5mm thick stainless steel surface to facilitate drainage.

La zone de contact avant a une surface plate perforée en acier inoxydable de 1,5mm d'épaisseur pour faciliter le drainage.



Steel tank with edges rounded suitable for containers up to 200mm high.

Cuve en acier avec rebords arrondi convient pour conteneurs jusqu'à 200mm de hauteur.



Optionally they can be placed doors or drawers in tables upon request

Door: (400) 350505M - 144 €

Drawer: (400) 380749M - 360 € Drawer:
(800) 380849M - 480 €

En option, ils peuvent être placés portes ou tiroirs sur demande

Porte: (400) 350505M - 144 €

Tiroir: (400) 380749M - 360 €

Tiroir: (800) 380849M - 480 €



Pasta cooking baskets

GN 1/6 - 3911494C - 144 € unit GN 1/3 -
3911493C - 180 € unit

Paniers de cuisson de pâtes

GN 1/6 - 3911494C - 144 € l'unité GN 1/3 -
3911493C - 180 € l'unité



Wok - Coupe de feu - Paelleras

Wok - Goblet of fire - Paella



Horeca Industry Group

Wok - Coupe de feu - Paella



Wok equipado con quemadores de 12kw de potencia



Cup de feu equipado con quemadores de doble corona de 12,5kw de potencia



Paellera equipada con quemador de triple corona de 27kw de potencia

3410/2

3411/2

5021

4814

5052

5054

5051

WOK		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total	€
Modelo	Medidas	6,5	12,0	18,0			Kw	PVP	
3410/2	400x900x900		1			SI	12	3.288	
3411/2	800x900x900		1	1		SI	30	4.980	
COP DE FEU		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total	
Modelo	Medidas	6,5	9,0	12,5			Kw	PVP	
4814	800x900x900			1		SI	12,5	4.170	
5021	1200x900x900	1	1	1	CHE		38	8.796	
PAELLERAS		Quemadores kw				Horno	Puertas soporte	Potencia total	
Modelo	Medidas	6,5	9,0	27,0			Kw	PVP	
5052	800x900x900			1		SI	27	4.032	
5051	800x900x900			1	2/1		32	5.850	
5054	1200x900x900	1	1	1		NO	42,5	4.980	



Wok equipped with burners 12kw power.

Wok équipé de brûleurs puissance 12kw.



Cup de feu equipped with double crown burners 12.5kw power.

Coupe de feu équipée de brûleurs à double couronne Puissance de 12,5kw.



Paella pan equipped with triple crown burner 27kw power.

Poêle à paella équipée de brûleur triple couronne puissance 27kw.

Sartén basculante Tilting frying pan Poêle basculante



Estructura de acero inoxidable de 18/10, depósito con fondo de AISI304, Marmita indirecta con control de la presión mediante presostato y válvula de seguridad con manómetro analógico

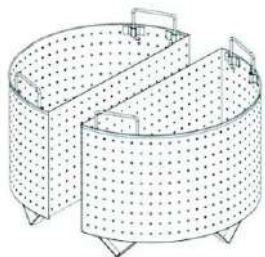


Diversas soluciones de calentamiento para cada tipo de cocción, directo para sopas, caldos y pastas, o indirecto para alimentos que no requieren agitación continua



Elevación de la cuba manual con tornillos sin fin

OPCIONAL



Cestos para marmitas
100Lts. - 48012SEC - 1.008 €
150Lts. - 48032SEC - 1.197 €

Modelos eléctricos bajo pedido



MARMITA		Capacidad			Voltaje	Potencia	€
Modelo	Medidas	Lts	Tipo				
4801	800x900x900	100	Directa			18	7.680
4805	800x900x900	100	Indirecta			18	10.020
4803	800x900x900	150	Directa			18	8.340
4807	800x900x900	150	Indirecta			18	10.320
SARTÉN		Capacidad			Voltaje	Potencia total	PVP
Modelo	Medidas	Lts	Basculación				
4812	800x900x900	80	Manual			18	7.830
4817	1200x900x900	120	Manual			30	11.340



HIG

Horeca Industry Group



Stainless steel structure 10/18, deposit with fund AISI304, Indirect kettle with pressure control by pressure switch and safety valve with analog pressure gauge.

Structure en acier inoxydable 18/10, dépôt avec fonds AISI304, Bouilloire indirecte avec contrôle de la pression par pressostat et soupape de sécurité avec manomètre analogique.



Various solutions heating for each type of cooking, direct for soups, broths and pasta, or indirect for food that do not require continuous stirring.

Diverses solutions chauffage pour chaque type de cuisson, direct pour les soupes, les bouillons et pâtes, ou indirectes pour l'alimentation qui ne nécessitent pas être remuer continuellement



Manual tank lifting with endless screws.

Levage manuel du réservoir avec des vis sans fin.



Kettle baskets

100Lts. - 48012SEC - 1.008 €

150Lts. - 48032SEC - 1.197 €

Paniers bouilloire

100 litres. - 48012SEC - 1.008 €

150 litres. - 48032SEC - 1.197 €



Gama 1050

1050 Range - Série 1050



Horeca Industry Group



Hornos pasantes de 685x950x310 fabricados 100% en acero inox con base de 5mm



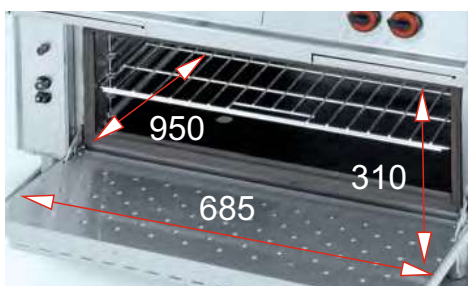
Quemadores de hierro fundido con una potencia de 6,5 kW



Quemadores de doble corona de hierro fundido de 9 kW



Quemadores seta desmontables para facilitar la limpieza



Medidas horno pasante



4010S



4015S



4004S



4007



4012



4001

Modelo	Medidas	Quemadores kw		Horno Pasante	Medidas Horno mm	Potencia total Kw	PVP
		6,5	9,0				
4010S	900x1050x330	1	3			33,5	5.436
4015S	1400x1050x330	2	4			49	6.264
4004S	1900x1050x330	4	4			62	7.092
4007	900x1050x900	1	3	SI	685x950x310	45,5	7.740
4012	1400x1050x900	2	4	SI	685x950x310	61	9.180
4001	1900x1050x900	4	4	SI (2)	685x950x310	86	11.796



685x950x310 pass-through ovens made of 100% stainless steel with a 5mm base.

Fours traversants 685x950x310 100% inox avec fond de 5mm.

HIG

Horeca Industry *Group*



Cast iron burners with a power of 6.5kw

Brûleurs en fonte d'une puissance de 6,5 kw.



Double crown burners cast iron 9 kw.

Brûleurs à double couronne fonte 9 kw.



Removable burners to facilitate cleaning.

Brûleurs amovibles pour faciliter le nettoyage.



Frytops - neutros - soportes

Frytops - neutrals - supports

HIG

Horeca Industry Group



Planchas de hierro o Cromo duro
de 15 mm de grosor
Control de temperatura mediante
válvula termostática



Cajón recogegrasas de serie



Cajón para mesa neutra
Ancho 400 - 360 € PVP
Ancho 800 - 480 € PVP



Valoración de los soportes
para lineales según necesidades



4013



4014



4019S



4018S



4017



4016



FRYTOP		Medidas	Superficie	Quemadores	Potencia total	€ PVP
Modelo						
4013S		900x1050x330	HIERRO	2	18 Kw	6.510
4014S		900x1050x330	CROMO	2	18 Kw	8.280
NEUTRO		Medidas				€ PVP
4018S		400x1050x330	-	-	-	1.380
4019S		800x1050x330	-	-	-	1.560
ARMARIO		Medidas	PUERTAS			€ PVP
4016		400x300x900	1	-	-	1.110
4017		800x300x900	2	-	-	1.644



HIG

Horeca Industry Group



Iron or hard chrome plates 15mm thick
Temperature control through thermostat valve.

Plaques en fer ou chrome dur
15 mm d'épaisseur Contrôle de la
température grâce à vanne thermostatique.



Standard grease collector drawer.

Tiroir de récupération des graisses standard.



Drawer for neutral table :

Width 400 - 360 €

Width 800 - 480 €

Tiroir pour table neutre :

Largeur 400 - 360 €

Largeur 800 - 480 €



Support assessment
for linear according to needs.

Évaluation du soutien
pour linéaire selon les besoins.

SERIE 1200 COCINAS CENTRALES
1200 RANGE CENTRAL KITCHENS
SÉRIE 1200 CUISINES CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10

