



Calidades  
Baron



rosg  
grupo



# COCINAS BARON.

## La elección que hace la diferencia.



Cabeza Lateral



Kit de cajón



Antisalpicaduras desmontable



Parrilla bifuego inox



Hueco porta botellas



Bastidor para rejillas



Acabado higienico H2

Columna agua orientable



**Solidez.** El empleo de acero de gran espesor y de calidad combinado con la atención al detalle durante todo el proceso productivo son sólo algunos de los puntos de fuerza de las cocinas Baron.

**Fiabilidad.** La selección de materiales y la calidad constructiva hacen de Baron un instrumento fiable y duradero en el tiempo, y además el compañero insustituible de cualquier cocinero profesional.

**Flexibilidad.** Gracias a una amplia gama de modelos, es posible elegir la mejor solución para las propias exigencias: desde las más clásicas cocinas de gas y freidoras hasta equipos para cocciones especiales como el Wok y maquinarias multifunción de control electrónico.

## COCINAS BARON.

# Limpieza fácil, sencilla y eficaz.



Encimera sin juntas para evitar filtraciones y entrada de grasas entre elementos



Quemadores tubulares de acero externos a la bandeja. Gran facilidad de limpieza.



Acabado higienico H2.



Certificación de Impermeabilidad Ipx5.



Protección total, garantía higiénica.



Resistencias blindadas de acero inoxidable elevables y extraíbles.

**COCINAS BARON.**

Quemadores autolimpiantes,  
para facilitar la limpieza.



Llama piloto protegida  
con protección extraíble  
y fácilmente lavable.



Cocina a gas autolimpiantes  
con agujero descarga de  
líquido.



Parrillas de acero inox  
para una limpieza rápida  
y fácil.

## COCINAS BARON.

Sistema de unión entre cocinas a TESTA con una buena unión modular sin separación de elementos.



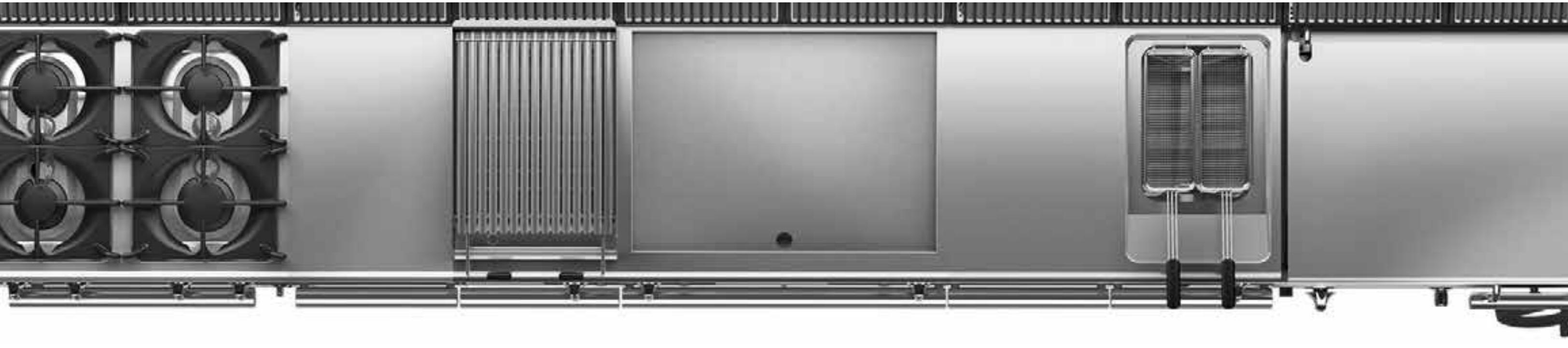
La barra frontal es un punto de apoyo cómodo, permite mantener una justa distancia de seguridad protege de choques accidentales...



Manillas empotradas, evitando contactos accidentales y facilitando la limpieza.



Uniones perfectas entre elementos para evitar.

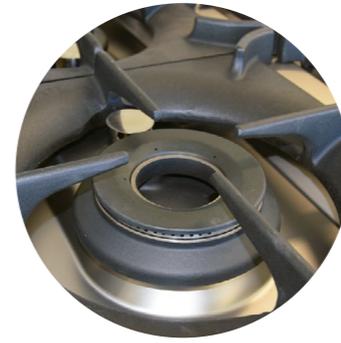


**COCINAS BARON.**

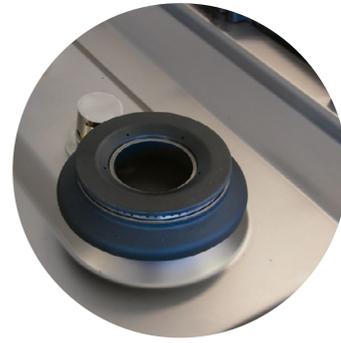
Toda la potencia a tu alcance.



Quemadores de fundición de elevada potencia.



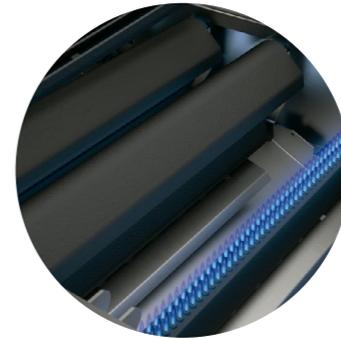
Parrilla de fundición esmaltada con radios largos para trasladar cómodamente las cacerolas de un quemador al otro.



Plano completamente moldeado y obtenido de una placa de acero inoxidable de gran espesor.



Distribución uniforme del calor gracias a la presencia de más quemadores situados debajo de la placa.



Quemadores de potencia elevada con cubierta de hierro fundido.



Parrilla bifuego inox.

Potencias totalmente configurables de 3,5 - 5,7 - 7 y 10 kW.



7  
3,5



5,7 10  
10 3,5



3,5 5,7 10  
10 5,7 3,5

## COCINAS BARON.

# Pensado para tu seguridad y rentabilidad.



La barra frontal es un punto de apoyo cómodo, permite mantener una justa distancia de seguridad y protege de choques accidentales...



Manillas empotradas, evitando contactos accidentales y facilitando la limpieza.



La curva es uno de los elementos que caracterizan e incluyen de manera elegante las partes laterales de la cocina.



Frente redondo.



Las perillas de mando ofrecen un óptimo agarre y ayudan al cocinero a tener bajo control las configuraciones de un solo vistazo.



Cubas de freidora de inox para la una buena limpieza.



Personalización de color.



Freidoras programables automáticas.

**COCINAS BARON.**

# Conectividad y control para la industria 4.0



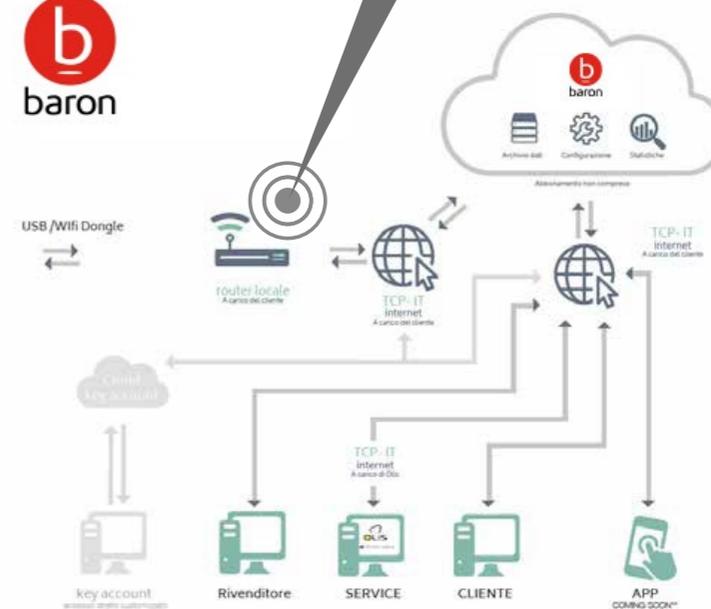
### Manejo a distancia

El cliente puede monitorear a distancia el estado de sus productos / dispositivos y manejar los parámetros de funcionamiento. Desde el portal en línea también será fácil ingresar nuevas recetas y modificar las existentes.

### Real time

Verificar en tiempo real el estado de funcionamiento de la máquina, y de los parámetros técnicos de funcionamiento del "punto de datos", para que sea posible visualizar gráficamente el periodo de actividad y trabajo.

Todo estará conectado y los datos disponibles en el portal Baron Cloud para tener en todo momento y donde quiera que estés la situación bajo control.

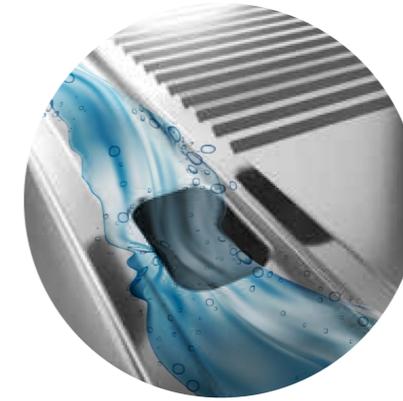


**COCINAS BARON.**

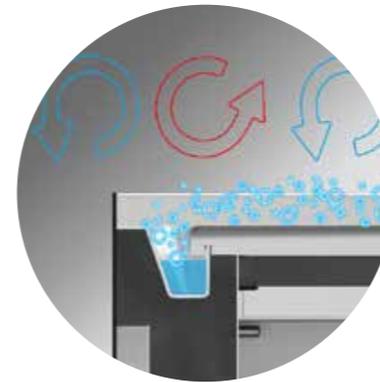
# La revolución de las Fry top



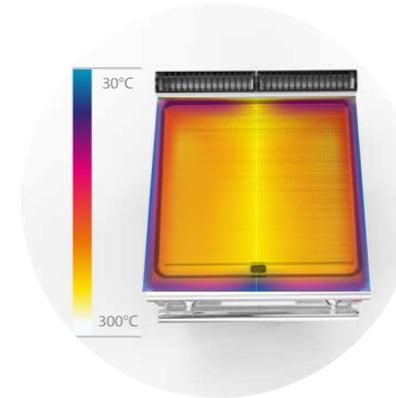
El amplio conducto perimetral permite la descarga de las grasas de cocción sin tener residuos en la placa de cocción.



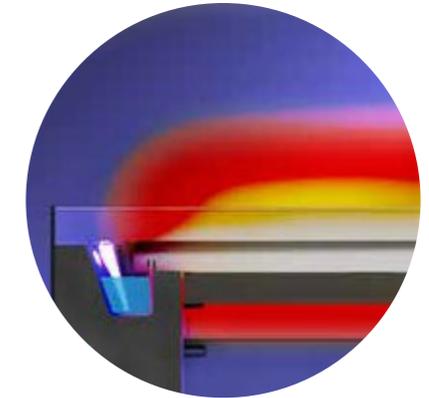
La posibilidad de aplicar un surtidor de agua para el llenado del conducto facilita aún más la limpieza.



Gracias al movimiento convectivo natural del aire, crea una zona de humedad sobre la placa de cocción, que ayuda a mantener la succulencia de los alimentos.



La conformación de la placa permite una concentración del calor en la zona de cocción, evitando dispersiones térmicas y pérdidas de eficiencia, mejorando el confort del personal.



Otra gran ventaja de tener el agua dentro del conducto perimetral es que garantiza una ruptura térmica aún mayor y aumenta la seguridad y la habitabilidad en la cocina.

**COCINAS BARON.**

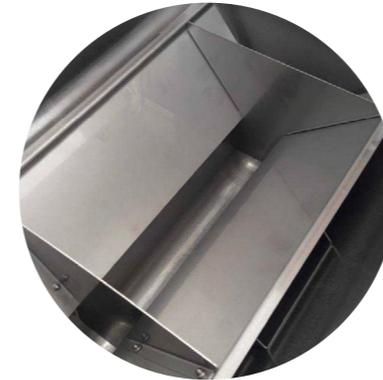
# Freidoras pensados en los che'fs



Quemadores tubulares de  
acero externos a la bandeja.  
Gran facilidad de limpieza.



Freidoras programables  
automáticas.



Se suministran convectores para  
recogida de suciedad. Este elemento  
facilita el depósito de suciedad en la  
zona fría, evitando la suciedad en las  
zonas calientes de la bañera. El ciclo  
de vida del aceite es así más largo.



Resistencias blindadas de  
acero inoxidable elevables  
y extraíbles.



## REFERENCIAS BARON.

# CLIENTES QUE YA CUENTA CON BARON PROFESSIONAL EN SUS COCINAS

### GALICIA

Albariño (Ribeira)  
A Moa (Santiago Compostela)  
A Fervenza (As Pontes García Rodríguez)  
A Taberna do Trasnó (Cambados)  
A Viaxe (Santiago de Compostela)  
Badiana Tapas (Pontevedra)  
Bochinche (Santiago de Compostela)  
Bodeguilla de Santa Marta (Santiago Compostela)  
Bullo (Lugo)  
Churrasco A Ría (Vilagarcía de Arosa)  
Comonacasa (Carballiño – Orense)  
Horta do Obradoiro (Santiago Compostela)  
Kero Perú (Vigo)  
La Morosa (Carnota)  
Lagar da Estrella (La Coruña)  
Lagar de Jose (La Grela – La Coruña)  
Los 3 monos (Samil y Aguete)  
Loxe Mareiro – Abastos 2.0 (Carril)  
Mala Uva (Vigo)  
Maruja Limón\* (Vigo)  
Marea (Cariño)  
Michaels (Sanxenxo)  
Nana Pancha (La Coruña)  
Nova\* (Orense)  
Os Maristas (Pontevedra)  
Penin Xantar (Ribeira)  
Porta Norte (Ribadeo)  
Savoy (Pontevedra)  
SiSal (Pobra do Caramiñal)  
Taberna Patouro (Vigo)  
Vila de Muros (Muros)  
Xanxo (A Pobra)  
Zicatela (La Coruña)

### NACIONALES

Grupo To+ (Manresa)  
Hospital (Zamora)  
La niña de mis ojos (Barcelona)  
El senado (Madrid)  
Hotel Suit Fariones (Lanzarote)  
Rte. Remedios (Madrid)  
Rte. Colombo (Madrid)  
Rte. Xemei (Barcelona)  
Rte. El jardín de la máquina (Madrid)  
Restaurante teatreneu (Barcelona)

### INTERNACIONALES

Bottega Vittoria (Roma)  
Dal Nastro Restaurant (Zurich)  
Hotel Hyatt place \*\*\*\* (Beijing)  
Manchester United Club (Heraklion)  
Meydan Hotel (Dubai)  
Restaurante Sirocco (Grecia)  
Radisson Blu Hotel (Reino Unido)  
Sheraton Sharjah (Dubai)





gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, n 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 831 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

roig  
grupo