



 **MIDDLEBY**  
ESPAÑA

ro19  
grupo



NUEVO CENTRO DE INNOVACIÓN CULINARIA EN MADRID



SOLUCIONES PARA  
**HOSTELERIA**  
Y FOODSERVICE



# PIZZA

## HORNOS EN CONTINUO POR AIRE



## HORNOS EN CONTINUO POR INFRARROJOS



## HORNOS ESTÁTICOS MODULARES



## MESAS DE PREPARACIÓN CON REFRIGERACIÓN



## BATIDORAS Y AMASADORAS PROFESIONALES



## SISTEMAS DE ENTREGA A DOMICILIO





HOUNÖ

Invoq

### HORNO COMBINADO

Ganador del Red Dot Design Award 2023 - categoría Best of the Best - y el prestigioso iF Design Award 2023

- ✓ Hornea, cocina, vapor
- ✓ 17% más de capacidad
- ✓ Potencia en menos de 3 segundos
- ✓ Hasta 70% ahorro energético



FIGARO

### SARTÉN BASCULANTE

Sartén industrial multifunción. Sartén, hervidor, freidora y hornillos en una única máquina

- ✓ Compacta
- ✓ Calentamiento extra rápido
- ✓ Cuece a presión y a vapor
- ✓ Distribución uniforme del calor



Desmon

Food Service Equipment

### ABATIDOR TEMPERATURA

Baja la temperatura en el corazón de los alimentos de forma muy rápida y elimina las bacterias

- ✓ Con prevención de escarcha
- ✓ Doble sonda (cámara y producto)
- ✓ Incorpora señal acústica y visor
- ✓ No degrada el producto



# COCINAS INTELIGENTES

### GESTIÓN DE DESPERDICIO

Las estaciones IMC de tratamiento de residuos, trituran y deshidratan los desperdicios orgánicos, convirtiéndolos en finas partículas y reduciendo el volumen de los restos hasta en un 80%.

imc



Donde la pasión se encuentra con la tecnología y la innovación

#thisisinnovation  
#thisismiddleby



# PLANCHA, GRILL Y FRITURA



frifri



PITCO®

## FREIDORAS DE BAJO CONSUMO

Con una amplia gama de freidoras independientes, de encimera y encastrables, nuestras freidoras FRI FRI y PITCO ofrecen versatilidad, potencia y precisión.

Nuestras freidoras son ampliamente reconocidas como las mejores del mercado al ofrecer el máximo rendimiento con el mínimo espacio.

Además de contribuir a prolongar la vida útil del aceite, favorecen una menor absorción de aceite que se traduce en alimentos más saludables.

Tecnología de fritura avanzada, excelente calidad y resultados consistentes, una y otra vez.





**MagiKitch'n**

### CHARBRIOLER A GAS

Parrilla para cocinar hamburguesas, filetes, costillas o brochetas de verduras

- ✓ 3 tipos de cocinado en 1 sólo zona
- ✓ 1 Mando por cada quemador
- ✓ Bandejas extraíbles
- ✓ Frontal acero inoxidable



**niECO**  
AUTOMATIC BROILERS

### BROILER EN CONTINUO

Con tecnología "BROILVECTION" que combina el calor radiante con la convección y el aire forzado

- ✓ Ahorro energético de hasta el 40%
- ✓ Menores costes operativos
- ✓ Producto final con sabor y aspecto deliciosos



**SOUTHBEND** Since 1898

### BROILER VERTICAL

Los broilers de SOUTHBEND con cocción por infrarrojos combinan rapidez, eficiencia y potencia

- ✓ Cocina a la parrilla en la mitad de tiempo y con 1/3 menos de gas
- ✓ Utilizados por los mejores "STEAK HOUSE" del mundo

## BROILERS ELÉCTRICOS Y GAS

Experiencia, Innovación, Flexibilidad, Fiabilidad y Ahorros Energéticos. Nuestras marcas de parrillas, planchas y broilers son las más reconocidas por chefs, asesores y expertos de la industria foodservice.

### PLANCHAS DE ALTO RENDIMIENTO

Nuestra amplia gama de planchas, es, sin duda, la mejor del mercado. Disponibles en 5 tamaños. A gas ó eléctricas. En acero o cromoduro.



**MagiKitch'n**

Middleby España es líder en equipamiento para la restauración.

Ofrecemos la más amplia gama de productos para restaurantes, fast-food, casual y hoteles.

Todo para equipar cocinas industriales con la mejor calidad y el mayor rendimiento.

## PLANCHAS DE ALTO RENDIMIENTO

## FREIDORAS VENTLESS

# SOLUCIONES SIN SALIDA DE HUMOS



Las Freidoras Ventless Perfect Fry no necesitan instalar sistemas de ventilación, gracias a un sistema patentado de filtración de aire. Además incorpora un sistema anti-incendios.



## HORNOS RÁPIDOS Y ULTRA RÁPIDOS

Referentes en cocinado ultra rápido sin salida de humos, nuestros hornos trabajan 12 veces más rápido que un horno tradicional, lo que permiten ofrecer un menú perfectamente cocinado, sin perder calidad, en muy poco tiempo.

Especialmente indicados para bares, restaurantes, cafeterías, supermercados, hoteles, centros educativos, espacios de eventos y empresas de catering.



- Servicio más rápido
- Mayores opciones para su menú
- Reducción de tiempos de espera
- Menor desperdicio
- Incremento de productividad
- Comida siempre excelente

## MANTENEDORES DE ALIMENTOS

Carter Hoffmann es la solución ideal para el mantenimiento de alimentos durante un largo periodo de tiempo y ocupando un mínimo espacio.

Nuestras soluciones para snacks y bebidas le permitirán incorporar opciones a su menú, con la máxima calidad.



## SNACKS Y BEBIDAS

HELADO SOFT



## GRILLS DE ALTO RENDIMIENTO Y EQUIPAMIENTOS Y ACCESORIOS PARA HOT DOGS



MÁQUINAS DE HIELO



gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, nº 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

[@gruporoig](#)

roig  
grupo