



 ELECTRO
CALORIQUE

ros
grupo



SOLUCIONES DE
REPARTO DE COMIDA ¡¡A
SU TEMPERATURA!!

 ELECTRO
CALORIQUE

ÍNDICE

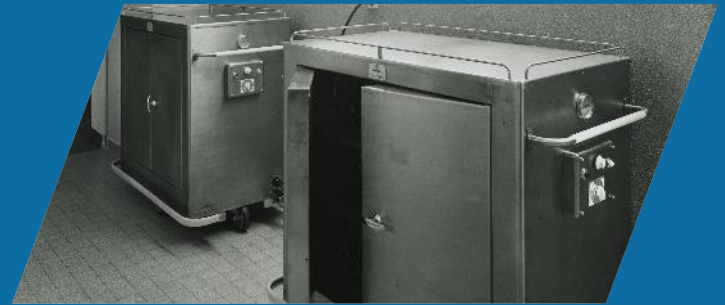
- 03 HISTORIA DE LA EMPRESA
- 05 EL GRUPO ELECTRO CALORIQUE
- 06 ALGUNOS NÚMEROS
- 07 LOS VALORES DE ELECTRO CALORIQUE
- 08 DESARROLLO SOSTENIBLE
- 09 ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN
- 10 TIPO DE LINEAS
- 13 NUESTRAS TECNOLOGÍAS
- 33 DESINFECCIÓN
- 34 TRAZABILIDAD
- 35 NUESTRA GAMA
- 80 NUESTRAS REFERENCIAS

HISTORIA DE LA EMPRESA



1919

Electro Calorique diseñaba y distribuía productos eléctricos de uso diario. Aquí un radiador doméstico adquirido por la compañía Dunlop..



1950

Distribuidos bajo la marca SAURIA, los primeros carros de distribución de comida diseñados por Electro Calorique aparecen en los hospitales. Aquí, un modelo térmico con dos puertas.



JÉRÔME BROSSAT
PDG Electro Calorique



1975

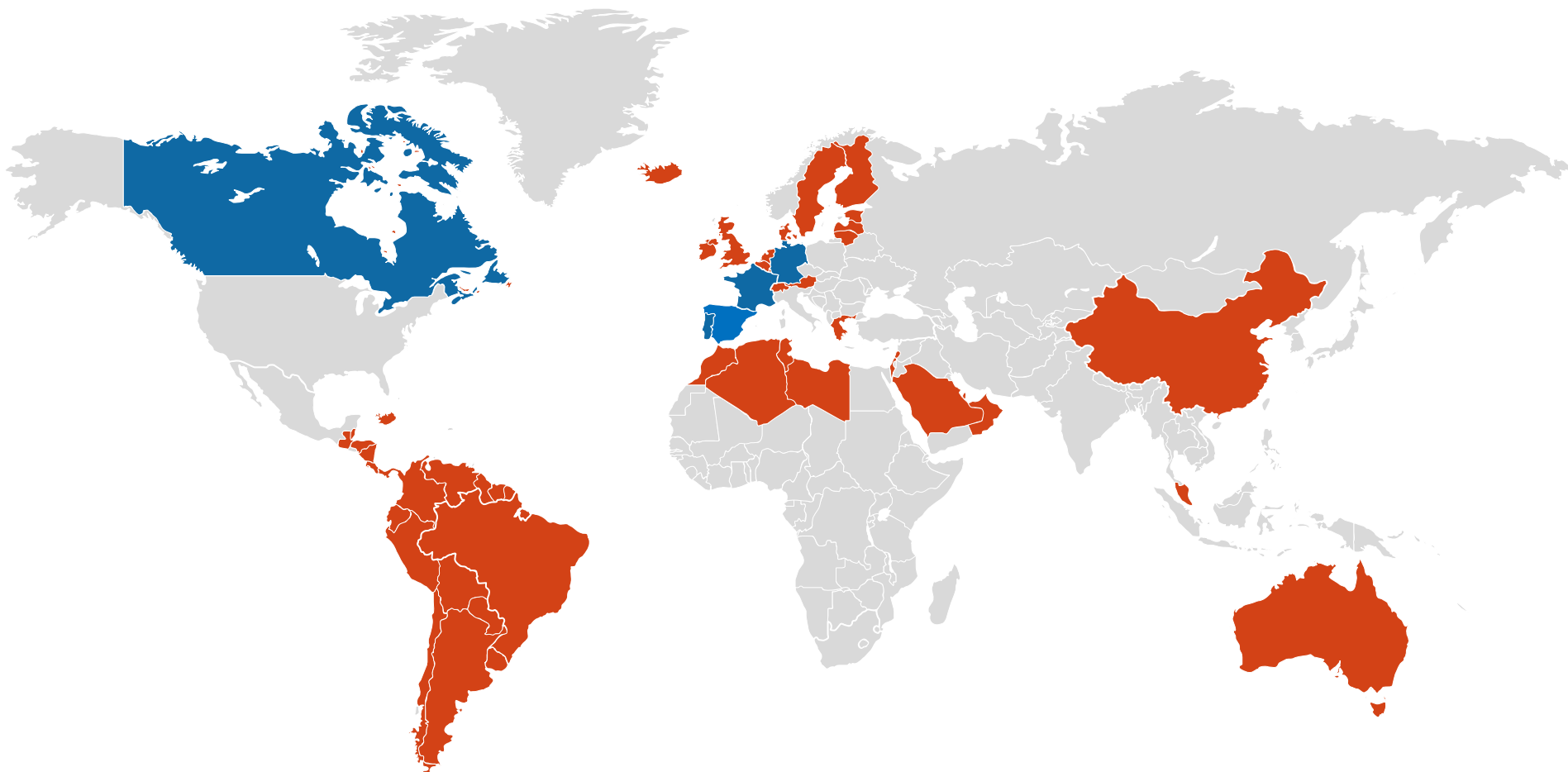
Desarrollo de nuestro primer carro de distribución de comidas para hospitales, con una tecnología revolucionaria para la época: el precursor del actual carro ERG'ELEC.



2019

La modernidad y la innovación están siempre **en el** centro del desarrollo de la marca, aquí un carro de transporte de glicol desplazado por AGV que permite el transporte de las comidas de forma totalmente automatizada.

GRUPO ELECTRO CALORIQUE



Dos plantas de producción en Francia (Pusignan y Châteldon), una filial en Alemania
Numerosos distribuidores y partners en todo el mundo

ALGUNOS NÚMEROS

EQUIPO HUMANO



200

profesionales

FACTURACIÓN



30M€

Volumen de negocios para el año 2019

POST VENTA



14

personas a su servicio con la colaboración de ECS

I + D + I



10

equipo de la oficina de proyectos

COMERCIAL



22

Personas a su servicio

CERTIFICACIONES



Certificado ISO 9001
Socio de la French Fab

PARTNERS



+2000

clientes de todo el mundo que confían en nosotros

PRECURSOR



Creador de numerosas tecnologías innovadoras

LOS VALORES DE ELECTRO CALORIQUE

INNOVACIÓN



Es el centro de la estrategia de la empresa
Cerca de 30 patentes,
Host Smart Label : Carro Auto Refrigerado

PROXIMIDAD



Control de procesos y adaptabilidad.
Estamos atentos y nos adaptamos a todas sus preocupaciones o limitaciones

COMPROMISO



La satisfacción del cliente está en el centro de nuestras preocupaciones, así como el respeto por el medio ambiente.

EXCELENCIA



Un sector exigente
Calidad reconocida

DESARROLLO SOSTENIBLE

RECICLAJE



Uso de acero inoxidable reciclado,
Nuestros carros son reciclables en un 78%.



Todos nuestros centros de producción están situados en Francia. El 98% de nuestros proveedores se encuentran en un perímetro cercano a nuestras fábricas

ECO DISEÑO



Un enfoque que se tiene en cuenta desde la etapa de diseño de nuestros productos (Evaluación del Ciclo de Vida para identificar áreas de mejora)

ENERGÍA



Tecnologías que limitan el consumo energético:
Termocontacto, R717, Glicol,
CO2

ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN



Hospitales



Cárceles



Residencias



Caterings



Guarderías



Hostelería



Catering de empresas



Catering remoto



Línea congelada



Línea fría



Línea caliente

ELECTRO CALORIQUE

ADECUADO PARA CADA TIPO DE LINEA

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES LÍNEA CALIENTE

LIMPIEZA DEL CARRO

COCINA

Preparación de la comida

07H00

12H00

10H00

PRESENTACIÓN DE L
PLATOS

El carro está cargado

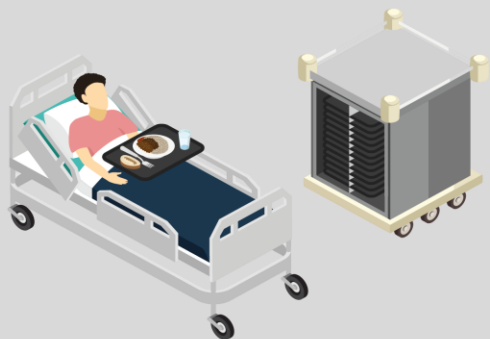
10H15

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

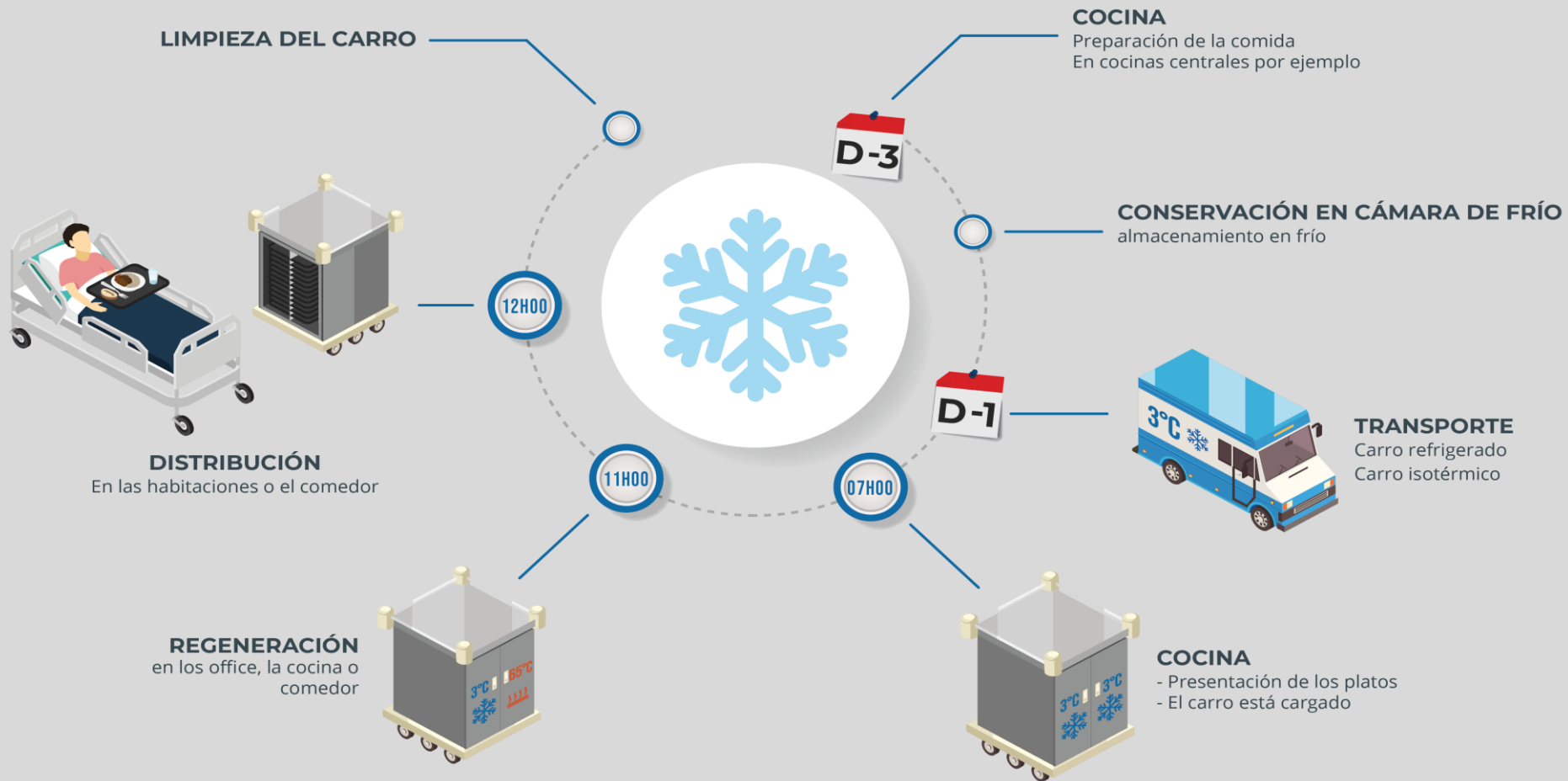
- El carro está enchufado en los office
- El comedor o en la cocina

DISTRIBUCIÓN

En las habitaciones o el comedor



PRINCIPIOS FUNDAMENTALES LÍNEA FRÍA



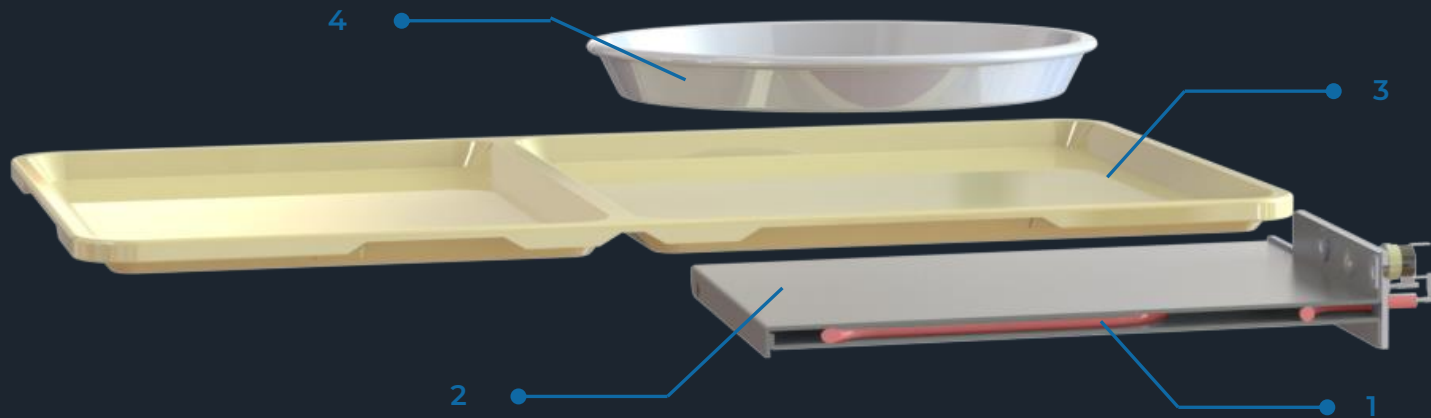
NUESTRAS TECNOLOGÍAS



EL TERMO CONTACTO BY
ELECTRO CALORIQUE

PRINCIPIOS DEL TERMOCONTACTO

Tecnología de calentamiento y mantenimiento con placa térmica



1. Una resistencia controlada eléctrica e individualmente permite activar el proceso de retermalización.
2. La placa de aluminio distribuye de manera uniforme el calor a la bandeja
3. La bandeja transmite el calor
4. Línea fría: La comida es retermalizada con delicadeza, suavidad y de forma homogénea.
Línea caliente: La comida se mantiene en todo momento a la temperatura requerida



TERMO CONTACTO

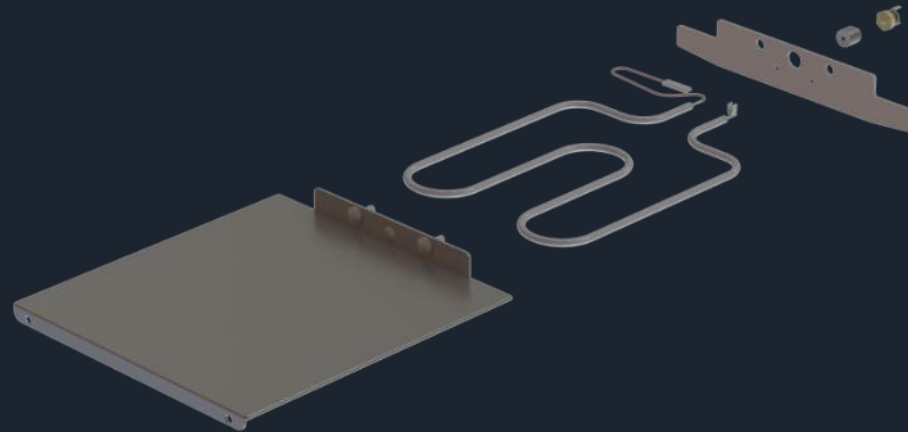
¿POR QUÉ EL

TERMOCONTACTO ES UNA
TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA
PARA GARANTIZAR DE FORMA
CONTINUA LA TEMPERATURA
DE PLATOS CALIENTES Y
FRÍOS?

TERMO CONTACTO

LAS VENTAJAS

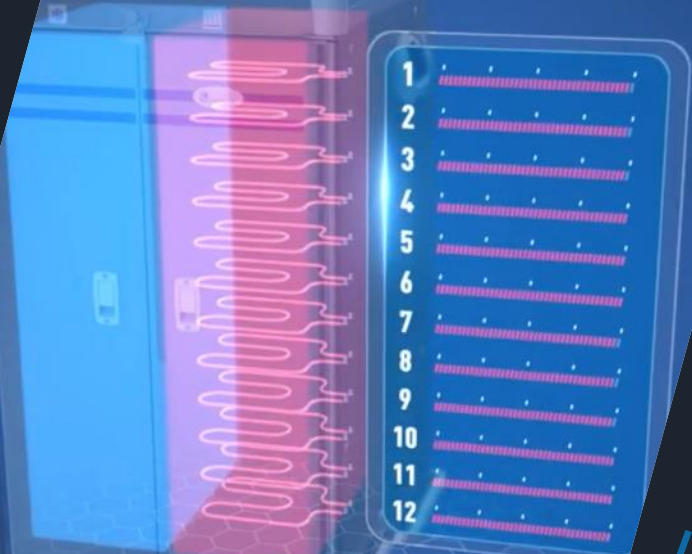
La tecnología más eficiente del mercado



- ✓ 0,05 % de problemas detectados en las placas
- ✓ La placa de termo contacto se cambia **en menos de 10 minutos**
- ✓ Ninguna avería bloqueante gracias a que cada placa de termocontacto es controlada individualmente
- ✓ Certificación IPX5

TERMO CONTACTO LAS VENTAJAS

Sistema de calentamiento individualizado bandeja a bandeja, menú a menú



Menor consumo

La comida no se reseca

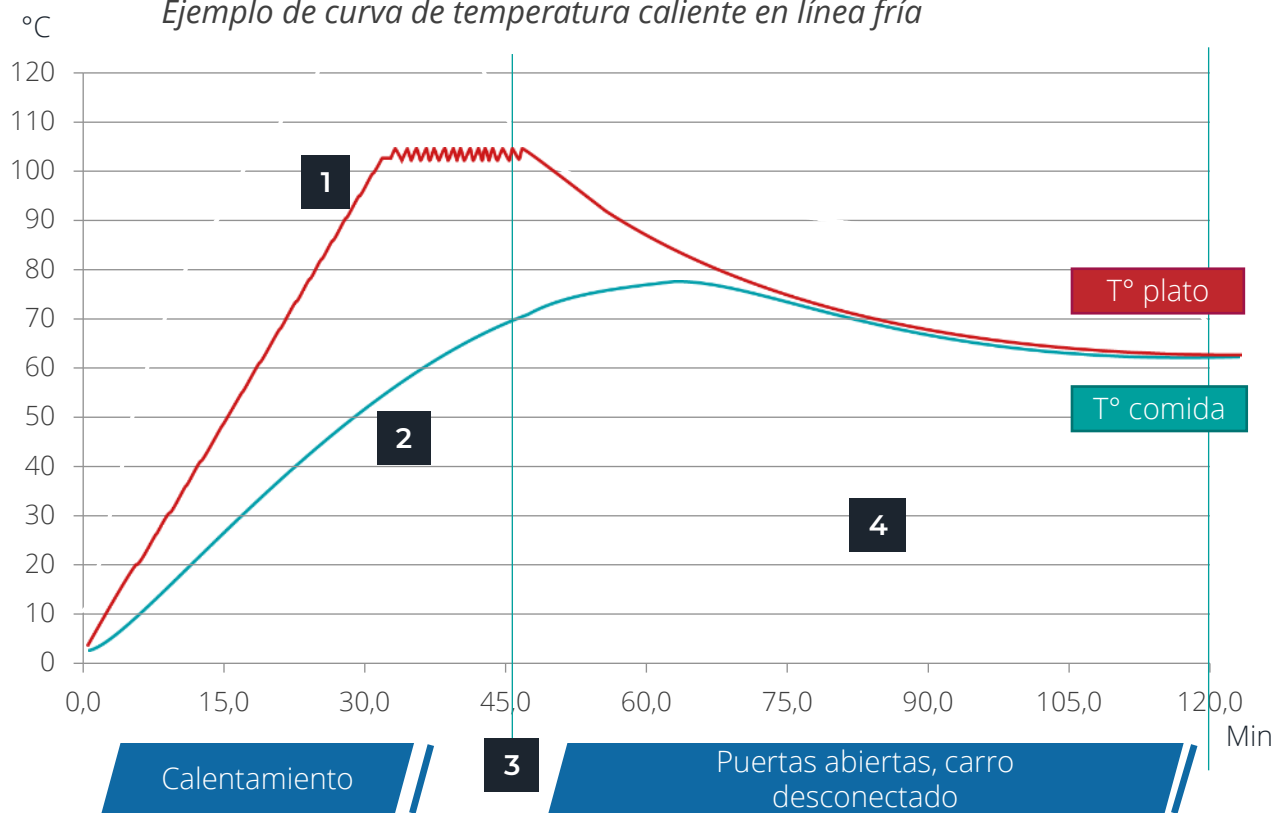


Preserva las cualidades visuales y de sabor

TERMO CONTACTO

Una comida a la temperatura adecuada desde el primero al último cliente servido

Ejemplo de curva de temperatura caliente en línea fría



1 CALENTAMIENTO SECUENCIAL

Ahorro de energía
Baja potencia eléctrica

2 ELEVACIÓN DE Tª SUAVE

No hay deshidratación.
El sabor y las cualidades visuales se preservan

3 FIN DEL CICLO DE RETERMALIZACIÓN

A partir de esa etapa, el carro ya no está conectado a la fuente de energía

4 TIEMPO DE SERVICIO

La temperatura de los alimentos en el corazón se mantiene gracias a la tecnología de placas de termocontacto

TECNOLOGÍAS



EL FRÍO BY ELECTRO CALORIQUE

ESPECIALISTA EN REFRIGERACIÓN

Según las exigencias requeridas: edificios, logística, tipo y/o duración del transporte...

Electro Calorique ha desarrollado varias soluciones para el control de la temperatura del frío.



Agua glicolada



Ventilado mecánico

R717

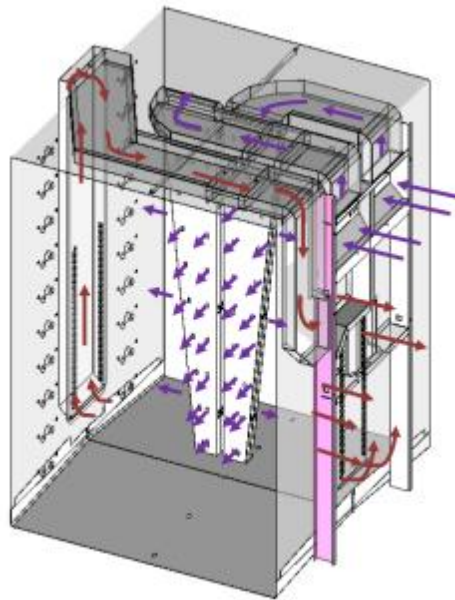
R717 – Gas natural





Hielo seco

PRINCIPIO DE ENFRIAMIENTO MECÁNICO VENTILADO

Las temperaturas frías se alcanzan mediante el uso de una unidad de refrigeración. El principio es similar al del aire acondicionado o el frigorífico doméstico. El aire frío se sopla en uno o dos compartimentos y llega a la temperatura deseada por el usuario en unos minutos,



Interior de un carro

-  Aspiración del aire proveniente del interior del carro
-  El aire frío se sopla en cada nivel



ESTA TECNOLOGÍA EXISTE TANTO EN VERSIÓN MONOBLOC COMO EN VERSIÓN DISOCIADA



VENTAJAS DE LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN



MANTENIMIENTO FÁCIL Y RÁPIDO



RESPECTO ALIMENTARIO



DE FÁCIL INTERCAMBIO



ENFRIAMIENTO RÁPIDO



HOMOGENEIDAD DE TEMPERATURAS

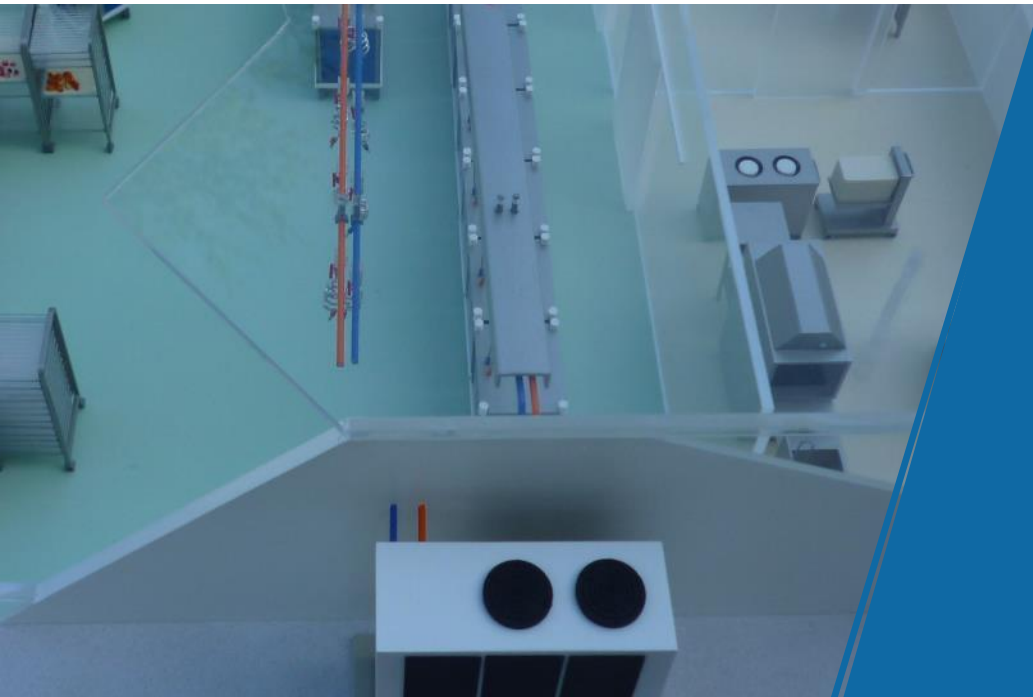


MANTENIMIENTO SENCILLO



La unidad de refrigeración es accesible muy rápidamente. Esto beneficia el servicio preventivo y correctivo. El reemplazo de la unidad puede realizarse en muy poco tiempo para disminuir el período de interrupción de funcionamiento a unos pocos minutos.

AGUA GLICOLADA



El principio del enfriamiento del glicol consiste en una unidad de refrigeración dimensionada según el tamaño del volumen a enfriar; los carros son alimentados por conexiones hidráulicas. Una unidad externa de glicol transporta agua glicolada refrigerada (entre -10 y -15°C). Toda la unidad funciona gracias a un circuito cerrado de refrigeración de glicol. Esta unidad puede ser usada para otras necesidades (cámaras frigoríficas...)

Tecnología de enfriamiento patentada, rápida y versátil que cumple con los requisitos para mantener el frío y transportar alimentos.

AGUA GLICOLADA

GLICOL ESTÁTICO

Los tanques herméticos y sin conexiones están integrados dentro de los carros.

El glicol contenido en los tanques es enfriado por las frigorías generadas en la cámara frigorífica.



GLICOL INYECTADO

Una unidad externa de glicol suministra agua glicolada refrigerada (-15°C).

La unidad funciona gracias a un circuito cerrado de refrigeración de glicol. Esta unidad puede ser usada para otras necesidades (cámara frigorífica, ...)



Posibilidad de adaptar una unidad de enfriamiento rápido de glicol



UNIDAD DE REFRIGERACIÓN DE GLICOL RÁPIDO Y AUTOMÁTICO

Combinación de dos tecnologías: glicol "inyectado" (-15°C) + refrigeración ventilada que garantiza un ciclo de enfriamiento corto del carro de unos 4 minutos.

El carro se traslada con las puertas abiertas a la unidad donde se conecta automáticamente. El ciclo comienza automáticamente, los usuarios tienen una gran pantalla táctil para controlar la unidad.

El enfriamiento ventilado se utiliza para hacer bajar la temperatura de los compartimientos internos con gran rapidez, mientras que los tanques de glicol darán la autonomía al carro hasta que se sirva la última comida.

VENTAJAS DE LAS SOLUCIONES DE GLICOL



MÁS DE 7 HORAS DE AUTONOMÍA*



MUY POCO MANTENIMIENTO



BAJOS COSTES DE OPERACIÓN



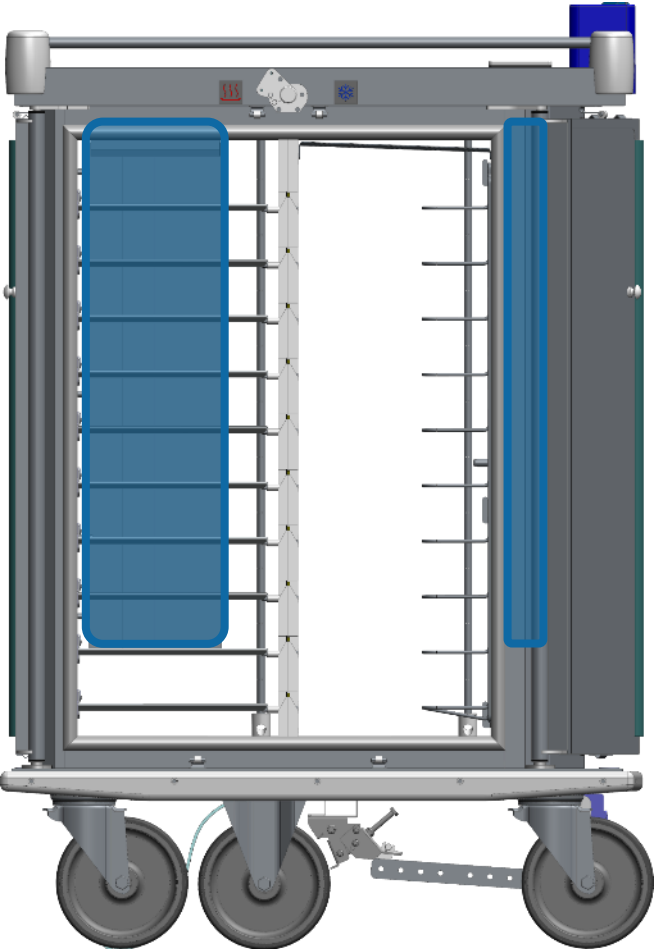
SIN EMISIÓN DE CALOR*



NINGUNA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

*Sólo con fines informativos - Depende de varios factores

COMPARATIVO DE SOLUCIONES DE GLICOL



GLICOL INYECTADO	
<i>ECONÓMICO</i>	<i>Bajos costes de operación, sin consumibles</i>
<i>COMODIDAD</i>	<i>Ninguna emisión de calor, ninguna contaminación acústica</i>
<i>FIABILIDAD</i>	<i>Sin unidad de refrigeración, ninguna electrónica a bordo</i>
UNIDAD DE INYECCIÓN	
<i>RAPIDEZ</i>	<i>Sólo 4 minutos para llegar a la temperatura fría deseada</i>
<i>AHORRO DE ESPACIO</i>	<i>Ninguna zona dedicada al almacenamiento</i>

GLICOL ESTÁTICO	
<i>COMODIDAD</i>	<i>Sin conexión, sin manipulación específica</i>
<i>INVERSIÓN</i>	<i>Sin unidad central de glicol</i>
<i>ROBUSTEZ</i>	<i>Sin unidad de refrigeración, sin electrónica, sin conexión</i>

SOLUCIÓN DE CO2



Refrigeración por inyección de hielo seco

Este sistema ofrece la ventaja de una inmediata producción de frío que garantiza un perfecto control de la cadena de frío hasta la última comida servida.

VENTAJAS DE LA SOLUCIÓN DE CO2



ENFRIAMIENTO INSTANTÁNEO



HASTA 10 HORAS DE AUTONOMÍA



INSTALACION FÁCIL



POCO MANTENIMIENTO



SIN EMISIÓN DE CALOR



NINGUNA CONTAMINACIÓN SONORA (excepto en el proceso de inyección)



NINGUNA INVERSIÓN COSTE=CONSUMIBLE

CO2



1. Escotillas para la evacuación del CO2 durante la inyección
2. Puntos de inyección simultánea por pistola móvil

■ ECONÓMICO

El proveedor de CO2 se encarga del mantenimiento de la unidad de CO2
El coste del uso y el consumo se conocen de antemano

■ UN MANTENIMIENTO SENCILLO

Ninguna unidad de refrigeración
Fácil mantenimiento

SOLUCIÓN DE GAS ECOLOGICO R717



Sistema de refrigeración autónomo, no se necesita energía eléctrica

Hasta 9 horas de autonomía

Alimentación monofásica estándar

Frío a la carta

Respetuoso del medio ambiente

DESINFECCIÓN

Conocido por sus muchas innovaciones, Electro Calorique ha creado un sistema de desinfección automático. Gracias a un conector situado en la parte superior del carro y conectado a un generador de vapor, el usuario puede desinfectar totalmente su equipo en un tiempo récord.

EFICIENCIA

Certificado AFNOR
NFT-72-110
Elimina el 99% de las bacterias

ECOLÓGICO

Bajo consumo (agua y electricidad).
No se necesita detergentes

RAPIDEZ

Tiempo de desinfección muy corto (aprox. 4 minutos)

INNOVACIÓN

Conexión automática



TRAZABILIDAD

ELECTRO CALORIQUE LE
ACOMPaña EN SU PROCESO
DE TRAZABILIDAD APPCC.

- ✓ Control de la temperatura del ciclo
- ✓ Control de eventos en tiempo real
- ✓ Alertas en caso de incumplimiento
- ✓ Conservación de datos durante años



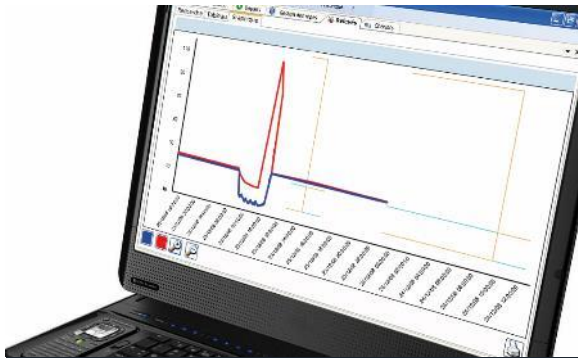
TRAZABILIDAD ESTÁNDAR RM750



La placa RM750 equipa la mayoría de nuestras soluciones. Además de la configuración del carro, también le permite acceder al historial de eventos: Ciclos, tiempo, fechas y temperaturas

Como opción, se puede combinar este dispositivo con un software de trazabilidad remota.

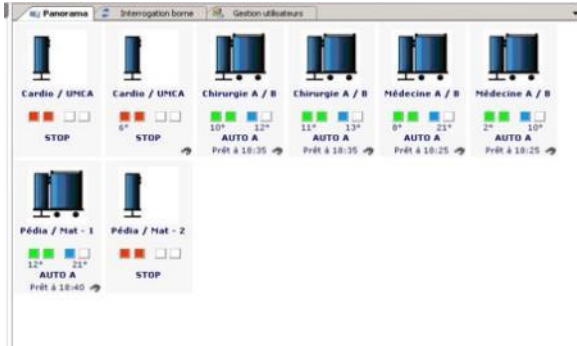
TRAZABILIDAD REMOTA



Autónoma

MTAR

Recuperación de datos a posteriori :
Asignación - Un carro = una sala / servicio
Temperaturas
Visión general de la logística



Tiempo real

MLWIFI

Recuperación en tiempo real:
Fuente de alimentación ON/OFF
Carro conectado...
Funcionamiento
Temperaturas

Configuración completa desde un PC remoto con el software Electrocal Viewer

BANDEJAS

ERG'ELEC 4G

LA REFERENCIA DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA COMIDA

- Capacidad 16, 20, 24, 30 y 32 bandejas
- Disponible en versión monobloc y en versión disociada
- Bandejas GN y EuroNorm



530 mm



BENTO

COMPACIDAD SIN COMPROMISO

- Capacidad: 20, 24 y 30 bandejas BENTO
- Disponible en versión monobloc y disociada
- Bandejas de tamaño BENTO (foto de la izquierda)

ERG'ELEC 4G

SISTEMA DE BANDEJA ÚNICA



MONOBLOC

- Muy alta flexibilidad de uso
- Piezas técnicas totalmente integradas en el carro
- Facilidad de uso



DISOCIADO

- Los bornes son compatibles con todos los modelos de carros.
- Compacto, ligero y fácil de manejar
- Excelentes temperaturas mantenidas tras la desconexión



ERG'ELEC 4G



VERSATILIDAD

Gran flexibilidad de uso



COMPATIBILIDAD

3 configuraciones de tamaño de bandeja



ROBUSTEZ

¡Una resistencia infalible!



CONFIGURABLE

Se adapta fácilmente a sus necesidades

ERG'ELEC 4G

BARANDILLA DE
ACERO
INOXIDABLE

ACCESO CALIENTE/FRÍO
INDEPENDIENTE

GRAN PANEL DE CONTROL

Historial de los eventos
y de las temperaturas

PARACHOQUES EN
MATERIAL QUE NO
MARCA

6 RUEDAS Ø 200 MM





ERG'ELEC 4G MONOBLOC



CAPACIDAD	16	20	24	28	30	30
Longitud x Anchura	1 100 x 795 mm					
Altura	1 275 mm	1 440 mm	1 620 mm	1 695 mm	1 610 mm	1 610 mm
Paso (altura útil - lado caliente)	89 mm	73 mm	73 mm	73 mm	73 mm	65 mm
Paso (altura útil - lado frío)	97 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	76 mm
Potencia eléctrica	3,3 kW - 5,22 A	3,9 kW - 6,3 A	4,5 kW - 6,52 A	5,1 kW - 7,83 A	5,4 kW - 7,83 A	5,4 kW - 7,83 A



ERG'ELEC 4G
SPLIT



CAPACIDAD	16	20	24	28	30	30
Longitud x Anchura	960 X 795					
Altura	1 275 mm	1 440 mm	1 440 mm	1 620 mm	1 695 mm	1 610 mm
Espacio útil entre niveles (lado caliente)	89 mm	73 mm	73 mm	73 mm	73 mm	65 mm
Paso (lado frío)	97 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	76 mm
Potencia (borne + carro)	3,5 kW – 5,22 A	4,1 kW – 6,3 A	4,7 kW – 6,52 A	5,3 kW – 7,83 A	5,6 kW – 7,83 A	5,6 kW – 7,83 A



BENTO

BANDEJAS REDUCIDAS

- Logística optimizada (Carga frontal, 2 bandejas por nivel)
- Presentación de las comidas innovadora y moderna - Capacidad: 20, 24 y 30 bandejas
- Disponible en versión monobloc y disociada



ECONÓMICO

Potencia eléctrica reducida
Hasta 24 bandejas con monofásico



COMPACTO

Espacio reducido
Perfecto para pequeñas instalaciones



35% MÁS LIGERO

Disminución de los problemas osteo-musculares
Aporta comodidad al usuario



COMODIDAD DE USO

Carga frontal

BENTO



NUEVO SISTEMA DE APERTURA EASY LOCK SISTEMA DE BLOQUEO DE LA PUERTA

ACCESO POR UN SOLO LADO: SERVICIO DE BANDEJAS EN EL SENTIDO DEL RECORRIDO

PARACHOQUES EN MATERIAL QUE NO MARCA

230V *

2 BANDEJAS POR NIVEL

1 COLUMNA PARA 10, 12 O 15 NIVELES





**BENTO
MONOBLOC**



REFERENCIA	P4310R2G+	P4312R2G+	P4315R2G+
Niveles	10	12	15
Capacidad	20 Bandejas BENTO	24Bandejas BENTO	30Bandejas BENTO
Longitud x Anchura	950 mm x 770 mm		
Altura de trabajo	1 324 mm	1 492 mm	1 744 mm
Paso	84 mm		
Potencia eléctrica	3 000 W - 13 A	3 400 W - 14,8 A	4 200 W - 18,3 A

BENTO DISOCIADO

REFERENCIA	P4310NDR2G+	P4312NDR2G+	P4315NDR2G+
Niveles	10	12	15
Capacidad	20 Bandejas BENTO	24 Bandejas BENTO	30 Bandejas BENTO
Longitud x Anchura	770 mm x 722 mm		
Altura de trabajo	1 371 mm	1 539 mm	1 791 mm
Paso	84 mm		
Potencia eléctrica	3 100 W – 13,4 A	3 500 W – 15,2 A	4 300 W – 18,7 A

GAMA HÍBRIDA



COMBI

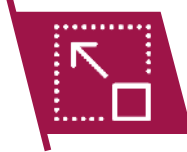
Bandejas BENTO y contenedores GN en un mismo carro



MEZCLA Y COMBINACIÓN

Combina Bandejas y contenedores GN

Permite un servicio sin esfuerzo en comedores y habitaciones



GRAN CAPACIDAD

Hasta 36 Bandejas BENTO o 60 comidas (en contenedores GN)



TERMOCONTACTO

Una comida a la temperatura adecuada hasta el último paciente servido

Capacidad: 2 versiones

- 56 comidas GN o 32 Bandejas BENTO
- 63 comidas GN o 36 Bandejas BENTO

Disponibile en versión monobloc únicamente

Acepta bandejas Bento de 530x205mm, contenedores y bandejas GN1/1 y GN1/2





COMBI



REFERENCIA	P4932R	P4936R
Niveles	2 x 8 niveles frío 2 x 8 niveles caliente	2 x 9 niveles frío 2 x 9 niveles caliente
Capacidad Maxi	56 comidas GN o 32 Bandejas BENTO	63 comidas GN o 36 Bandejas BENTO
Longitud x Anchura	1 475 mm x 775 mm	
Altura de trabajo	973 mm	1056 mm
Espacio útil entre cada nivel	70 mm lado caliente/ 75 mm lado frío	
Potencia Eléctrica	4 800 W	5 200 W

El cálculo de las capacidades de las comidas se da a título indicativo sobre la base siguiente: 7 porciones por contenedor GN1/2 de 65 mm de profundidad

GAMA MULTIPORCIÓN

RESTISELF 4G

Carro multi porciones en línea fría

- Capacidad 21, 28, 49 y 56 comidas
- Disponible en versión disociada
- Acepta los contenedores GN



RESTAUSELF

Carro multi porciones en línea caliente

- Capacidad 56 comidas
- Versión Monobloc unicamente
- Admite contenedores GN



RESTISELF 4G

Diseñado para el proceso de línea fría, el RESTISELF 4G será de gran ayuda para un uso diario y un servicio de comedor.

Sea cual sea el tipo de distribución, la temperatura y la calidad organoléptica de las comidas es la prioridad del RESTISELF 4G.



MULTI PORCIONES

- Servicio al plato
- Varias configuraciones
- Estación de trabajo ergonómica



RESTISELF 4G



TRAZABILIDAD INTEGRADA

Gran pantalla de control con registro de temperaturas y eventos



ERGONÓMICO

Bandejas extraíbles en el lado caliente para un manejo seguro y fácil de los contenedores



DESIGN

Modernidad y elegancia en el área de servicio



RESTISELF 4G

MONOBLOC



REFERENCIA	P2207R4G	P2208R4G
DESCRIPCIÓN	7 niveles lado caliente 15 niveles lado frío	8 niveles lado caliente 16 niveles lado frío
CAPACIDAD	approx 50 comidas	approx 56 comidas
Longitud x Anchura	1 473 mm x 756 mm	
Altura de trabajo	982 mm	1070 mm
Espacio útil entre cada nivel	72,5 mm lado caliente/ 35 mm lado frío	
Potencia Eléctrica	3 670 W	
Con encimera calefactora	3670 W	4 730 W



RESTISELF 4G

MONOBLOC COMPACTO



REFERENCIA	P2203R4G	P2204R4G	P2207CR4G	P2208CR4G	P2207C4G	P2208C4G
DESCRIPCIÓN	3 niveles calientes 4 niveles fríos	4 niveles calientes 4 niveles fríos	7 niveles calientes línea fría	8 niveles calientes línea fría	8 niveles calientes línea caliente	8 niveles calientes línea caliente
Capacidad maxi.	aprox.21 comidas	aprox.28 comidas	aprox.49 porciones	aprox.56 porciones	aprox.49 porciones	aprox.56 porciones
Longitud x Anchura	1 473 mm x 756 mm					
Altura de la encimera	1 051 mm	1 139 mm	984 mm	1 072 mm	984 mm	1 072 mm
Espacio útil entre cada nivel	72,5 mm lado caliente / 77 mm lado frío		72,5 mm lado caliente		73 mm lado caliente	
Potencia eléctrica	2 620 W		3 060 W			
Con encimera calefactora	2 620 W	3 320 W	3 060 W			

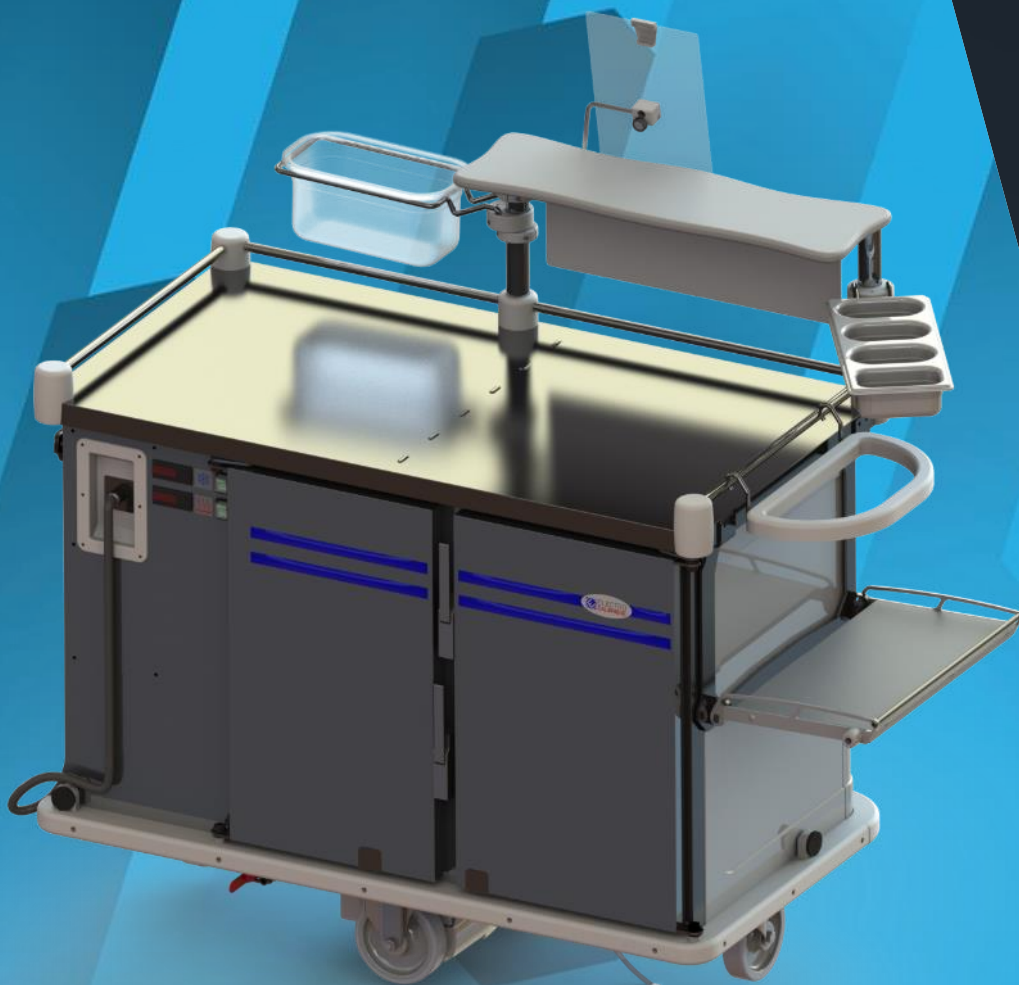
RESTAUSELF

Dedicado exclusivamente a la línea caliente, el RESTAUSELF se destaca por su simplicidad de uso. La temperatura es mantenida por una masa acumuladora, un proceso tan simple como eficaz, que le ofrece un largo tiempo de isoterмия... incluso cuando el carro está desenchufado.



PLATOS MULTIPORCIONES

- línea caliente
- Servicio al plato
- Enchufe estándar



RESTAUSELF



AUTONOMÍA

1h30 de mantenimiento en caliente,
carro desconectado



PLUG & PLAY

Se enchufa en cualquier
enchufe de 230V/16A



PRECISIÓN

Mantiene la temperatura sin
ressecar ni recocer



RESTAUSELF

REFERENCIA	P2250N-C	P2250R-C	P2250C-C
DESCRIPCIÓN	16 niveles neutros 16 niveles calientes	16 niveles fríos 16 niveles calientes	2 x 16 niveles calientes
Capacidad maxi.	aprox.56 comidas	aprox.56 comidas	aprox.56 porciones
Longitud x Anchura	1 302 mm x 723 mm		
Altura de la encimera	980 mm		
Espacio útil entre cada nivel	35 mm		
Potencia eléctrica	1 400 W	2 150 W	2 800 W
Con encimera calefactora	2100 W	2 850 W	3 500 W

GAMA DESAYUNO

60



EXPRESSO

- Máquina para bebidas calientes
- 3 horas de autonomía
- 10 opciones de bebidas / 15 litros



PETIT DEJ

- 3 modelos 9 variantes
- Numerosos accesorios
- Encimera con altura inferior a 1 metro



PETIT DEJ'

El carro de desayuno y merienda por excelencia.

Para un servicio con bandeja simple y atractivo.

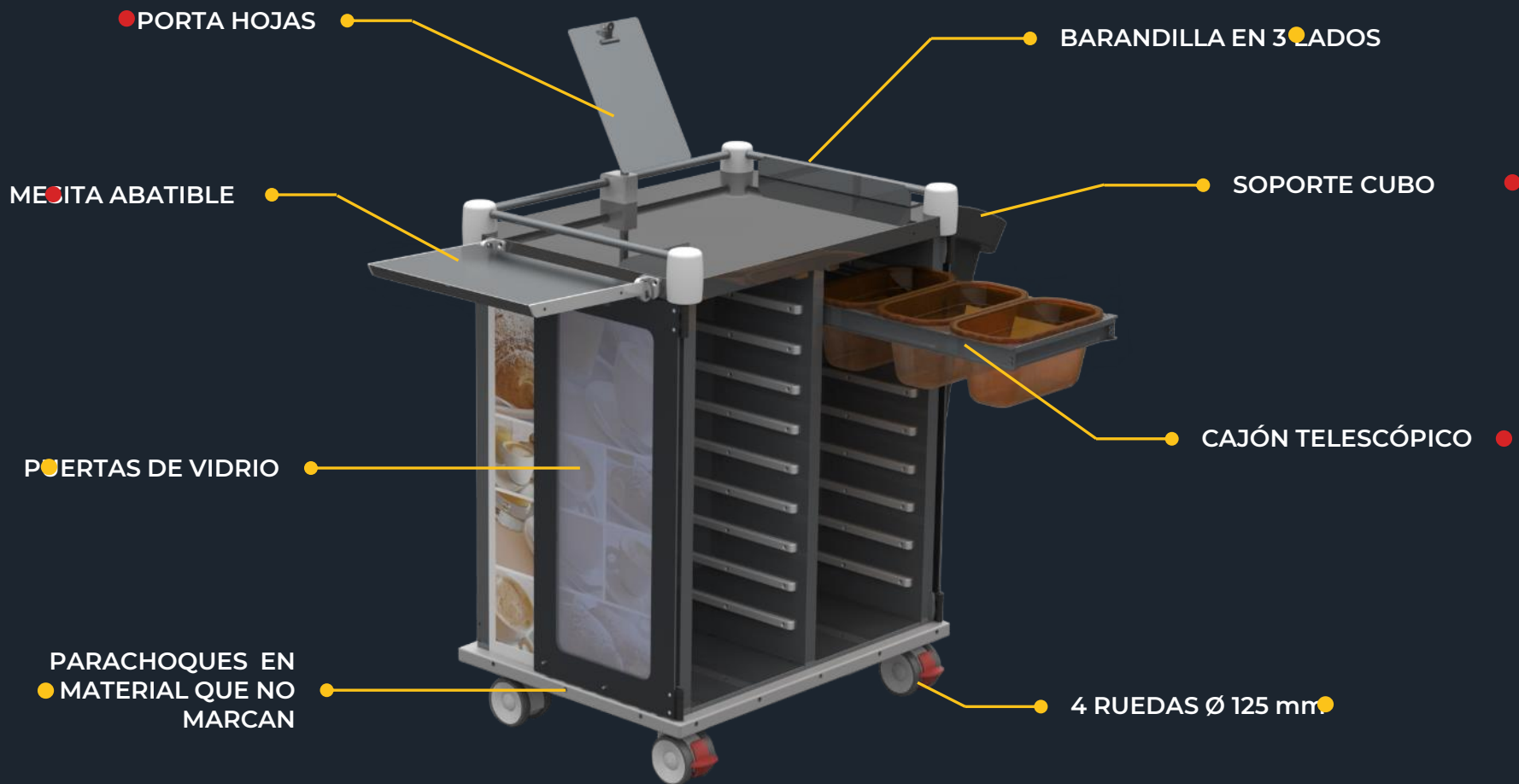
El Petit DÉJ', fabricado totalmente en aluminio, ofrece una extrema maniobrabilidad, facilidad de uso y un diseño innovador.



SERVICIO DE DESAYUNO

- Línea caliente
- Servicio al plato
- Enchufe Estándar

PETIT DEJ



● Accesorio opcional

● Accesorio estándar en los modelos PETIT DÉJ'



PETIT'DÉJ

1 COLUMNA X 10 NIVELES

REFERENCIA	P10001PDJ	P10001PDJ-OUV	P10001PDJ-2P
DESCRIPCIÓN	1 fondo + 1 puerta de vidrio + galería 3 lados	Sin puertas (0 puerta / 0 fondo) + galería 2 lados	2 puertas de vidrio + galería 2 lados
Capacidad maxi.	20 bandejas GN1/2		
Longitud x Anchura	460 x 605 mm		
Altura de la encimera	1 000 mm		
Espacio entre niveles	50 mm		

2 COLUMNAS X 10 NIVELES

REFERENCIA	P10002PDJ	P10002PDJ-OUV	P10002PDJ-2P
DESCRIPCIÓN	2 fondos + 2 puertas de vidrio + galería 3 lados	Traversant (0 puerta / 0 fondo) + galería 2 lados	4 puertas de vidrio + galería 2 lados
Capacidad maxi.	40 bandejas GN1/2		
Longitud x Anchura	810 x 650 mm		
Altura de la encimera	1 000 mm		
Espacio entre niveles	80 mm		

3 COLUMNAS X 10 NIVELES

REFERENCIA	P10003PDJ	P10003PDJ-OUV	P10003PDJ-2P
DESCRIPCIÓN	3 fondos + 2 puertas de vidrio + galería 3 lados	Traversant (0 porte / 0 fond) + galería 2 lados	4 portes de vidrio + galería 2 lados
Capacidad maxi.	60 bandejas GN1/2		
Longitud x Anchura	1 224 x 650 mm		
Altura de la encimera	1 000 mm		
Espacio entre niveles	80 mm		

EXPRESSO

Carro de desayuno y merienda con máquina de bebidas integrada
Concepto desarrollado en asociación con Bravilor.



SERVICIO DE DESAYUNO

- línea caliente
- Servicio al plato
- Enchufe Estándar





AUTONOMÍA

3h de mantenimiento en temperatura



AMPLIA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

9 posibilidades de bebidas calientes
(de los cuales una puede ser sopa)



Simplicidad

Un botón para enjuagar, un elemento extraíble para una limpieza completa



ALTO RENDIMIENTO

40 bandejas
70 bebidas calientes



ERGONOMÍA

El posicionamiento de la máquina permite el acceso desde los 2 lados del carro



VISIBILIDAD

Puertas de vidrio y decoraciones de serie



EFFECTIVIDAD

11 segundos por taza



EXPRESSO

REFERENCIA	P1000BR	P1001BR	P1002BR
DESCRIPCIÓN	Máquina autónoma de distribución de bebidas	Máquina de bebidas & 1 columna de 10 niveles	Máquina de bebidas & 2 columnas de 10 niveles
Capacidad maxi.	60 tazas de 25 cl	60 tazas de 25 cl y 20 bandejas GN1/2	60 tazas de 25 cl y 40 bandejas GN1/2
Longitud x Anchura	560 x 630 mm	880 x 630 mm	1 231 x 630 mm
Altura	1057 mm		
Espacio entre niveles	-	76 mm	

SECTOR PENITENCIARIO



Carro para el servicio de comidas en bandejas individuales

- Muy alta flexibilidad de uso
- Piezas técnicas totalmente integradas en el carro



Carro para el servicio de comidas en contenedores multi-porción

- Móvil y ergonómico
- Numerosas opciones para simplificar el servicio

MC0005



PLACAS DE TERMOCONTACTO

BARRANDILLA EN LOS 4 LADOS

ESPACIO PARA
PLACA EUTÉCTICA GN1/1

PARA CHOQUES EN
MATERIAL QUE NO
MARCAN

6 RUEDAS Ø 160 mm

CONSTRUCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE 18/10



MC0005

REFERENCIA	MC0005
DESCRIPCIÓN	Carro para bandejas individuales
Capacidad maxi.	2 x 5 niveles calientes (506 x 350) 2 x 3 niveles fríos (500 x 448)
Longitud x Anchura	1 050 x 715 mm
Altura total	1 440 mm
Espacio útil	85 mm lado caliente 75 mm lado frío

MULTIPORCIÓN MC



CONSTRUCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE 18/10



MULTIPORCIÓN MC

REFERENCIA	P2108-MC-V3	P2208-MC-V3
DESCRIPCIÓN	Carro multiporcionnes	
Capacidad maxi.	8 niveles calientes 8 niveles fríos	8 niveles calientes 8 niveles isotérmicos 8 niveles centrales
Longitud x Anchura	1 117 x 739 mm	1 174 x 739 mm
Altura de la encimera	1 097 mm	
Espacio útil	75 mm lado caliente 126 mm lado frío	75 mm lado caliente 126 mm lado frío

SOLUCIONES LOGÍSTICAS



NEUTRO Y FRÍO

Acero inoxidable 18/10, aislamiento completo con lana de roca, diseñado para el transporte en camiones, mantenimiento de la temperatura a largo plazo

Apto para

Bandejas GN/EN, contenedores GN/EN, rejillas y cestas

Tamaños

GN1/2, GN1/1, GN2/1, 600 x 400, EN2/1

Capacidad

De 6 a 36 unidades de contenido



CALIENTE & MIXTO

Acero inoxidable 18/10, aislamiento completo con lana de roca, diseñado para el transporte en camiones, mantenimiento de la temperatura a largo plazo (tanto en frío como en caliente)

Apto para

Bandejas GN, contenedores GN, rejillas GN

Tamaños

GN1/2, GN1/1

Capacidad

De 6 a 17

ARMARIOS DE REGENERACIÓN



ENERGIS

Para la regeneración y el mantenimiento de los alimentos a una temperatura precisa

- Acero inoxidable 18/10
- Aislamiento con lana de roca
- Selección de la temperatura nivel por nivel
- Programación completa para un funcionamiento autónomo



FRIGO FOUR

Regeneración/mantenimiento y mantenimiento en frío

- Acero inoxidable 18/10
- Aislamiento con lana de roca
- Adecuado para todos los procesos de la cocina
- Programación completa para un funcionamiento autónomo



75

ENERGIS

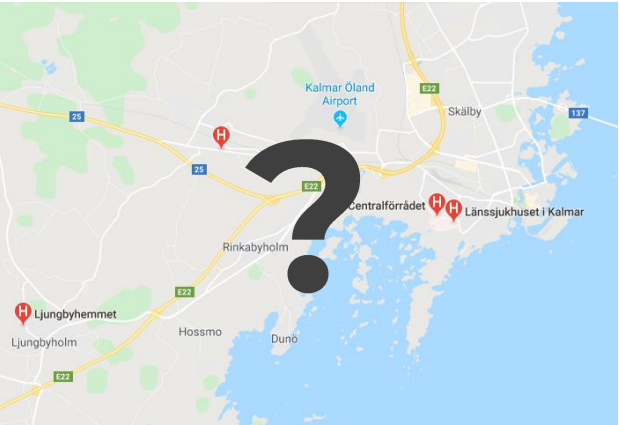


REFERENCIA	ENERGIS Compacto				ENERGIS			
Número de niveles	4	6	8	12	4	6	8	12
Capacidad por nivel	1 x GN1/2 o 2 x GN1/3				2 x GN1/2 o 3 x GN1/3			
Longitud x Anchura	560 x 538 mm				700 x 538 mm			
Altura (sin soporte)	714	902	1090	1372	714	902	1090	1372
Pitch (Espacio útil)	65 mm							

Y TAMBIÉN...



... GESTIÓN DE PROYECTOS



Espacio

Tiempo

Temperatura





HOPITAL SAINT JOSEPH

ELECTRO CALORIQUE

Una marca presente en distintas regiones del mundo

NUESTRAS ÚLTIMAS REFERENCIAS

Singapur - Jurong - 110 carros

Canadá - Quebec - 120 carros

Alemania - Hannover - 420 carros

Austria - Viena - 75 carros

Francia - APHP - 100 carros

Suiza - HUG - 56 carros

Hong Kong - HKHA - 112 carros



S E R V I R L E M E I L L E U R

gruporoig.es

Grupo Roig

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

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo