

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



INFINITHI[®]

ASADORES DE POLLOS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

Asadores a Gas

Serie VIP 3 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP3	12 - 18	3 (incluidas)	1160 x 450 x 930	21 Kw	2.281 €
Opcional	Soporte con ruedas.		1168 x 458 x 740		590 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Asadores a Gas

Serie VIP 4 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP4	16 - 24	4 (incluidas)	1160 x 450 x 930	28 Kw	2.471 €
Opcional	Soporte con ruedas.		1168 x 458 x 740		590 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Asadores a Gas

Serie VIP 5 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP5	20 - 30	5 (incluidas)	1160 x 450 x 1290	35 Kw	3.201 €
Opcional	Peana		1160 x 450 x 340		112 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Asadores a Gas

Serie VIP 6 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP6	24 - 36	6 (incluidas)	1160 x 450 x 1290	42 Kw	3.401 €
Opcional	Peana		1160 x 450 x 340		92 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Asadores a Gas

Serie VIP 7 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP7	28 - 42	7 (incluidas)	1160 x 450 x 1650	49 Kw	3.988 €
Opcional	Peana		1160 x 450 x 340		159 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Asadores a Gas

Serie VIP 8 Espadas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Cierre parcial trasero que evita pérdida de calor y la transmisión a la pared haciendo el asador más eficiente.
- Transmisión por cadena y engranajes de gran calidad.
- Quemadores independientes de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Chapa entre quemadores desmontable con la mano para una mejor limpieza.
- Puertas de cristal templado con cierre magnético.
- Soportes de espada diseñados para evitar pérdidas de calor haciendo el asador más eficiente.
- Motor de gran rendimiento instalado fuera de la fuente de calor.
- Grifos independientes regulables máximo/ mínimo con mandos de bakelita de gran calidad y apartados de la fuente de calor.
- Bandeja inferior de acero inoxidable de gran capacidad para la recogida de aceites y grasas.
- De serie se suministran predispuestos para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo	Capacidad Pollos	Nº Espadas	Medidas (mm)	Potencia	Precio
AP8	32 - 48	8 (incluidas)	1160 x 450 x 1650	49 Kw	4.283 €
Opcional	Peana		1160 x 450 x 340		143 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Soportes

Serie VIP

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Modelo	Para Modelos	Mediadas (mm)	Precio
Soporte con ruedas	AP2 - AP3 - AP4	1168 x 458 x 740	590 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Espadas

Serie VIP

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Asado de pollos. Equipado con 2 pinchos laterales con tornillo y 4 centrales.

Asado de pollo abierto, conejos, paletillas, muslos, butifarras, codillos, patatas, pimientos...

Asado de pollos grandes, cochinitos, jamones...

Asado de patatas, chorizos, butifarras, salchichas... (triple espada)

ESPC

70 €

ESPM

218 €

ESPK

161 €

ESPP

271 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.