



CATALOGO PROFESIONAL
PROFESSIONAL CATALOGUE

Índice/Index

Línea Snack Snack Ligne	3
Línea Modular Modulable Ligne	7
Línea Tradicional Ligne Traditionnel	17



Línea Snack
Ligne Snack



Características generales

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

Caractéristiques générales

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.

Cocinas:

- Quemadores fijos de alto rendimiento con termopares.
- Encimera con para gotas y parrillas en hierro fundido.

Cuisinières:

- Brûleur fixes de haute rendement par thermocouple.
- Plan de travail avec pare gouttes et grilles en fonte.



FG S 60x40
FG S 60x80
FG S 60x100

Grills:

- Placa de grill en chapa de acero pulido (ranurada, lisa o mixta), nivelada con la encimera.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.

Brûleurs:

- Plaque de grill en acier (rainurée, lisse ou combiné), nivelée avec plan de travail.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.



TG S 60x40C
TG S 60x40L
TG S 60x80LC
TG S 60x80CC
TG S 60x80LL

Parrilleros:

- Parrillas individuales en acero inoxidable.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.

Grille:

- Grille individuel en acier inoxydable.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.



CG S 60x40
CG S 60x80

Freidoras:

- Cuba en acero inoxidable, con un cesto por cuba.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.
- Regulación termostática de la temperatura.
- Grifo de vaciamiento de la cuba.

Friteuse:

- Cuve en acier inoxydable, avec un corbeille per cuve.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.
- Contrôle de température pour thermostat.
- Robinet pour survidé le cuve.



FMG S 60x40
FMG S 60x80



Línea Modular
Ligne Modulable

FG 9041
FG 7541



FG 9040
FG 7540



FG 9020
FG 7520



Características cocinas:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Quemadores fijos de alto rendimiento con termopares.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Encimera con para gotas y parrillas en hierro fundido.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Horno de dimensiones universales GN-2/1.
- Tiradores de horno y cajón calentaplatos en acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

FG 9061
FG 7561



FG 9060
FG 7560



Caractéristiques cuisinières:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Brûleur fixes de haute rendement par thermocouple.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Plan de travail avec pare gouttes et grilles en fonte.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Four de dimensions universel GN-2/1.
- Poignées du gaz et foyer en tube d'acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.

FG 9020 HP
FG 9040 HP
FG 9041 HP
FG 9060 HP
FG 9061 HP



Quemadores Alto Rendimiento

Los nuevos quemadores están disponibles para la gama 900 modular. Los nuevos quemadores de alto rendimiento presentan un nuevo diseño desarrollado para obtener mejores performances, su forma redondeada en pareja con sus parrillas en hierro fundido permite distribuir uniformemente el calor aumentando su eficiencia. Las altas potencias de 5,5kW, 8kW y 11kW aumentan la eficacia de los quemadores que se traduce en un ahorro energético de 30% en comparación con los quemadores tradicionales en consumo de gas.

Brûleur Haute Rendement

Les nouveaux brûleurs sont disponibles pour la gamme 900 modulaire Ligne. Les nouveaux brûleurs avec haute rendement présentent un nouveau dessin développé se procurer meilleure performance, le sien arrondi en outre le sien grilles en fonte permettent distribuer le chaleur uniformément en augmentation le sien rendement. Les hautes puissances de 5,5kW, 8kW et 11kW augmentent l'efficacité de les brûleurs convertie sur une économie énergétique de 30% en comparaison dans les brûleurs traditionnels en consommation de gaz.

Parrilleros:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Parrillas individuales en acero inoxidable.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

Grille:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Grille individuel en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.



CG 9020
CG 7520



CG 9010
CG 7510

TG 9020 LL
TG 7520 LL



TG 9020 CC
TG 7520 CC



Grills:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Placa de grill en chapa de acero pulido (ranurada, lisa o mixta), nivelada con la encimera.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

TG 9020 CL
TG 7520 CL



TG 9010 C
TG 7510 C



TG 9010 L
TG 7510 L



Brûleur:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque de grill en acier (rainurée, lisse ou combiné), nivelée avec plan de travail.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.

FMG 9015 + 15Lts



FMG 9015Lts



Freidoras:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable, con un cesto por cuba.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Quemador tubular en acero inoxidable.
- Encendido por piezoeléctrico y termopar.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Regulación termostática de la temperatura.
- Grifo de vaciamiento de la cuba.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.

Friteuse:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable, avec un corbeille per cuve.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Brûleur en tube en acier inoxydable.
- Allumage par piézoélectrique et thermocouple.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Contrôle de température pour thermostat.
- Robinet pour survidé le cuve.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.



FBG 80Lts

Freidoras Basculantes:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa rebatible.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Sistema de elevación de cuba.
- Grifo para llenar la cuba de agua.
- Fondo de la cuba en acero blando con posibilidad de elegir un acero inoxidable AISI 304. 50mm.
- Quemadores en acero inoxidable AISI 304 con combustión optimizada.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Valvula de seguridad y encendido de quemador a través de fuego piloto.
- Temperatura controlada por termostato de 80°C hasta 300°C.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

Friteuse Basculantes:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Abattant extensible.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304, avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Système de élévation de cuve.
- Robinet pour remplir d'eau le cuve.
- Fond de la cuve en acier doux avec possibilité de choix d'acier inoxydable AISI 304. 50mm.
- Brûleur en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisé.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Valves de sécurité et allumage de brûleur à travers de feu pilote.
- Contrôle de température pour thermostat de 80°C jusqu'à 300°C.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.



MG 90 150 BM

Marmita de 150L:

- Construcción con revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa rebatible.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Con cámara de baño María.
- Valvula de entrada de vapor para la cámara de baño María.
- Grifo para llenar la cuba de agua.
- Grifo de vaciamiento de la cuba.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Quemadores en acero inoxidable AISI 304 con combustión optimizada.
- Valvula de seguridad y encendido de quemador a través de fuego piloto.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

Bouillant de 150L:

- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Abattant extensible.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Avec chambre de bain marie.
- Valve de entrée de vapeur pour la chambre de bain marie.
- Robinet pour remplir d'eau le cuve.
- Robinet pour survidé le cuve.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Brûleur en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisé.
- Valves de sécurité et allumage de brûleur à travers de feu pilote.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.

Cocina **robusta y imponente**

Forjada con **pericia** profesional

Nacido de fuegos **llameantes**

Un puro **acero fascinante**

Cuisinières **nobles et imposantes**

L'efficacité et la **qualité** de la fabrication

Le vrai acier et **compétence**

Expertise et d'innovation dans votre cuisine

Línea Tradicional

Ligne Traditionnel



AMR 3F



AMR 4 FF B



Cocinas:

- Construcción con chasis monobloque en perfis de acero tratado de 2mm de espesura con unión por tornillos.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesura de 1.5mm, con frente de 50mm, redondeada.
- Revestimientos frontales y laterales en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores fijos de alto rendimiento con termopares.
- Grifos de gas, con regulación, montadas en paneles cejados con marcación y mandos en baquelite.
- Encimera con para gotas y parrillas en hierro fundido.
- Bandeja de grasa extraíbles.
- Horno de dimensiones universals GN-2/1.
- Tiradores de horno y cajón calentaplatos en acero inoxidable AISI 304.
- Patas regulables hasta 50mm en tubo acero inoxidable.
- Todos los modelos son fabricados para funcionamiento en gas natural o GPL.

AMR 4 FF A



AMR 4 FF



Cuisinières:

- Châssis monobloc sur des profils en acier traité de 2mm d'épaisseur avec union par vis.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur de 1.5mm, avec avant de 50mm, arrondis et rebords.
- Revêtements frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
- Brûleur fixes de haute rendement par thermocouple.
- Robinets de gaz, de commande et de réglage, montés sur des panneaux surplombés et avec marquage, boutons en bakélite.
- Plan de travail avec pare gouttes et grilles en fonte.
- Plat récolte-sauce amovible.
- Four de dimensions universel GN-2/1.
- Poignées du four et foyer en tube d'acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en tube d'acier inoxydable sur 50mm.
- Tous les modèles sont fournis prêts à fonctionner au gaz naturel ou GPL.

AMR 4 F



AMR 2 F



AMR 2 F6Q



Monolume
Un brûleur



AMR 6 FF



AMR 6 FF 6Q



AMR 5 FF



Estufa EVG Gás



Estufa EVE Eléctrico



Línea Modular 750/Ligne Modulable 750

				FG 7520	FG 7540	FG 7511	FG 7541	FG 7560	FG 7561	CG 7510	CG 7520	TG 7510C	TG 7510L	TG 7510CL	TG 7510CC	TG 7510LL	
Modelos/Modèles																	
Encimera/Plan de Travail																	
Ancho/Largeur (mm)				350	700	700	700	1050	1050	350	700	350	350	700	700	700	
Fondo/Profondeur (mm)				750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
Largo/Altitude (mm)				870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870
Quemadores/Brûleur		Inyectores/Injecteurs		Potencia/Puissance kW													
		G 31	G 20	(P.C.S.)													
Quemador/Brûleur → 80		125	175	5.5			2	4		4	6	6					
Encimera/Plan de travail 600 x 600		115	170	5.5					1								
Horno/Four		145	215	7.5					1	1		1					
Grills/Grille		130	180	6.5								1	2				
Encimera/Plan de travail		130	180	6									1	1	2	2	2
Caudal Térmico Total/Total chaleur d'entrée kW				11	22	13	29.5	33	40.5	6.5	13	6	6	12	12	12	

Línea Modular Snack 600/Ligne Modulable Snack 600

				FG S 60x40	FG S 60x80	FG S 60x100	TG S 60x40C	TG S 60x40L	TG S 60x80LC	TG S 60x80CC	TG S 60x80LL	CG S 60x40	CG S 60x80	FMG S 60x40	FMG S 60x80	
Modelos/Modèles																
Encimera/Plan de Travail																
Ancho/Largeur (mm)				400	800	100	400	400	800	800	800	400	800	400	800	
Fondo/Profondeur (mm)				600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	
Largo/Altitude (mm)				300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	
Quemadores/Brûleur		Inyectores/Injecteurs		Potencia/Puissance kW												
		G 31	G 20	(P.C.S.)												
Semi-industrial QCE → 80		80	115	2.2												
Quemador/Brûleur → 80		125	175	5.5												
Quemador/Brûleur → 135		150	210	8			1	1	1							
Encimera/Plan de travail 350x400		85	125	3					1	1						
Encimera/Plan de travail 350x800		130	190	6							1	1	1			
Grills/Grille		125	175	5.5									1			
Grills/Grille		175	250	11.5										1		
Freidoraa/Friteuse 10L		100	150	4											2	
Freidoraa/Friteuse 10+10l		100	150	4												4
Caudal Térmico Total/ Total chaleur d'entée kW				8	13.5	15.7	3	3	6	6	6	6	5.5	11.5	8	16

ANTÓNIO MEIRELES, SA

Sede - Siège social

Rua D. Afonso Henriques, 235
4585-322 Gandra PRD
Apartado 49
4584-909 Paredes
T +351 22 411 9130
F +351 22 411 91 48/57/9200
PORTUGAL
geral@meireles.pt

www.meireles.es
www.meireles.pt/en



Toda la información está sujeta a posibles fallas causadas por errores técnicos o humanos. En un continuo esfuerzo por mejorar sus productos, António Meireles, S.A. se reserva el derecho de modificar a cualquier momento y sin previo aviso, las características técnicas y las colores de los productos y materiales utilizados. La disponibilidad de los productos presentados debe ser verificada por alturas del pedido. Por limitaciones normales técnicas de reproducción e impresión, los colores de los productos deben ser tomadas como solamente una representación acercada. Una adecuada instalación se torna esencial para garantizar la máxima seguridad y funcionamiento apropiado de los electrodomésticos, se recomienda la lectura atenta de las instrucciones suministradas con cada producto. António Meireles, S.A. assume la responsabilidad relativa a eventuales defectos de fabrico pero no quanto a defectos resultantes de una instalação inadecuada.

Toute le information ici transmis pouvoir avoir éventuelle erreurs en raison de défauts humain ou technique. Dans un continuum effort de amélioration le siens produits, António Meireles, S.A. réserve le raison pour modifier d'un certain moment et sans informer, le caractéristique technique et les couleurs de le sien produits. La disponibilité de le présenté produits devoir être vérifié au sein le ordonner. Dû à la normale limitation technique de reproduction et impression, les couleurs le sien produits devoir passer pour une approximative représentation.
C'est essentiel une ajustai installation pour cautionner au maximum la sécurité et le correct fonctionnement de les appareils, aussi le recommandé la prudente lecture de manuel de instruction.