

COCINA EXTERIOR
2026
COCINA EXTERIOR



VEGA
OUTDOOR

1 COCINA EXTERIOR
página 4-29

2 SISTEMA MÓVIL
página 30-49

3 JARDINERAS DE METAL
página 50-57

4 EQUIPAMIENTO
página 57-79

5 MATERIALES
página 80-93

VEGA Outdoor - un sistema de mobiliario para espacios exteriores donde la arquitectura, la ingeniería y el diseño se unen en un solo concepto.




¿Por qué el metal?

Si crees que el plástico es el material más común del mundo, piénsalo de nuevo. El acero es el material más reciclado del planeta. Cada año se recicla más acero que papel, vidrio, aluminio y plástico juntos. Su ciclo de vida es prácticamente infinito: desde 1900, se han reciclado más de 25 mil millones de toneladas de acero en todo el mundo. En promedio, el 37% del acero nuevo proviene de material reciclado. Sí, son cifras realmente impresionantes.

La conservación de los bosques es uno de los mayores desafíos medioambientales de nuestro tiempo, y tu elección de mobiliario puede marcar la diferencia. En Mettax, entendemos la urgencia de los problemas ecológicos - especialmente la alarmante tasa de deforestación. Por eso apostamos por soluciones sostenibles que apoyan directamente la conservación de la naturaleza.

Nos enorgullece que nuestro trabajo contribuya a la protección del medio ambiente: cada producto Mettax ayuda a reducir los residuos y fomenta un uso más responsable de los recursos. Nuestro modelo de negocio demuestra que la fabricación moderna puede ir de la mano con la responsabilidad ambiental.



*VEGA Outdoor es el silencio de la forma y la fuerza del material.
Una cocina donde el minimalismo se convierte en espacio y la geometría en arquitectura.
Aquí no hay exceso. Solo líneas, luz y proporción. Las superficies reflejan el cielo, la piedra conserva el calor del sol y el metal transmite precisión y estabilidad.
VEGA Outdoor no busca destacar - se integra en el entorno.
La terraza, el jardín, el espacio abierto comienzan a dialogar con ella.
Es una cocina creada para vivir al aire libre.
Para largas noches, mañanas tranquilas y espacios donde el diseño no compite con la naturaleza, sino que la acompaña.*

Minimalismo convertido en arquitectura.



1

COCINA EXTERIOR



*VEGA Outdoor es el silencio de la forma y la fuerza del material.
Una cocina donde el minimalismo se convierte en espacio y la geometría en arquitectura.
Aquí no hay exceso. Solo líneas, luz y proporción. Las superficies reflejan el cielo; la piedra
conserva el calor del sol y el metal transmite precisión y estabilidad.
VEGA Outdoor no busca destacar - se integrará en el entorno.
La terraza, el jardín, el espacio abierto comienzan a dialogar con ella.
Es una cocina creada para vivir al aire libre.
Para largas noches, mañanas tranquilas y espacios donde el diseño no compite con la
naturaleza, sino que la acompaña.*

Minimalismo convertido en arquitectura.

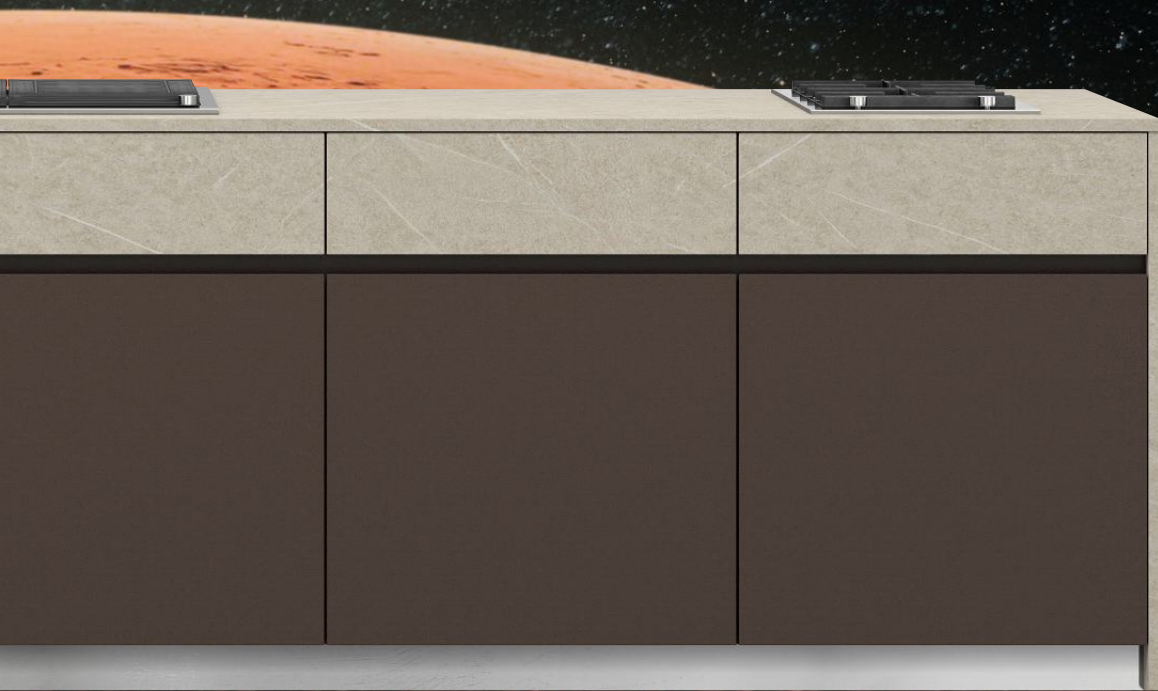


Base Constructiva

La estructura de Vega Outdoor se fabrica en acero AISI 304 o AISI 316, según las condiciones de uso y el concepto arquitectónico del proyecto.

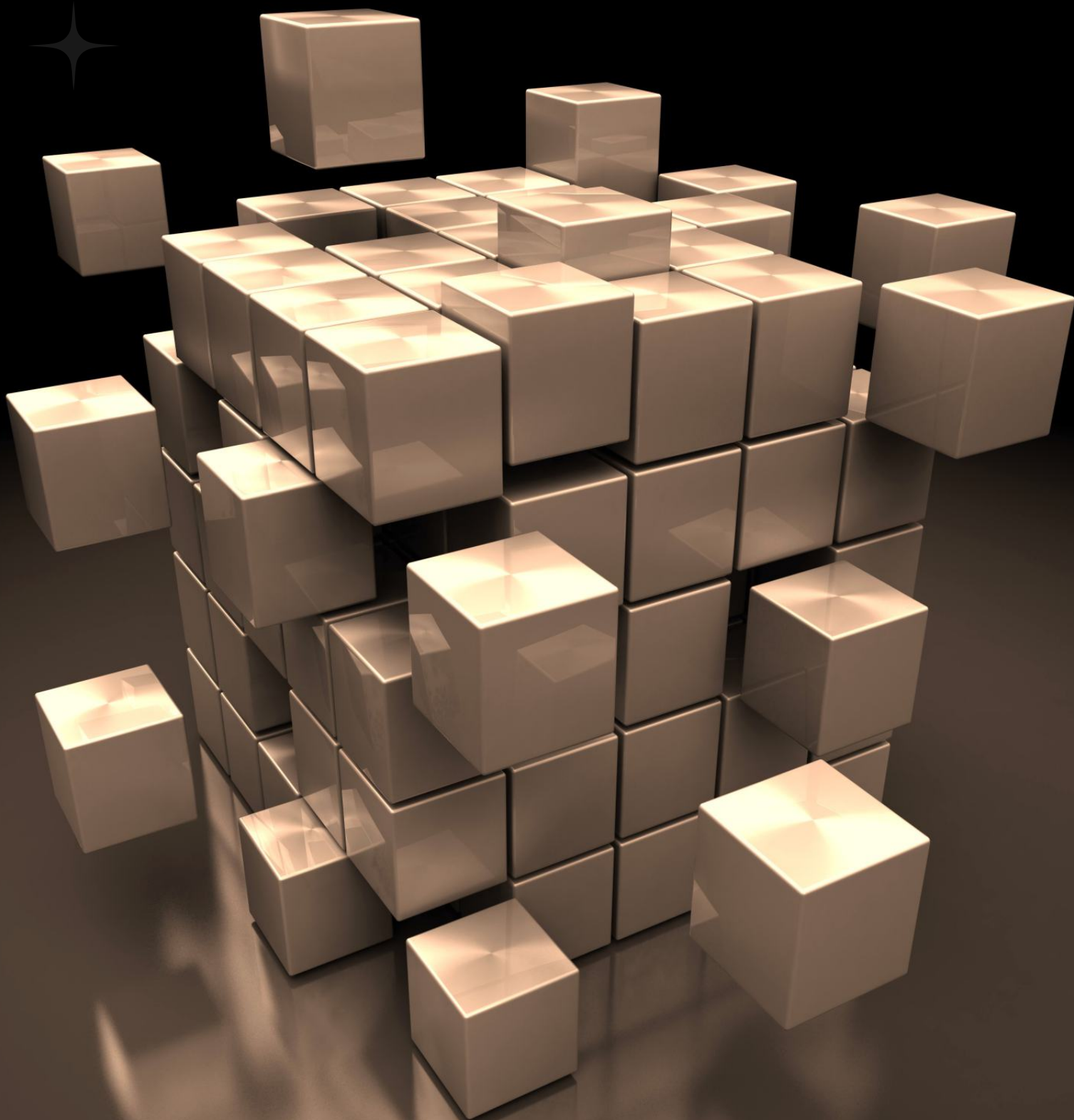


El material es resistente a la corrosión, la humedad y los cambios de temperatura, y está destinado para su uso en exteriores, incluidas zonas costeras. Conserva su resistencia, estabilidad geométrica y aspecto original durante muchos años, garantizando fiabilidad y una larga vida útil de la cocina.



Cada cocina es un sistema de precision, que incluye:

- cajones reforzados con guias de extraccion total*
- compartimentos especificos para bombonas de gas y herramientas*
- integracion impecable de electrodomesticos de alta gama*
- diseno en formato flat-pack para envios internacionales eficientes*
- distribucion ergonomica para un uso comodo en el dia a dia*



Dimensiones de los bloques*

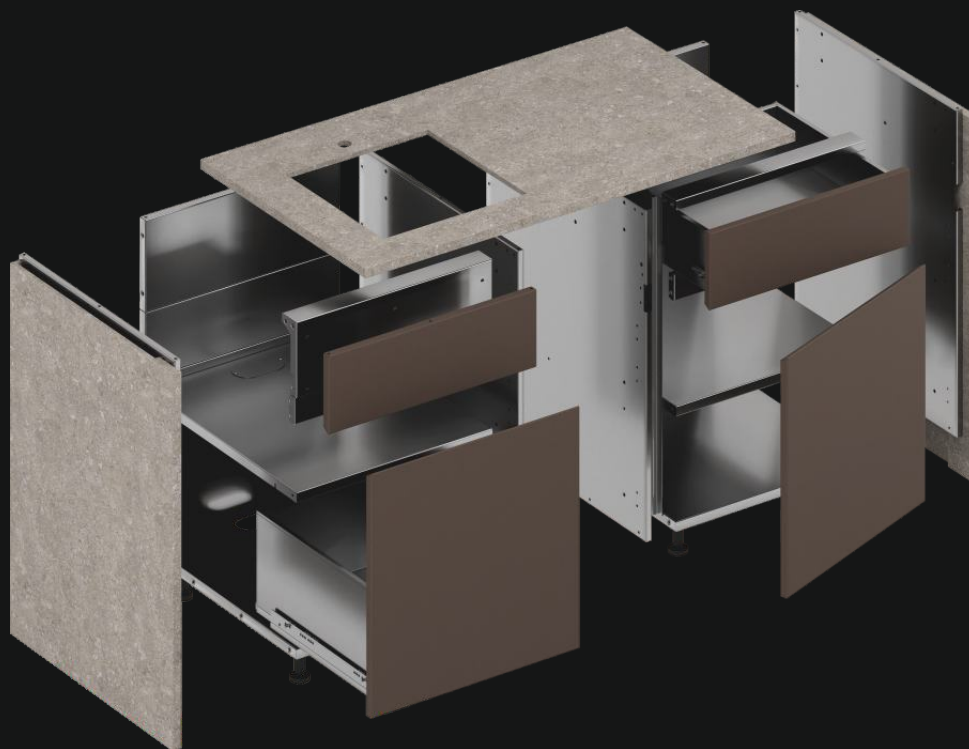
Bloque A480 x Al.930-960 x P700 mm
Bloque A600 x Al.930-960 x P700 mm
Bloque A850 x Al.930-960 x P700 mm
Bloque A900 x Al.930-960 x P700 mm
Bloque A1000 x Al.930-960 x P700 mm

** La posibilidad de fabricación a medida se confirma durante la fase de diseño del proyecto.*

Bloques modulares VEGA Outdoor

Una de las principales ventajas de la cocina exterior **VEGA Outdoor** es su sistema modular, que encarna la idea de comodidad y funcionalidad, permitiéndote adaptar el espacio fácilmente a tus necesidades.

Los módulos pueden combinarse libremente, creando configuraciones personalizadas y prácticas para una experiencia culinaria al aire libre cómoda y estilizada. Gracias a este sistema, disfrutarás de confort, diseño y funcionalidad, haciendo que tu tiempo al aire libre sea aún más placentero.



Arquitectura de la construcción

VEGA Premium se crea a partir de elementos planos de alta precisión, fabricados íntegramente en acero inoxidable. Cada pieza forma parte de un sistema estructural unificado, donde la línea, la proporción y la geometría funcionan como una arquitectura coherente. Los paneles planos se ensamblan para formar una estructura rígida y estable, creando una base monolítica con alta solidez estructural. Gracias a la precisión en la fabricación y a una ingeniería cuidadosamente estudiada, los módulos se integran en una composición continua de cualquier longitud, manteniendo la pureza visual y la fiabilidad técnica.

El acero inoxidable garantiza:

- resistencia a la humedad, a los cambios de temperatura y a las condiciones exteriores
- estabilidad geométrica a lo largo del tiempo
- solidez estructural para un uso intensivo
- durabilidad sin compromisos

Una vez ensamblada, la cocina se percibe como un objeto arquitectónico unitario: sobrio, minimalista y concebido para vivir al aire libre.

Patas regulables para muebles – CAMAR Serie 437 MATIC

Patas fiables y prácticas, diseñadas para la instalación de cocinas y muebles modulares. El sistema patentado CAMAR MATIC permite un ajuste de altura sencillo y preciso desde el frontal, facilitando el nivelado incluso después de la instalación. Fabricadas en plástico técnico de alta resistencia, están diseñadas para soportar grandes cargas. Se fijan en la base del mueble y son completamente compatibles con zócalos y sistemas de anclaje CAMAR.

Una solución ideal para la fabricación y montaje profesional de mobiliario.

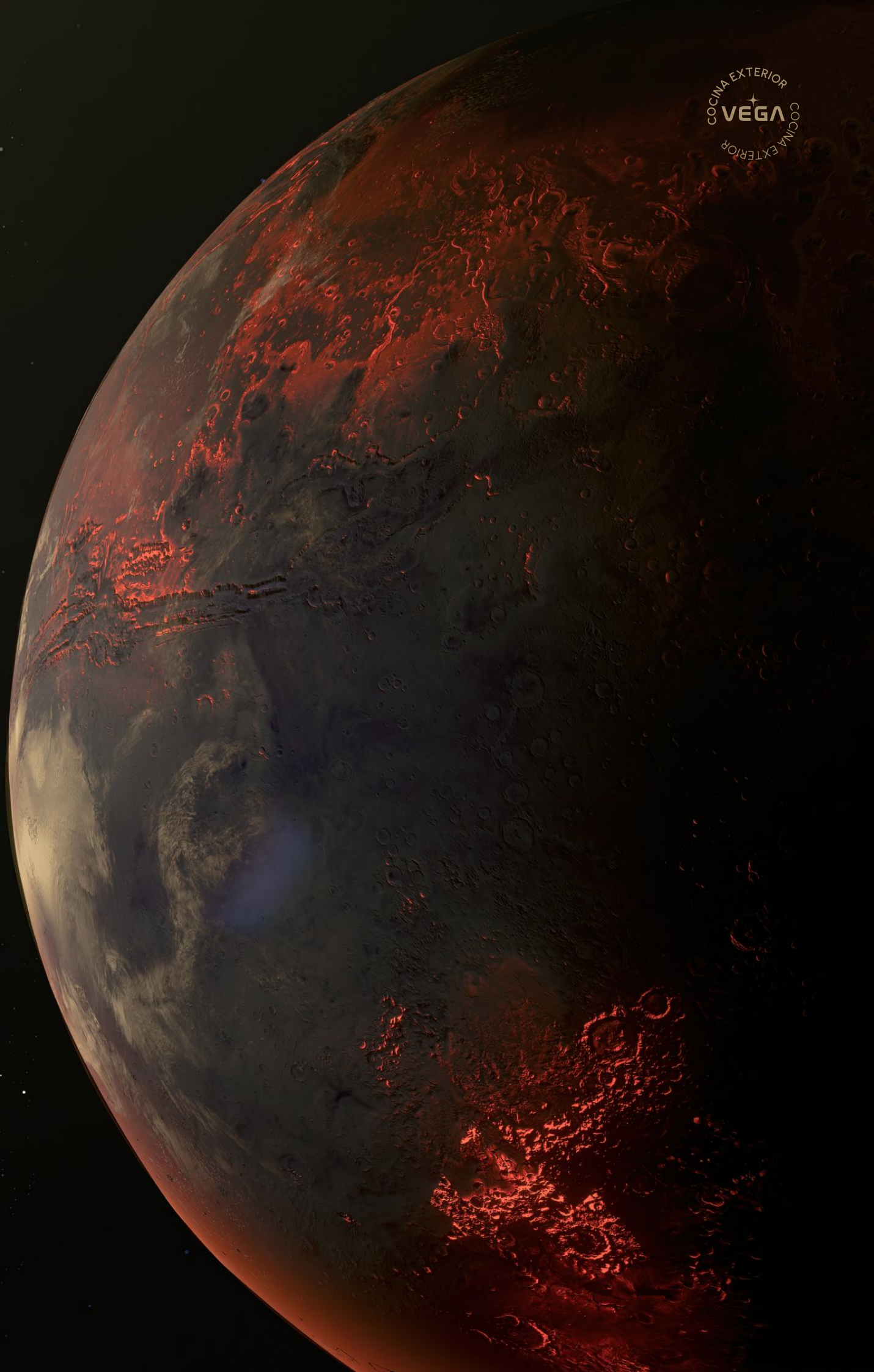
Altura regulable de la cocina: de 930 a 960 mm.





VEGA

ARQUITECTURA
DEL
REVESTIMIENTO
DE LA COCINA
EXTERIOR



Arquitectura del Revestimiento



Bloque No1 - módulo con tres cajones

El Bloque No1 es un módulo equipado con tres cajones extraíbles de tamaño completo con una profundidad de 500 mm. Está diseñado para el almacenamiento de utensilios de cocina, herramientas y accesorios de gran peso. Los cajones incorporan el sistema Blum LEGRABOX de acero inoxidable con protección antihuellas. Las guías ocultas garantizan un deslizamiento suave y silencioso, con cierre amortiguado y un funcionamiento estable incluso bajo carga elevada. Capacidad de carga por cajón: hasta 70 kg. La estructura está diseñada para un uso diario intensivo. La extracción total permite un acceso cómodo a todo el contenido. La profundidad de 500 mm optimiza el aprovechamiento del espacio interior del módulo.

Ancho disponible:

- 600, 900 mm
- Profundidad de los cajones: 500 mm

Configuración de cajones:

- Cajón superior - altura 110 mm
- Cajón intermedio - altura 110 mm
- Cajón inferior - altura 300 mm



Bloque No2 - módulo con cajón y puerta

El Bloque No2 combina un cajón superior extraíble y un compartimento inferior con puerta abatible. Está diseñado para el almacenamiento de utensilios de cocina, accesorios y elementos de mayor volumen. El cajón superior incorpora el sistema Blum LEGRABOX de acero inoxidable con protección antihuellas. Las guías ocultas garantizan un deslizamiento suave y silencioso, con cierre amortiguado y funcionamiento estable bajo carga elevada. Capacidad de carga del cajón: hasta 70 kg. La profundidad del cajón es de 500 mm y la extracción total permite un acceso cómodo a todo el contenido.

El compartimento inferior está equipado con bisagras Hettich Veosys de acero inoxidable, diseñadas para entornos exigentes. El interior incluye una balda que divide el espacio en dos niveles, facilitando una organización práctica y eficiente.

Ancho disponible:

- 600 mm
- Profundidad interior: 500 mm

Configuración:

- Cajón superior - altura 110 mm
- Compartimento inferior con puerta
- Balda interior divisoria



Bloque No3 - módulo con puerta abatible

El Bloque No3 es un módulo con puerta abatible completa e incluye una balda interior. Está diseñado para el almacenamiento de utensilios de mayor tamaño, equipamiento y accesorios. El espacio interior se organiza mediante una balda que divide el volumen en dos niveles, permitiendo una distribución práctica y eficiente. La puerta está equipada con bisagras Hettich Veosys de acero inoxidable, desarrolladas para entornos exigentes. Las bisagras garantizan una apertura suave, funcionamiento estable y alta resistencia a la humedad y a las variaciones de temperatura. La profundidad del módulo es de 700 mm, proporcionando un mayor volumen de almacenamiento. La estructura está diseñada para un uso diario intensivo.

Ancho disponible:

- 600 mm
- Profundidad del módulo: 700 mm.

Configuración:

- Puerta abatible completa
- Balda interior divisoria

La arquitectura del revestimiento define el carácter exterior de la cocina y configura su percepción visual. Sobre una base constructiva única, el sistema permite distintas soluciones de envolvente exterior: desde una arquitectura metálica sobria hasta una composición monolítica en porcelánico.

Metal Architecture

Arquitectura de revestimiento con frentes y puertas metálicas. El contraste entre las superficies metálicas de los frentes y los laterales y la encimera en porcelánico resalta la geometría de la estructura y configura una imagen arquitectónica expresiva.



METAL

Metal Architecture

La composición se basa en el diálogo entre el metal y la piedra. Los frentes y las puertas metálicas crean una superficie rigurosa y tecnológica, mientras que los laterales en porcelánico aportan profundidad y sensación de monolitismo.



METAL

Mixed Architecture

Arquitectura de revestimiento combinada. La franja horizontal superior en porcelánico configura un marcado cinturón arquitectónico. Los frentes inferiores metálicos enfatizan la profundidad del volumen y refuerzan el contraste de materiales.



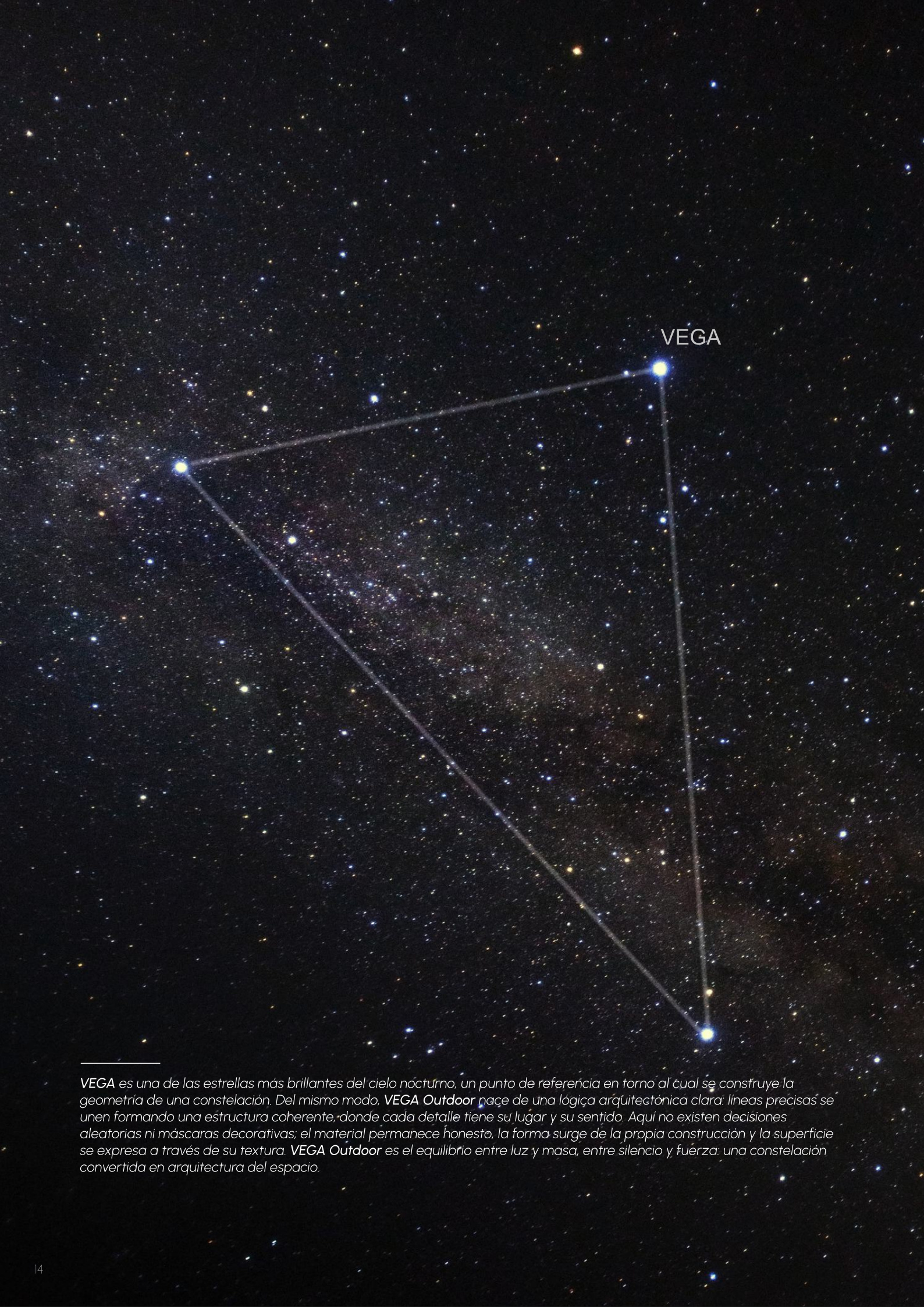
MIXED

Total Porcelánika Architecture

Arquitectura monolítica de revestimiento con una ejecución íntegra en porcelánico. Una envolvente pétreo continua define un volumen coherente y subraya la integridad arquitectónica de la composición.



PORCELÁNICA



VEGA

VEGA es una de las estrellas más brillantes del cielo nocturno, un punto de referencia en torno al cual se construye la geometría de una constelación. Del mismo modo, VEGA Outdoor nace de una lógica arquitectónica clara: líneas precisas se unen formando una estructura coherente, donde cada detalle tiene su lugar y su sentido. Aquí no existen decisiones aleatorias ni máscaras decorativas; el material permanece honesto, la forma surge de la propia construcción y la superficie se expresa a través de su textura. VEGA Outdoor es el equilibrio entre luz y masa, entre silencio y fuerza: una constelación convertida en arquitectura del espacio.





COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR



COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR



VEGA

CONFIGURACIONES
DE
COCINA
EXTERIOR



Cocinas Lineales

Cocina lineal adosada a pared

Cocina lineal diseñada para su instalación junto a una pared o estructura arquitectónica. La parte trasera no está pensada para quedar a la vista y no incorpora revestimientos decorativos. El enfoque se centra en las superficies frontales, la zona de trabajo y la funcionalidad de los módulos.



700 MM

Recomendada para:

- instalación junto a paredes, muros o fachadas
- terrazas cubiertas y espacios protegidos
- proyectos donde la parte trasera queda integrada u oculta por la arquitectura

- solución racional
- optimización del presupuesto
- máxima funcionalidad sin elementos innecesarios

PARED

LINEAL

Cocina lineal 360°

Todos los lados presentan el mismo nivel estético y están diseñados para ser visibles desde cualquier ángulo. La cocina se percibe como un elemento arquitectónico completo y autosuficiente.



700 MM

Recomendada para:

- espacios abiertos y configuraciones sin apoyo en pared
- terrazas exteriores y composiciones tipo isla
- proyectos de diseño y espacios representativos

- elemento arquitectónico, no solo una cocina
- estética desde todos los ángulos
- máximo impacto visual



COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR



Cocina en esquina (clásica)

Configuración en esquina básica para su instalación en un ángulo. Geometría clásica, profundidad estándar de la zona de trabajo y un enfoque totalmente funcional.



Recomendada para:

- instalación en esquina o junto a paredes
- espacios compactos
- distribuciones estándar
- solución simple y universal
- uso racional del espacio
- máxima funcionalidad sin complejidad

ESQUINA

Cocina en esquina con encimera volada

Configuración en esquina con encimera ampliada, realizada con un volado más allá del cuerpo del mueble. El volado crea una cómoda zona de asiento y genera el efecto de una superficie «flotante».



Recomendada para:

- creación de zonas de asiento junto a la cocina
- terrazas y áreas de descanso
- proyectos donde la cocina es parte del espacio social

zona adicional para sentarse
efecto de encimera «flotante»
cocina y zona de comedor en una sola solución



Cocinas Isla

Cocina isla (clásica)

Configuración tipo isla con acceso a la cocina por ambos lados. Puede realizarse con encimera estándar o con encimera volada, a elección. La isla está disponible en dos versiones constructivas:

- con efecto de encimera «flotante»
- con apoyo sobre elementos laterales, donde la encimera se apoya en el cuerpo de la cocina y en soportes adicionales en los extremos.



1000 MM

Recomendada para:

- espacios abiertos y terrazas
- distribuciones libres
- proyectos con isla central
- acceso por ambos lados
- elección del tipo de encimera
- solución versátil

ISLA

Cocina isla en conjunto

Configuración que combina una cocina adosada a pared y una isla independiente situada enfrente. Crea una zona de cocina completa con una clara separación de los procesos de trabajo. La isla puede realizarse con encimera «flotante» o con estructura de apoyo, de forma análoga a la cocina isla clásica.



700 MM



1000 MM

Recomendada para:

- terrazas amplias y grandes espacios
- uso intensivo de la cocina
- zonas de preparación y convivencia
- cocina y isla en una sola solución
- separación lógica de zonas
- mayor confort

La barra en L está diseñada para cocinas instaladas contra una pared.

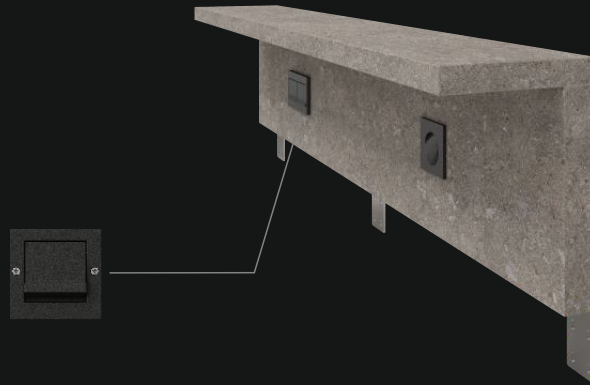


Elemento funcional y estético para la parte posterior de la cocina.

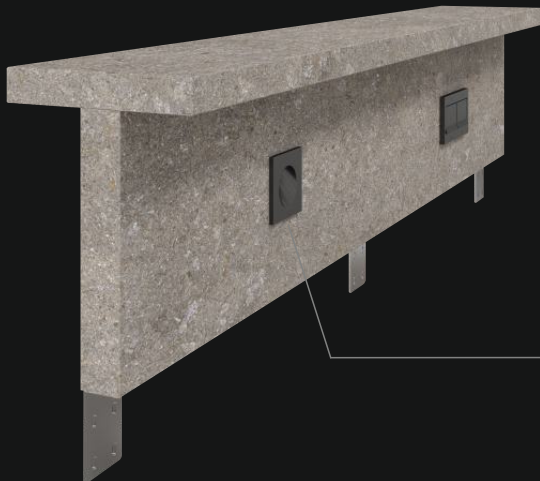
La barra en L está diseñada para cocinas instaladas contra una pared.

Gira Enchufe KD TX-44

Enchufe exterior de la serie TX-44 en color antracita con elementos en aluminio. Apto para exteriores y zonas húmedas o con polvo. Carcasa duradera, mecanismo fiable y tapa abatible para un funcionamiento seguro y duradero.



La barra en T se utiliza con cocinas independientes colocadas al aire libre (por ejemplo, en terrazas abiertas o patios).



EVN WALIO LED Set

(antracita / blanco) Foco LED empotrado con protección IP54 y luz cálida direccional (3000K, 2 W). Incluye driver Illuburg (700 mA, Ip65). Permite la conexión de hasta 4 luminarias por driver.

Ambas versiones incluyen un panel vertical y una superficie horizontal - ideal para servir bebidas, emplatar o socializar con invitados sentados en taburetes altos.

Características principales:

- Toda la estructura fabricada en acero inoxidable 304/316 - extremadamente duradero, resistente a la corrosión y apto para cualquier clima
- Superficies verticales y horizontales disponibles en Dekton® de 12 mm o acero inoxidable 316L expuesto
- Posibilidad de integrar enchufes y luz en el panel vertical
- Protege la parte trasera de la cocina contra salpicaduras y derrames durante la cocción
- Añade superficie adicional para preparación y servicio, mejorando la versatilidad de la cocina



COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR



Libertad de movimiento

Cocina y recibe a tus invitados allí donde ocurre la vida.

Autonomía total

Funciona sin obras ni conexiones complejas.

Todo en una sola solución


Frío, hielo, bebidas, almacenamiento y servicio para invitados - integrados en un único sistema.

No en lugar de la cocina. Junto a ella.

La cocina fija permanece en su sitio. Mobisystem se mueve contigo.

Centro de atracción

No es solo un módulo - es un espacio para el encuentro y la convivencia.



Móvil Sistema Outdoor - un sistema modular para la vida al aire libre que integra cocina, bar y espacio de ocio en una única arquitectura. Ofrece la libertad de cocinar, recibir invitados y crear ambiente allí donde estés - en la terraza, junto a la piscina o en el jardín. Los módulos móviles se combinan entre sí, pueden ampliarse con el tiempo y se adaptan al formato de cada encuentro - desde una cena familiar hasta una fiesta.

El sistema puede funcionar de manera autónoma o conectado a las instalaciones, sin necesidad de obras ni trabajos complejos. Su funcionalidad integra energía, frío, agua, almacenamiento, cocción, música y servicio para invitados en una sola solución. Sistema no sustituye a la cocina fija - amplía sus posibilidades y se mueve contigo.

Sus líneas limpias y su estética europea sobria lo convierten en una parte natural de la arquitectura contemporánea.

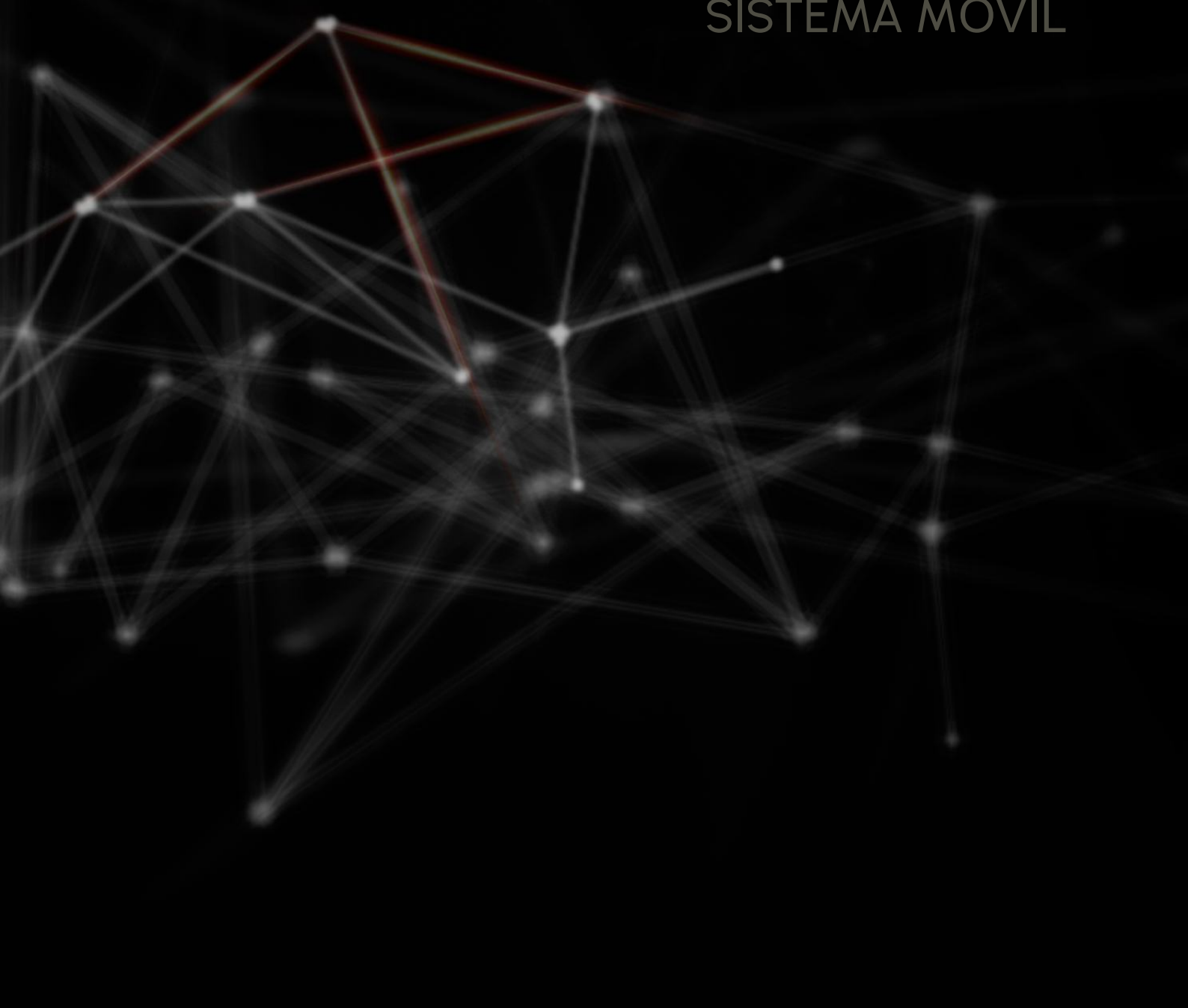
No es una solución temporal. Es el centro de atracción.

VEGA Outdoor Sistema Móvil - donde tú estés.

2



SISTEMA MÓVIL



Mobi-Power

Nodo central de alimentación del sistema Mobisystem

Mobi-Power es el centro energético del sistema Mobisystem.

A través de él se realiza la recepción y distribución de la energía eléctrica entre todos los módulos. El módulo está equipado con un carrete integrado con sistema de autoenrollado y un cable de 15 metros de longitud. El cable se utiliza tanto para la conexión a la red eléctrica como para la carga de la batería (si está instalada).



Modo autónomo

Con la instalación de la estación de batería, el sistema funciona sin conexión permanente a la red eléctrica.

Mobi-Power distribuye la energía acumulada entre los módulos: iluminación, sistema de audio, módulos frigoríficos y otros bloques eléctricos. Este modo es adecuado para zonas sin suministro eléctrico fijo - jardín, terraza o eventos.

Modo conectado a red

Sin batería, Mobi-Power se conecta directamente a la red eléctrica mediante el cable integrado y actúa como nodo de distribución. Cada módulo Mobisystem se conecta a él mediante un cable independiente de hasta 3 metros, lo que permite mantener una arquitectura ordenada y limpia, sin el uso de alargadores.

EcoFlow DELTA 3 Pro

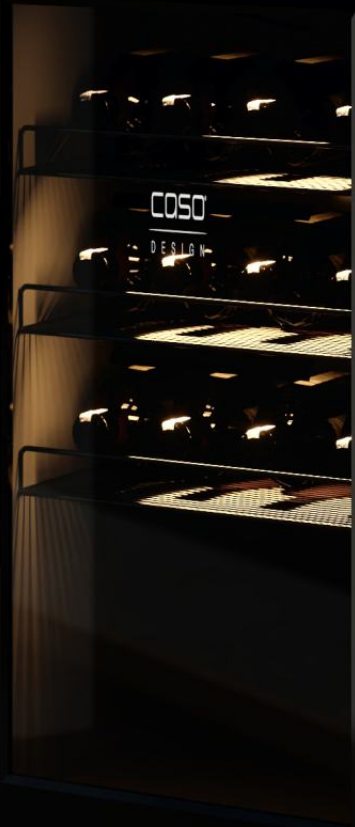
Estación de energía para configuración autónoma Mobisystem

EcoFlow DELTA 3 Pro se integra en el sistema Mobisystem como fuente de alimentación autónoma para el módulo Mobi-Power. La estación garantiza un funcionamiento estable de la iluminación, módulos frigoríficos, sistemas de audio y otros equipos eléctricos sin necesidad de conexión permanente a la red, permitiendo que el sistema opere de forma independiente de la infraestructura fija y manteniendo la movilidad de toda la configuración.



Características

- Capacidad - 4096 Wh
- Potencia nominal - hasta 4000 W
- Potencia máxima - hasta 6000 W
- Voltaje de salida - 230 V



Mobi-Coolbar

Mobi-Coolbar es un módulo bar móvil del sistema MobiSystem, diseñado para organizar una zona sofisticada de refrigeración y servicio de bebidas en espacios exteriores.

Configura un centro compacto y arquitectónicamente coherente de almacenamiento y servicio, integrando volúmenes de refrigeración y zonas funcionales en un único cuerpo. El módulo es adecuado tanto para el uso diario como para recepciones en terraza o junto a la piscina.

Según la configuración, Mobi Coolbar puede estar orientado a la refrigeración independiente de bebidas y vino, o complementarse con módulos extraíbles para el almacenamiento de copas, vasos y accesorios de bar. El cajón superior está destinado a la organización discreta de utensilios y pequeños accesorios, manteniendo la limpieza visual del frente. El módulo puede equiparse con un módulo energético basado en soluciones de EcoFlow, que proporciona hasta 5-10 horas de funcionamiento autónomo sin necesidad de conexión a la red eléctrica.

Además, se ofrecen estantes laterales suspendidos que se fijan al cuerpo del módulo. Estos amplían la superficie de trabajo y permiten colocar botellas, ingredientes y accesorios, facilitando la preparación de cócteles y el servicio.

Mobi-Coolbar se concibe como un elemento independiente o puede integrarse con el módulo **Mobi-Ice**, formando una composición móvil completa para el servicio de bebidas.



Mobi-Coolbar el módulo está equipado con un refrigerador principal para el almacenamiento de bebidas y productos. El compartimento refrigerado es adecuado para conservar cerveza, champán y vinos espumosos, bebidas sin alcohol, ingredientes para cócteles y productos para el servicio. El rango de temperatura mantiene condiciones estables de conservación en entornos exteriores. A la derecha del refrigerador se encuentra un sistema de cajones extraíbles de diferentes alturas para el almacenamiento de cristalería y utensilios de bar:

- cajón inferior con una altura de hasta 250 mm - para copas de vino y vasos altos;
- cajón intermedio con una altura de 170 mm - para vasos de tamaño medio y elementos de servicio;
- cajón superior con una altura de 110 mm - para herramientas, sacacorchos, abridores y accesorios.

Los cajones pueden equiparse opcionalmente con divisores interiores para vasos y copas del sistema Blum AMBIA-LINE, que permiten una organización más precisa y segura de la cristalería.

Esta distribución permite almacenar bebidas y cristalería por separado, garantizando orden y comodidad durante el servicio.

Módulo bar refrigerado con vinoteca

El módulo está equipado con un refrigerador principal para el almacenamiento de bebidas y productos, así como con una vinoteca integrada.

El compartimento refrigerado es adecuado para conservar cerveza, bebidas sin alcohol, ingredientes para cócteles y productos para el servicio. El rango de temperatura mantiene condiciones estables de conservación en entornos exteriores. La vinoteca independiente tiene capacidad para hasta 12 botellas y está destinada al almacenamiento de vinos tintos, blancos y espumosos. La separación entre el espacio refrigerado general y la zona de vino permite mantener condiciones diferenciadas y organizar las bebidas según su uso.

Sobre la vinoteca se encuentra un cajón extraíble con una altura de 110 mm para el almacenamiento de sacacorchos, accesorios para vino, utensilios de bar y elementos de servicio. Esta solución permite concentrar la refrigeración y la preparación del vino en un módulo compacto, manteniendo orden y comodidad durante el servicio.



CASO®
DESIGN



Caso WineExclusive 12

Vinoteca compacta con tecnología de compresor, diseñada para el almacenamiento de vinos tintos, blancos y espumosos. Apta para instalación bajo encimera en espacios interiores o zonas protegidas.

Datos clave:

- Rango de temperatura: 5 – 20 °C
- Capacidad: hasta 12 botellas
- Puerta de cristal con protección UV
- Iluminación interior LED
- Estantes de madera



Caso BBQ (Barbecue Cooler)

Frigorífico integrable y compacto, diseñado para zonas de barbacoa y terrazas. Ideal para la conservación de bebidas, con sistema de refrigeración por compresor y apto para instalación bajo encimera en cocinas de exterior cubiertas.

Datos clave:

- Rango de temperatura: -1 a +10 °C
- Puerta de cristal con protección UV
- Iluminación interior LED
- Estantes metálicos regulables
- Volumen interior: 63 L



Mobi-Ice

Mobi-Ice es un módulo especializado del sistema **MobiSystem**, diseñado para el almacenamiento y la producción de hielo directamente en la zona de preparación y servicio de bebidas.

El módulo configura una estación de trabajo autónoma para la gestión del hielo, integrando zona de almacenamiento, sistema de evacuación del agua derretida y, según la configuración, equipo para la generación de hielo.

Mobi-Ice es óptimo para reuniones privadas, encuentros familiares, aperitivos y zonas de cócteles. Puede utilizarse como fuente principal de hielo para grupos reducidos o como módulo de apoyo durante fiestas nocturnas, celebraciones y eventos en terrazas, jardines y espacios outdoor.

La estructura incorpora un sistema autónomo de drenaje con depósito extraíble para la recogida del agua, así como la posibilidad de conexión a desagüe. En su versión ampliada, puede equiparse con una máquina de hielo y un sistema independiente de suministro de agua limpia.

En combinación con el módulo **Mobi-Coolbar**, **Mobi-Ice** conforma una infraestructura móvil de bar completamente integrada, que reúne refrigeración de bebidas, almacenamiento de cristalería y producción de hielo dentro de una única composición arquitectónica.



SS DROP-IN ICE BIN

Cuba para almacenamiento de hielo

Cuba metálica para almacenamiento de hielo con tapa deslizante y sistema de evacuación de agua.

El cuerpo está fabricado en acero inoxidable. La construcción aislada permite conservar el hielo durante más tiempo, mientras que la tapa deslizante facilita el acceso durante la preparación y el servicio de bebidas. Incluye conexión para desagüe para la evacuación del agua derretida.

Características principales:

Material: acero inoxidable

Tapa: deslizante

Desagüe: incluido

Dimensiones (An x F x Al): 485 x 305 x 365 mm



Mobi-Ice constituye una estación autónoma para el almacenamiento de hielo, con sistema integrado de evacuación del agua derretida y zonas adicionales de almacenamiento.

El módulo está equipado con una cuba de hielo empotrada en acero inoxidable con tapa deslizante. La construcción aislada permite conservar el hielo durante más tiempo, mientras que el sistema de drenaje recoge el agua en un depósito extraíble de 20 litros o permite la conexión directa al desagüe.

Debajo de la superficie de trabajo se encuentra el sistema de almacenamiento:

- cajón inferior con una altura de 420 mm - para botellas, equipamiento de bar y accesorios de reserva;
- cajón superior con una altura de 110 mm - para herramientas, servilletas y elementos de servicio.

Esta solución integra el almacenamiento de hielo y la organización del espacio de trabajo en un módulo compacto, garantizando comodidad durante la preparación y el servicio de bebidas.

Módulo de hielo del sistema Sistema Móvil

ICE Block es un módulo funcional diseñado para la producción y el almacenamiento de hielo directamente en la zona de bar o servicio. Proporciona un acceso rápido al hielo para bebidas y cócteles, facilitando el trabajo en entornos privados y semi-profesionales. El módulo integra un fabricante de hielo con compresor de alta eficiencia y un cajón aislado para el almacenamiento de hielo y la refrigeración de bebidas. Esta solución permite producir y utilizar el hielo al mismo tiempo, manteniendo el orden y la comodidad en la zona de trabajo, sin necesidad de recipientes adicionales.

ICE Block complementa de forma natural los módulos de bar y refrigeración, creando una zona de cócteles cómoda y bien organizada para terrazas, jardines y espacios exteriores.



Klarstein FrostMaster 40 kg / 24 h

Máquina de hielo en carcasa de acero inoxidable

Máquina de hielo compacta de alto rendimiento, capaz de producir hasta 40 kg de hielo al día. Adecuada para un uso intensivo en zonas de bar y durante eventos. En cada ciclo de aproximadamente 15 minutos produce hasta 34 cubitos de hielo de forma regular y cristalina. Su elevada capacidad permite utilizarla como fuente principal de hielo en trabajos de coctelería.

La carcasa está fabricada en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. El manejo se realiza mediante un panel moderno con pantalla LED. El equipo funciona de manera autónoma y no requiere conexión fija a la red de agua.

Características técnicas

- Producción: hasta 40 kg / 24 h
- Hasta 34 cubitos por ciclo
- Duración del ciclo: aprox. 15 minutos
- Refrigerante: R290
- Alimentación: 220–230 V
- Potencia: 230 W
- Dimensiones (An x Al x F): 42 x 41 x 33 cm
- Material de la carcasa: acero inoxidable



Mobi-Cook Gaz

Mobi-Cook es un módulo térmico para la preparación de platos en espacios exteriores. Está diseñado para cocinar directamente en la zona de servicio y es adecuado tanto para el uso diario como para eventos y celebraciones. En la gama **Mobi-Cook** están disponibles las siguientes opciones de equipamiento:

- Plancha Teppanyaki;
- barbacoa eléctrica;
- quemador de gas (1 o 2 fuegos);
- quemador especializado de gas para wok y paella;
- parrilla de gas.

Esta variedad permite adaptar el módulo a diferentes escenarios de cocina, desde salteados rápidos hasta la cocción directa con llama abierta. Todas las versiones están equipadas con tres amplios cajones extraíbles para el almacenamiento de utensilios de cocina, especias, vajilla y accesorios auxiliares, garantizando orden y comodidad durante la preparación. Las superficies eléctricas se conectan a la red de 220–230 V o pueden funcionar a través del módulo energético **Mobi-Power**. Las soluciones de gas operan mediante una bombona integrada en el cuerpo del módulo, cumpliendo con los requisitos de seguridad.

El módulo puede complementarse con estantes laterales suspendidos que amplían la superficie de trabajo y permiten colocar cómodamente ingredientes, utensilios y accesorios durante la preparación.

Mobi-Cook integra cocina y almacenamiento en un único cuerpo móvil, formando una cocina exterior compacta y funcional.



FULGOR MILANO

Barbacoa empotrable Fulgor Milano con acabado en acero esmaltado negro mate, equipada de serie con resistentes parrillas de hierro fundido y tres quemadores de gas tubulares con una potencia total aproximada de 11,4 kW. De serie se suministran boquillas especiales para la conversión de gas, que permiten su uso tanto con gas natural (NG) como con gas licuado (LPG). La disposición en línea de los quemadores permite separar las zonas de cocción y utilizar diferentes temperaturas de manera simultánea. La barbacoa está equipada con sistemas de seguridad Gas-Stop.

- Acero esmaltado negro mate
- Alimentación con gas natural (NG) o gas licuado (LPG)
- 3 quemadores de gas tubulares en línea
- Mandos metálicos
- Encendido electrónico a batería
- 3 parrillas de hierro fundido
- Bandeja recoge grasas extraíble



BARAZZA
taste of design

Placa de gas IFF y 2FF 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- rejilla de hierro fundido
- quemador con doble control
- equipamiento encendido electrónico con batería
- ganchos de fijación junta de estanqueidad
- preinstalación para conexión a GLP
- funda impermeable incluida
- hueco de encastre 34x49 cm

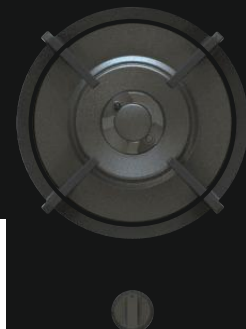


Potencia del quemador:
· 1 corona doble 4.7 kW central
· 0.8 kW y corona exterior 3.9 kW

Potencia de los quemadores:
· 1 semirrápido 1.75 kW
· 1 corona doble Chef 3.5 kW



PITT
COOKING



Placa de gas AZUMA

Quemador de gas Azuma - solución compacta para instalación en encimera. Equipado con un quemador de hasta 2,5 kW, compatible con gas natural y LPG. Diseñado para uso profesional, destaca por su construcción robusta y un montaje superior limpio y preciso.



Placa barbacoa 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- barbacoa con resistencia eléctrica
- rejilla de hierro fundido
- piedra volcánica para absorber los líquidos de cocción
- bandeja extraíble de acero inoxidable AISI 304
- regulación progresiva de potencia de 0 a 9
- indicador luminoso de funcionamiento de la resistencia
- potencia máxima absorbida 2.4 kW
- equipamiento enchufe con clavija Schuko ganchos de fijación junta de estanqueidad
- funda impermeable incluida
- hueco de encastre 34x49 cm

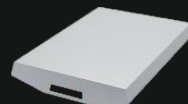


Placa Teppanyaki 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- placa única de acero inoxidable AISI 304 de 6 mm de grosor
- termostato
- 2 zonas de cocción
- control electrónico de temperatura de 50 °C a 270 °C
- indicador luminoso de encendido y funcionamiento del termostato
- potencia máxima absorbida 1 kW
- equipamiento enchufe con clavija Schuko ganchos de fijación junta de estanqueidad
- funda impermeable incluida
- tabla de corte Thalás ITTH
- hueco de encastre 34x49 cm

Tapa multifunción Thalás

acero inoxidable AISI 316 de pared gruesa
doble función tapa protectora y bandeja para servir
compatible con todas las placas Thalás encastradas o independientes
se guarda bajo la funda impermeable Thalás



Mobi-Store – módulo móvil de almacenamiento dentro del sistema Mobisystem, diseñado para organizar vajilla, utensilios de cocina y accesorios en la zona exterior. Crea un espacio ordenado y funcional junto al área de cocción, el bar o la zona de servicio, garantizando un acceso rápido y cómodo a todo lo necesario.



Sistema de organización para cajones LEGRABOX

AMBIA-LINE es un sistema modular de divisiones internas del fabricante austriaco Blum, diseñado específicamente para los cajones LEGRABOX. Los marcos compactos y los accesorios permiten una organización precisa y elegante, garantizando un orden visual y un acceso sencillo al contenido.

La configuración del módulo está concebida bajo el principio de una utilización móvil segura y equilibrada. La parte superior incorpora un cajón largo y estrecho a lo ancho del bloque, pensado para cubiertos, cuchillos, accesorios de servicio, papel de aluminio, papel y otros utensilios pequeños. Debajo se sitúan cajones de nivel intermedio, divididos de manera que, al abrirse, se mantenga la estabilidad del módulo: se extrae un solo elemento, reduciendo la carga y aumentando la comodidad de uso. Estos compartimentos son ideales para vasos, copas, platos y vajilla de uso diario. El nivel inferior está compuesto por cajones de mayor profundidad, destinados a ollas, sartenes, tapas y utensilios de mayor tamaño.

Todos los elementos extraíbles están realizados sobre el sistema **Blum LEGRABOX**, que garantiza un deslizamiento suave y estable, alta capacidad de carga y precisión en el movimiento. Gracias a la compatibilidad con los organizadores interiores de Blum, el espacio puede adaptarse a necesidades individuales manteniendo una estructura limpia y ordenada.



Store Block convierte la cocina exterior móvil en un espacio completamente organizado y listo para su uso, donde cada detalle tiene su lugar.



Precisión en cada contacto

Arquitectura del material

304 / 316 - acero industrial para cocina exterior

El cuerpo se fabrica en acero inoxidable austenítico AISI 304 o AISI 316, materiales utilizados en la industria alimentaria, cocinas profesionales y entornos marinos. Es un material técnico con propiedades estables y alta resistencia a la corrosión.



AISI 304

Acero inoxidable de uso alimentario. Adecuado para la mayoría de condiciones climáticas y con excelente comportamiento frente a la corrosión.



AISI 316

Aleación con molibdeno, que incrementa la resistencia a sales y ambientes húmedos. Recomendado para zonas costeras y ubicaciones cercanas al mar.

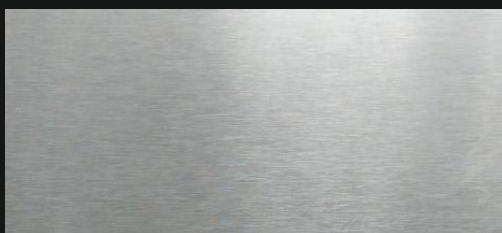
Material sin recubrimientos decorativos

Los aceros 304 y 316 no requieren pintura, su resistencia forma parte de la propia estructura del material.

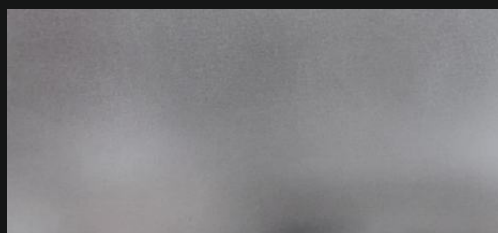
- resistentes a la humedad y a la radiación UV
- no se deforman ni se agrietan
- mantienen su geometría ante cambios de temperatura

Es metal en estado puro, no un recubrimiento sobre una base.

Satinado 01



Mate 02



Mobi-Wash

Mobi-Wash es un módulo autónomo de agua diseñado para crear un punto sanitario en una cocina exterior, zona de bar o terraza. Permite disponer de agua sin necesidad de conexión a redes fijas y mantiene la movilidad de todo el sistema Mobisystem.



Función

El módulo está pensado para:

- enjuague de manos
- lavado de frutas y verduras
- enjuague rápido de utensilios y copas

MobiWash está destinado a mantener la limpieza del área de trabajo y facilitar el uso de la cocina exterior. No está diseñado para el lavado completo de vajilla, sino como punto de agua de servicio.

Equipamiento

El módulo incorpora una cubeta profesional de Barazza (acero 316) y un grifo abatible compacto. El grifo se pliega y queda prácticamente al nivel de la encimera (aprox. 2 cm), manteniendo una geometría limpia y una estética minimalista.

En el interior se integran:

- dos depósitos extraíbles de 20 litros - para agua limpia y agua usada
 - sistema de bombeo a 12 V
 - batería integrada que garantiza varias horas de funcionamiento autónomo
- El sistema es completamente independiente y no requiere conexión a red de agua, desagüe ni suministro eléctrico de 220 V.

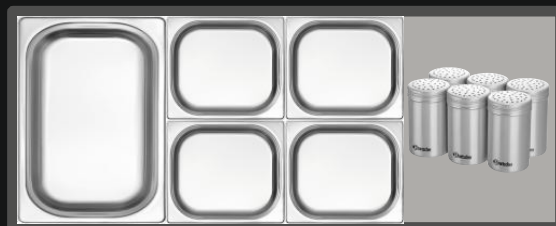


Almacenamiento

Un compartimento independiente incorpora tres cajones: superior - 11 cm, intermedio - 17 cm, inferior - 25 cm. Los cajones están destinados al almacenamiento de toallas, productos de limpieza y accesorios de servicio.

Mobi-Wash es un módulo de servicio compacto que convierte la cocina exterior en un espacio funcional y autónomo, sin dependencia de infraestructuras fijas.

Mobi-Prep es el centro funcional de preparación de alimentos. Integra ingredientes, herramientas y gestión de residuos en una estructura vertical coherente, donde cada nivel responde a una fase del proceso.



Nivel superior - 110 mm

Ingredientes y especias

El cajón superior, con una altura de 110 mm, constituye la zona activa de trabajo.

Configuración posible:

- 5 cubetas gastronorm (formato GN)
- sistema de almacenamiento para 8 tarros de especias

La combinación se define de forma individual. Todos los ingredientes permanecen visibles y accesibles, siguiendo la lógica de una cocina profesional adaptada al entorno exterior.

Segundo nivel - herramientas y superficies de trabajo

El cajón intermedio está concebido como un bloque organizado de almacenamiento.

Incluye:

- inserto para cuchillos de Blum
- módulo para almacenamiento de papel aluminio y papel de cocina Blum
- bloque para 10 tarros de especias
- soporte metálico para tres tablas de corte exclusivas

Tablas de corte (fabricación alemana):

- 380 x 300 mm, 380 x 240 mm, 380 x 200 mm

Las tablas se alojan en un soporte específico y se extraen fácilmente durante el trabajo.



Nivel inferior - 270 mm

Gestión de residuos y sistema lateral

El cajón inferior, con una altura de 270 mm, está diseñado para alojar dos contenedores con soporte específico. Su volumen permite además almacenar accesorios y elementos auxiliares.

Uno de los contenedores, con capacidad de 12 litros, puede utilizarse en el sistema lateral de recogida de residuos. El recipiente se extrae del cajón inferior y se fija en el soporte lateral situado a la derecha del módulo. En esta posición queda alineado con la encimera. Durante la preparación, los residuos pueden deslizarse directamente hacia el contenedor sin inclinaciones ni movimientos innecesarios.

Al finalizar, la bolsa se retira, el recipiente vuelve al cajón inferior y el soporte lateral se desmonta y se guarda dentro del módulo.

El sistema garantiza limpieza, fluidez y organización en todo el proceso.



Arquitectura del módulo

Mobi-Prep organiza el trabajo en vertical: la parte superior dedicada a los ingredientes, la parte central a las herramientas y superficies, y la parte inferior a la gestión de residuos y almacenamiento auxiliar. Cada nivel continúa de forma lógica el anterior, creando un flujo de trabajo estructurado y profesional.

Mobi-Prep no es simplemente un módulo de corte, sino el punto donde comienzan el sabor, el orden y el placer de cocinar al aire libre.

Mobi-Fire

Módulo de fuego abierto del sistema Mobisystem

Mobi-Fire es el módulo de fuego del sistema Mobisystem, diseñado para crear llama viva, calor y una atmósfera expresiva en el espacio exterior. Se utiliza como elemento de acento en la cocina o en la zona lounge, creando un punto de atracción - especialmente por la noche, en clima fresco y durante reuniones o eventos.



Función del módulo

Mobi-Fire crea fuego abierto real, proporcionando confort visual y térmico y formando la atmósfera de una chimenea exterior o fire-pit. El módulo se utiliza como elemento independiente en el espacio exterior y crea una zona propia de atracción.

Mobi-Fire funciona con gas. En la parte trasera del carro se prevé un espacio para la colocación de la bombona de gas. Según la configuración, el módulo puede equiparse con un compartimento extraíble o con una puerta de acceso, lo que garantiza una sustitución cómoda de la bombona, un almacenamiento oculto y ordenado, y el cumplimiento de las normas de seguridad.



Quemador de gas Nora Flames 630x180 LPG

Quemador rectangular encastrable de 11,8 kW que genera una línea de fuego viva, uniforme y expresiva. Funciona con LPG (butano/propano), equipado con encendido piezoeléctrico manual y diseñado para uso en exteriores.

Garantiza una llama estable a lo largo de toda su longitud y crea una composición de fuego impactante en el módulo Mobi-Fire. Consumo aproximado de gas: 0,86 kg/h.

Opción: estructura protectora de vidrio

Opcionalmente, el módulo puede equiparse con una estructura protectora de vidrio que:

- reduce la influencia del viento
- protege la llama de ráfagas y precipitaciones
- hace que el uso del fuego sea más estable y confortable

El vidrio mantiene la ligereza visual de la llama y no altera la pureza arquitectónica del módulo, al mismo tiempo que aumenta la seguridad y la comodidad de uso.



Módulo audiovisual del sistema Mobisystem

Mobi-AV es el centro de atmósfera dentro del sistema Mobisystem. Integra sonido, luz y escenarios visuales en un único bloque móvil, transformando la terraza o el jardín en un espacio completo para encuentros, música y eventos nocturnos. No es solo tecnología - es una herramienta para crear ambiente.



Sonido

El módulo está equipado con altavoces de exterior con protección IP67, resistentes a la humedad, al polvo y a las variaciones de temperatura.

Un amplificador profesional, optimizado para la acústica utilizada, garantiza un sonido limpio, envolvente y potente en espacios abiertos. La música mantiene profundidad y estabilidad, sin pérdida de calidad incluso al aire libre.

Karaoke

La estructura incorpora un cajón extraíble para el sistema de karaoke con dos micrófonos inalámbricos. El almacenamiento está organizado de forma ordenada y protegida, sin cables visibles ni ruido visual. Un solo movimiento transforma el espacio: de una cena tranquila a una fiesta dinámica.

La luz como arquitectura

El panel frontal está realizado con perforación artística mediante láser y respaldo acrílico mate. En el interior se integra un sistema de iluminación inteligente con amplia gama de tonos, posibilidad de configurar escenas, efectos de atenuación y control automático. La luz se convierte en parte de la arquitectura, definiendo la atmósfera nocturna del espacio.

Opciones visuales

Mobi-AV permite la conexión de un proyector para películas, retransmisiones deportivas y karaoke con acompañamiento visual. El proyector puede integrarse en una configuración personalizada o conectarse como elemento externo según la elección del cliente.

Alimentación

El módulo puede funcionar conectado al bloque central Mobi-Power o mediante batería integrada, según la configuración y la potencia requerida.

Mobi-AV es un módulo tecnológico que transforma el espacio exterior en un escenario controlado de luz y sonido.

Mobi-Beer

Mobi-Beer - módulo del sistema Mobisystem para la refrigeración y el servicio de bebidas de barril en zonas de bar exteriores. Permite organizar una estación completa de servicio de bebidas en zonas de descanso, cocinas exteriores o barras, y puede utilizarse como parte de una configuración de bar VEGA Outdoor o como elemento independiente para reuniones, eventos y recepción de invitados.



Función del módulo

El módulo está diseñado para la instalación de un barril de bebida, su refrigeración a la temperatura óptima y el servicio a través de un grifo de cerveza. Beer Block es adecuado para servir cerveza, sidra, bebidas sin alcohol y otras bebidas de barril. La estructura del módulo incluye un compartimento refrigerado para el barril, un sistema de servicio con grifo de cerveza, regulador y conexiones para CO₂, así como un espacio interior organizado para facilitar la instalación del equipo y el mantenimiento del sistema.

En el interior del módulo se prevé un compartimento para la instalación de un cilindro estándar de CO₂ necesario para el servicio de bebidas de barril. El cilindro de CO₂ no está incluido en el suministro y se adquiere por separado a proveedores locales de gas. Esta solución facilita el transporte del módulo y permite utilizar cilindros estándar disponibles en la región de uso.

Beer Block puede funcionar conectado a la red eléctrica, a través del módulo central de alimentación Mobi-Power, o en configuración autónoma mediante el uso de una batería integrada. Esto permite utilizar el módulo tanto en cocinas exteriores fijas como en sistemas de bar completamente móviles.



Beer Block convierte Mobisystem en una estación completa de servicio de bebidas y garantiza un servicio cómodo de bebidas frías en espacios exteriores.

Mobi-Table - módulo de mesa con altura regulable del sistema Mobisystem, diseñado para su uso en espacios exteriores. Gracias a la altura ajustable del tablero, se adapta fácilmente a diferentes situaciones: desde una mesa baja para una zona lounge hasta una mesa de comedor completa o una superficie de trabajo. Esto convierte al módulo en un elemento versátil para el descanso, la conversación y el servicio de comida y bebidas al aire libre.



La altura del tablero se regula aproximadamente en un rango de 50 a 90 cm. La elevación y el descenso se realizan mediante elevadores de gas, lo que garantiza un movimiento suave, un ajuste sencillo sin esfuerzo y una fijación segura en la altura deseada. Gracias a ello, Mobi-Table puede utilizarse como mesa para la zona de descanso, mesa para aperitivos y bebidas, superficie de trabajo adicional o mesa de comedor para reuniones informales.

Mobi-Table está completamente integrado en el sistema Mobisystem. Puede utilizarse en configuraciones lineales o en isla, desplazarse fácilmente en el espacio y servir como elemento de conexión entre la zona de cocina y la zona lounge. Su diseño limpio, la base estable y una construcción pensada para el uso en exteriores permiten que el módulo se integre de forma armoniosa con los demás elementos del sistema.

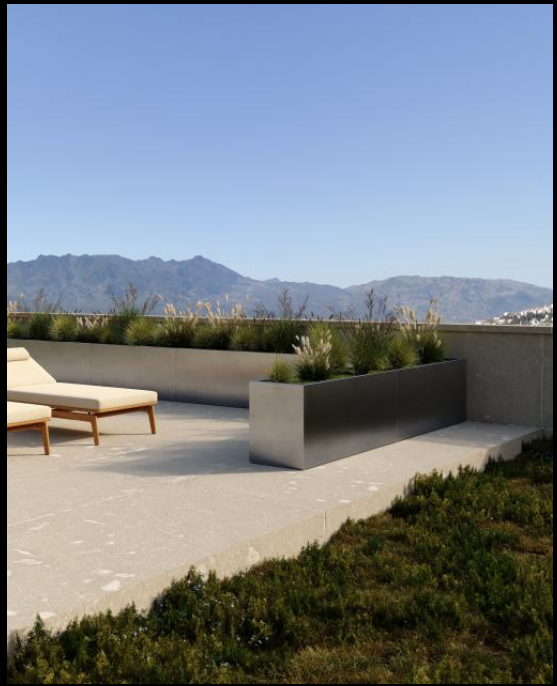
Mobi-Table es una mesa versátil que se adapta a diferentes formas de uso del espacio exterior y aporta mayor comodidad y flexibilidad a lo largo del día.





VEGA Jardineras de metal

Las jardineras metálicas se utilizan como elementos decorativos tanto en interiores como en exteriores. Son ideales para colocar flores, vegetación, plantas ornamentales y arreglos florales. Nuestras jardineras son la solución perfecta para crear espacios acogedores y funcionales. Ayudan a organizar zonas verdes, mejorar la calidad del aire y generar un ambiente cómodo para trabajar y descansar. Disfruta cada día de la belleza de la naturaleza con nuestras jardineras elegantes y prácticas.



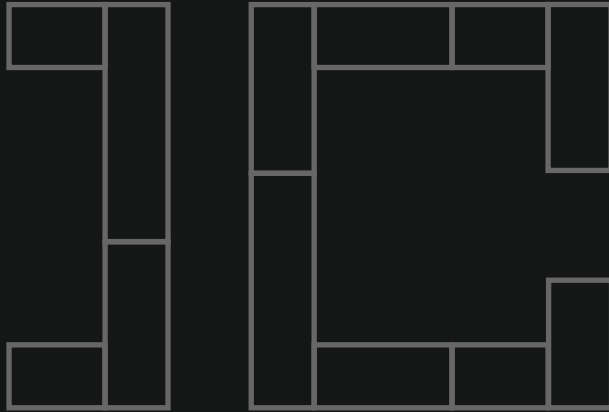
3

JARDINERAS DE METAL









El sistema modular es una solución moderna para crear espacios verdes con estilo y funcionalidad. La posibilidad de combinar elementos permite adaptar fácilmente las composiciones a cualquier espacio: desde pequeños balcones hasta grandes áreas públicas. El sistema modular ofrece amplias posibilidades para la zonificación de espacios tanto interiores como exteriores, como cafeterías, restaurantes, aeropuertos, estaciones de tren, aparcamientos y más.

El sistema de conexión de las jardineras metálicas garantiza una estructura estable y conecta de forma segura el número necesario de jardineras en una sola línea. Al combinarse en fila, se utilizan para dividir grandes espacios, como su colocación junto a paredes, y también sirven como barreras de acceso. Esto crea separaciones estéticas y funcionales para definir zonas o restringir el acceso a determinadas áreas.



Dimensiones de jardineras:

M profundidad - 340 mm, ancho - 340, 630, 920 mm, alto - 450, 600, 800 mm

L profundidad - 425 mm, ancho - 425, 800, 1200 mm, alto - 500, 700, 900 mm

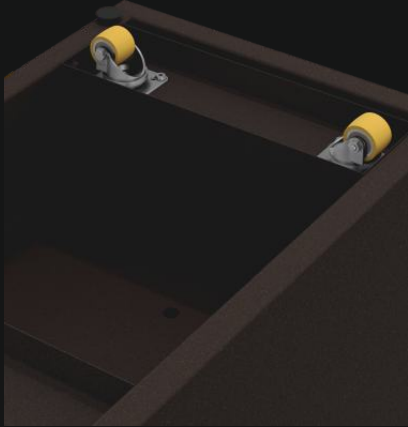
C profundidad - 600, 700, 800 mm, ancho - 600, 700, 800 mm, alto - 600, 700, 800 mm



Opciones Jardineras de Metal

Sistema "Easy Trip"

Nuestro sistema "Easy Trip" permite mover fácilmente las jardineras metálicas sobre cualquier superficie sólida y plana, ya sea en el jardín, en una terraza o en interiores, lo que facilita el cuidado de las plantas. Cambiar su ubicación según las necesidades estacionales - zonas soleadas o sombreadas - proporciona condiciones óptimas para su crecimiento y desarrollo. El sistema también facilita la limpieza alrededor de las jardineras, ya que permite moverlas fácilmente para limpiar debajo o a su alrededor.



El sistema "Easy Trip" utiliza ruedas de la empresa alemana "Blickle". Nota importante: si se desea mover las jardineras, es necesario atornillar los pies para evitar problemas de desplazamiento. En uso estacionario, la posibilidad de desatornillar los pies y colocar las jardineras sobre una superficie plana hace que el sistema sea práctico y adaptable a diversas condiciones.



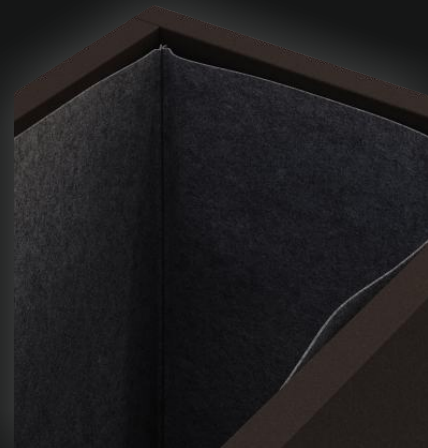
Las cubetas Lechuza Cube 30 y 40 son adecuadas para jardineras de tamaño M y L, y sus asas retráctiles facilitan el transporte incluso de plantas altas. Si se utilizan en exteriores sin sistema de riego automático, disponen de un tapón de drenaje en la base para evacuar el exceso de agua tras la lluvia. Pueden utilizarse con o sin sistema de riego automático, adaptando el cuidado a las necesidades de cada planta.



Sistema de riego automático Lechuza Es la solución perfecta para el cuidado de las plantas con el mínimo esfuerzo. El mecanismo inteligente mantiene un nivel óptimo de humedad, asegurando un flujo constante de agua hacia las raíces. El indicador de nivel de agua señala cuándo es necesario rellenar, y la abertura especial facilita la adición tanto de agua como de fertilizantes.

Bolsas de geotextil

Como opción adicional, ofrecemos insertos de geotextil (densidad 250 g/m²), que permiten utilizar las jardineras sin cubetas. Estos insertos proporcionan un excelente drenaje del agua, regulación térmica, circulación de aire y aislamiento de las raíces, además de ayudar a conservar las jardineras, prolongando su vida útil.







Equipamiento

En el sistema Vega Outdoor prestamos especial atención al nivel de equipamiento y a su funcionalidad en el uso diario. Cada módulo se diseña para ofrecer máxima comodidad en la preparación, cocción y servicio. Las cocinas se equipan con electrodomésticos y soluciones técnicas de fabricantes reconocidos, seleccionados por su fiabilidad, precisión y adaptación a entornos exteriores. Parrillas, planchas, hornos, sistemas de refrigeración y módulos auxiliares trabajan como un conjunto integrado, garantizando un uso intuitivo y eficiente. La organización interior está pensada para optimizar el espacio y facilitar cada proceso, desde la preparación hasta el almacenamiento. Cada elemento cumple una función concreta, creando un sistema equilibrado donde la tecnología y la ergonomía trabajan juntas.



4

EQUIPAMIENTO

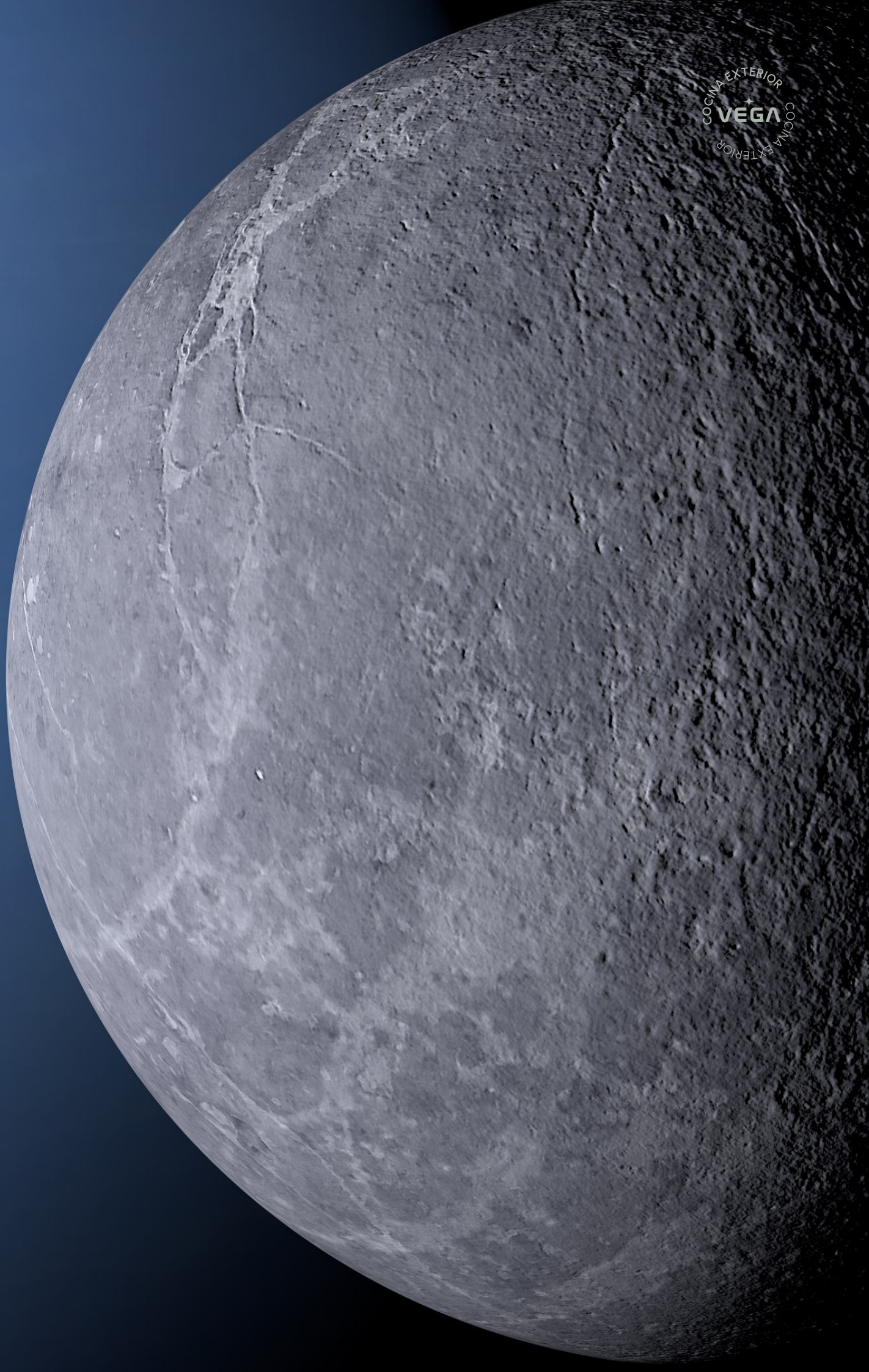




VEGA

SISTEMAS
DE
COCINA
Y EQUIPAMIENTO
EXTERIOR

COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR



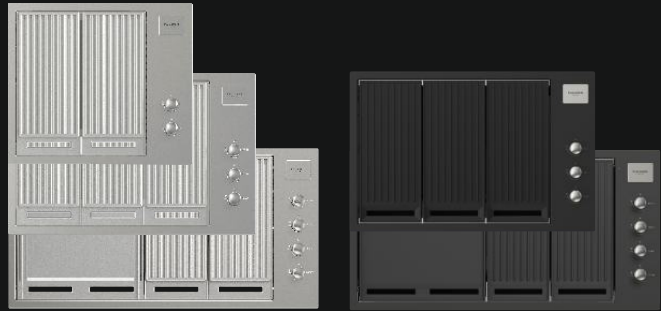
Barbacoa de Gaz

FULGOR MILANO

Barbacoa Fulgor Standard lid BBQ 60,80, 100 cm

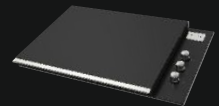
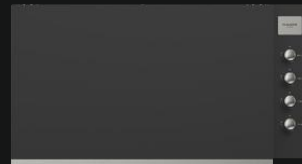
Barbacoa empotrable Fulgor Milano con acabado en acero esmaltado negro mate, equipada de serie con resistentes parrillas de hierro fundido y tres quemadores de gas tubulares con una potencia total aproximada de 11,4 kW. De serie se suministran boquillas especiales para la conversión de gas, que permiten su uso tanto con gas natural (NG) como con gas licuado (LPG). La disposición en línea de los quemadores permite separar las zonas de cocción y utilizar diferentes temperaturas de manera simultánea. La barbacoa está equipada con sistemas de seguridad Gas-Stop.

- Acero esmaltado negro mate
- Alimentación con gas natural (NG) o gas licuado (LPG)
- 3 quemadores de gas tubulares en línea
- Mandos metálicos
- Encendido electrónico a batería
- 3 parrillas de hierro fundido
- Bandeja recogegrasas extraíble

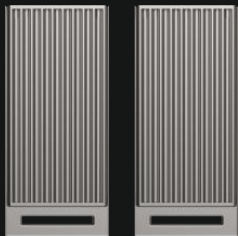
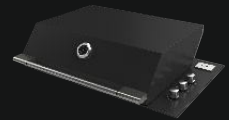
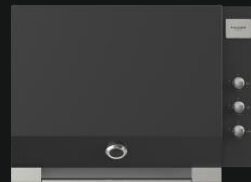


Tapa baja para barbacoa 60,80, 100 cm

Tapa baja para barbacoa 80, fabricada en acero negro mate de alta resistencia. Esta tapa no solo aporta un toque de elegancia a la barbacoa, sino que también está diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo. El asa plana de acero garantiza un agarre firme y seguro.



Tapa alta para barbacoa 80, fabricada en acero negro mate de alta resistencia. Esta tapa no solo aporta un toque de elegancia a la barbacoa, sino que también está diseñada para un rendimiento óptimo. Está equipada con un termómetro externo para un control preciso de la temperatura, lo que permite asar los alimentos con gran precisión. El asa tubular de acero garantiza un agarre firme y seguro, mientras que la función de mantenimiento del calor mantiene la comida caliente.



Dos parrillas para barbacoa

Las dos parrillas de acero inoxidable con orificios, completas con bandejas distribuidoras de calor, son el accesorio perfecto para la barbacoa. Garantizan una cocción óptima por todos los lados. Las bandejas incluidas ayudan a distribuir el calor de manera uniforme, asegurando resultados de cocción excepcionales.

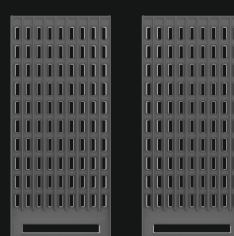
Dimensiones del producto:
An 214 x Pr 477 x Al 19,2 mm



Dos parrillas para barbacoa

Las dos parrillas de hierro fundido para barbacoa son el accesorio ideal para mejorar la experiencia de asado. Fabricadas en hierro fundido macizo, ofrecen una distribución uniforme del calor, lo que permite lograr una cocción perfecta.

Dimensiones del producto:
An 211,3 x Pr 477,3 x Al 26,5 mm



Dos parrillas para barbacoa

Las dos parrillas de hierro fundido con orificios, completas con bandejas distribuidoras de calor, son el accesorio perfecto para la barbacoa. Fabricadas en hierro fundido resistente, garantizan una cocción óptima por todos los lados. Las bandejas incluidas ayudan a distribuir el calor de manera uniforme, asegurando resultados de cocción excepcionales.

Dimensiones del producto:
An 211,3 x Pr 477,3 x Al 26,5 mm



Teppanyaki para barbacoa

La plancha de barbacoa de acero inoxidable es un accesorio versátil, diseñado para enriquecer la experiencia de cocina al aire libre. Permite realizar la cocción tradicional japonesa Teppanyaki.

Dimensiones del producto:
An 425 x Pr 478 x Al 20 mm



Barbacoa Napoleon serie 500 32 INOX

Características principales:

- 4 quemadores principales de gas en acero inoxidable
- Potencia total: aprox. 60 000 BTU (según versión)
- Rejillas WAVETM de acero inoxidable (perfil ondulado característico de Napoleon)
- Tapa con doble pared y termómetro integrado para control preciso
- Sistema de encendido JETFIRETM para arranque rápido y seguro
- Compatible con gas LPG o NG (según configuración)
- Superficie de cocción: aprox. 72 x 46 cm
- Preparado para integración directa en los módulos VEGA

Ventajas:

- Distribución uniforme del calor en toda la superficie de cocción
- Control preciso de temperatura incluso en cocciones largas
- Construcción en acero inoxidable: durabilidad y resistencia a la intemperie
- Fácil limpieza y mantenimiento diario
- Estética sobria y profesional que se integra armoniosamente en el diseño VEGA



Barbacoa Napoleon serie 700 32 RB (Negro Mate o INOX)

Características principales:

- 4 quemadores principales de gas
- 1 quemador trasero infrarrojo para asador
- Potencia total: 66 000 BTU
- Superficie de cocción: ≈ 75 x 46 cm
- Rejillas de acero inoxidable de 9 mm con perfil WAVETM
- Sistema de encendido instantáneo JetFireTM
- Mandos retroiluminados con indicación de zonas activas
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304 (grado marino)
- Kit de asador integrado
- Integración sencilla en las estructuras arquitectónicas VEGA

Ventajas:

- Calentamiento rápido y distribución uniforme del calor
- Control preciso de la temperatura
- Estética minimalista y tecnológica
- Alta resistencia y durabilidad en exteriores



Barbacoa Gas Bull Lonestar

Características principales:

- Estructura y tapa en acero inoxidable para uso en exteriores.
- 4 quemadores principales de acero inoxidable.
- Parrillas de acero inoxidable fundido (gran inercia térmica y sellado uniforme).
- Sistema de encendido rápido y seguro.
- Difusores de calor para una distribución homogénea en toda la superficie.
- Termómetro integrado en la tapa para control de temperatura.
- Bandeja recogegotas extraíble para facilitar la limpieza.
- Instalación empotrada para una integración a ras en la encimera.

Ventajas:

- Cocción estable y controlada incluso en uso prolongado al aire libre.
- Estructura resistente a humedad, salinidad y variaciones térmicas.
- Parrillas de acero fundido que mantienen el calor y permiten un sellado preciso.
- Mantenimiento sencillo gracias a la bandeja recogegotas extraíble.
- Estética arquitectónica limpia al integrarse a nivel de superficie en VEGA.
- Diseño adecuado para uso intensivo y preparación frecuente de alimentos.



Barbacoa Eléctrica

BARAZZA
taste of design

Placa barbacoa 70 / AISI 316

- Acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- Parrilla eléctrica con resistencia
- Rejilla de hierro fundido
- Capa de piedra volcánica para absorber los líquidos de cocción
- Bandeja extraíble de acero inoxidable AISI 304
- Regulación progresiva de potencia: de 0 a 9
- Indicador luminoso de funcionamiento
- Potencia máxima absorbida: 3,5 kW
- Equipamiento incluido: enchufe con clavija Schuko, ganchos de fijación, junta de sellado
- Funda impermeable incluida
- Hueco de encastre: 66,5 x 49 cm



Placa barbacoa 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- barbacoa con resistencia eléctrica
- rejilla de hierro fundido
- piedra volcánica para absorber los líquidos de cocción
- bandeja extraíble de acero inoxidable AISI 304
- regulación progresiva de potencia de 0 a 9
- indicador luminoso de funcionamiento de la resistencia
- potencia máxima absorbida 2,4 kW
- equipamiento enchufe con clavija Schuko ganchos de fijación junta de estanqueidad
- funda impermeable incluida
- hueco de encastre 34x49 cm

Tapa multifunción Thalás

acero inoxidable AISI 316 de pared gruesa
doble función tapa protectora y bandeja para servir
compatible con todas las placas Thalás
encastradas o independientes
se guarda bajo la funda impermeable Thalás



FULGOR
MILANO

Solo bajo cubierta

Placa barbacoa 40

La placa eléctrica 40 en acero inoxidable dispone de 11 niveles de potencia y está equipada con un contenedor extraíble de acero inoxidable y indicador luminoso de funcionamiento. Puede instalarse a ras o semiempotrada.

Características:

- Mandos de control
- Acabado en acero inoxidable
- Cocción tipo barbacoa con piedra volcánica en el contenedor
- Parrilla con agua en el contenedor
- 11 niveles de potencia
- Potencia eléctrica máxima: 2400 W
- Indicador de funcionamiento
- Contenedor extraíble de acero inoxidable

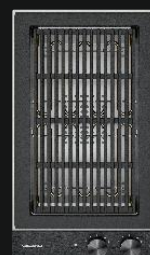


GAGGENAU

Solo bajo cubierta

Serie 200 Grill eléctrico Vario 28 cm

- Compatible con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas.
- 2 zonas con control independiente y 9 niveles de potencia.
- Mandos con anillo luminoso y panel de mandos integrado.
- 2 resistencias basculantes (1500 W cada una) con función de unión.
- Bandeja para piedras volcánicas y bandeja colectora de grasas, aptas para lavavajillas.
- Indicadores de precalentamiento, calor residual y funcionamiento.
- Desconexión automática de seguridad.
- Potencia total: 3000 W.





MONOLITH Classic Serie Pro 2.0 ø 46 cm

Kamado Monolith Classic es una solución versátil para la preparación de platos al fuego. El diámetro de la parrilla de 46 cm ofrece una cómoda superficie de cocción y permite preparar varios alimentos al mismo tiempo.

Gracias a su estructura estable y de alta inercia térmica, el equipo es adecuado para diferentes métodos de cocción: parrilla, barbacoa, ahumado, horneado, plancha, wok o asador. El control preciso de la temperatura permite tanto cocciones lentas como sellados a alta temperatura.

Funciona con carbón vegetal, con la posibilidad de utilizar madera natural y astillas para aromatización, garantizando un sabor auténtico y un control total del proceso de cocción.



Kamado The VX Large Solo

Kamado cerámico premium para asar, cocinar a baja temperatura, ahumar y hornear pizza. La cerámica industrial de gran espesor mantiene una temperatura estable, y el sistema 2-Level Cooking permite cocinar simultáneamente en zona directa e indirecta. Construcción robusta, acabado artesanal y color negro mate para uso durante todo el año.

Características:

- Diámetro del kamado: 57 cm
- Diámetro de la parrilla: 49 cm
- Grosor de la parrilla: 7 mm
- Materiales: cerámica, acero inoxidable y acero endurecido
- Capacidad: hasta 8 personas
- Peso: 138 kg
- Garantía: de por vida en la cerámica, 5 años en las partes metálicas



Braaimaster FS

Braaimaster está fabricado exclusivamente con materiales duraderos y de alta calidad, capaces de resistir las inclemencias del tiempo y las altas temperaturas durante su uso. Gracias al uso de acero inoxidable en el interior y al acabado con pintura en polvo en el exterior, Braaimaster no requiere mantenimiento y se mantiene como un elemento funcional y estético en el jardín o la terraza durante muchos años.



Ovneat ALBOR 1 PIZZA

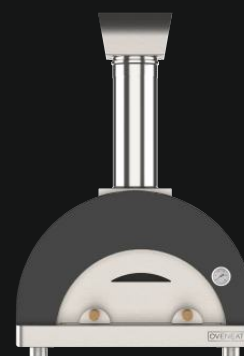
Artículos: WRX-1 (leña) / GRX-1 (gas)

Horno profesional compacto para la preparación de 1 pizza de hasta 40 cm de diámetro. Superficie de cocción: 60 x 40 cm. Disponible en versión a leña y a gas: elección entre la cocción tradicional con leña y la comodidad de un calentamiento preciso a gas. La estructura de cúpula garantiza una distribución uniforme del calor y un resultado de cocción estable.

Modelo disponible en colores: rosso, antracite, inox.

Especificaciones técnicas

- Capacidad: 1 pizza
- Diámetro de pizza: hasta 40 cm
- Superficie de cocción: 60 x 40 cm
- Temperatura máxima: 500 °C
- Tiempo de precalentamiento: hasta 500 °C en aprox. 10 minutos
- Tiempo de cocción de la pizza: aprox. 2 minutos
- Dimensiones (L x An x Al): 73 x 55 x 107 cm



Gaz o Leña

Plancha Eléctrica TEPPANYAKI

BARAZZA
taste of design

Plancha Teppanyaki 80 / AISI 316

- Acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- Placa única de acero inoxidable AISI 304 de 6 mm de grosor
- Termostato integrado
- 2 zonas de cocción
- Control electrónico de temperatura: de 50 °C a 270 °C
- Indicador luminoso de encendido y de funcionamiento del termostato
- Potencia máxima absorbida: 2 kW
- Equipamiento incluido: enchufe con clavija Schuko, ganchos de fijación, junta de sellado
- Funda impermeable incluida
- Tabla de cortar Thalys ITTH
- Hueco de encastre: 79 x 49 cm



Plancha Teppanyaki 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- placa única de acero inoxidable AISI 304 de 6 mm de grosor
- termostato
- 2 zonas de cocción
- control electrónico de temperatura de 50 °C a 270 °C
- indicador luminoso de encendido y funcionamiento del termostato
- potencia máxima absorbida 1 kW
- equipamiento enchufe con clavija Schuko ganchos de fijación junta de estanqueidad
- funda impermeable incluida
- tabla de corte Thalys ITTH
- hueco de encastre 34x49 cm

Tapa multifunción Thalys

acero inoxidable AISI 316 de pared gruesa
doble función tapa protectora y bandeja para servir
compatible con todas las placas Thalys
encastradas o independientes
se guarda bajo la funda impermeable Thalys



FULGOR
MILANO

Plancha Teppanyaki 40 COMBISET

- 2 zonas de cocción independientes
- Potencia por zona: 1400 W
- Potencia total máxima: 2800 W
- Temporizador de cocción hasta 99 minutos con señal acústica
- Tecnología de inducción
- Control táctil con visualización digital
- 9 niveles de potencia + función Booster (P)
- Superficie de cocción tipo Teppanyaki
- Bloqueo del panel de mandos
- Indicador de calor residual



Solo bajo cubierta

GAGGENAU

Serie 200 Vario Teppan Yaki

La Plancha Teppanyaki por inducción permite cocinar directamente sobre la superficie metálica, sin necesidad de utensilios. El control electrónico garantiza una regulación precisa de la temperatura y resultados constantes, manteniendo el sabor natural de los alimentos. Es ideal para su integración en cocinas modulares y puede combinarse con otros elementos de cocción.

Ventajas

- Tecnología de inducción
- Control electrónico de temperatura 140–240 °C
- 2 zonas de cocción independientes
- Potencia del elemento calefactor 1800 W
- Función de mantenimiento del calor
- Indicador de calentamiento y calor residual
- Desconexión automática de seguridad
- Superficie de fácil limpieza



Solo bajo cubierta

BARAZZA
taste of design

Placa inducción eléctrica 2 zonas / AISI 316

Descripción técnica

- Acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- Funciones: gestión de potencia, Booster, detección selectiva del recipiente, mantenimiento del calor, precalentamiento automático, bloqueo de seguridad infantil, indicador de calor residual y desconexión automática de seguridad
- Diámetro mínimo del recipiente: Ø 90 mm
- Niveles de potencia ajustables: 1.6 – 2.0 – 2.4 – 2.8 – 3.2 – 3.7 kW
- Potencia máxima absorbida: 3.7 kW
- Equipamiento: enchufe tipo Schuko, clips de fijación y junta de sellado
- Grado de protección: IPX4
- Tapa protectora impermeable incluida
- Tabla de cortar Thalys ITTH incluida
- Medidas de encastre: 34 × 49 cm

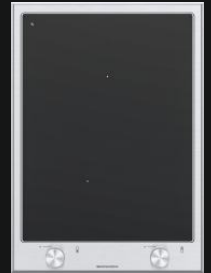
Potencia de las zonas de inducción:

- 1 zona Ø 200 mm: 2.3 – 3.0 kW (*)
- 1 zona Ø 160 mm: 1.4 – 2.1 kW (**) con función Booster



Tapa multifunción Thalys

acero inoxidable AISI 316 de pared gruesa doble función tapa protectora y bandeja para servir compatible con todas las placas Thalys encastradas o independientes se guarda bajo la funda impermeable Thalys



FULGOR
MILANO

Placa inducción 40 COMBISET

Placa de cocción cuenta con un borde de 1 mm de espesor, lo que permite su instalación enrasada o semi-enrasada en la encimera de la cocina. Los mandos de acero facilitan la selección de los ajustes de cocción. La placa puede disponer de una o dos zonas de cocción independientes e incorpora un sistema de seguridad que incluye señal acústica de fin de cocción e indicador de calor residual (H). También se suministra con un rascador para la limpieza de la superficie.

- Zona de cocción Ø 180 mm – 1400 / 2000 W
- Zona de cocción Ø 160 mm – 1400 W
- Potencia eléctrica máxima: 3450 W



Solo bajo cubierta

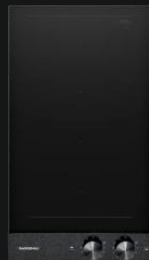
GAGGENAU

Serie 200 Vario Flex induction cooktop 28, 38, 60 cm

La Plancha Teppanyaki por inducción permite cocinar directamente sobre la superficie metálica, sin necesidad de utensilios. El control electrónico garantiza una regulación precisa de la temperatura y resultados constantes, manteniendo el sabor natural de los alimentos. Es ideal para su integración en cocinas modulares y puede combinarse con otros elementos de cocción.

Ventajas

- Tecnología de inducción
- Control electrónico de temperatura 140–240 °C
- 2 zonas de cocción independientes
- Potencia del elemento calefactor 1800 W
- Función de mantenimiento del calor
- Indicador de calentamiento y calor residual
- Desconexión automática de seguridad
- Superficie de fácil limpieza



Solo bajo cubierta

PITT
COOKING

Placa inducción Air-I

Zona de inducción PITT Cooking con un diámetro de Ø 280 mm y una potencia de 3000 W, que garantiza un calentamiento rápido y preciso. La superficie fría es segura, fácil de limpiar y cómoda para el uso diario. Los mandos giratorios con regulación continua permiten un control exacto de la potencia y resaltan el diseño característico de PITT Cooking, ideal para cocinas modernas y de exterior.





T.C

The Invisible Cooking
— Kitchen Gourmet Surface —

Sistema de inducción de integración oculta I-TIC Flex

La nueva generación de sistemas de inducción, completamente integrados bajo la encimera, abre un enfoque totalmente diferente en la organización del espacio de cocina. I-TIC Flex es la combinación perfecta de tecnología avanzada, minimalismo y total libertad de diseño.

El sistema funciona bajo superficies de cerámica, piedra o materiales compuestos, permaneciendo completamente invisible. La zona de cocción no presenta elementos tradicionales como fuegos o vidrio cerámico: solo una superficie limpia, continua y elegante que se integra en la arquitectura de la cocina.



Tecnología de cocción invisible

Gracias a la tecnología de inducción oculta, el calentamiento se realiza directamente a través de la encimera, sin elementos visibles. Esto permite mantener una geometría limpia y perfecta en la cocina, utilizando la superficie no solo para cocinar, sino también como una zona de trabajo o de servicio totalmente funcional. La cocina deja de ser simplemente funcional para convertirse en un verdadero objeto arquitectónico.

Potencia y control preciso

Cada zona ofrece una potencia de hasta 3000 W con función booster, garantizando un calentamiento rápido y un alto rendimiento. El control se realiza mediante mandos independientes con pantalla a color, proporcionando:



- ajuste preciso de la potencia
- configuración de temporizadores
- control individual de cada zona de cocción
- manejo intuitivo



El minimalismo exterior se combina con una precisión profesional en su interior.

Placa de Gaz

BARAZZA
taste of design

Placa de gas IFF y 2FF 37 / AISI 316

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- rejilla de hierro fundido
- quemador con doble control
- equipamiento encendido electrónico con batería ganchos de fijación junta de estanqueidad
- preinstalación para conexión a GLP
- funda impermeable incluida
- hueco de encastre 34x49 cm

Potencia del quemador:

- IFF - 1 corona doble 4.7 kW central 0.8 kW y corona exterior 3.9 kW
- 2FF - 1 semirrápido 1.75 kW y corona doble Chef 3.5 kW

Tapa multifunción Thalys

acero inoxidable AISI 316 de pared gruesa doble función tapa protectora y bandeja para servir compatible con todas las placas Thalys encastradas o independientes se guarda bajo la funda impermeable Thalys

Art: 400101



FULGOR MILANO

Placa de gas COMBISET 40 TOP

Placa de gas empotrable en formato Domino, disponible con uno o dos quemadores. Diseñada para una integración elegante en la encimera, permite instalación enrasada (flush) o semi-enrasada. Ofrece regulación mecánica precisa. Llama estable y máxima seguridad gracias al sistema Stop-Gas. Las parrillas de hierro fundido garantizan estabilidad y durabilidad en el uso diario. Superficie en acero inoxidable.

Especificaciones y ventajas

- 1 quemador — hasta 3,9 kW
- 2 quemadores — hasta 4,9 kW (total)
- Mandos mecánicos en acero inoxidable
- Parrillas de hierro fundido de alta resistencia
- Sistema de seguridad Stop-Gas
- Instalación flush o semi-flush



Solo bajo cubierta

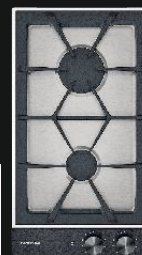
GAGGENAU

Serie 200 Placa de gas 28, 60 cm

Las placas de gas Vario Serie 200 ofrecen un control preciso gracias a la regulación mecánica con 9 niveles de potencia. El manejo con una sola mano, el encendido electrónico, las parrillas de fundición y la seguridad termoeléctrica garantizan comodidad y seguridad. El panel de mandos integrado con anillos luminosos permite una instalación limpia en la encimera.

Número y tipo de quemadores

- 2 quemadores:
- 1 x 560-3000 W (hasta Ø 22 cm) + 1 x 380-1900 W (hasta Ø 20 cm), 4,9 kW
- 4 quemadores:
- 2 x 560-3000 W (hasta Ø 22 cm) + 2 x 380-1900 W (hasta Ø 20 cm), hasta 9,8 kW



Solo bajo cubierta

Serie 200 Placa de gas 28 cm

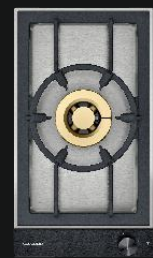
Placa de gas Vario Serie 200 con quemador multianillo de latón y regulación mecánica de 9 niveles de potencia. Encendido electrónico, manejo con una sola mano, parrilla de fundición y seguridad termoeléctrica garantizan un uso cómodo y seguro. Panel de mandos integrado con anillos luminosos para instalación en la encimera.

Quemador

- 1 quemador multianillo: 560-5800 W, recipientes hasta Ø 30 cm
- Gas: 5,8 kW



Solo bajo cubierta





Placa de gas AZUMA

Quemador de gas Azuma - solución compacta para instalación en encimera. Equipado con un quemador de hasta 2,5 kW, compatible con gas natural y LPG. Diseñado para uso profesional, destaca por su construcción robusta y un montaje superior limpio y preciso.

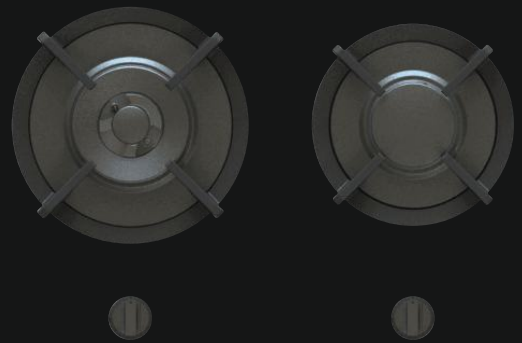


Placa de gas BAULA

Quemador de gas Baula - modelo empotrable con dos quemadores de distinta potencia para una cocción flexible. Diseñado para uso profesional e integración en cocinas modulares y de exterior. Compatible con gas natural y LPG.

Características:

- Número de quemadores: 2
- Potencia: 1 x 3,0 kW + 1 x 2,5 kW
- Tipo de gas: Gas natural / LPG



GAGGENAU

Solo bajo cubierta

Serie 200 Extracción de superficie 15 cm

Sistema de extracción integrado Vario Serie 200 de alta eficiencia, integrado en la zona de cocción. Dispone de regulación automática de potencia mediante sensores, 3 niveles de potencia + modo intensivo y un nivel de ruido muy bajo. Permite evacuación al exterior o funcionamiento en recirculación e incorpora filtro metálico antigrasa con indicador de saturación y flujo de aire optimizado. Clase de eficiencia de extracción A, nivel sonoro 56-71 dB.



FULGOR MILANO

Solo bajo cubierta

Campana mural 91, 122 cm

Campana mural disponible en dos tamaños, equipada con dos motores para una extracción eficaz y silenciosa de humos y olores. Los controles soft-touch, la iluminación LED y los filtros laberínticos garantizan comodidad y alto rendimiento. Funciona en modo evacuación o recirculación.

Características

- Clase de eficiencia energética: A
- Potencia: 550 W
- Capacidad de extracción: hasta 1453 m³/h
- Nivel sonoro: 48-73 dB(A)
- 2 motores, 4 niveles de aspiración
- Válvula antirretorno, auto-apagado
- Diámetro mínimo de salida de aire: Ø 200 mm



Frigorífico

FISHER & PAYKEL

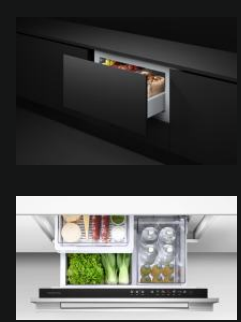
Solo bajo cubierta

Fisher & Paykel - Integrated CoolDrawer™ Multi-temperature Drawer, Serie 9 (90 cm)

Módulo extraíble empotrable con temperatura variable que puede funcionar como frigorífico, congelador o despensa. La versión panel ready permite instalar un frente personalizado, incluido un frente de piedra, logrando una integración total en el diseño de la cocina y una estética uniforme con el resto de los módulos.

Ventajas principales:

- 3-en-1: frigorífico / congelador / despensa
- Frente personalizado: posibilidad de instalar frente de piedra
- Integración total: formato 90 cm, apariencia de un cajón estándar



Solo bajo cubierta

Fisher & Paykel - Integrated Beverage Centre, Serie 9 (60 cm)

Módulo empotrable para el almacenamiento de bebidas - vino, cerveza y refrescos. La versión panel ready permite instalar un frente personalizado e integrar el módulo de forma natural en el mobiliario y en cualquier espacio del hogar.

Ventajas principales:

- Capacidad de 129 L: hasta 7 botellas de vino en estante de profundidad completa
- Temperatura regulable: condiciones óptimas para distintos tipos de bebidas
- Ubicación versátil: ideal para zonas de bar, cocina y espacios residenciales



Solo bajo cubierta

Fisher & Paykel - Integrated Wine Cabinet, Serie 9 (60 cm)

Vinoteca empotrable bajo encimera con dos zonas de temperatura independientes, diseñada para ofrecer condiciones estables y cuidadosas para distintos tipos de vino. La versión panel ready permite instalar un frente personalizado e integrarla en el diseño general del mobiliario.

Ventajas principales:

- Dos zonas de temperatura y modos de vino: ajuste preciso según el tipo de vino
- Conservación cuidadosa: filtro de carbón activo y bajo nivel de vibraciones
- Capacidad hasta 35 botellas: estantes con extracción total



Fisher & Paykel - instalación conjunta de módulos 1190 mm

Los módulos empotrables Integrated Wine Cabinet y Integrated Beverage Centre pueden instalarse uno junto al otro en línea bajo la encimera, formando un único bloque funcional. Sus dimensiones iguales y el formato panel ready permiten coordinar los frentes y lograr una apariencia uniforme, como si se tratara de un solo módulo.



Solo bajo cubierta

Vinoteca Caso WineChef Pro 40, 2 zonas, WiFi

Vinoteca de compresor con control WiFi Smart mediante la app CASO WineControl. Dispone de dos zonas de temperatura independientes (5-20 °C) para vino tinto y blanco, con baja vibración y un funcionamiento muy silencioso. Apta para instalación libre o encastrada gracias a la ventilación inferior. Capacidad para hasta 40 botellas, puerta de doble cristal de seguridad, control táctil e iluminación LED interior.

Datos clave:

- Capacidad: 40 botellas / 2 zonas
- Potencia: 60 W · 230 V
- Clase energética: G



Solo bajo cubierta

Caso BBQ (Barbecue Cooler)

CASO BBK (Barbecue Cooler)

Frigorífico integrable y compacto, diseñado para zonas de barbacoa y terrazas. Ideal para la conservación de bebidas, con sistema de refrigeración por compresor y apto para instalación bajo encimera en cocinas de exterior cubiertas.

Datos clave:

- Rango de temperatura: -1 a +10 °C
- Puerta de cristal con protección UV
- Iluminación interior LED
- Estantes metálicos regulables



FISHER & PAYKEL

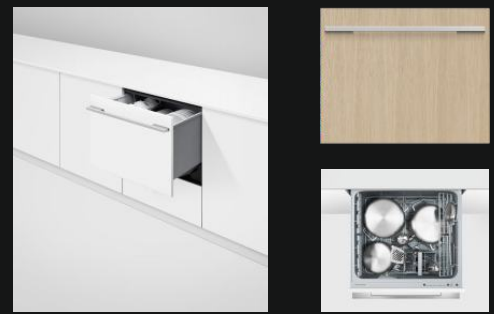
Solo bajo cubierta

Fisher & Paykel - Integrated Tall Single DishDrawer™ Dishwasher, Serie 9

Lavavajillas empotrable tipo DishDrawer™ con mayor altura del cajón superior, diseñado para alojar piezas grandes y altas. El modelo se integra completamente en el mobiliario y permite instalar un frente y un tirador personalizados, logrando una estética uniforme en la cocina.

Ventajas principales:

- Mayor altura del cajón: ideal para vajilla y utensilios de gran tamaño
- Organización interior flexible: estantes y soportes configurables
- Función Knock to Pause: pausa el ciclo con un ligero toque
- Programas eficientes: lavado rápido, Sanitise y Extra Dry para un secado óptimo



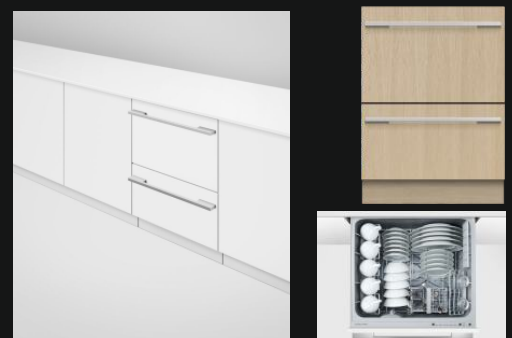
Solo bajo cubierta

Fisher & Paykel - Integrated Double DishDrawer™ Dishwasher, Serie 9

Lavavajillas empotrable con dos cajones independientes DishDrawer™, cada uno diseñado para una carga parcial y con posibilidad de funcionamiento separado. El modelo se integra completamente en el mobiliario y permite instalar un frente y un tirador personalizados, logrando un diseño uniforme de la cocina.

Ventajas principales:

- Dos cajones independientes: carga y lavado por separado para mayor comodidad
- Programas versátiles: 6 ciclos principales más Quick wash, Sanitise y Extra Dry
- Organización interior flexible: soportes abatibles para vajilla de mayor tamaño
- Función Knock to Pause: pausa el ciclo con un ligero toque



*En los deseos,
la amplitud de nuevos horizontes.*

Justo allí, frente a la naturaleza, la creatividad encuentra sugerentes inspiraciones y nuevas oportunidades de convivencia gracias a las placas de cocción Thalás, un nombre que hunde sus raíces en la mitología griega, la personificación divina y femenina del mar, símbolo de fertilidad.

Las placas de cocción Thalás freestanding son el corazón de la colección Outdoor: tan bellas y resistentes a los agentes atmosféricos y a la salinidad marina, y tan fáciles de colocar en cualquier lugar, que permiten armonizar las aspiraciones culinarias con las técnicas de cocción preferidas.





Outdoor



Colección "Thalas" de Barazza - electrodomésticos de exterior probados junto al mar

La colección Thalas está diseñada para cocinas arquitectónicas modernas en espacios al aire libre.

Desde placas Teppanyaki hasta fregaderos cada elemento está fabricado en acero inoxidable AISI 316 de calidad marina resistente a la humedad la luz solar y el aire salino.

El diseño minimalista la geometría precisa y la fiabilidad técnica hacen de Thalas una extensión natural de la filosofía Enduro limpia deliberada y creada para rendir en cualquier entorno desde residencias costeras hasta refugios alpinos

Fregadero

BARAZZA
taste of design

316
ACERO
INOXIDABLE

Fregadero Lab Cover 316 para montaje enrasado 57x51 cm

- AISI 316 acero inoxidable de gran espesor
- cubeta con radio 0
- medidas de la cubeta 54x34x18,3 h
- tapa de acero inoxidable AISI 316 equilibrada y extraíble con apertura manual
- equipamiento desagüe de 3" rebosadero tipo B grifo escamoteable Thalys con mando monomando independiente IRUBTH
- orificios para grifo 2 orificios estándar
- mueble bajo para integración del fregadero 60
- hueco de encastre 56x49 cm
- encimera ver en el sitio web



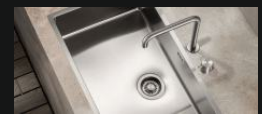
Fregadero Lab 316 de encastre, enrasado y bajo encimera da 57x51

- AISI 316 de gran espesor
- Cubeta con radio de curvatura 0
- Medidas de la cubeta: 54 x 38,8 x 18,3 cm
- Rebaje para el deslizamiento de accesorios
- Desagüe 3" 1/2 con pop-up Smart
- Rebosadero B
- 2 agujeros estándar para grifo
- Instalación: encastre / enrasado - mueble 60 cm
- Bajo encimera - mueble 80 cm
- Hueco de encastre: 56 x 49 cm



Fregadero cuadrado R."12" 316 de 40x40, 50x40, 70x40 cm

- AISI 316 de gran espesor
- Cubeta cuadrada con radio R12
- Serie disponible en medidas: 40x40 / 40x50 / 70x40 cm
- Desagüe 3" 1/2
- Rebosadero B
- Apta para instalación: encastre, enrasado y bajo encimera
- Mueble mínimo según modelo



CARESSI®

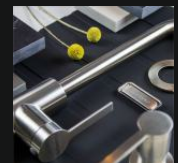
Fregadero cuadrado R."10" 304 de 34x40, 45x40, 55x40, 77x40 cm

Fregadero empotrable fabricado en acero inoxidable AISI 304, con posibilidad de instalación bajo encimera, a ras (flushmount) o empotrado clásico. La profundidad de la cubeta (185 mm) garantiza un uso cómodo. Incluye desagüe con rebosadero y elementos de fijación

Ventajas

- opciones de instalación versátiles;
- cubeta profunda (185 mm) para mayor comodidad;
- diseño minimalista para cocinas modernas;
- compatible con distintos tipos de encimeras.

304
ACERO
INOXIDABLE

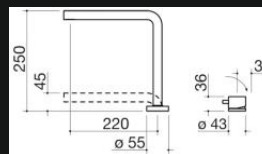


Grifo mezclador Thalys abatible, con control remoto

Grifo plegable con control remoto, diseñado para su instalación frente a una ventana o en zonas con altura limitada: el caño se pliega completamente y queda por debajo del nivel de la encimera.

Ventajas:

- Diseño abatible: el caño se pliega y no interfiere con la apertura de la ventana
- Control remoto independiente: uso cómodo y seguro
- Rotación del caño 360°: máxima libertad de movimiento
- Cartucho cerámico: regulación precisa y larga vida útil
- Altura mínima plegado: solo 45 mm
- Acabado premium Barazza: ideal para cocinas contemporáneas

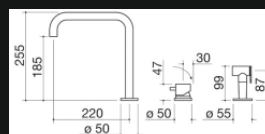


Grifo mezclador Kit Top, con control remoto y ducha extraíble

Grifo con control remoto y ducha extraíble, diseñado para una zona de fregado funcional y cómoda.

Ventajas:

- Ducha extraíble para mayor comodidad de uso
- Control remoto independiente: zona de trabajo más limpia
- Rotación del caño 360°
- Cartucho cerámico: precisión y fiabilidad
- Diseño moderno Barazza

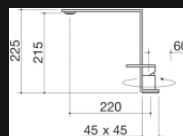


Grifo mezclador Mood One

Grifo con geometría monolítica y control superior, diseñado para cocinas minimalistas y de carácter arquitectónico.

Ventajas:

- Control superior: zona de fregado limpia y despejada
- Rotación del caño 360°: comodidad en el uso diario
- Cartucho cerámico: regulación precisa y fiabilidad
- Geometría definida y diseño minimalista
- Acabado premium Barazza para interiores contemporáneos

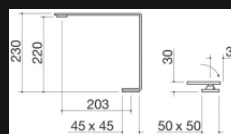


Grifo mezclador Mood Top, con control remoto

Grifo con control remoto y geometría marcada, diseñado para cocinas contemporáneas con énfasis en el diseño y la comodidad de uso.

Ventajas:

- Control remoto independiente: zona de fregado más limpia y cómoda
- Rotación del caño 360°: máxima libertad de movimiento
- Cartucho cerámico: regulación precisa y alta fiabilidad
- Geometría definida y diseño minimalista
- Acabado premium Barazza para interiores modernos



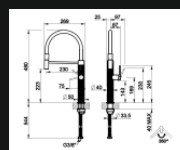
GESI

GESI - Cesello 60014

Los patrones cautivadores, obtenidos mediante un exclusivo procesamiento del acero inoxidable, crean piezas con una personalidad única, ideales para quienes valoran la esencia y desean añadir un acento sofisticado a la cocina. Una combinación de decoración tecnológica refinada y una sensación cálida y viva.

Ventajas:


- Formato semiprofesional: ideal para un uso intensivo en la cocina
- Caño flexible: libertad de movimiento y mayor comodidad
- Rotación del caño 360°: máxima maniobrabilidad
- Cuerpo monolítico y arquitectura definida





COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR





En el sistema Vega Outdoor prestamos especial atención a la selección de materiales diseñados para ofrecer una larga vida útil en entornos exteriores. Cada elemento se elige en función de su resistencia a la humedad, a los cambios de temperatura, a la radiación UV y al uso intensivo.

La estructura se compone de metales con alta resistencia a la corrosión, combinados con recubrimientos protectores avanzados que mantienen el aspecto y las propiedades de la superficie durante años. Para encimeras y zonas de trabajo se emplean materiales capaces de soportar cargas mecánicas, manchas y altas temperaturas.

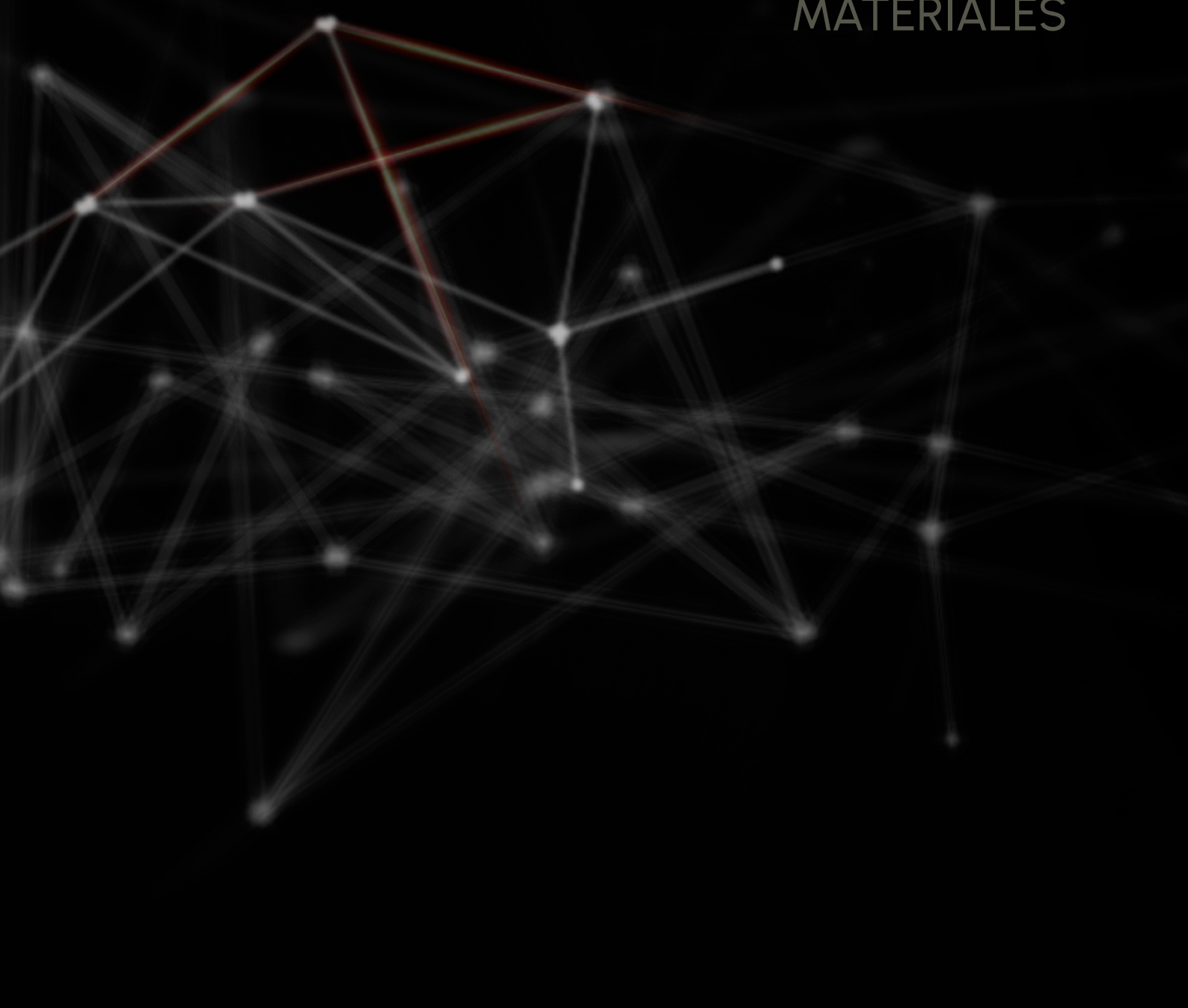
Las superficies y los elementos decorativos se seleccionan cuidadosamente desde el punto de vista estético y táctil, permitiendo crear un conjunto coherente, limpio y equilibrado. Los materiales mantienen la estabilidad de color, textura y estructura incluso con un uso prolongado en exteriores.

La combinación de soluciones tecnológicas y una cuidada selección de materiales da lugar a una base sólida que garantiza durabilidad, facilidad de mantenimiento y coherencia visual en todo el sistema.

5



MATERIALES



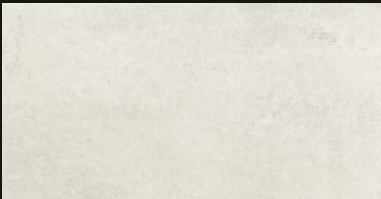
Encimeras VEGA Outdoor

Dekton es una superficie porcelánica ultracompacta y neutra en carbono, creada mediante un proceso de fabricación optimizado e inspirado en la belleza de la piedra natural. Supera las cualidades de los materiales tradicionales, ofreciendo un rendimiento excepcional. Dekton perfecciona en pocas horas lo que la naturaleza tarda miles de años en crear.

Tu encimera Dekton es resistente a manchas, rayaduras, impactos y altas temperaturas - incluso de utensilios recién retirados del fuego y permanece inalterable bajo los rayos UV. Su porosidad casi nula garantiza una limpieza sencilla y una higiene impecable.

La encimera es un elemento clave de la cocina: estructura el espacio y sirve tanto como superficie de trabajo como punto de encuentro para compartir momentos especiales. Las superficies Dekton representan la unión ideal entre diseño y funcionalidad.

Lunar 01



Grigio 02



Grafite 03



Kelya 04



Sabbia 05



Ava 06



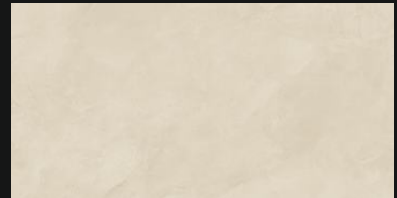
Bergen 07



Adia 08



Nacre 09



Disponibile en nueve colores estándar. El color mostrado puede diferir ligeramente del real.

COCINA EXTERIOR
VEGA
COCINA EXTERIOR













TIGER Drylac® 3D metallics



TIGER Drylac® 3D Metallics

Pintura en polvo fabricada en Austria

Los recubrimientos TIGER Drylac® Class 2 cumplen con la norma internacional QUALICOAT Class 2, desarrollada para aplicaciones con altos requerimientos de durabilidad y estabilidad estética.

- Máxima resistencia a la radiación UV y a los agentes atmosféricos
- Conservación del color y el brillo durante muchos años de exposición exterior
- Excelente protección frente a la corrosión, la humedad y el ambiente salino
- Recomendado para fachadas arquitectónicas, estructuras exteriores y mobiliario premium de exterior

TIGER Drylac® Class 2 representa el equilibrio perfecto entre durabilidad, elegancia y precisión arquitectónica.



Los colores reales de los productos pueden variar ligeramente con respecto a las imágenes publicadas.

Paleta de colores universal

Para el sistema Vega Outdoor se ha desarrollado una paleta arquitectónica común compuesta por nueve colores cuidadosamente seleccionados. Estos tonos se aplican en todas las colecciones: cocinas, módulos móviles y jardineras. Este enfoque permite crear espacios exteriores armoniosos donde todos los elementos forman parte de una composición coherente y bien definida. Independientemente de los módulos elegidos, la misma estructura del recubrimiento y la paleta cromática coordinada garantizan una estética uniforme y una identidad visual clara en todo el espacio.

LEGRABOX es un sistema de cajones de gama alta desarrollado por la marca austriaca Blum. Combina un diseño moderno y depurado con un deslizamiento excepcional y una alta capacidad de carga. Los laterales están fabricados en acero inoxidable, con paredes rectas y delgadas de solo 12,8 mm de grosor, lo que lo convierte en una opción ideal para interiores y exteriores contemporáneos.

Características principales:

- Deslizamiento extraordinariamente suave, incluso con carga completa
- Capacidad de carga de hasta 70 kg - perfecta para nuestras cocinas metálicas con insertos pesados como piedra o electrodomésticos integrados
- Estética minimalista: herrajes ocultos, líneas limpias y geometría precisa
- Durabilidad comprobada: más de 100.000 ciclos de apertura y cierre en ensayos



Sistema de organización para cajones LEGRABOX

AMBIA-LINE es un sistema modular de divisiones internas del fabricante austriaco Blum, diseñado específicamente para los cajones LEGRABOX. Los marcos compactos y los accesorios permiten una organización precisa y elegante, garantizando un orden visual y un acceso sencillo al contenido.

Características clave:

- marcos universales que se adaptan a todos los tamaños de cajón LEGRABOX
- instalación sin herramientas y fijación segura
- insertos antideslizantes y divisores ajustables para una sujeción fiable
- módulos dedicados para cubiertos, especias, cuchillos, rollos de film y tapas
- materiales de alta calidad: acero con recubrimiento en polvo y plástico técnico
- diseño minimalista en armonía con la estética de VEGA Premium

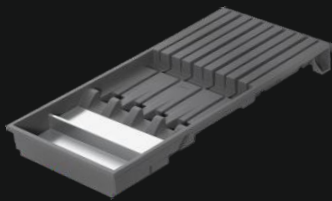




Este es un marco básico **AMBIA-LINE** diseñado para su uso en los cajones **LEGRABOX**. Sirve como base para la instalación de varios organizadores modulares, como insertos para especias, tapas o cubiertos, lo que permite una configuración rápida y flexible del espacio interior del cajón.

Inserto para cubiertos para organizar los utensilios en los cajones **LEGRABOX**.

Garantiza un almacenamiento ordenado, seguro y práctico de tenedores, cucharas y cuchillos, facilitando el acceso diario y manteniendo el cajón limpio. Se integra perfectamente en el sistema **AMBIA-LINE** y combina con la estética limpia y minimalista del mobiliario.



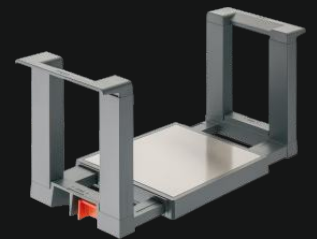
Soporte para cuchillos **AMBIA-LINE**

Módulo del sistema **AMBIA-LINE** para el almacenamiento seguro de cuchillos en cajones **LEGRABOX**. Permite alojar hasta nueve cuchillos en posición vertical, garantizando un acceso cómodo y la protección de las hojas.

Fabricado en nailon y acero inoxidable. Se instala sin herramientas mediante el sistema **Drop-in** y es compatible con los módulos **AMBIA-LINE**.

Soporte ajustable para platos **AMBIA-LINE**

Módulo del sistema **AMBIA-LINE** para el almacenamiento de platos en cajones **LEGRABOX**. Su estructura ajustable permite alojar hasta 12 platos con diámetros de 186 a 322 mm en posición vertical. Fabricado en nailon y acero inoxidable, con base antideslizante. Se instala sin herramientas y es compatible con los módulos **AMBIA-LINE**.



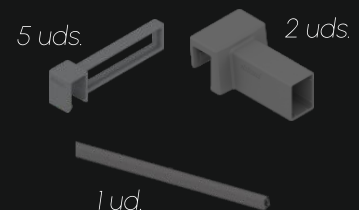
Dispensador para film y papel aluminio **AMBIA-LINE**

Módulo **AMBIA-LINE** para el almacenamiento de film plástico y papel aluminio en cajones **LEGRABOX**. El cortador integrado garantiza un dispensado preciso y limpio.

Fabricado en nailon resistente con detalles en acero inoxidable. Instalación sin herramientas mediante sistema **Drop-in**. Compatible con **AMBIA-LINE**.

Sistema de separadores transversales **AMBIA-LINE**

Sistema para organizar el interior de los cajones **LEGRABOX**. Consta de rieles de aluminio y conectores que permiten una personalización flexible de la disposición interna del cajón según las necesidades de almacenamiento.



Contenedor ELLETIPI para cajón cestone - METROPOLIS Contenedor para la separación de residuos diseñado para su integración en módulos de cocina con extracción total. El modelo **METROPOLIS PTC28 06050 2F** incluye cuatro cubos extraíbles y ofrece una solución eficiente para organizar el espacio interior del cajón.

Características principales:
 – Cuatro cubos: 2 x 10 L, 1 x 15 L, 1 x 6 L
 – Sistema práctico de separación de residuos
 – Plástico resistente a la humedad y al desgaste
 – Higiénico y fácil de limpiar
 – Compatible con cajones de cierre suave

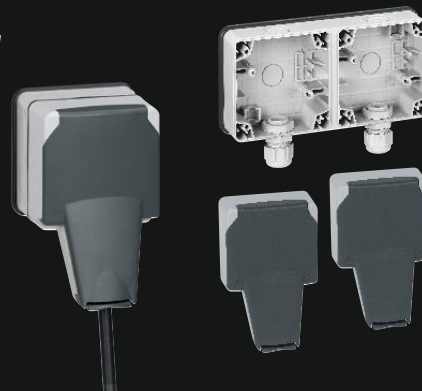
Electrificación Integrada

LEGRAND IP66 tomas de corriente integradas (versión simple y doble)

Las tomas de corriente Legrand con grado de protección IP66 están diseñadas para su integración en el interior de los módulos de nuestras cocinas de exterior y están adaptadas a nuestra pletina de instalación, garantizando un encaje preciso y una instalación limpia. La construcción estanca con tapa protectora asegura una alta protección frente a la humedad y el polvo, incluso con el enchufe conectado.

Ventajas:

- grado de protección Ip66
- adaptadas a nuestra pletina de instalación
- integración oculta dentro del módulo de cocina
- protección mantenida con cable conectado
- aptas para uso permanente en exterior



LEGRAND Plexo³ Ip65

Cuadro eléctrico modular estanco para instalación empotrada en los módulos de la cocina de exterior. Diseñado para el alojamiento y la protección de componentes eléctricos. Disponible en versiones de 4, 6 y 8 módulos.

Ventajas:

- grado de protección Ip65
- formato compacto para integración oculta
- tapa protectora transparente
- diseñado para uso en exterior



SPELSBERG caja de conexiones con bloque de terminales, Ip65

Caja de conexiones compacta de Spelsberg, fabricada en plástico ABS autoextinguible y resistente a impactos, diseñada para conexiones eléctricas seguras y fiables. Equipada con un bloque de terminales de 12 posiciones con numeración clara, lo que facilita la instalación, el mantenimiento y la identificación de cables. Una solución ideal tanto para distribución eléctrica interior como exterior, sistemas de iluminación, automatización y otras aplicaciones que requieran protección contra el polvo y la humedad.



BACHMANN savebox

Caja de conexiones sellada con 6 entradas de cable

La BACHMANN SAFEBOX es una solución fiable y segura para conectar y proteger cables eléctricos en entornos con alta humedad y polvo. Su carcasa robusta ofrece protección contra salpicaduras, lo que la hace ideal para uso en exteriores o instalación en compartimentos técnicos de módulos de cocina.

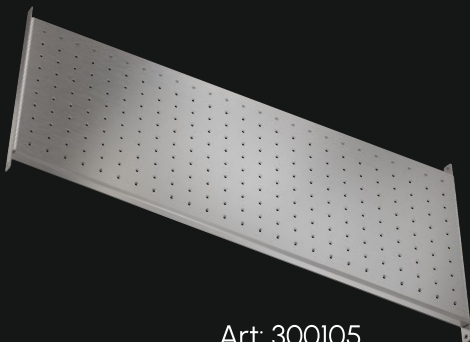
Características clave

- Seis entradas selladas para cables de varios diámetros
- Carcasa de plástico resistente a impactos con grado de protección Ip64
- Construcción compacta y duradera
- Instalación rápida y conexiones seguras
- Ideal para iluminación, enchufes y módulos eléctricos



Preparación eléctrica completa para la cocina

Todo ha sido cuidadosamente planificado para garantizar la electrificación segura y cómoda de su cocina: enchufes impermeables, cajas de distribución y montaje con alto grado IP, luminarias integradas, sistema completo de tira LED, espacio dedicado para canaletas de cables y un panel de montaje universal para conectar todos los componentes. Todo el equipamiento instalado está certificado en la Unión Europea y cumple con las normativas de seguridad vigentes. Solo queda invitar a un electricista certificado, y podrá disfrutar de todo el confort, la iluminación y la funcionalidad que su cocina ofrece.

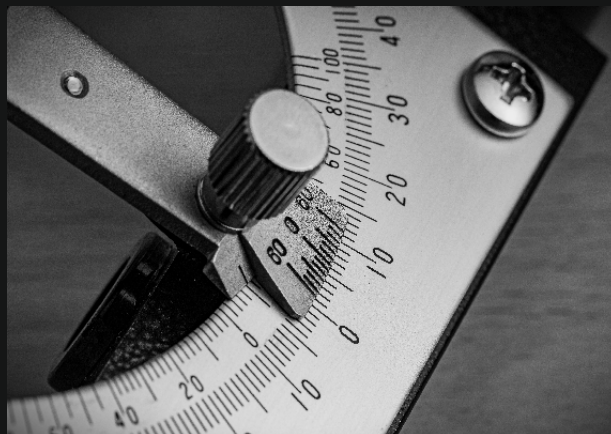


Art: 300105

Panel de montaje universal para componentes eléctricos

Este panel de montaje compacto, desarrollado y fabricado por Mettax, está diseñado para la instalación fiable y ordenada de cajas de conexiones, transformadores y otros componentes eléctricos. Se instala en las posiciones estándar de montaje de cualquier módulo Enduro con un ancho de 600 mm. El panel garantiza estabilidad, posicionamiento preciso y fácil instalación.

MTX-Technology S.L. es una empresa de fabricación ubicada en Alicante (España), especializada en la producción de mobiliario y estructuras de acero. Realizamos todo el ciclo de producción - desde la chapa metálica hasta el producto final - lo que nos permite mantener un control de calidad riguroso en cada etapa. Nuestra producción combina equipamiento moderno de alta precisión con técnicas de trabajo del metal comprobadas a lo largo del tiempo. Las piezas se desarrollan por un equipo de ingenieros y diseñadores experimentados, junto con jóvenes profesionales, logrando un equilibrio entre precisión técnica y diseño contemporáneo. Este enfoque nos permite crear mobiliario duradero, funcional y estéticamente refinado, adecuado tanto para espacios interiores y exteriores como para entornos comerciales con altas exigencias.



*** Garantía y mantenimiento**

El mobiliario VEGA Outdoor se fabrica con estructura de acero inoxidable, con opción de recubrimiento en polvo TIGER Drylac®, y encimeras Dekton® diseñadas para uso exterior, ofreciendo alta resistencia a la radiación UV, la humedad y el desgaste mecánico. Cada elemento se somete a un riguroso proceso de fabricación y control de calidad. Para mantener su estética y funcionalidad, se recomienda un mantenimiento periódico conforme a las indicaciones del fabricante; las condiciones completas de garantía y mantenimiento se encuentran en el catálogo no 1 «Instrucciones de mantenimiento y condiciones de garantía».

MTX-Technology S.L.
C. del Marco 26, Nave E, 03114 Alicante, España
E-mail: mtxtechnology.es@gmail.com
Tel: +34 671 937 586