



Cocinas
profesionales

ro/g
grupo

Servicios

Grupo roig está especializada en el diseño, fabricación y equipamiento de maquinaria para la hostelería, alimentación y refrigeración comercial.

Por ello dividimos los servicios que puede desarrollar la empresa en estas 9 áreas de actividad, siendo para nosotros las más importantes y en las que nos esforzamos día a día para ofrecer el mejor resultado a nuestros clientes.



 [Presentación de empresa](#)

1. COCINAS PROFESIONALES



2. REFRIGERACIÓN



3. INDUSTRIA ALIMENTARIA



4. EXPOSITORES REFRIGERADOS



5. CAFETERÍAS



6. VIVIENDAS PARTICULARES



7. CARPINTERÍA INOX



8. MENAJE



9. SERVICIO TÉCNICO





Más de 45 años de experiencia y a su servicio.

Grupo Roig es una empresa familiar creada en 1978 por Jose Roig Domínguez, para poder dar respuesta en la comarca del Barbanza a las necesidades de refrigeración, climatización, mobiliario en acero inoxidable y equipos tecnológicos para el sector de la hostelería y alimentación.

En la actualidad sus tres hijos están al frente de la empresa y se encargan de los pilares fundamentales en la actividad de la empresa: departamento comercial, servicio técnico y taller de acero inox a medida.

Tenemos capacidad para realizar equipamientos por territorio nacional, aunque centramos nuestros trabajos en las cuatro provincias gallegas, que es donde diariamente se desplazan nuestros técnicos y comerciales.

- **1978**
Se funda Frig-Bar S.L. 
- **1983**
Primera exposición calle Calvo Sotelo
- **1990**
Expo y taller calle Gasset 101
- **1995**
Ampliación taller calle Atalaia
- **1998**
Premio dolmen de oro
- **2006**
Nave industrial Pol. A Tomada
- **2008**
Expasión por Galicia
- **2011**
Certificado calidad ISO 9001 / 14001
- **2012**
Registro marcas grupo Roig
- **2016**
Taller inox propio 
- **2020**
Premio Hot Concepts 
- **2021**
Empresa eficiente paneles solares
- **2022**
Video empresarial nueva web y marcas
- **2024**
Premio Hostelco 2024 

Por qué elegirnos

- 1** Creemos en tu proyecto y queremos ayudarte a alcanzar tu sueño.
- 2** Cocina integral: desde el suelo, hasta las lámparas decorativas con el fin de agilizar la entrega y minimizar los costes.
- 3** Fabricación de mobiliario inox a medida con taller propio y con acabado Roig Desing, el cual nos permite facilitar la limpieza y mantener las líneas.
- 4** Amplia exposición de productos, con aula tecnológica para realizar showcooking y formación de chef.
- 5** Seleccionamos las mejores marcas y nos adaptamos a tus necesidades para ofrecer la mejor solución.
- 6** El mejor servicio posventa con atención los 365 días, más de 3.000 recambios en stock y con equipos de cortesía.
- 7** Empresa familiar con casi 40 años de experiencia en el sector, con un equipo bien formado y profesional.



El proyecto



Fase 1. Medición y entrevista

Nos conocemos mediante una pequeña entrevista para saber tus necesidades e inquietudes para encontrar una buena solución. También realizamos las mediciones necesarias.



Fase 2. Proyecto

Crearemos la mejor distribución optimizando los espacios, seleccionando los equipos que mejor se adapten a sus necesidades.



Fase 3. Asesoramiento comercial

Presentamos al cliente y argumentamos nuestro know-how, tratando que el cliente entienda la distribución y valore la experiencia. Además, tenemos a su disposición a un chef asesor.



Fase 4. Fabricación - I+D+i

Preparamos todo lo necesario para que la obra civil pueda avanzar. Especializados en fabricar muebles robustos, pensados para durar, fáciles de limpiar, con un diseño ergonómico.



Fase 5. Instalación

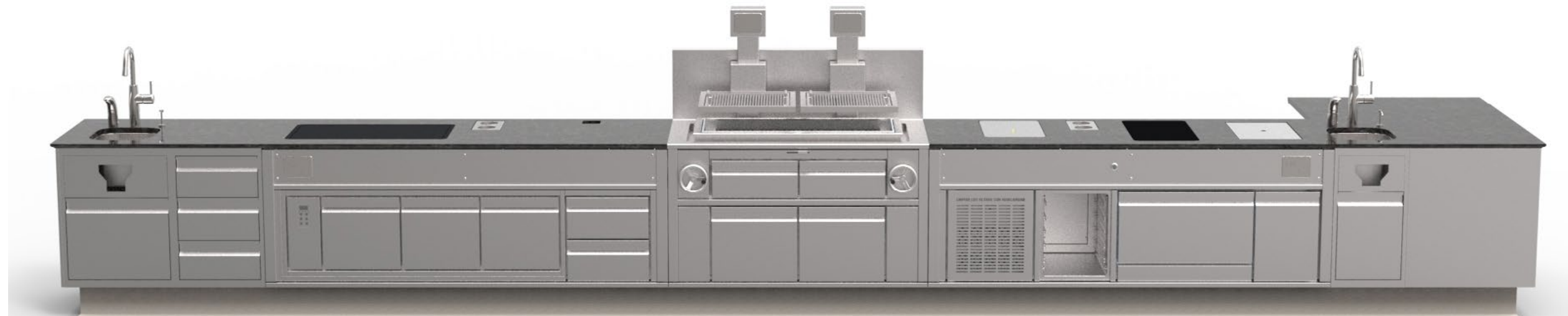
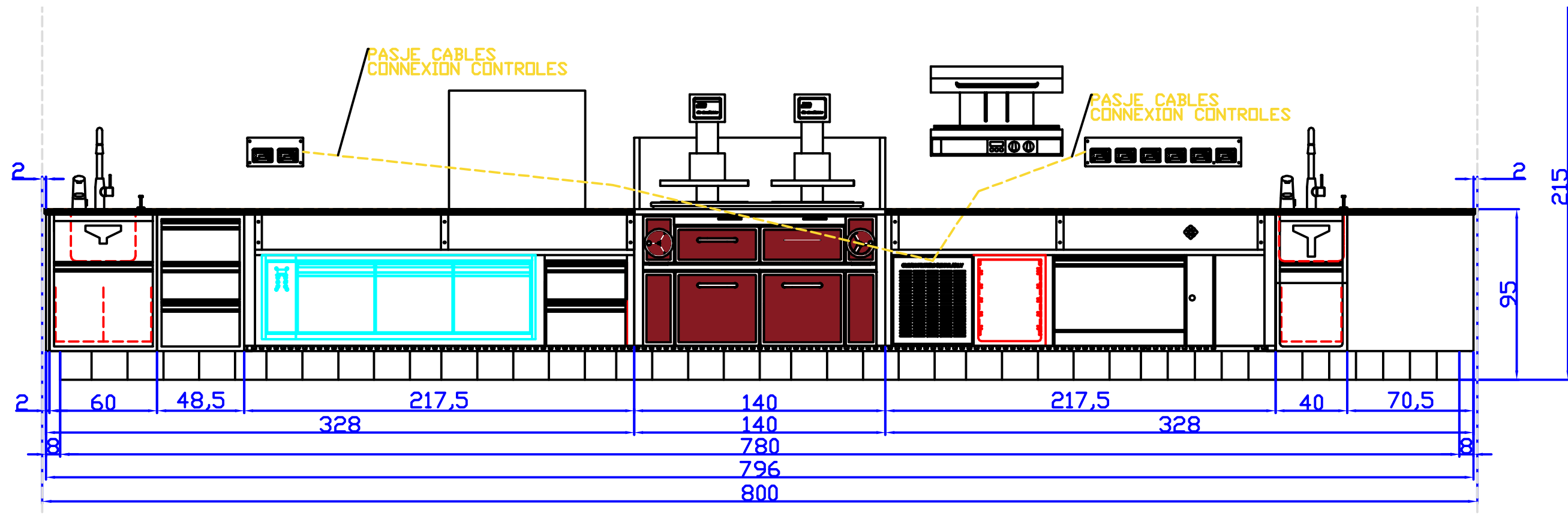
La instalación es la parte más importante del proyecto. Nuestro departamento de montaje ejecuta el proyecto buscando siempre las soluciones más adecuadas para conseguir el mejor rendimiento de los equipos.



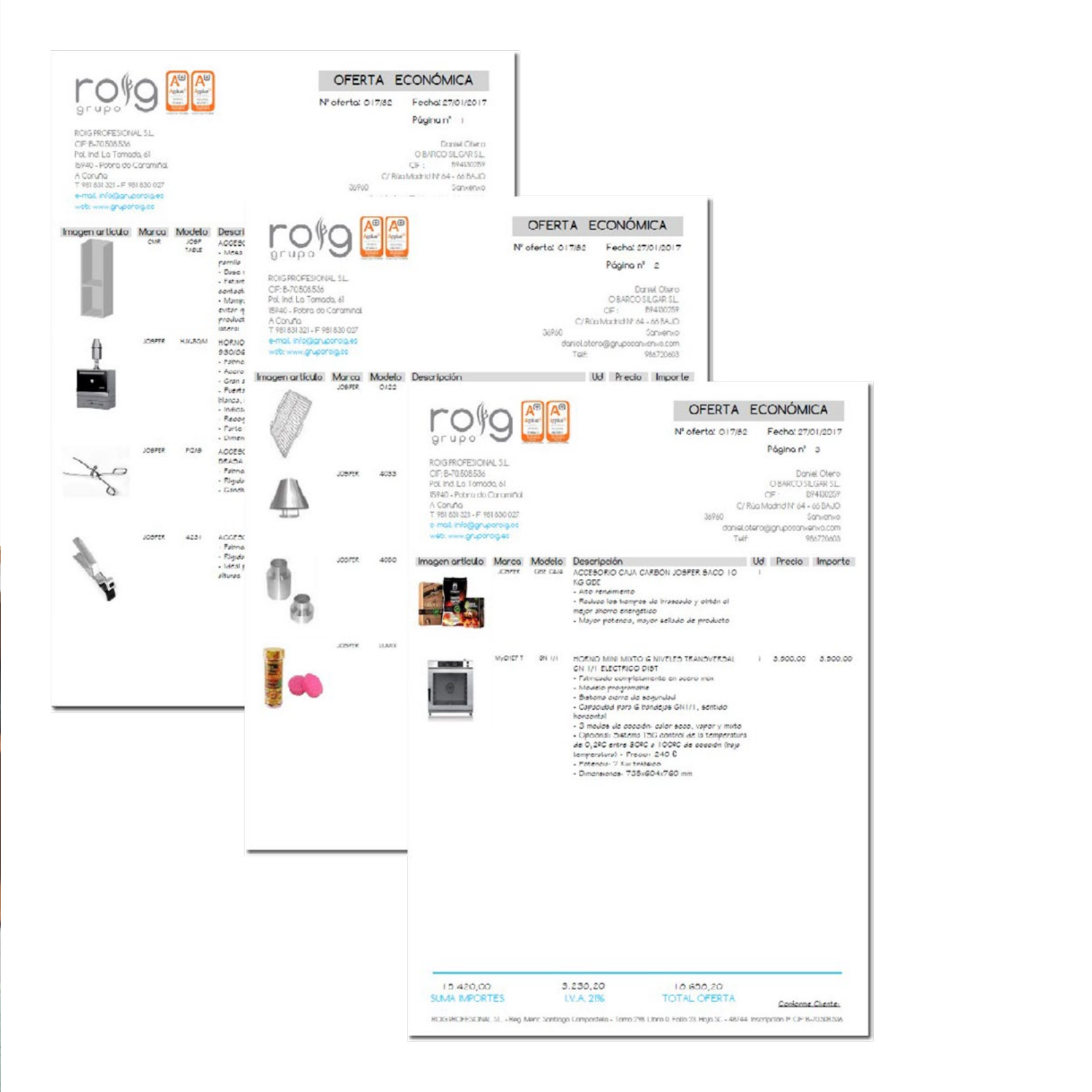
Fase 6. Formación y mantenimiento

En roig no te abandonamos, seguiremos contigo los 365 días del año dando cobertura el fin de semana y días festivos.





Claridad y transparencia en la presentación de ofertas, con imagen ilustrativa del producto, indicador de marca, modelo y las características fundamentales del equipo.



El área privada



Coordinación
obra



Planos de
instalaciones



Galería de
fotos y video



Seguimiento
de obra



Encuentras
de calidad



Instrucciones y
manual operaciones

Este espacio es creado para dar el mejor servicio a nuestros clientes durante las fases de su proyecto.

Aquí guardamos toda la información necesaria para gestionar su equipamiento durante la fase de obra: planos de instalaciones, galería de fotos, fichas técnicas de producto, despieces y vistas en 3D.

Mediante la nube de Roig, el cliente puede compartir toda su información con la empresa constructora, arquitectos, técnicos instaladores y demás empresas que crea oportuno, solo tendrá que introducir el nombre de usuario y contraseña establecidos, para que cualquier persona pueda acceder a la documentación.



El medio ambiente como compromiso.

En Roig nos tomamos muy en serio la naturaleza y el impacto ambiental que las empresas ejercen sobre ella.

La empresa está acreditada por Applus con los sellos de calidad ISO 9001 y 14001, certificando que la empresa desarrolla su actividad respetando el medio ambiente, reciclando todos los plásticos y cartones que se generan en el transporte de equipos y gestionamos los residuos con empresas acreditadas.

Contamos además con una instalación de paneles solares, que nos permite reducir el consumo energético que necesita la empresa hasta el 50%.





Cocinas eficientes.

Roig comercializa equipos del mercado nacional y europeo. Utilizamos sistema de agua tanto en los fogones como en las planchas para mejorar la limpieza de los equipos. El sistema de extracción es fabricado por Roig, con aporte de aire inductor para compensar la extracción y garantizando una buena extracción.

Tecnología

Comercializamos equipos del mercado nacional y europeo. Utilizamos sistemas de agua tanto en los fogones como en las planchas para mejorar la limpieza. El sistema de extracción es fabricado por Roig, con aporte de aire inductor para compensar la extracción y garantizando una buena extracción. Las cámaras refrigeradas y muebles frigoríficos cuentan con un gran aislamiento, conservando la temperatura y evitando el consumo de los equipos.



Limpieza

Las encimeras son fabricadas a medida y sin juntas por las que se puedan provocar filtraciones. En Roig nos preocupamos también por la obra civil de su cocina, dejando rejillas de pavimento para el drenaje de agua y suelos de obra para suspender del suelo los mesados de su cocina.

Diseño de mobiliario

Nuestros tiradores son siempre embutidos, para facilitar las tareas de limpieza del mobiliario y evitar tropezones. Las encimeras las fabricamos en acero cepillado, para matizar la encimera y disimular los arañazos y marcas de los dedos. Intentamos mantener siempre la línea de los mesados, que toda su cocina tenga la misma altura, el mismo frente y diseño para que quede en armonía con el resto de equipos instalados.





Mini (000040 ALGE1)
Parrilla 25 cm
Peso 17 kg
Alto 43 cm



MiniMax (116598 AMXHD2)
Parrilla 33 cm
Peso 35 kg
Alto 50 cm



Small (000033 ASDH1)
Parrilla 33 cm
Peso 36 kg
Alto 61 cm



Medium (000026 ALGE1)
Parrilla 25 cm
Peso 17 kg
Alto 43 cm



Large (000040 ALGE1)
Parrilla 25 cm
Peso 17 kg
Alto 43 cm



XLarge (000040 ALGE1)
Parrilla 25 cm
Peso 17 kg
Alto 43 cm





Pro 700



Pro 800



Pro 900



Pro 1000





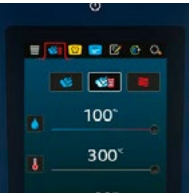
Pantalla



Triple
acristalamiento
de la puerta de
la cámara de
cocción



Ducha de
mano con
dispositivos
recogedor



300 °C de
temperatura
máxima en
la cámara

Self Cooking Center



XS



SCC 21



SCC 62



SCC 101



SCC 102



SCC 201



SCC 202

CombiMaster Plus



CMP 61



CMP 62



CMP 101



CMP 102



CMP 201



CMP 202

Vario Cooking Center



112t



112



112L



211



311



distform

myhef



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1

myhef T



4 GN 1/1



6 GN 1/1



10 GN 1/1



8 GN 1/1

4 GN

4 GN



16 GN 1/1

4 GN

4 GN

4 GN

4 GN



12 GN 1/1

6 GN

6 GN



10 GN 1/1

4 GN

6 GN



14 GN 1/1

4 GN

10 GN

Envasado



Abatimiento



mychefslow





Ecomax
Panel con indicador de temperatura.
Reducido consumo de agua.
Brazos lavado en acero inox.
Gran altura de entrada vajilla.



Premax
Pared doble y brazos inox.
Puerta auto compenada.
Reducido consumo de agua.
Programa cubiertos y copas.
Panel digital con indicador de ciclo.

Lavado de cubiertos y copas
sin repasar a mano.







Mesa fría con 1/2 puerta



Mesa cocción con cajones



Mesa con fregadero

Mobiliario
inox cerrado



Mesa pizza elevada



Mesa pizza cristal



Mesa ensaladas



Botellero cajones inferiores



Armario 3 puertas



Armario pesc. doble



Armario pescado



Armario puertas cristal



Tirador



Iluminación superior

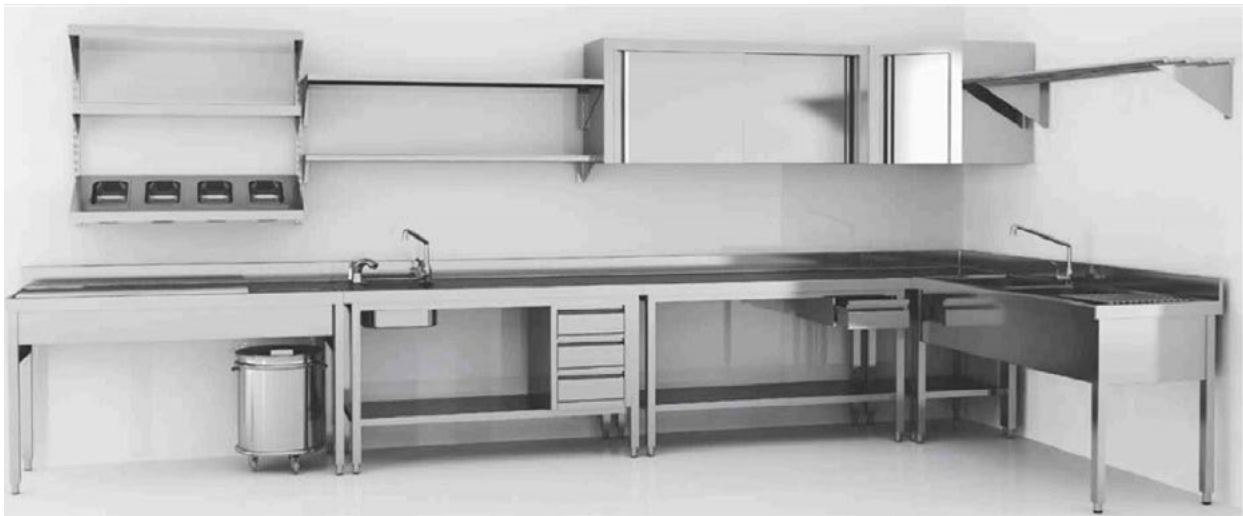


Unidad extraíble



Protección termostato

Mobiliario
inox abierto





Bacelo
Ferrol
Chef: Álex Martínez, Mar Lago



Restaurante Nado
A Coruña
Chef: Ivan Domínguez



Cocina Restaurante grupo To+
Manresa
Chef David García









Sal de Allo, O Grove
Joaquín Álvarez



Yayo Daporta, Cambados
Yayo Daporta



A Horta do Obradoiro, Santiago de Compostela
Kike Piñeiro y Eloy Cancela



Sábrego, Ourense
Marco Varela

Servicio técnico 365 días

En Roig no te abandonamos, sabemos lo importante que es para ti y para tu negocio tener un servicio técnico de confianza, que está contigo en los momentos que más lo necesitas y por ello tenemos técnicos de guardia en los fines de semana y días festivos.

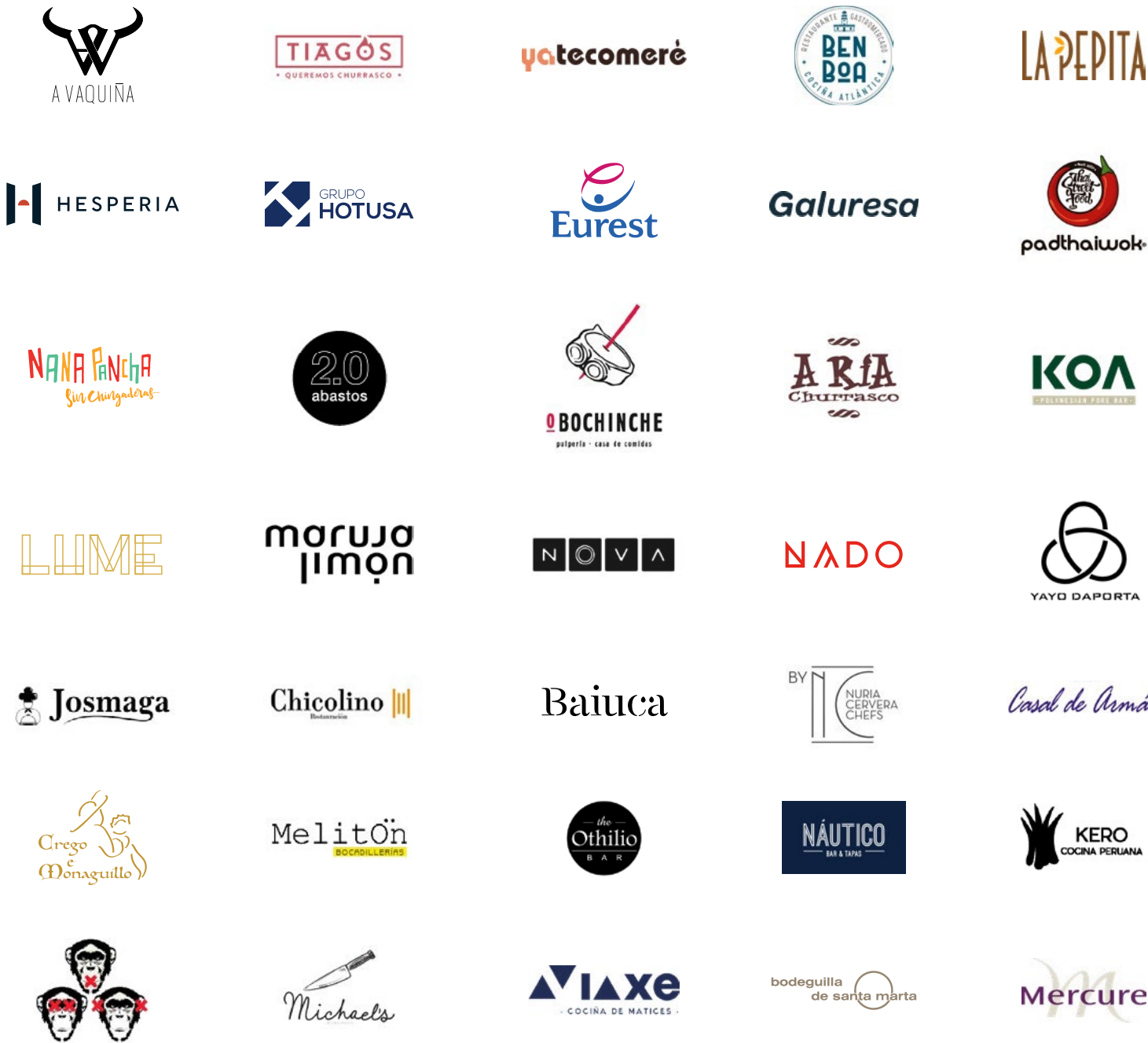
En Roig contamos con equipos de cortesía, para no parar la productividad de nuestros clientes y que cedemos cuando su equipo tiene que ser intervenido en nuestro taller.

Contamos con una flota de 12 vehículos totalmente equipados, con la herramienta necesaria y los recambios preparados para poder ofrecer una respuesta eficiente.

Formamos parte de la A.N.E.E.H.A. (Asociación Nacional de Empresarios de Equipamiento de Hostelería y Alimentación) para poder ofrecer una amplia cobertura por territorio nacional.



Clientes que confían en Roig



BARBANZA

Xando (A Pobra)
Sisal (A Pobra)
Don Miguel (A Pobra)
A de Rosa (A Pobra)
A Casa de Manuel (A Pobra)
Matadero asador (Ribeira)
Penin (Ribeira)
Albariño (Ribeira)
Casa Hermo (Ribeira)
Benboa (Corrubedo)
Nordestada (Portosin)
Restaurante Arume (Boiro)
Restaurante Moanin (Boiro)
Restaurante Chicolino (Boiro)
Rosa (Boiro)
Atalaia (Asados)

A CORUÑA

Nado
Lagar Estrella
Nana Pancha
Miga
Lois
Copacabana
Lagar de Jose
Zicatela
Marea (Cariño)
Bacelo (Ferrol)
Muelle 33 (Sada)
La Pepita
A Fervenza (As Pontes)
Camping Los Manzanos (Oleiros)

RIÁ MUROS NOIA E COSTA DA MORTE

Vila de Muros (Muros)
Morosa (Carnota)
O Fragón (Fistera)
Pepe do Coxo (Freixo)

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Bodeguilla Santa Marta
Bochinche
Cacao
Abastos 2.0
Altamira
Samarkanda
A Horta do Obradoiro
A Moa
Lume
La Chida
Ferradura
A Viaxe
Tiagos
Cacao
Par 6
La Central (Milladoiro)

OURENSE

Nova*
Sábrego
La Pepita
Koa poke
Residencia Cabeza de Vaca

SALNÉS

Taberna del Náutico (Sanxenxo)
Michaels (Sanxenxo)
Sal de Allo (O Grove)
Taberna do Trasno (Cambados)
Yayo Daporta* (Cambados)
Loxe Mareiro (Carril)
Churrasco A Ría (Vilagarcía de Arousa)

PONTEVEDRA

Savoy
Badiana Tapas
Os Maristas
Maruja Limón* (Vigo)
Centeno (Vigo - CC Vialia)
La Pepita (Vigo)
Othilio (Vigo)
Patouro (Vigo)
A Mordiscos (Vigo)
La Molinera (Nigrán)
4 in Piazza (Pontecaldelas)
Prado Viejo (Moaña)
Mala Uva (Vigo)
Melitön (Vigo)

LUGO

Porta Norte (Ribadeo)
Club Náutico (Ribadeo)
Bullo Xantar (Lugo)
Hotel Merkure**** (Lugo)
A Mirandilla (Ribadeo)
Casa Fanego (Viveiro)
San Roque (Melide)

NACIONALES

Grupo TO+ (Manresa)
La niña de mis ojos (Barcelona)
La Pepita (Oviedo)
La Pepita (Santander)
Hotel Playa Dorada (Lanzarote)
Hotel Pozo Amargo (Toledo)
La Pepita (Burgos)
Valcace (Tudela)
Valcarce (Valladolid)

(*) Estrella Michelin

45 AÑOS A SU SERVICIO



gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 831 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

roig
grupo