

Colectividades



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 10 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](#)

2. COLECTIVIDADES

1. COCINAS PROFESIONALES



3. REFRIGERACIÓN



4. INDUSTRIA ALIMENTARIA



5. EXPOSITORES REFRIGERADOS



6. CAFETERÍAS



7. VIVIENDAS PARTICULARES



8. CARPINTERÍA INOX



9. MENAJE



10. 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

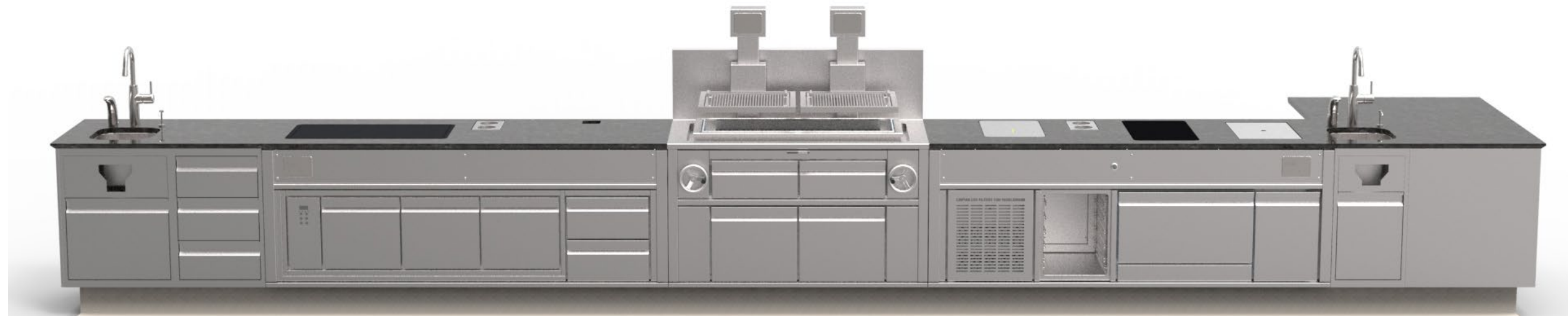
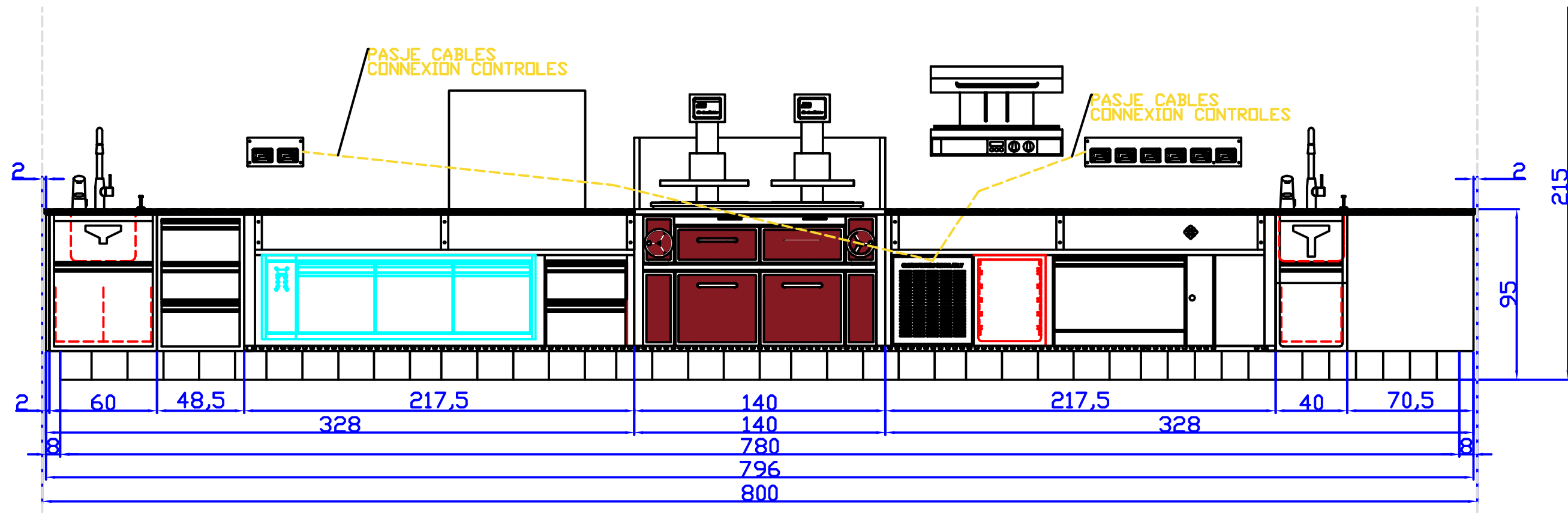
La instalación es la parte más importante del proyecto. Nuestro departamento de montaje ejecuta el proyecto buscando siempre las soluciones más adecuadas para conseguir el mejor rendimiento de los equipos.



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.



ROIG PROFESIONAL S.L.
CIF: B-70.508.536
Pol. Ind. La Tomada, 61
15940 - Pobra do Caramiñal
A Coruña
T 981 831 321 - F 981 830 027
e-mail: info@gruporoi.es
web: www.gruporoi.es

OFERTA ECONÓMICA

Nº oferta: 017/82 Fecha: 27/01/2017
Página nº 1

Daniel Otero
O BARCO SILGAR S.L.
CIF: B94302059
C/ Río Madrid Nº 64 - 66 BAJO
36960 Sanxenxo

Imagen artículo	Marca	Modelo	Descripción
	JOSEF	TABLE	ACCESORIO MESA parrilla - Dosis - Resistente - Muy fácil de limpiar - Producto lateral
	JOSEF	HUARD	HORNO ELÉCTRICO - Palleta - Acero - Gran potencia - Puerta blanca - Indica - Resistente - Fácil de limpiar
	JOSEF	PICAB	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente
	JOSEF	4231	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente

ROIG PROFESIONAL S.L.
CIF: B-70.508.536
Pol. Ind. La Tomada, 61
15940 - Pobra do Caramiñal
A Coruña
T 981 831 321 - F 981 830 027
e-mail: info@gruporoi.es
web: www.gruporoi.es

OFERTA ECONÓMICA

Nº oferta: 017/82 Fecha: 27/01/2017
Página nº 2

Daniel Otero
O BARCO SILGAR S.L.
CIF: B94302059
C/ Río Madrid Nº 64 - 66 BAJO
36960 Sanxenxo
daniel.otero@gruposanxenxo.com
Tel: 986720603

Imagen artículo	Marca	Modelo	Descripción	Ud	Precio	Importe
	JOSEF	0122	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente	1	1.540,00	1.540,00
	JOSEF	4033	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente	1	3.230,20	3.230,20
	JOSEF	4000	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente	1	1.650,20	1.650,20
	JOSEF	1340X	ACCESORIO PARA Palleta - Fácil de limpiar - Resistente	1	1.540,00	1.540,00

ROIG PROFESIONAL S.L.
CIF: B-70.508.536
Pol. Ind. La Tomada, 61
15940 - Pobra do Caramiñal
A Coruña
T 981 831 321 - F 981 830 027
e-mail: info@gruporoi.es
web: www.gruporoi.es

OFERTA ECONÓMICA

Nº oferta: 017/82 Fecha: 27/01/2017
Página nº 3

Daniel Otero
O BARCO SILGAR S.L.
CIF: B94302059
C/ Río Madrid Nº 64 - 66 BAJO
36960 Sanxenxo
daniel.otero@gruposanxenxo.com
Tel: 986720603

Imagen artículo	Marca	Modelo	Descripción	Ud	Precio	Importe
	JOSEF	Caja	ACCESORIO CAJA CARBON JOSEF BACO 10 KG ODE - Alto rendimiento - Reduce los tiempos de cocción y obtén el mejor sabor energético - Mayor potencia, mayor sellado de producto	1	3.900,00	3.900,00
	JOSEF	GN 1/1	HORNO MINI MIXTO 6 NIVEL TRANSVERSAL GN 1/1 ELÉCTRICO DIST - Fabricado completamente en acero inox - Modelo programable - Sistema horno eléctrico - Capacidad para 6 bandejas GN 1/1, cerrada horizontal - 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto - Opcional: Sistema 150 control de la temperatura de 0,240 entre 3000 y 10000 de cocción (pase temperatura) - Preción: 240 C - Potencia: 7 kW máximo - Dimensiones: 735x604x760 mm	1	3.900,00	3.900,00

ROIG PROFESIONAL S.L. - Reg. Merc. Santiago Compostela - Tomo 298 Libro 0 Folio 28 Hoja 5C - 48/44 Inscripción P. CIF: B-70.508.536

1.540,00	3.230,20	1.650,20
SUMA IMPORTES	I.V.A. 21%	TOTAL OFERTA
Código Cliente:		

El área privada

- 

Coordinación obra
- 

Planos de instalaciones
- 

Galería de fotos y video
- 

Seguimiento de obra
- 

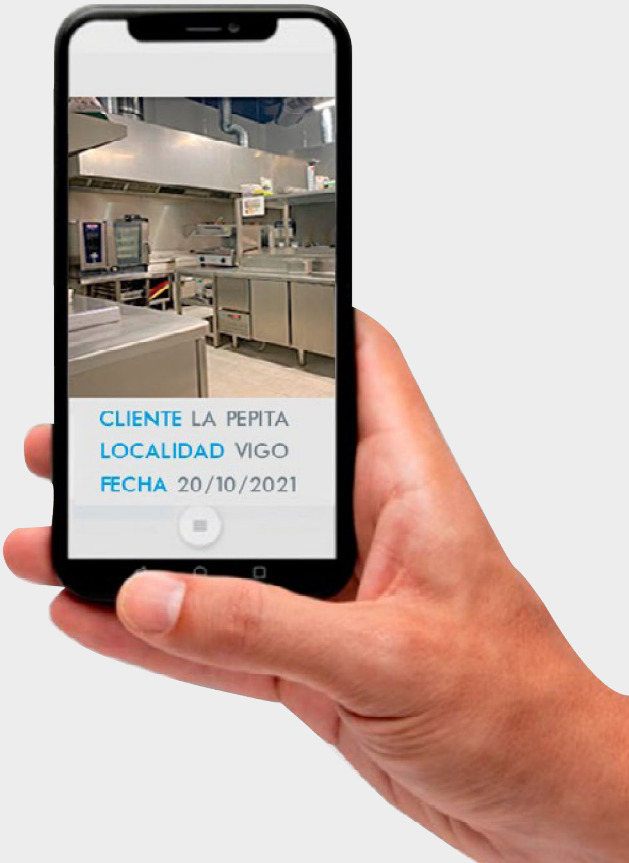
Encuentas de calidad
- 

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.



Pro 700



Pro 800



Pro 900



Pro 1000





INTECNO®





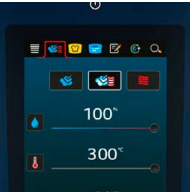
Pantalla



Triple
acristalamiento
de la puerta de
la cámara de
cocción



Ducha de
mano con
dispositivos
recogedor



300 °C de
temperatura
máxima en
la cámara

iCombi Pro



iCombi Classic









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





ELECTRO
CALORIQUE

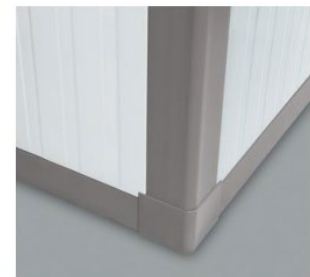


 **Primer**





kide
HIGH COOLING PERFORMANCE







Residencia de mayores
Atendo (Vigo)



Residencia de mayores
Goa Invest (Santiago de Compostela)



Residencia de mayores
Monforte de Lemos (Lugo)



Colegio Mayor Arosa
Santiago de Compostela



Residencia de mayores
Cabeza de Vaca Barbadás (Ourense)



Hotel Áurea
(Toledo)



Residencia de mayores
Volta do Castro (Ourense)

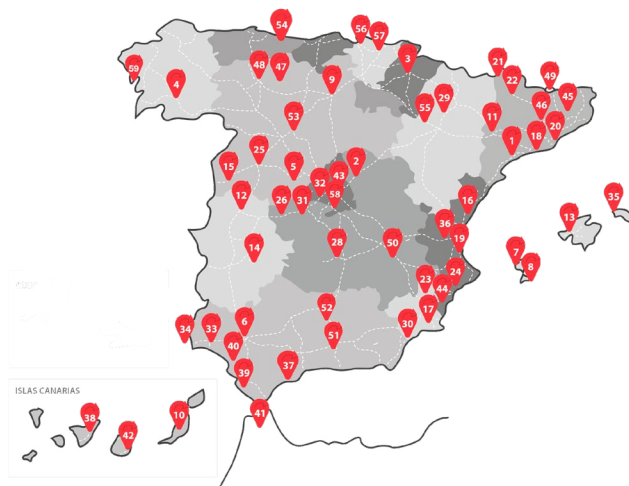
Servicio técnico 365 días

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.



Cientes que confían en Roig



CENTROS EDUCATIVOS

CEIP Castrillón (Cangas)
CEIP Baamonde (Lugo)
CEIP Pedro Caselles Rollán (Lugo)
CEIP Playa Jardín (Boiro)
CEIP Hogar de Carballo (Carballo)
CEIP Santa Rita (Viveiro)
CEIP Víctor Sáenz (Mazaricos)
CEIP Condesa de Fenosa (Barco de Valdeorras)
Colegio Mayor Arosa (Santiago)
Colegio La Milagrosa (Oleiros)
Galescola (Boiro)
Galescola (O Burgo)
Guardería Infantil Catabois (Ferrol)
CEIP Curros Enríquez (Celanova)
Guardería Infantil Elviña (La Coruña)
Guardería Infantil Playa Jardín (Boiro)
Guardería Infantil Santa María de Oza (La Coruña)
Guardería Infantil Ventorrillo (La Coruña)
Guardería Infantil Santa Susana (Santiago)
CEIP Doctor Suárez (Fornelo de Montes)
Guardería Infantil Vite (Santiago)
IES Leliadoura (Ribeira)
IES Pobra (A Pobra)
IES Lamas de Abade (Santiago)
CEIP Jose María Lage (Ortigueira)
CEIP Antonio Orza Couto (Boqueixón)
CEIP Eulogio Gómez (Ourense)
CEIP Miño (Ourense)

Residencias de mayores

Residencia Cabeza de Vaca (Ourense)
Centro de día (Lousame)
Residencia Fesán (Santiago)
Residencia Mayores (Melide)
Residencia Mayores (O Burgo)
Residencia Mayores (A Pobra)
Residencia Mayores (Carballo)
Residencia Mayores (Ribeira)
Residencia Mayores (Narón)
Residencia Mayores (Carballo)
Residencia Mayores (Burela)
Residencia Volta do Castro (Santiago)
Residencia Mayores (As Pontes – Ferrol)
Residencia Mayores (Burela)
Residencia Monforte de Lemos (Lugo)
Fundación Amancio Ortega (Santiago)
Residencia Mayores Peniche Living (Vigo)

Hospitales

Hospital do Barbanza (Ribeira)
Hospital Clínico (Santiago)
Hospital de Meixoeiro (Vigo)
Hospital Nicolás Peña (Vigo)
Hospital Rebullón (Vigo)
Hospital Provincial (Santiago)
Hospital Gil Casares (Santiago)
Hospital La Esperanza (Santiago)
Hospital psiquiátrico de Conxo (Santiago)
Hospital Montecelo (Pontevedra)

HOTELES

Hesperia Playa Dorada **** (Lanzarote)
Hotel Silgar 92 **** (Sanxenxo)
AT Pincheiro (A Pobra)
Nh Atlántico *** (La Coruña)
Hotel Mar ** (Sanxenxo)
Hotel Noia ** (Noia)
Hotel Prado Viejo (Moaña)
Hotel Airinos *** (Cangas)
Hotel Zenit **** (La Coruña)
Hotel Zenit **** (Vigo)
Hotel Pazo Los Escudos **** (Vigo)
Hotel Auriense **** (Ourense)
Hotel Río do Pozo *** (Narón)
Hotel Río Azor **** (Palmeira)
Hotel Santuario del Acebo ** (Cangas de Narcea)
Hotel Mesón Lois (La Coruña)
Hotel Lombiña *** (A Pobra)
Hotel Nuevo Astur *** (Sanxenxo)
Hotel Park *** (Noia)
Hotel Mar Da Vila ** (Noia)
Hotel Escala *** (Padrón)
Gran Hotel ***** (La Toja)
Hotel Neixón (Boiro)
Hotel San Vicente de Palacio (Valladolid)
Valle del Eria (Castrocontrigo – León)
Hotel Jopy (Boiro)
Hotel Cabio (A Pobra)
Hotal Áncora da Ría * (Porto do Son)

Hotel Casa do Río (Pontecesures)
Hotel Ave de Mar * (Camariñas)
Hotel do Tarela * (Santiago Compostela)
Hotel Miramar (Boiro)
Gran Hotel Santiago **** (Santiago de Compostela)
Apartadiño – Apartamento turístico (A Pobra)
Casino Atlántico**** (La Coruña)
Hotel Pozo Amargo ***** (Toledo)
Hotel A Quinta da Auga ***** (Santiago de Compostela)
CR Vila Sen Vento (O Pino)
Harpa Azul (Catoira)

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