

Expositores refrigerados



roig
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 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](#)

1. COCINAS PROFESIONALES
2. COLECTIVIDADES
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.

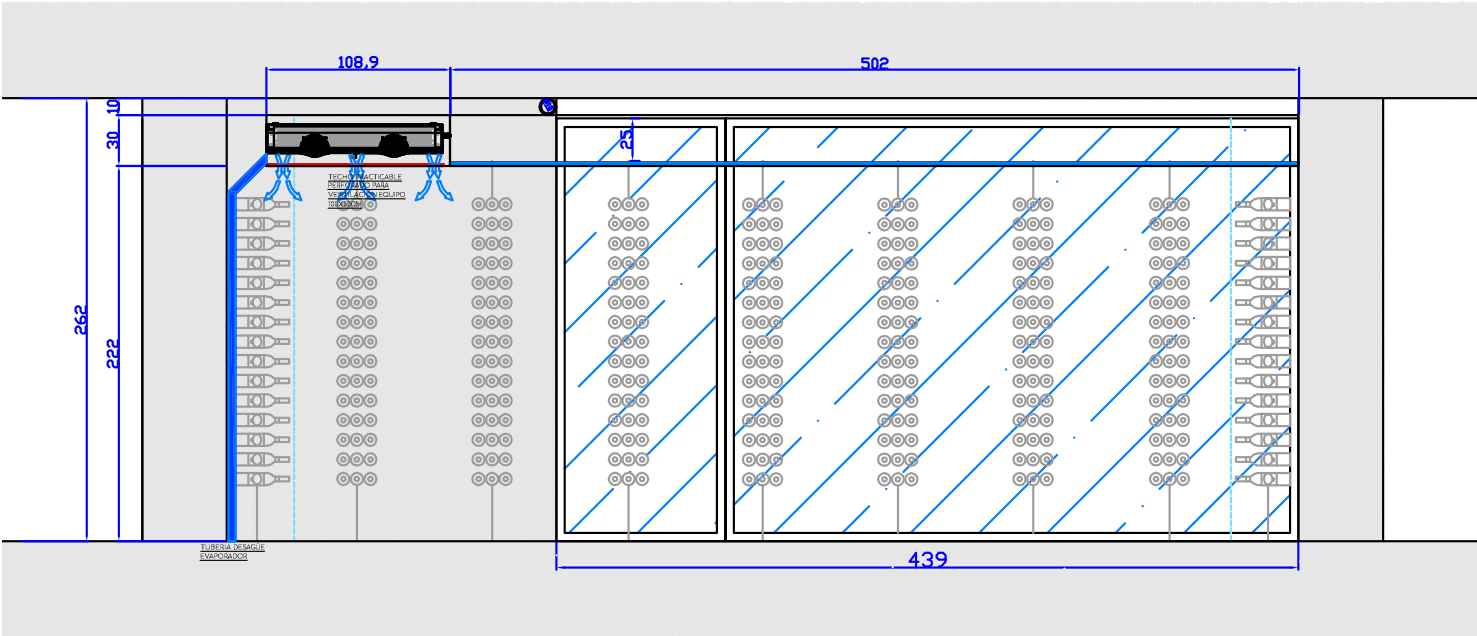
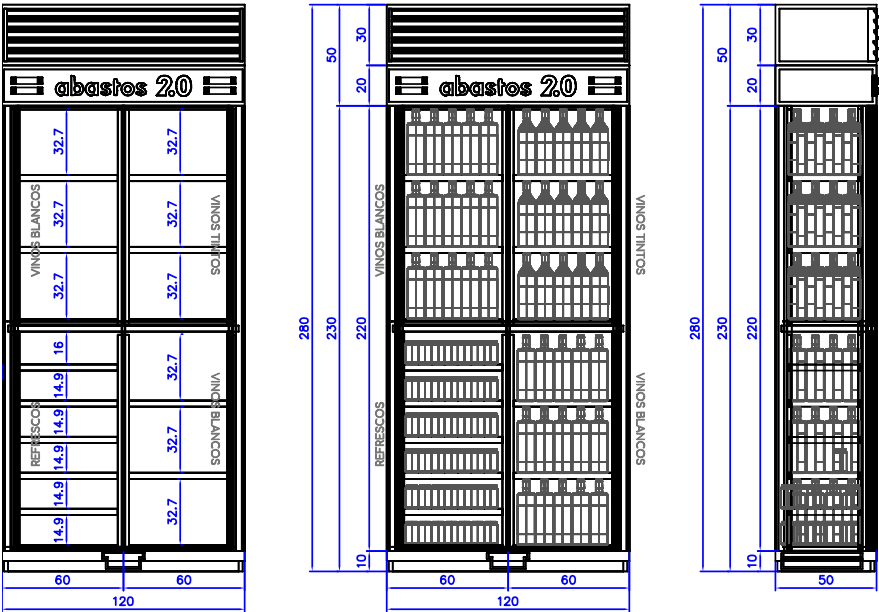
Fase 2. Proyecto
Crearemos la mejor distribución optimizando los espacios, seleccionando los equipos que mejor se adapten a sus necesidades.

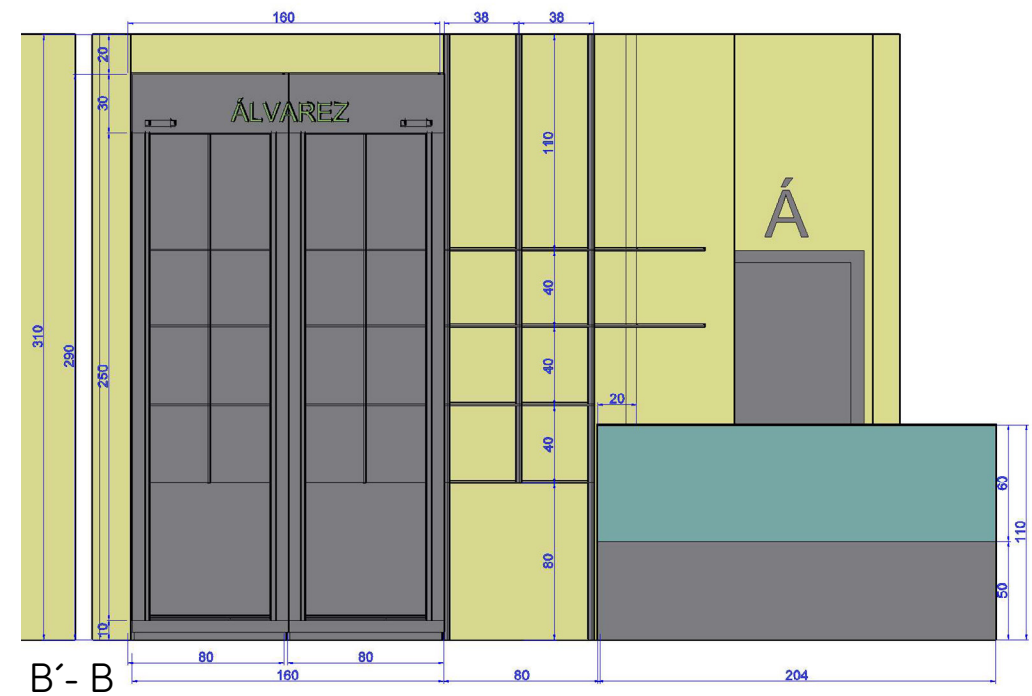
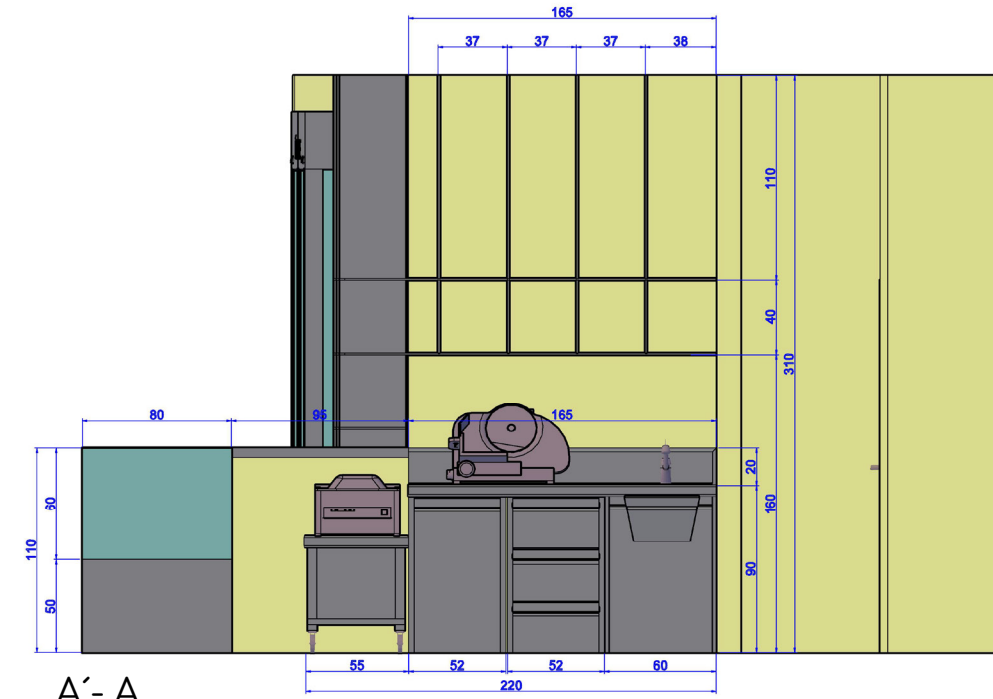
Fase 3. Asesoramiento comercial
Presentamos al cliente y argumentamos nuestro know-how, tratando que el cliente entienda la distribución y valore la experiencia. Además, tenemos a su disposición a un chef asesor.

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@gruporoig.es
web: www.gruporoig.es

Nº oferta: OF21/1578 Fecha: 03/12/2021
Página nº 1



Imagen artículo

Marca
EDENOX

Modelo
WI-2C-
GRE-23
TR

Descr
VINOT
CRIST
1697/6
- La pa
ideal p
separa
- Altur
capaci
variabl
*Acces
- Las v
*aces
config
cada p
- Acab
- Se fa
clase c
multitu
humed
con res
conder
incluye
- Pare
pared,
- Tirad
- Incon
- Term
- Cuen
conder
- Poter
regul
- Refrij
temper
- Temp
- Las v
*aces
config
cada p
- La vir
remota
- Los n
temos
crear e
- Poter
- Dime



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@gruporoig.es
web: www.gruporoig.es

Nº oferta: OF21/1662 Fecha: 27/12/2021
Página nº 1



Imagen producto

Describe
VINOTEC
mm
- Fabricac
- Exterior
crema
- Temoste
3°C a +8°
- Zona 2 f
- Zona 2 f
- Zona 2 f
acristalad
- Estructu
indicamot
- Logotipo
- Puertas
- En dotar
distancia
- Termost
- Iluminac
- Dimensi



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@gruporoig.es
web: www.gruporoig.es

Nº oferta: OF21/341 Fecha: 10/03/2021
Página nº 1

Imagen artículo	Marca	Modelo	Descripción	Ud	Precio	Importe
	ZANOTTI	RDV2020 21F	EQUIPO CLIMATIZADOR VINOS TINTOS 13-16°C CON CONTROL DE HUMEDAD PARA CAVA A MEDIDA 90 m3 - Split de techo preparado para climatizar a 14°C - Equipo partido con motor a distancia hasta 20 mts máximo - Incluye cuadro eléctrico digital - Termostato digital con control de temperatura y humedad para colocar en la pared - Potencia: 2.200 W - 3/4 HP	1	6.900,00	6.900,00
	PECOMA RC	COBRE	TUBERÍA COBRE 3/8 a 5/8 CON COQUILLA PARA EQUIPO DE FRIO A DISTANCIA + CARGA DE GAS - Tubería cobre para instalaciones frío - Con aislante alrededor - Rollo de 20 metros de longitud	1	260,00	260,00
	CLIMAVE R	ORC	CONDUCTO DE FIBRA CLIMAVEVER COLOR NEGRO FABRICADO A MEDIDA EN FORMA DE L PARA CANALIZAR EL FRIO AL PERIMETRO DE LA VINOTECA - Fabricado en lana de vidrio con absorción acústica y aislamiento térmico - Conducto fabricado según plano adjunto - Según normativas CE - Incluye instalación con unión al techo mediante varillas	8	85,00	680,00
	KOOL AIR	DF-LIT-E- 3.0	REJILLA LINEAL CLIMATIZACIÓN LACADA EN NEGRO BOCA U DE 33 mm CON REGULACIÓN 1000/33 - Rejilla lineal para conducto longitudinal - Plenum interior para adaptar a conducto - Apertura boca entrada de 33 mm - Rejilla regulable para repartir la presión del conducto	4	148,75	595,00
24.500,00 SUMA IMPORTES					5	I.

Siguiente hoja >>

El área privada

- 

Coordinación obra
- 

Planos de instalaciones
- 

Galería de fotos y video
- 

Seguimiento de obra
- 

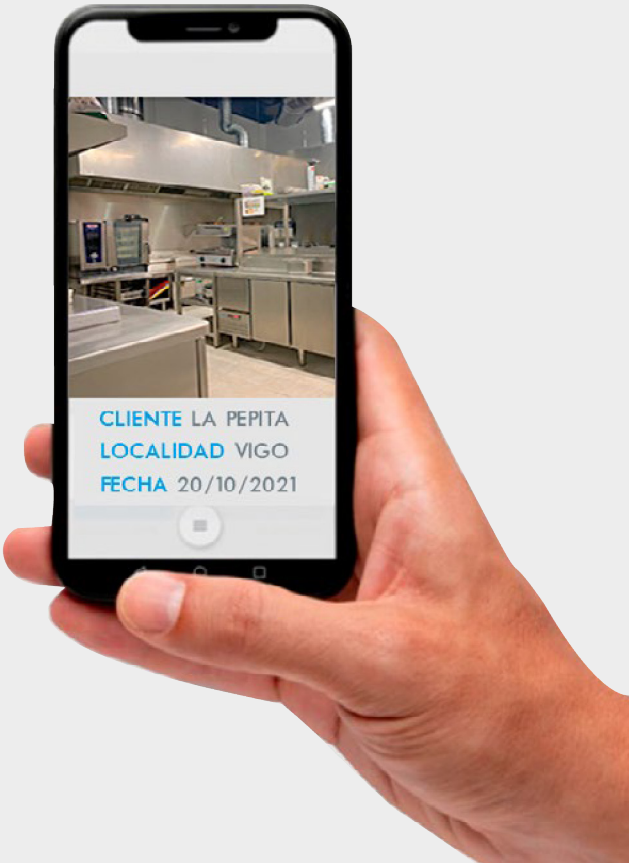
Encuentas de calidad
- 

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%.





Expositores refrigerados.

En Roig fabricamos expositores refrigerados a medida, adaptados a las necesidades de cada cliente y en armonía con el proyecto de decoración.

Vinotecas

Nuestras vinotecas son fabricadas en acero inoxidable interior y exterior, con opción de lacar o esmaltar la parte exterior e integrar el mueble con el proyecto de decoración. Integramos termostatos digitales para controlar la temperatura y diseñamos la estantería, en función a la capacidad y la exposición de botella que nuestros clientes quieran dar a cada zona de la vinoteca.

Vitrinas

Nuestras vitrinas refrigeradas destacan por ofrecer una amplia visualización de producto, los cristales son de climalit para evitar empañamiento de cristal y con doble cámara. Utilizamos el equipo de frío en función al producto que se va a exponer, para no dañar las propiedades organolépticas y alargar la caducidad de los mismos.

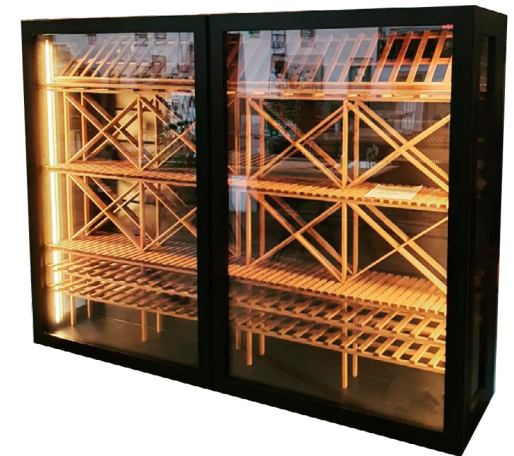
Expositor de carne

Los expositores de carne son diseñados y adaptados al espacio de cada cliente. Podemos fabricarlos con las 4 caras de cristal, para obtener una buena exposición de producto y el equipo de frío es calculado según la capacidad de carga del expositor.

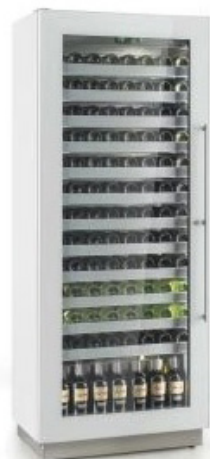
Los equipos de frío los instalamos a distancia en zonas ventiladas, para obtener el mejor rendimiento de los compresores. Además, seleccionamos equipos sobredimensionados en potencia, para obtener una rápida recuperación de la temperatura y reducir el consumo energético.



inox









 Infrico





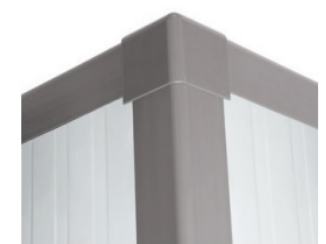
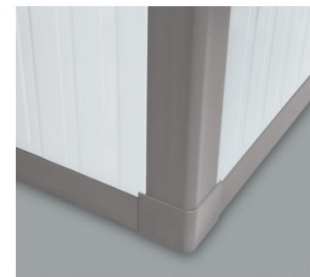
LIEBHERR





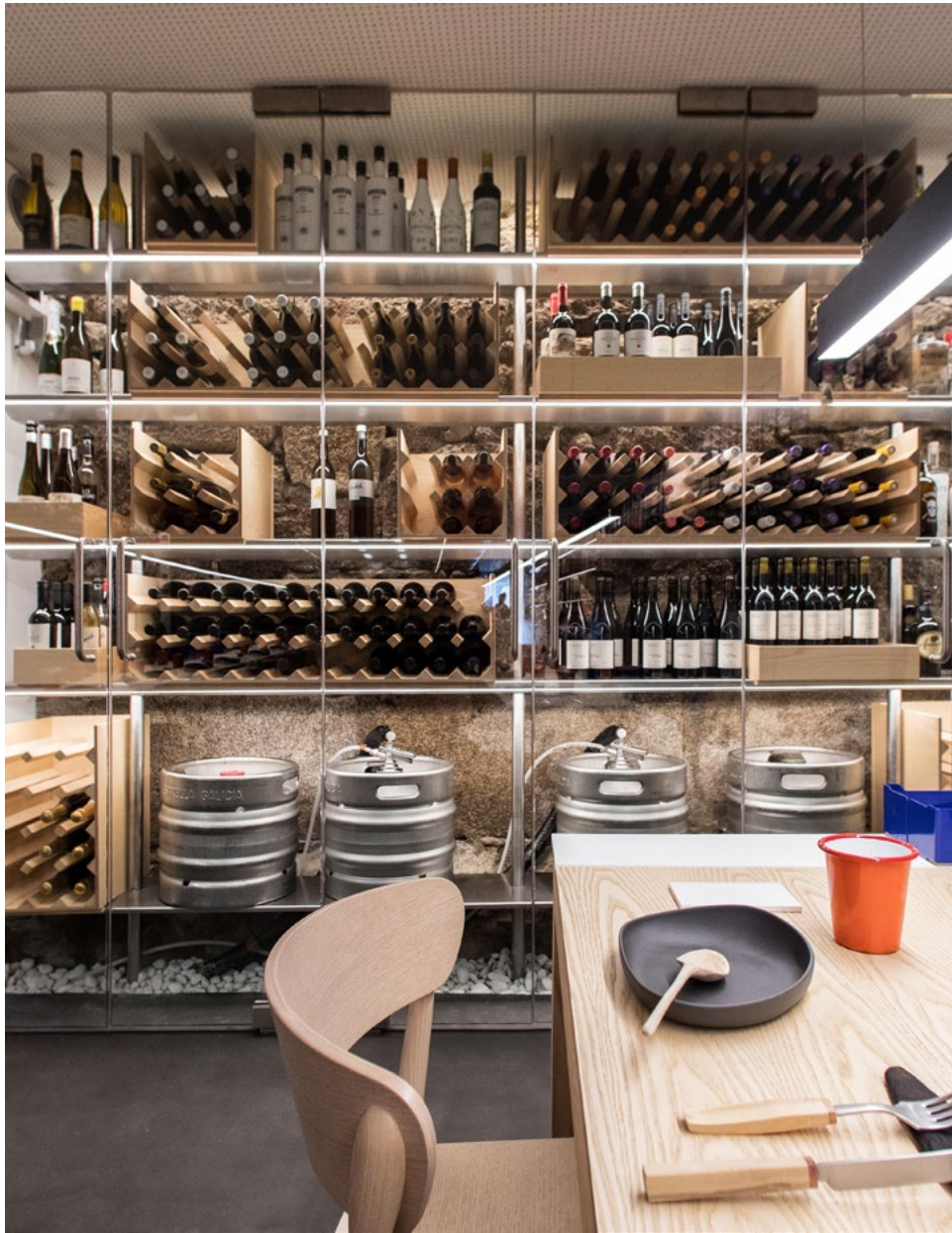


kide
HIGH COOLING PERFORMANCE





Nado
A Coruña



Mauro
Vilaboa



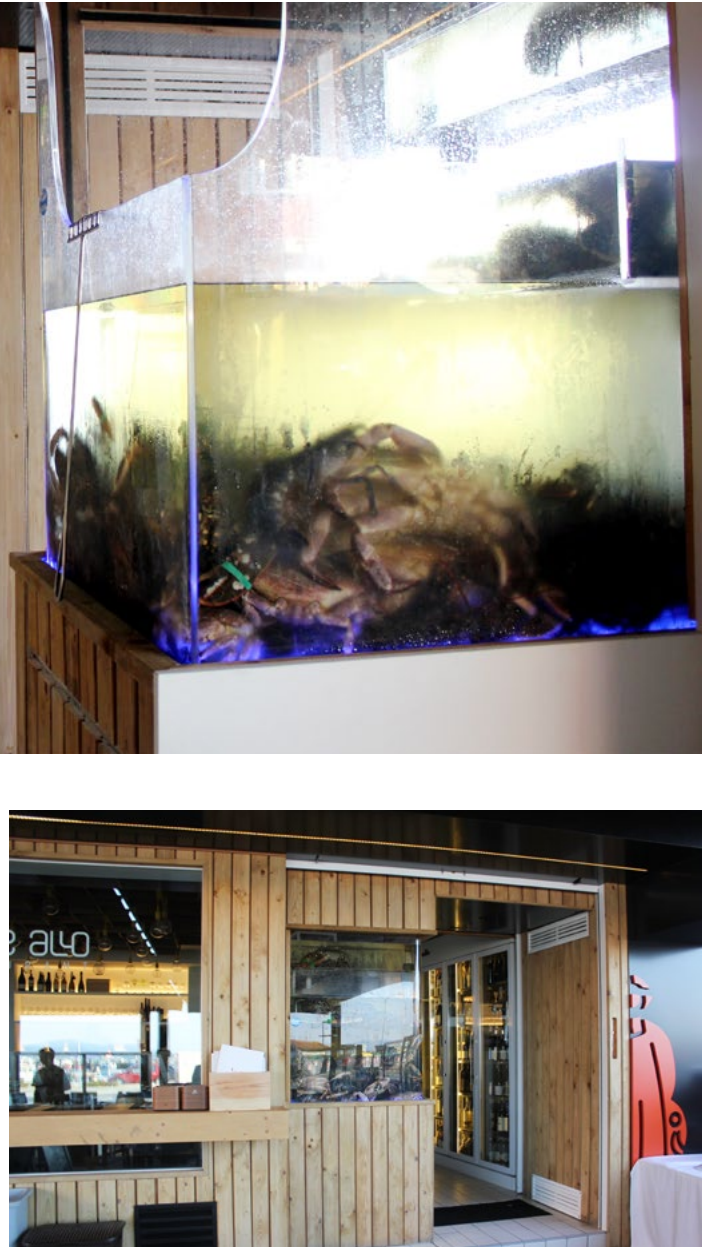
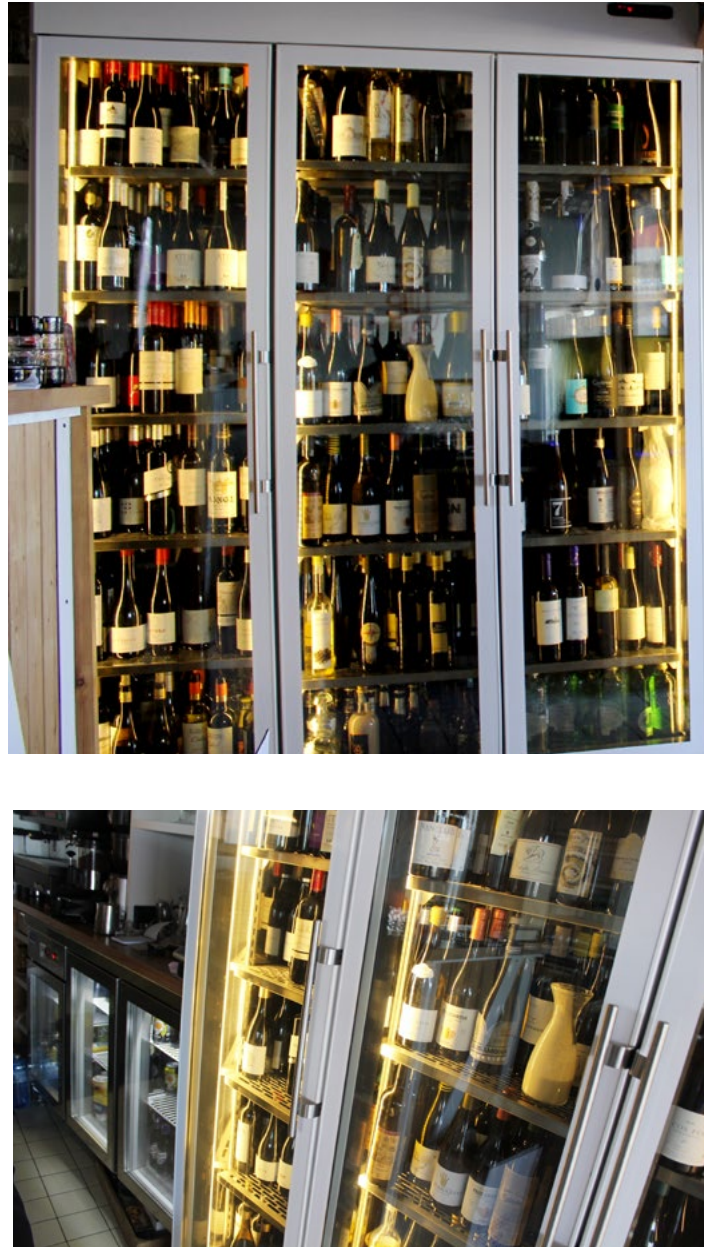
Xanxo
A Pobra do Caramiñal



Pepe do coxo
O Freixo



Taberna do trasno
Cambados



Sal de allo
O Grove



Bodeguilla de Santa Marta
Santiago de Compostela

Pepe Vieira
O Grove



Abastos 2.0
Santiago de Compostela



Par 6
Santiago de Compostela





La Base motor club
(Carballo)



Muelle 33
Sada



O Lagar da Estrella
 La Coruña



Churrasco A Ría
 Villagarcía de Arosa

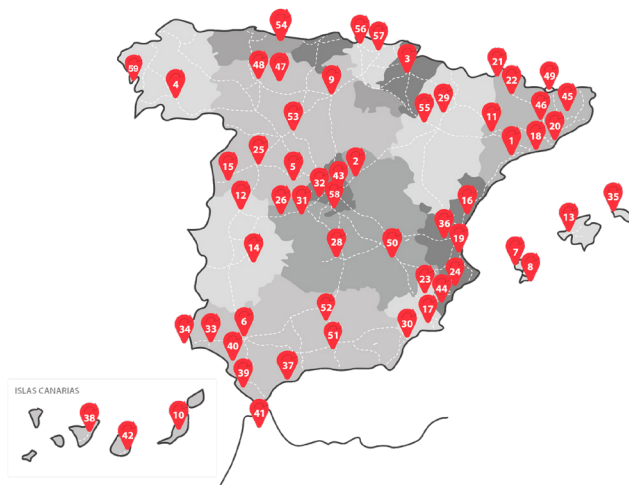
Servicio técnico 365 días

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

















CLIMATIZACIÓN

Frinsa (Ribeira)
Jealsa (Boiro)
Escuris (A Pobra)
DS Smith (A Pobra)
Rio Blanco (Boiro)
Kastamis (Vigo)
Ayuntamiento de Boiro
Ayuntamiento da Pobra do Caramiñal
Mobalco (A Pobra)
Piscina Municipal (Boiro)
Piscina Municipal (A Pobra)

Vital Fitness (A Pobra)
Clínica Veterinaria Ramiro (Boiro)
Imavet (Santiago de Compostela)
Casa Fanego (Viveiro)
Bochinche (Santiago de Compostela)
Salica (A Pobra)
Móvil Galicia (Boiro)
Fesba (Dodro)
Actemsa (A Pobra)
Tanatorio Jesús de Nazaret (Noia)
Electrodomésticos Sampedro (Ribeira)

Lou (Ribeira)
Clínica Son Dent (Porto do Son)
Basoñas Mar (Ribeira)
Laureatus (Cambados)
Martín Códax (Cambados)

ALIMENTACIÓN

Boamar (Ribeira)
Coyomar (Ribeira)
Basoñas mar (Ribeira)
Basoñas mar (Villagarcía de Arosa)
Seoane e hijos (La Coruña)
Sanbrandan (La Coruña)
Galuresa (Santiago de Compostela)
Mercado Municipal (A Pobra)
Mercado Municipal (Ribeira)
Mercado Municipal (Villagarcía de Arosa)
Mercado Municipal (Palemira)

Mercado Municipal (Boiro)
Mercado Municipal (Rianxo)
Freshcut (Vigo)
Mar da Morosa (Carnota)
Fricos (Catoira)
La mejor tarra de chocolate del mundo (Madrid)
Pescados Irene (Boiro)
Forno Artes (Ribeira)
Jamonería Pilar (La Coruña)
Pumpnickel (Pontevedra)

Cárnicas Domínguez (Vimianzo)
Panadería Nuria (Catoira)
Panadería Falcón (Aguíño)
Maricola Pastelería (Ribeira)
Dalario (Pontevedra)
Más que pan (Carballiño)
Juncal Alimentación (Pontevedra)
Carnicería Villa (Palmeira)
Kaprichos Pastelería (Negreira)
Proafer (Rianxo)
Goa Invest

FRÍO INDUSTRIAL / COMERCIAL

Repsol
HMY
Cepsa
Aramark
Oktonal (Lugo)
Nuria Cervera Chef's (Nigrán)
Yatecomeré (Asturias)
Benboa (Corrubedo)
Frigoríficos Mar da Pobra (Rianxo)
Baiuca (Ribeira)
Josmaga (La Coruña)

Chicolino (Boiro)
E.S. Bazarra (Cee)
E.S. Los Ángeles Gas (Santiago de Compostela)
E.S. Combustibles del Noroeste (Nigrán)
E.S. Santa Lucía (Santiago Compostela)
E.S. Los Ángeles Gas (Lapido)
E.S. Otomar (Tui)
E.S. Snachilán (Moaña)
E.S. Lapaman (Bueu)
E.S. La Tablilla (La Tablilla)

E.S. Otacor (Meicende - A Coruña)
E.S. Mabagas (Ponteceso)
E.S. Cambadosil (Cambados)
E.S. Combustibles Puebla (A Pobra)
E.S. Valcarce (Oiartzun)
E.S. Valcarce (Valladolid)
E.S. Valcarce (Estépar - Burgos)
E.S. Valcarce (Tudela)
E.S. Valcarce Río do Pozo (Narón)

45 AÑOS A SU SERVICIO



gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](https://www.instagram.com/gruporoig)

roig
grupo