



Industria
alimentaria

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**

Vídeo 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.



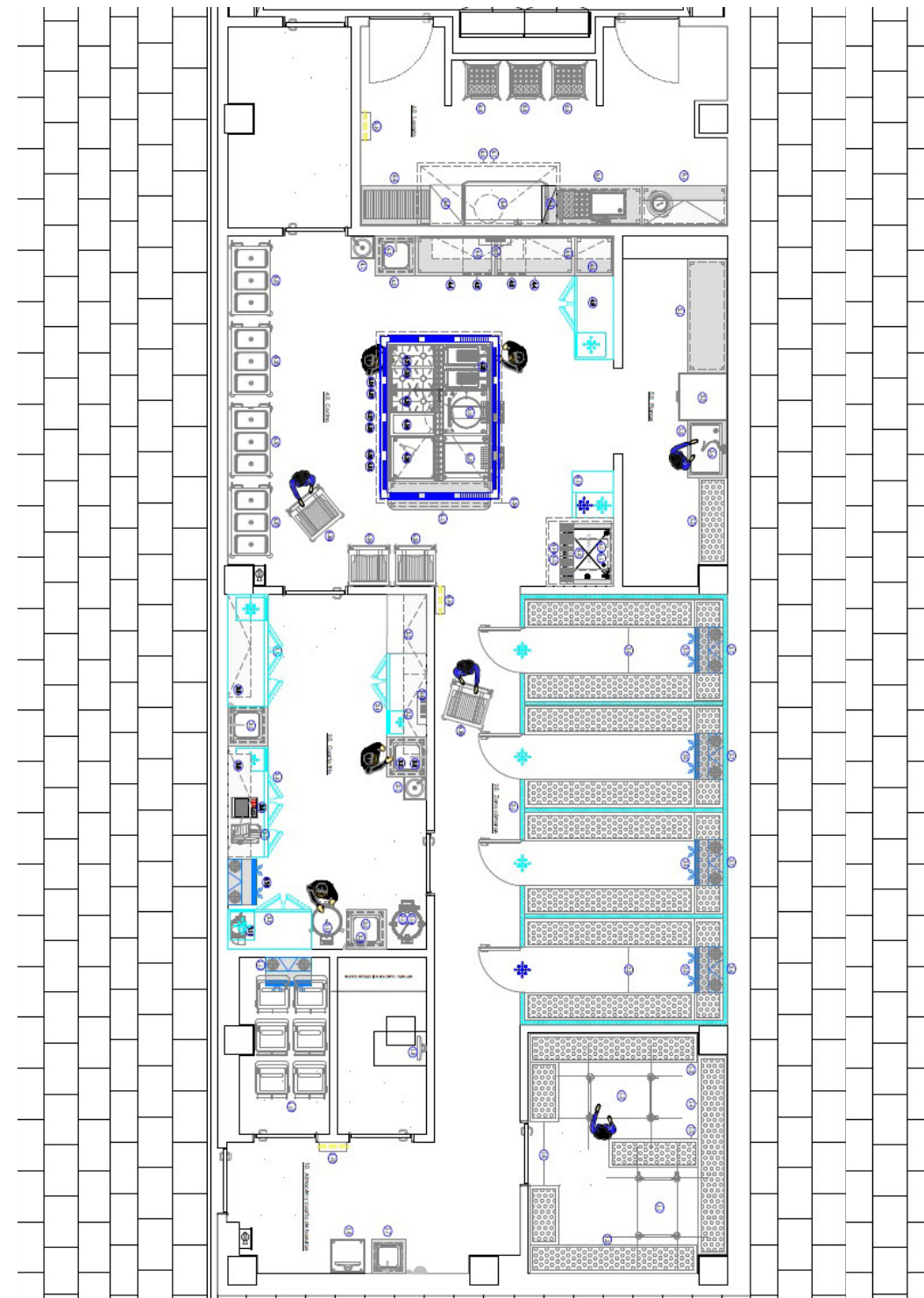
Fase 5. Instalación

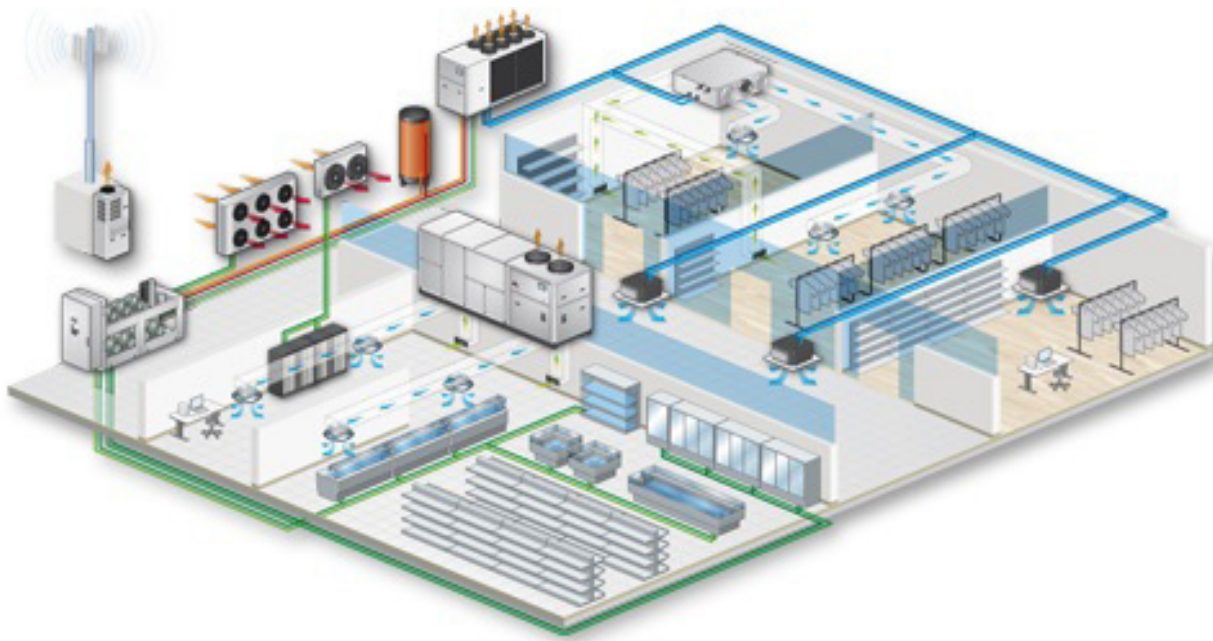
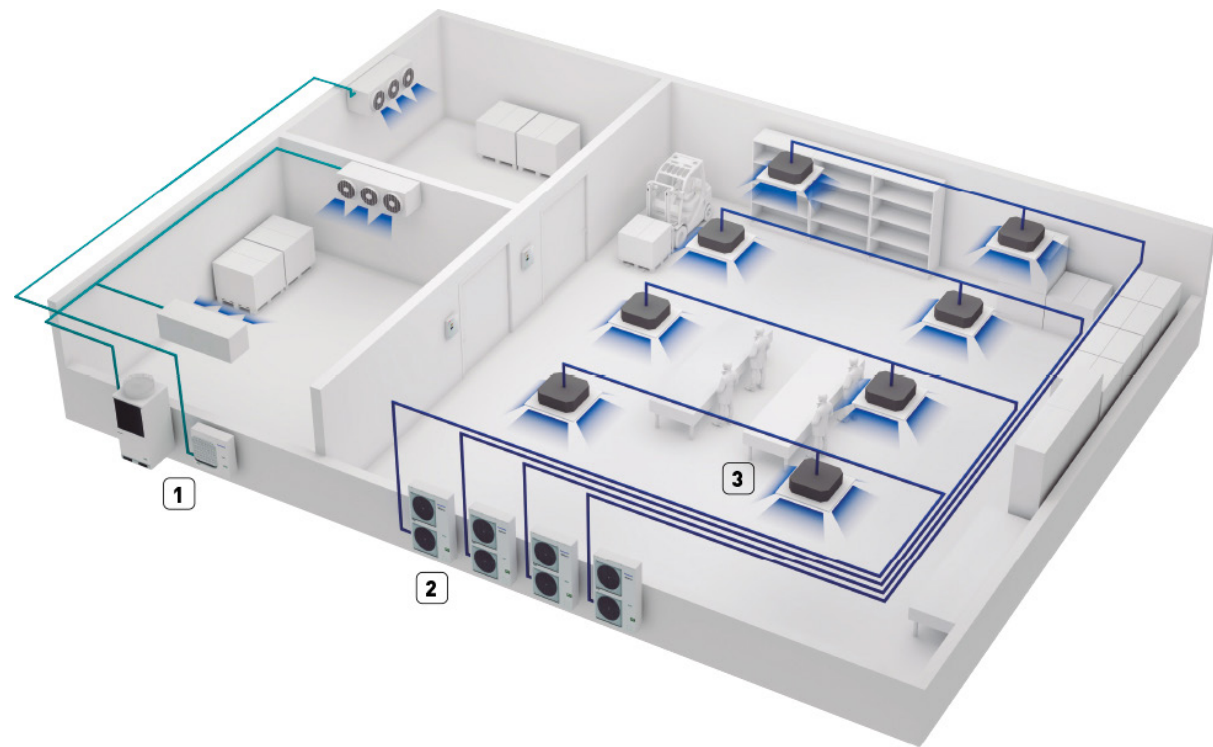
La instalación es la parte más importante del proyecto. Nuestro departamento de montaje ejecuta el proyecto buscando siempre las soluciones más adecuadas para conseguir el mejor rendimiento de los equipos.



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.





A close-up shot of a person's hand holding a black stylus, pointing at a 3D architectural rendering of a kitchen displayed on a laptop screen. The rendering shows a modern kitchen with white cabinetry, stainless steel countertops, and a large island. A red line is drawn on the island's surface. The laptop screen also shows a Windows taskbar at the bottom with various application icons. The background is slightly blurred, showing a wooden cabinet and a window.

Siguiente hoja >>

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%.





Industria alimentaria.

En Roig disponemos de equipos de alta producción para la industria alimentaria. Proyectamos soluciones eficientes y que se adapten a las necesidades de nuestros clientes, para obtener la mejor producción.

Calor

En Roig comercializamos marmitas y sartenes basculantes de gran capacidad, hornos mixtos para carros, autoclaves y otros sistemas de cocción con calentamiento de gas, eléctrico y vapor.

Preparación de alimentos

Nuestra oficina técnica realiza el estudio y cálculo de caudales, empleando sistemas de climatización eficientes con un buen reparto de la temperatura para llegar a climatizar su establecimiento en el menor tiempo posible.

Trabajos inox

Seleccionamos los expositores refrigerados que mejor se integren en cada proyecto. Equipamos expositores cerrados con una buena visualización de producto, evitando la pérdida del frío y reduciendo el consumo energético de los motores.

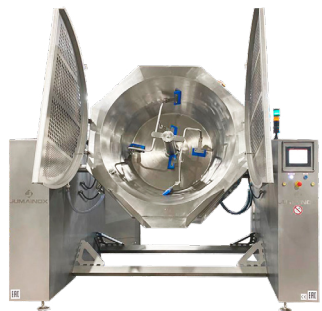
Refrigeración

Proyectamos túneles de congelación, abatidores de temperatura, equipos de refrigeración para cuartos fríos, recintos frigoríficos en panel sándwich aislante, con compresores herméticos y semi-herméticos para la conservación de los alimentos. Además, trabajamos con software de control para registro de temperaturas y HAPPC de los distintos equipos, con conectividad Modbus y preparado para la industria 4.0.



inox





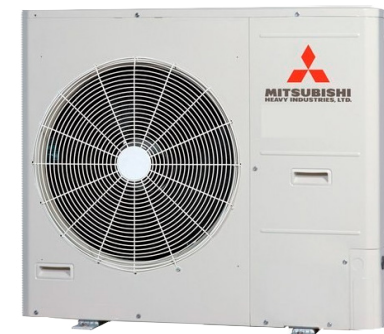
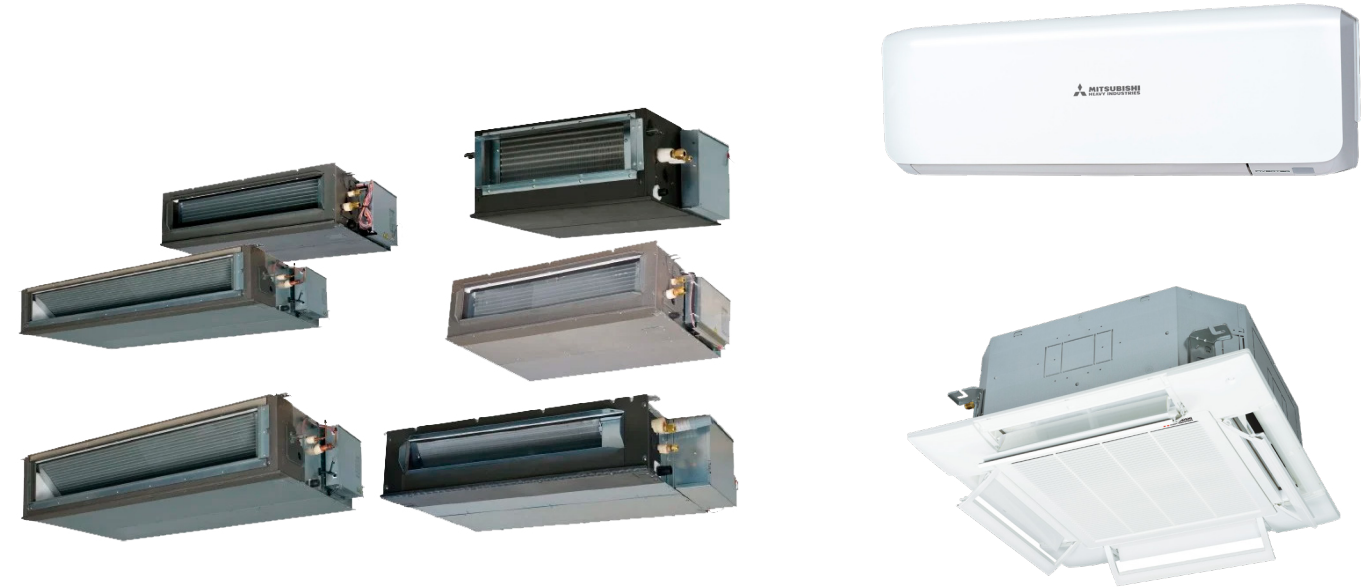


firex





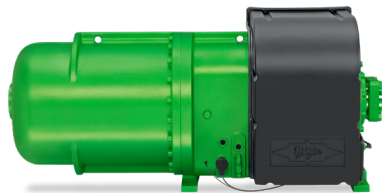
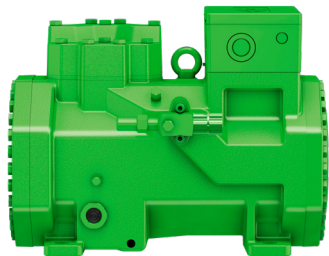
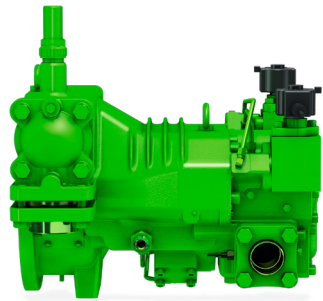
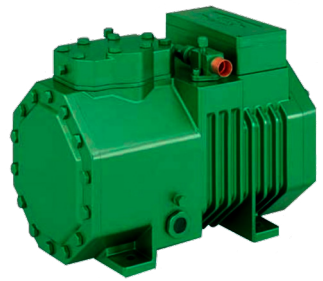
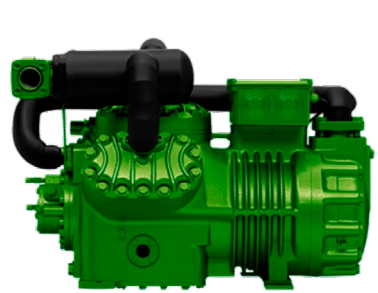
 **mitsubishi**
HEAVY INDUSTRIES, LTD.





RIVACOLD
MASTERING COLD

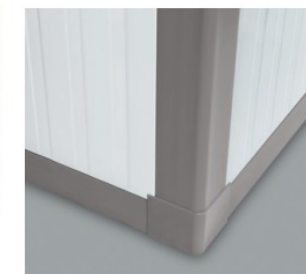








kide
HIGH COOLING PERFORMANCE













Yatecomeré, Asturias
Instalación cocina de producción



Benboa, Corrubedo
Instalación cocina de producción y cámaras frigoríficas



Frigoríficos Mar da Pobra, Rianxo
Instalación cámaras frigoríficas y mesados inox de preparaciones



Nuria Cervera chef's, Nigrán
Instalación de cocina central y cámaras frigoríficas

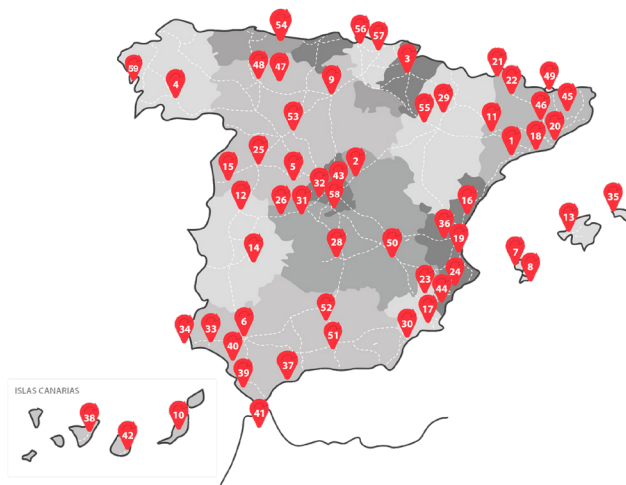
Servicio técnico 365 días

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)
Friscos (Catoira)
La mejor tarra de chocolate del mundo (Madrid)
Pescados Irene (Boiro)
Forno Artes (Ribeira)
Jamonería Pilar (La Coruña)
Pumpernickel (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